Mixing in San Francisco: guadagni, costi e opportunità FOTO

massimo-stronati-mixing-in-san-francisco-home-26d185f6

In questa puntata di **Mixing in San Francisco** a cura di **Massimo Stronati,** brand ambassador di *Distilleria Rossi d'Angera* e barmanager del **Vina Enoteca**, parliamo di quanto guadagna un barman a San Francisco, quanto costa la vita e come si fa ad aprire un locale.

Qual è la paga oraria media per un barman a San Francisco?
Dipende. A fare la differenza sono per esempio il tipo di locale e il genere d'impresa. Non è la stessa cosa lavorare per i bar degli hotel di lusso e per gli street cocktail bar.
Detto questo, a San Francisco il compenso medio varia dai 12 ai 15 dollari all'ora. Tenete conto che buona parte dello stipendio, però, deriva dalle mancie che nelle zone di maggiore passaggio e nei quartieri cool sono molto alte. Per chiarirmi: ci sono bartenders che con appena quattro giorni di servizio a settimana guadagnano 4 mila dollari al mese. E altri che lavorano tra le 12 e le 14 le ore al giorno per un compenso di ben 1000 dollari.

[ngg_images source="galleries" container_ids="230" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**C'è consapevolezza dell'importanza del turno di riposo infrasettimanale?**
Sì, più che in Italia. In genere un barman lavora cinque giorni a settimana e quasi mai più di sei giorni di fila, perché il sistema fiscale incoraggia le imprese a rispettare il turno di riposo infrasettimanale: al settimo giorno continuativo di servizio, infatti, il compenso raddoppia. Parliamo quindi di circa 25 dollari all'ora con conseguente incremento delle tasse per l'azienda. Non è tutto: ci sono diverse masterclass che insegnano ad affrontare il nostro lavoro, che qui è considerato logorante sia dal punto di vista fisico che mentale ...

È cara la vita a San Francisco?
Molto! San Francisco, la Bay Area e New York downtown sono tra le zone più care degli Stati Uniti. A

incidere maggiormente sulle spese è l'affitto: vi dico solo che per un bilocale in un quartiere periferico si spendono almeno 3 mila dollari al mese. Non per niente è molto diffusa tra i giovani adulti la scelta di condividere l'appartamento. Un'altra voce importante è poi il cibo. Nonostante i prezzi delle materie prime varino da zona a zona, oltre che dal genere di negozio o supermercato, gli scontrini sono mediamente alti. Conseguenza non solo dei costi di trasporto di certi prodotti (come la frutta italiana), ma anche della diffusa tendenza a seguire un regime alimentare healthy food.

Come fa un imprenditore italiano ad aprire un locale a San Francisco?
Intanto, considerate che il permesso di residenza negli USA dura una decina d'anni (per i dettagli consultate il sito del governo americano) ma è revocabile: se si commettono reati civili o penali viene tolto velocemente.
Inoltre, chi arriva con un permesso turistico non può lavorare, ma ci sono moltissimi visti speciali pensati in base alle diverse peculiarità personali. Per chi vuole investire esistono visti come il B1 e E2 che permettono ai cittadini non americani di programmare e realizzare progetti imprenditoriali (ne esistono altri per l'import export) negli USA. Oltre a possedere i requisiti previsti dalla legge per ottenere i visti, chi volesse aprire un locale a San Francisco deve disporre di una buona base economica perché le spese da affrontare sono notevoli. Al netto degli affitti molto cari in tutte le zone, ci sono da considerare i costi per la alchol license e quelli per la costituzione legale e amministrativa della compagnia, senza scordare le spese per l'arredamento e le attrezzature. Anche i lavori di ristrutturazione sono più cari che in Italia: un operaio guadagna sui 100 dollari all'ora.

I temi della prossima puntata: meglio affittare o comprare un cocktail bar a San Francisco e perché? In quali zone è meglio avviare un'attività di cocktail bar? Parliamo di trend: il sustainable serve è davvero un'occasione di business?