L'Editoriale di Mixer 325: L’inevitabile rivoluzione alle porte

mx-325-565x700-1a106c49

Niente sarà più come prima? Chissà… sul lungo periodo si vedrà, ma a breve certamente sì.



[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

Non amo le frasi retoriche, ma quella di apertura contiene molte verità. L’emergenza mondiale, che si è abbattuta con particolare forza sulla nostra penisola, è di quelle destinate a segnare una linea di demarcazione tra un “prima” e un “poi”. Molto più di quanto abbia fatto l’11 settembre. Una realtà che riguarda tutti: singolarmente , come esseri umani nel rapporto con gli altri esseri umani, potenziali minacce e portatori di invisibili bacilli pericolosi per la propria salute, ma anche collettivamente, come persone che svolgono professioni in cui il ruolo della socialità è fondamentale.

Nel mondo dei locali pubblici c’è grande voglia di riaprire. La nostra copertina con la saracinesca abbassata è un urlo di dolore per chi vive di relazioni e rapporti fisici, di contatti, di sorrisi, parole e condivisioni. Il nostro settore vive di socialità.

Ma dietro la nostra cover c’è invece tutta la voglia dei lettori di sollevare quella serranda e di riaprire. Il “quando” non dipende da nessuno di noi e dobbiamo affidarci agli esperti e sperare che le scelte siano sagge e sensate, in grado di conciliare esigenze di salute e di lavoro.

Sul “come” aprire si spalanca tutto un mondo di possibilità e di incognite. I titolari di attività hanno di fronte due macigni immensi. Il primo evidentemente è economico, la perdita di incassi e di

fatturato; il giro di affari e di clientela che si è improvvisamente fermato e che nessuno sa quando potrà tornare ai livelli di prima. **Su questo fronte si sta muovendo la Federazione dei Pubblici Esercizi**, e toccherà ai politici ascoltare le voci di una categoria che ha bisogno di aiuti e sostegni concreti in tempi rapidi. Il secondo macigno riguarda invece la necessità di cambiare radicalmente la modalità di lavoro e l'organizzazione di tempi e spazi. Qui davvero niente sarà più come prima. E non sarà facile adeguarsi agli obblighi che "l'epoca del virus" impone.

Per capire quello che ci aspetta bisogna guardare a quel che stanno facendo nei paesi che per primi hanno dovuto fronteggiare l'epidemia e che, nel momento in cui scrivo, stanno provando a riaprire e a tornare ad una sorta di normalità.

Federico Rampini ha raccontato su La Repubblica alcune caratteristiche delle riaperture cinesi, affrontando quello che il *Wall Street Journal* chiama "The New Normal", la nuova normalità che ci attende e che, a guardarla con gli occhi di adesso, sembra tutto meno che normale. Nei luoghi pubblici che stanno riaprendo (l'esempio è Disneyland Shanghai, ma la stessa cosa potrà valere per qualsiasi spazio aperto al pubblico con bar e ristoranti) gli orari di ingresso sono stati ridotti, si entra separatamente, ai visitatori viene misurata la febbre. Tutti devono avere un codice digitale dove sono memorizzate le informazioni sanitarie e quindi la garanzia di non essere positivi….
Starbucks ha riaperto il 95% dei propri punti vendita in Cina, ma a orari ridotti e soprattutto con diminuzione dei posti a sedere; ed è quello che dovranno per forza fare tutti i nostri locali. E le pulizie dei locali sono diventate un prerequisito fondamentale all'attività. **In più, tutti si stanno attrezzando per forme di consegna a domicilio o ritiro presso i punti vendita ed è questa un'altra grande sfida che riguarderà i servizi di ristorazione e non solo loro…**

È inevitabile: la riapertura prevederà comportamenti diversi dietro e davanti al bancone, spazi radicalmente adattati alle nuove esigenze di distanziamento tra i clienti e anche le abitudini consolidate, come il caffè fianco a fianco al banco del bar, dovranno per forza essere modificate. Sarà dura, durissima, tanto più per i bar che sono il regno delle imprese familiari italiane e per i quali ogni investimento può tradursi in un sacrificio e in rinunce personali.

Ma bisognerà fare di necessità virtù. Ci sono momenti storici in cui alle persone viene chiesto qualcosa in più. E questo è certamente uno di quei momenti.

Quella che ci attende non è una piccola revisione delle abitudini, ma una vera e propria rivoluzione. A partire dai luoghi di lavoro. Per citare ancora una volta il bell'articolo di Rampini "la selezione della specie, la sopravvivenza delle imprese, dipende dalla capacità di adattamento".

Gli italiani, e chiudo con un altro po’ di retorica, addirittura nazionalista, in passato hanno dimostrato di saper dare il meglio nei momenti di più difficili e anche questa volta deve essere così.