Aprire in tempi di coronavirus: l'hospitality all'estero

estero-aprire-in-tempi-di-coronavirus-1-d627e3c5

Mentre scriviamo questo articolo non ci sono ancora certezze sulle modalità di somministrazione e sulle misure che saranno richieste ai pubblici esercizi italiani al fine di garantire la sicurezza in tempi di emergenza coronavirus al momento della riapertura. Ma quali strategie si possono percorrere per tornare a fare vivere i locali convivendo con il virus? Lo abbiamo chiesto direttamente a voi. Dopo avere analizzato tre diversi modelli di gestione dell'emergenza covid-19 in fatto di fuoricasa all'estero: Cina, Svezia e Giappone.

CINA

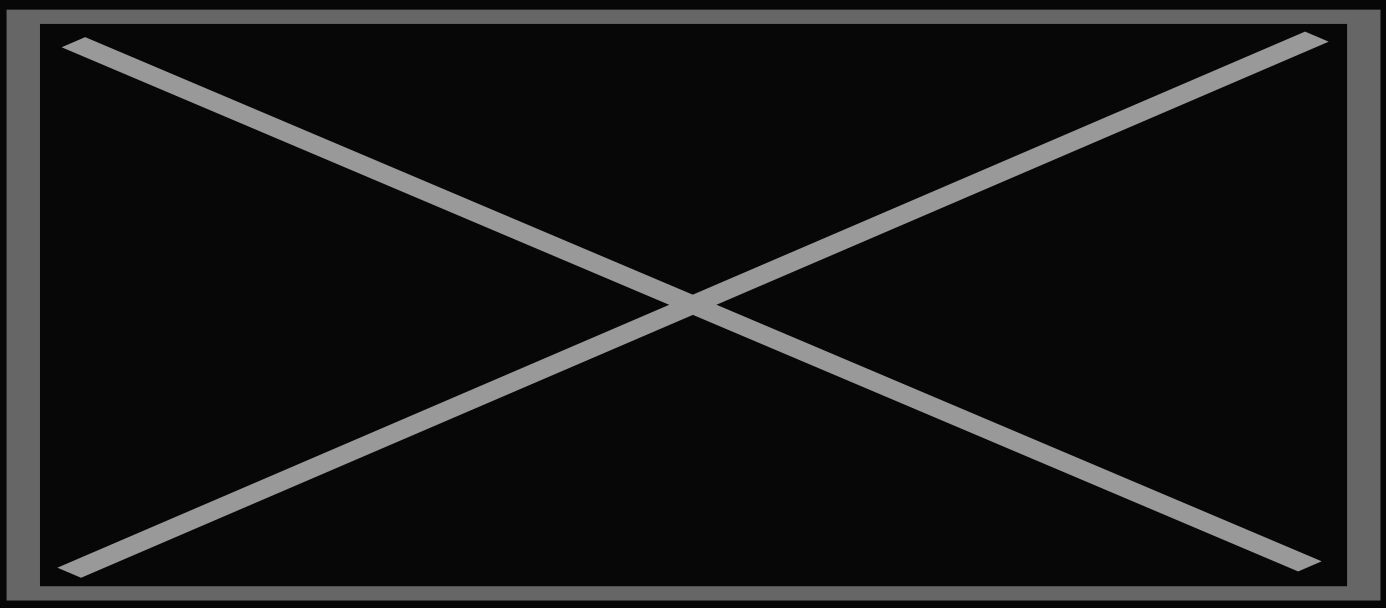
A Wuhan, da dove è partito il primo focolaio, e nelle principali città cinesi come Shanghai dopo oltre due mesi di lockdown la riapertura è avvenuta gradualmente. "All'inizio i pubblici esercizi potevano vendere solo con la formula take away: proponevano menù ridotti che si ordinavano e si aspettavano restando fuori dal locale. Per uscire occorreva (e occorre) però, il codice verde. Una sorta di pass di buona salute, che ti segnala che non sei contagioso. Legato a un codice personale cinese, come fosse il codice fiscale ma più dettagliato, è integrato nelle social app come WeChat e Alipay di Alibaba. Se, grazie alla App, viene segnalato che si è stati nel medesimo ambiente di un infetto (es, il vagone di un treno), il codice diventa rosso e per precauzione occorre stare in casa 14 giorni in quarantena", ci racconta un amico da Shanghai. "Nella seconda fase si è potuto entrare a ordinare nei locali ma sottoponendosi al controllo della temperatura, esibendo il codice verde, indossando la mascherina (che in strada non è mai stata obbligatoria) e lasciando il numero di cellulare. Infine, ristoranti e bar hanno aperto le porte con le stesse modalità di accesso per i clienti e con l'obbligo di distanziamento tra i tavoli e di utilizzo di bicchieri e posate usa e getta. Ovunque erano disposti dispenser con disinfettanti e c'era il divieto di somministrazione al bancone. E bisognava indossare la mascherina fino a quando non arrivano cibo e drink". Da pochi giorni (siamo a inizio maggio) lo scenario è cambiato: bar e ristoranti sono tornati a funzionare come prima dei tempi del coronavirus. "Ma gli abitanti sono costantemente sotto controllo: tre o quattro volte al giorno ci si sottopone al test

della temperatura, da quando si esce di casa a quando si entra al lavoro, passando per stazioni, mezzi pubblici etc. E ovviamente, ogni spostamento e incontro è monitorato dalle autorità attraverso la App. Impossibile evadere le ordinanze senza essere “beccati””, conclude.

SVEZIA

In Svezia non c’è stata una quarantena imposta per decreto, ma è stato chiesto ai cittadini un grande senso di responsabilità: smart working (in particolare per le categorie a rischio), limitare le uscite non essenziali, tenere il distanziamento (ma non viene suggerito l’uso delle mascherine, considerate uno strumento non efficace) e chiudersi a casa alle prime avvisaglie di un semplice raffreddore e non abbracciarsi. “In Svezia le persone sono abituate a seguire con scrupolo le prescrizioni delle autorità. Quindi pur con le attività operative al 90%, la flessione è stata comunque evidente per tutti”, afferma Giancarlo Clark, sommelier del ristorante Mancini di Stoccolma.

[caption id="attachment_176264" align="aligncenter" width="713"]



Un locale a Stoccolma[/caption]

GIAPPONE

L’approccio del governo giapponese è stato morbido, secondo alcuni forse anche per tentare di salvare le Olimpiadi di Tokyo 2020 (rinviate alla fine di un anno). Ma c’è da dire che il sistema costituzionale giapponese impedisce di imporre ordini tassativi e sanzionati penalmente che limitino le libertà personali. E qui i locali non sono mai stati chiusi. Il primo ministro ha solo consigliato di evitare di uscire la sera, frequentare locali, ristoranti, pub, karaoke. Risultato? Gino Sorbillo, che a Tokio ha una pizzeria con cocktail bar, racconta: “Sicuramente abbiamo subito un calo delle presenze e degli introiti, ma l’attività per lo meno non si è mai fermata. Per salvaguardare la salute pubblica è stato

richiesto però il distanziamento tra i tavoli e tra le persone sedute e l'uso di mascherine, sia per chi lavora che per il cliente che la deve indossare fino a quando non arrivano cibo e drink".

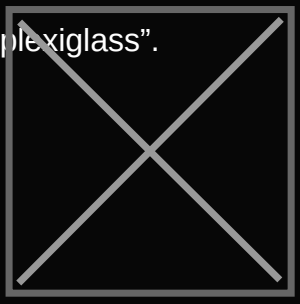
LE OSSERVAZIONI

Su un punto sono tutti d'accordo: nessuno di questi modelli è adattabile così com'è, senza variazioni, all'Italia. Perché ogni Paese ha alle spalle una propria cultura che affonda le radici nella propria storia economica e sociale. E che ci rende unici e differenti gli uni dagli altri. Gli orientali hanno un modo di vivere il fuori casa totalmente diverso dal nostro, per  esempio, meno improntato sulla socialità. Non basta. Tra le altre cose, "sono abituati a usare la mascherina da anni. Lo fanno per rispetto per gli altri, per evitare di passarsi l'influenza, e per proteggersi dallo smog", ricorda **Mosè Giordani, barmanager del Rex di Firenze** che ha viaggiato in lungo e in largo per il Giappone. Quanto ai cinesi, non dimentichiamoci che vivono sotto dittatura. "Nel periodo di lockdown venivamo chiamati a casa da una voce registrata che chiedeva come stavi e se qualcuno aveva sintomi. Potevi anche fare delazioni: segnalare casi sospetti nel compound. Poi, quando siamo tornati al lavoro, hanno inserito sulle maniglie delle porte di casa un chip che segnala alle autorità la tua uscita e il tuo ingresso. Appena entrato, ricevevi la telefonata di controllo", ricorda la nostra fonte di Shanghai.

"Come pensare di seguire pedissequamente un modello del  genere"? si chiede il **barman Luca Azzolina**, classe 1974, affermato consulente e formatore. Sul tema mascherine a bar e al ristorante, misura adottata in Cina e Giappone, non c'è un'opinione condivisa tra gli imprenditori italiani del fuori casa. C'è chi ritiene che alla fine i clienti andranno lo stesso al ristorante e al bar, come lo chef stellato Marcello Trentini e chi invece nutre seri dubbi che un'ordinanza del genere non scoraggi gli avventori. "Io non sono favorevole. In Italia socializzare è di vitale importanza. Non è invitante andare al ristorante con la mascherina. Cibo e beverage in Italia sono sinonimo di convivialità. Di certo ipotizzare l'apertura di ristoranti e bar con l'obbligo sui tavoli di barriere di plexiglass, le mascherine per tutti e il divieto di vicinanza tra membri della stessa famiglia e amici è

assurdo perché non tiene conto delle ragioni che spingono un cliente ad andare fuori casa. La socialità è alla base della nostra maniera di vivere i pubblici esercizi", afferma per esempio Azzolina.

Dall'Asia al  Nord Europa. **Fabrizio Ghilardi, titolare del Wisdomless Club di Roma**, che ha una profonda conoscenza dei Paesi scandinavi, analizza: "Gli svedesi sono un popolo freddino nei modi di fare. Per chiarirci: tra loro non si baciano, si abbracciano. E sono molto disciplinati. In molti là hanno rinunciato a uscire e vedere gli amici senza esitazione per il senso di responsabilità che li caratterizza, alimentato peraltro dalla politica della paura che contraddistingue oggi i governi di quasi tutto il mondo. È indubbio che anche in Svezia il settore fuori casa abbia subito una flessione, ma meno drammatica di quella italiana. Detto questo, se da un lato è impensabile affidarsi in Italia solo al buon senso del popolo, dall'altro è impensabile chiedere ai locali di riaprire con il distanziamento feroce che pare pretenderanno, per non parlare dell'ipotesi delle barriere in plexiglass".

 E non diversamente **Luigi Ferrario, proprietario di Casa Mia di Milano**, osserva. "Tornare a fare somministrazione a queste condizioni, con tutte le limitazioni di cui si parla in questi giorni, non è economicamente sostenibile. Se non vengono apportate delle modifiche alle misure previste ad oggi, perderemmo circa il 70% degli incassi. Quindi o si rinegoziano le spese fisse, dalla tassa dei rifiuti agli affitti, oppure aprire a queste condizioni significherebbe per molti locali fallire. Sarebbe importante avere un credito di imposta sugli affitti del 50% almeno fino a fine anno e del 30% nel 2021". Che lo Stato intervenga con un'iniezione di liquidità è l'auspicio che viene da ogni fronte. "Le misure prese a livello economico sono un'assoluta presa in giro. E il finanziamento di 25 mila euro è praticamente un atto di strozzinaggio. Il governo dovrebbe sostenerci in modo concreto", sottolinea tra gli altri il campione di flair Bruno Vanzan.

LE STRATEGIE

Ma, oltre a questo, sempre più imprenditori stanno studiando strategie per stemperare le perdite.

Eccone alcune:
? DELIVERY E TAKE AWAY
La propongono in tanti, ma con ritorni modesti. In pochi ad oggi coprono le spese, ma sperano di incrementare le vendite quando verrà abrogato il divieto di consumare cibo e bevande in strada.
? ORARIO CONTINUATO
Lo introdurrà Gino Sorbillo che aprirà le sue pizzerie dalle 11 alle 23, non stop.
? PRENOTAZIONE SU TURNI OBBLIGATORIA
È una strategia che introdurranno molti ristoranti stellati e qualche cocktail bar. Come il Casa Mago di Marcello Trentini a Torino.
? SIGNATURE COCKTAIL MENO CARI
C'è chi terrà conto dell'incertezza economica e abbasserà un poco il costo dei drink signature.

LA PROPOSTA ALTERNATIVA

Infine, non mancano gli imprenditori che avanzano idee concrete per far ripartire le attività garantendo la sicurezza collettiva. Il più rivoluzionario è Davide Vitale titolare della Pesa Pubblica di Milano che suggerisce di cambiare innanzitutto la strategia alla base delle scelte del governo per contenere l'esplosione di nuovi focolai. "Ci hanno più volte ribadito che il coronavirus è molto contagioso ma ha un basso indice di mortalità. Nonostante questo, il nostro presidente del consiglio ha affermato l'intenzione di mantenere il distanziamento sociale e il divieto di assembramento fino a quando non verrà trovato un vaccino o una cura. In altre parole, per un tempo indeterminato dovremmo tutti vivere senza libertà per evitare altri contagi di massa o nuovi lockdown. Non sono d'accordo. Come imprenditore lo scenario mi sembra drammatico e come uomo sono sconfortato. Mi chiedo che cosa ne sarà della scuola, dei rapporti tra le persone, della socialità. Senza contare che la forbice tra ricchi e poveri si allargherà e potrebbero scoppiare tensioni sociali nei prossimi mesi", afferma. La sua proposta? "Consiglierei di ribaltare l'approccio. Invece di obbligare tutti a mantenere a tempo indeterminato le misure di sicurezza imposte, perché non impegnarsi per proteggere le categorie che davvero sono a rischio di vita a causa del coronavirus? Non parlo di un liberi tutti subito. Anzi. Proporrei di mantenere le misure in atto fino a quando la popolazione a rischio non sarà munita di mascherine serie, ovvero le ffp2 e ffp3. Quelle chirurgiche sono solo un palliativo", chiarisce. E infine specifica: "Una strategia del genere non si realizza dall'oggi con il domani. Serve tempo per raccogliere i dati, per attrezzarsi a livello logistico e per realizzare una forte campagna di comunicazione che informi le persone su come usare correttamente i dispositivi. Ma poi si potrebbero riaprire le attività con altre prospettive. Ovviamente, in questa fase, lo stato dovrebbe sostenere le imprese a livello economico".