Nuovo dpcm: le strategie dei cocktail bar per limitare i danni

20200925-204351-11b0ecff

Nuovo dpcm: come arginare i mancati guadagni dovuti alle nuove misure?

C'è chi punterà sulle prenotazioni. Chi sta già pensando di aprire sette giorni su sette e di rimodulare i contratti. E chi, invece, gli effetti del nuovo dpcm li affronta investendo ancora di più.

Abbiamo raccolto le voci di tre titolari di cocktail bar di successo in Italia per conoscere le loro strategie per limitare i danni arrecati dalle misure del nuovo dpcm: **Alessandro Beggio** del Social Time di Venezia, **Omar El Asry** della Latteria Garbatella di Roma e **Luigi Barberis**, proprietario del Caffè degli Artisti ad Alessandria e del Caffè dei Mercanti ad Acqui Terme.

Alessandro Beggio
Il titolare del Social Time di Venezia sarà particolarmente colpito dagli effetti delle nuove disposizioni. "Nel mio locale la maggior parte del volume del lavoro si registra dalle 23 alle 2. Non solo: buona parte del fatturato deriva poi dalla vendita d'asporto", osserva. La sua strategia? "Bisogna puntare sulle prenotazioni, abbastanza facili da gestire in settimana, difficilissime nel weekend. Ma diventa essenziale riuscire a fare girare i tavoli visto che vedremo una riduzione ulteriore della clientela".



Omar El Asry

Architetto esperto di interior design per i locali, il titolare della Latteria International Bar di Roma non nasconde la preoccupazione: "Noi registriamo gli incassi maggiori tra le 23:30 e le 2, non sarà facile chiudere l'anno in pari". Che fare quindi? "Sto pensando di aprire il lunedì, anche se non sarà sufficiente per fare tornare i conti. Di sicuro, dovrò rimodulare i contratti: ho sette dipendenti assunti dalle 18 alle 2, evidentemente dobbiamo ridiscutere le condizioni e gli orari di lavoro".

Luigi Barberis

Il proprietario del Caffè degli Artisti di Alessandria e del Caffè dei Mercanti di Acqui Terme crede che in momenti del genere l'unica soluzione sia investire. "I miei locali sono aperti da mattina a sera. La chiusura anticipata causerà un calo del 15 -20%, ma non mi abbatto. Anzi. Sto lavorando all'apertura di un terzo locale e di un laboratorio che svolgerà anche la funzione di ristorante, per ruotare i miei 28 dipendenti", racconta.