Simone Mina, CH1887: la mia strategia per la ripresa

simone-mina-8baed0b6

Come facilitare la ripresa delle attività del mondo dell’ospitalità? Per Simone Mina, titolare da sei generazioni di CH1887 a Roma, c’è una sola strada: da un lato, gli operatori devono puntare sulla qualità. Dall’altro, lo Stato deve abbassare drasticamente le spese di gestione e il costo del lavoro

Simone Mina non ci sta a scaricare la responsabilità della crisi del settore ospitalità sulle politiche turistiche attuate fino a oggi in Italia. "Insomma, i gestori sono i primi responsabili del proprio successo", taglia corto. Chi ha orecchie per intendere...

Spiegati.
In Italia, troppi operatori del settore hanno pensato che lavorare con il turismo fosse sinonimo di gestire “una trappola per turisti”. Operatori poco lungimiranti. Non hanno capito il senso.

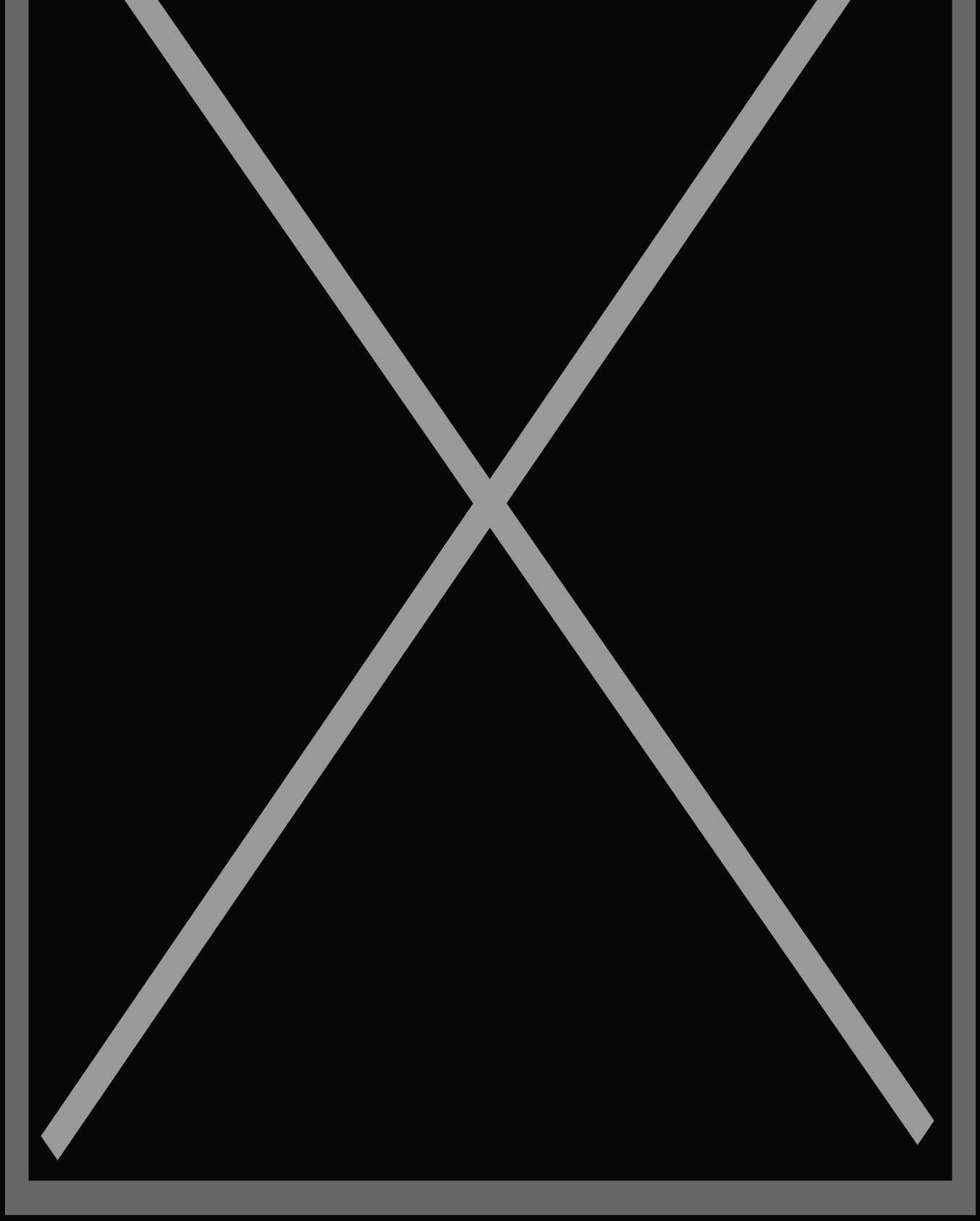
Ovvero?
Lavorare con il turismo significa avere una clientela internazionale e mista. Risultato che ci gratifica tutti, eccezioni a parte, nel nostro mondo.

[caption id="attachment_183043" align="aligncenter" width="696"]Simone Mina Simone Mina, ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

Vai avanti.
Insomma, sfido chiunque a essere scontento di ospitare nel proprio locale clienti americani o tedeschi, che tra stile di vita fuori casa, numero cospicuo di ordinazioni e generose mance rappresentano un target decisamente desiderabile. Il punto è un altro: solo attraverso la qualità mantieni i clienti e ne attiri altri. Ecco... troppi colleghi si sono limitati invece solo a sfruttare le orde di turisti per fatturare, senza costruire il proprio futuro puntando sulla qualità. E non è tutto. C'è poi un problema di assenza di etica professionale.

Cioè?
Siamo onesti: il peggiore male della nostra categoria dal punto di vista delle ripercussioni su credibilità e qualità del lavoro dei nostri collaboratori sono le “gestioni creative”.

[caption id="attachment_183048" align="aligncenter" width="696"]



bancone del CH 18 87 di Roma. Ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

Che cosa intendi per gestioni creative?
In molti, per ottenere l'invito da parte delle aziende a partecipare come guest a eventi, masterclass o fiere, hanno riempito il magazzino di merce non necessaria. Ora, falsificare i volumi è stato sostenibile fintanto che c'era un cash flow positivo, ma ora che quel flusso di cassa è venuto a mancare i nodi vengono al pettine. Con conseguenze drammatiche.

Insomma, qualità e oculata gestione del magazzino sono le strade per la rinascita?
Sicuramente sì. Ma per ripartire abbiamo bisogno di un vero aiuto da parte dello Stato. È necessario abbassare drasticamente spese di gestione e costo del lavoro. I ristori di fatto sono inutili perché, essendo restati invariati i costi fissi, da un lato entrano e dall'altro escono. Bisogna ridurre drasticamente, se non azzerare, i vari costi di gestione fino a quando non saremo usciti dall'emergenza. Non ci sono altre vie per consentire al settore di riprendersi. Altrimenti, la maggior parte di noi sarà costretta a chiudere.