Bar e ristoranti dopo il Covid: uno sguardo oltre la pandemia

breakfast-690128-640-8bb75873

Come sarà il mondo dell'ospitalità dopo il covid? Come si presenteranno bar e ristoranti quanto finalmente tutte le regioni saranno all'insegna del bianco e le persone potranno tornare a circolare liberamente? Quanti locali potranno riaprire e a quali condizioni? I rapporti con i clienti, con i distributori e con le aziende food&beverage saranno gli stessi pre-pandemia oppure "indietro non si torna"?

Domande che tutti si fanno e a cui è difficile rispondere. Ma è meglio correre il rischio di sbagliare previsioni piuttosto che stare alla finestra, senza nemmeno provare ad immaginare come sarà tra pochi mesi il mondo dell'intrattenimento. Come ho scritto poche pagine fa nell'editoriale di apertura, pensare al futuro serve a capire prima e meglio degli altri come cambieranno le richieste dei clienti e, di conseguenza, significa essere poi in grado di soddisfarle prima e meglio degli altri.

Per fortuna tra il "si ricomincerà esattamente come prima" e il "nulla sarà più come prima" ci sono tante possibilità intermedie e anche senza avere la sfera di cristallo, il futuro si troverà lì in mezzo. Per cercare di vedere qualcosa di non troppo sfocato in quella sfera, abbiamo chiesto aiuto a chi qualche informazione, dato di mercato, "fiuto" e intuizione, ne ha più di noi. Gli indovini a cui Mixer si rivolgerà mese dopo mese, saranno ricercatori, analisti, studiosi di tendenze e esperti del mercato horeca.

Partiamo con un ricercatore specializzato nel nostro settore, **Matteo Figura** di Npd, e **Carlo Odello**, direttore generale Istituto Espresso Italiano (IEI), storico collaboratore della nostra testata che si distingue per uno sguardo mai banale e spesso fuori dagli schemi. A loro, e a tutti gli altri che verranno nei prossimi mesi, chiederemo uno sforzo di previsione che possa gettare lo sguardo in avanti e diradare per quanto possibile la nebbia che avvolge, al momento, il prossimo futuro.

Siamo convinti che sia uno sforzo utile per tutti coloro che lavorano in un settore che, più di ogni altro, ha pagato un prezzo inimmaginabile la pandemia che si è abbattuta nel 2020.

Gli approfondimenti dello "Speciale Mixer: Bar e ristoranti dopo il Covid"

David Migliori: Guardare al "dopo Covid" con coraggio e immaginazione

Matteo Figura: "Il futuro non deve spaventarci"

Carlo Odello: "Il bar deve essere un’isola felice"