Crisi horeca, i consigli di Renato Marco Tonelli

renato-photo-sustainable-bartending-v-bb18333d

In un momento terribile per la nostra economia, con un pil da tempo di guerra, è fondamentale e possibile mettere in atto nuove strategie non solo per resistere ma anche in vista di una vera e propria ripresa. Un tema rilevante è la sostenibilità. Nonostante alcuni settori abbiano un ruolo cruciale nel degrado ambientale del pianeta, l'HORECA ha le sue colpe, che incidono anche sui fatturati delle aziende: in Italia, lo sperpero di cibo vale quasi 12 miliardi di euro, che sommati ai 3 miliardi e 293 milioni di spreco della filiera produzione – distribuzione, portano a oltre 15 miliardi di euro che si potrebbero risparmiare, pari allo 0,88% del PIL del Paese (dati www.osservatorioveganok.com del Febbraio 2020, che riporta la ricerca “Metronomo” effettuata da METRO in collaborazione con Bocconi Green Economy Observatory, secondo la quale ogni settimana in Italia ciascun ristorante dichiara di buttare tra i 2 e i 5 sacchi da 220 litri di scarti alimentari). Pertanto, se guadagnare con un ristorante o un bar è diventato molto difficile in tempi di Covid 19 e lockdown, si può iniziare a spendere meglio il proprio budget a beneficio del bilancio oltre che dell'ambiente.

Da Bar Wars, il blog che da Marzo 2020 offre formazione gratuita agli operatori HORECA durante le restrizioni, ecco i consigli di Renato Marco Tonelli, 29 anni, formatosi professionalmente come Barman alla MIXOLOGY Academy a Roma, dopo l'Università. Nato e cresciuto a New York City, Tonelli, ha bruciato le tappe della carriera in giro per il mondo, si è sensibilizzato sulla sostenibilità ambientale e ha creato il blog Barman eco sostenibile che sta crescendo in popolarità a livello globale. Su Instagram ha raggiunto i 3000 followers e su facebook 4500 membri. Renato è anche il trainer del video corso Sustainable Bartending, Masterclass professionale della MIXOLOGY Academy.

"Negli ultimi anni abbiamo visto crescere sempre più movimenti a favore dell’ambiente e dell’ecosistema e molti Bar hanno colto l’occasione per rinnovare il loro metodo di lavoro- dice **Tonelli**. *Alcuni tra i migliori locali al mondo come Paradiso a Barcellona, Lyaness a Londra, Byrdi a Melbourne e Himkok a Oslo, hanno già adottato un approccio eco sostenibile applicando tecniche più o meno semplici, senza l’investimento di grandi risorse e con un risparmio garantito".*

C'è un altro vantaggio nell'operare in modo sostenibile: se ben comunicato, aiuta a farsi una buona fama, ovvero ad aumentare e fidelizzare il clienti: *"Sempre più i consumatori premieranno i comportamenti etici ecosostenibili - aggiunge Tonelli -come già avviene in numerosi mercati, ed è auspicabile che il comparto dei bar si avvii su questa strada per una vera ripresa dove non conteranno più solo prodotti e servizi, ma anche la reputazione ambientale".*

I primi 6 passi verso la sostenibilità:

Risparmiare in Cannucce
Eliminare quelle in plastica, introducendo più cocktail da bere senza cannuccia. Altrimenti optare per materiali riciclabili come fieno, metallo, erba e pure i bucatini di pasta!

Sostituire gli ingredienti non sostenibili
La scelta di prodotti e ingredienti è cruciale per i menù e per il risparmio. Prodotti come Limoni e Lime possono essere sostituiti da differenti tipi di acidi come acido citrico, malico, tartarico, ecc., oppure con diversi tipi di aceto, più economici e meno trattati dei frutti, che per essere messi a disposizione anche fuori stagione, sono trattati con pesticidi e hanno bisogno di essere reperiti dall'altra parte del mondo. La creazione di cocktail con un altro tipo di ingredienti aggiungerà un tocco diverso a molte delle ricette.

Utilizzare prodotti di stagione e locali
Il vantaggio di utilizzare prodotti di stagione e a chilometro zero non solo aiuta l'ecosistema e il portafoglio, ma in più va a supportare i venditori locali. La frutta e la verdura di stagione sono più economiche, fresche, gustose e sicuramente salutari per gli esseri umani, per l'ecosistema e per l'economia mondiale. Meglio utilizzare la creatività per creare drink differenti secondo le stagioni.

Preparare decorazioni commestibili
Alcune delle guarnizioni che utilizziamo per decorare i drink hanno uno scopo preciso, mentre altre no. Una scorza di agrumi o una foglia di menta sono scenici, aggiungono sapore ma verranno gettati via. Guarnizioni commestibili aggiungeranno invece carattere al drink e andranno a completarne il sapore. Semplicemente essiccando frutta, possiamo ottenere molte delle guarnizioni commestibili per i nostri cocktail.

Investire nei piatti più venduti
In un ristorante medio, la spesa per gli approvvigionamenti si aggira tra il 20% al 40% del profitto totale. Inutile insistere a proporre piatti, ricette e menu che piacciono solo a chi li prepara o che ripetiamo per pura abitudine.

Non buttare gli avanzi

Conservare bene gli avanzi di cibo e utilizzarli per lo staff e/o donarli ad associazioni. per i più bisognosi.