L'Editoriale di Mixer 334: Una positiva evoluzione darwiniana

editoriale-mixer-334-1e1f750f

L’inchiesta esclusiva di Mixer sul futuro prossimo venturo del mondo dell’ospitalità e dei pubblici esercizi inizia a dare i suoi frutti. Se i primi due interventi dello scorso numero sono stati fondamentali per iniziare a fare chiarezza sulla direzione in cui si sta muovendo il settore, con i contributi delle prossime pagine – di Angela Borghi di Tradelab e Mario Carbone di Iri – le nebbie che avvolgevano il futuro iniziano a diradarsi.

[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

Vediamo quali sono i punti in comune dei diversi interventi e partiamo da quello che maggiormente fa essere ottimisti. La ripresa ci sarà e sarà forte e sostenuta. Sui tempi, ossia su quando arriverà, nessuno può dare una risposta certa, perché siamo tutto dipende dalle capacità di attuare una vaccinazione di massa in pochi mesi, ma è certo che appena le condizioni lo permetteranno, assisteremo ad un ritorno forte e sostenuto dei consumi e dei fatturati. È evidente a tutti, e la si sente nell’aria, una diffusa grande voglia di uscire che coinvolge tutte le fasce di età e tutti gli strati sociali, in centro come nelle periferie, nelle grandi metropoli come nei piccoli paesi sperduti. La “gente” non ce la fa più, si sente dire da più parti, ossia, tradotto in maniera più elegante, esiste un sempre più irrefrenabile bisogno di socializzazione, di leggerezza e di libertà trattenuto a fatica (e molti episodi di assembramenti sconsiderati lo dimostrano). Pochi dubbi, quando i locali potranno riaprire si parlerà di assalti a bar e ristoranti. Bisogna quindi tenere duro ancora per un po’, stringere i denti

anche se sappiamo bene che ormai sono consumati: bisogna guardare con fiducia ai prossimi mesi perché le cose cambieranno in meglio.

Il secondo punto fermo è che alcune cose non torneranno a funzionare come prima della pandemia. L'uso delle piattaforme digitali per prenotare sarà la modalità standard; le lunghe attese fuori dai bar e dai ristoranti prima di sedersi e la disorganizzazione ai tavoli da parte dei locali non saranno più tollerate dai clienti. Inoltre, la richiesta della consegna a domicilio sarà considerata assolutamente normale, e questo anche per ristoranti che in passato non avrebbero mai preso in considerazione un servizio del genere, ritenendolo una modalità solamente "da pizzeria".

Un cambiamento importante riguarderà la filiera: la necessità di approvvigionamenti continui, e con meno ordini, da parte dei locali costretti a ragionare sul brevissimo periodo tra un lockdown e l'altro, ha dato impulso alle capacità logistiche dei distributori. Un miglioramento in termini di servizio e di efficienza che dovrebbe stabilizzarsi anche in futuro.

Ultimo ma non ultimo, c'è una diffusa convinzione da parte degli esperti intervenuti finora che da questa grave crisi il settore nel suo insieme uscirà ancora più forte e non con le ossa rotte. Non si tratterà di un passaggio di selezione darwiniana come molti pensano, in cui solo i più forti sopravviveranno, ma sarà il sistema nel suo insieme a evolversi "darwinianamente" adattandosi in maniera efficace e funzionale alle nuove esigenze.

Per quanto mi riguarda azzardo una previsione: se già prima del Covid ai bar e ai ristoranti ci si rivolgeva anche per una richiesta di qualche ora di svago e relax "scacciapensieri", nel futuro prossimo venturo, dopo i tanti mesi di chiusura forzata in casa, i clienti pretenderanno dagli esercenti sorrisi e spensieratezza in un clima sereno, al banco del bar e ai tavoli, ancora più di prima.