Ristoranti, la nuova sfida è avere una cantina digital

vino-3cbe0e06

La nova sfida per la ristorazione? Avere una cantina completamente digitalizzata, a beneficio sia di locali che di produttori. Se infatti proprio l'**automazione dei processi** ha avuto una forte accelerazione nei pubblici esercizi durante la pandemia, delivery, prenotazioni e menu online sono letteralmente esplose in ristoranti, pub, bar, pasticcerie.

Ma il digitale non guarda solo all'ultimo miglio ossia al rapporto con il cliente per migliorare l'uso del servizio, guarda anche a ciò che c'è a monte, al rapporto con i fornitori per rendere più efficienti e dunque meno costosi i processi di produzione. In questo contesto la **cantina del ristorante** gioca un ruolo importante non solo perché il vino è un elemento decisivo dell'offerta di ristorazione ma anche perché una gestione sbagliata della cantina può compromettere i risultati economici dell'attività.

Il digitale può essere utile anche per gestire meglio la cantina? Può facilitare la scelta dell'assortimento dei vini? Può agevolare l'approvvigionamento e la conoscenza delle vendite? Per rispondere a questo ed altri interrogativi, **Fipe-Confcommercio** ha organizzato la tavola rotonda "La cantina digitale del ristorante" presso il proprio stand ad Host2021, con la partecipazione di Giovanni e Giacomo Miscioscia, Presidente e CEO di The Winesider e del sommelier del ristorante L'Alchimia, Ilario Perrot. Punto di partenza del dibattito, lo scenario attuale che testimonia l'assoluta interdipendenza tra mondo della ristorazione e filiera del vino.

Lo stop imposto ai pubblici esercizi dal lockdown e dalle successive misure restrittive negli ultimi 18 mesi, hanno pesato in maniera significativa sui fatturati del comparto vitivinicolo: - 2,7 miliardi di euro, pari a circa il 38% dei ricavi garantiti dalla vendita delle bottiglie in bar e ristoranti. A soffrire in maniera particolare negli ultimi mesi sono stati i **prodotti di alta gamma**, il cui consumo è da sempre appannaggio dei pubblici esercizi. Ora che il comparto della ristorazione è ripartito è atteso un **rimbalzo anche per il mondo del vino**: Unione Italiana Vini stima un +19% nel 2021 che porterà il valore del canale ristorazione a 5,3 miliardi di euro.

“Un dato estremamente positivo – ha commentato **Giancarlo Deidda**, Consigliere nazionale Fipe e ristoratore – che tuttavia non ci consentirà di recuperare pienamente le perdite. La pandemia deve spingerci ad un processo di razionalizzazione dei costi e di efficientamento delle gestioni. Le cantine dei ristoranti devono essere gestite coniugando attenzione al cliente e attenzione alla sostenibilità economico-finanziaria. In questo la tecnologia può essere d’aiuto e una Federazione come Fipe intende mettere a disposizione dei propri soci le migliori soluzioni oggi presenti sul mercato.”