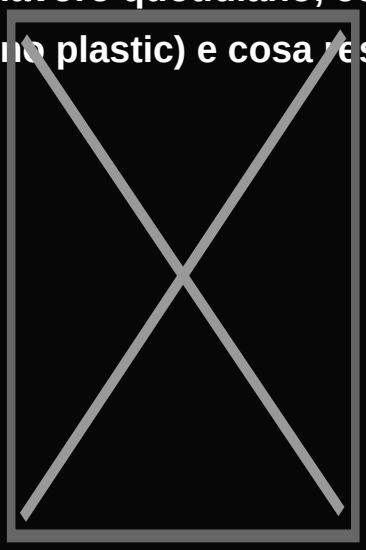
Ritorno al fuori casa, Francesco Sanapo: “Costerà tutto di più”

thumbnail-ditta-artigianale-neri-1-04724c53

Dopo due anni terribili il fuori casa si appresta ad affrontare un’altra stagione. Con tante speranze e, anche, qualche complicazione. Perché il mondo nel frattempo è cambiato. Ma nei lunghi periodi di inattività, ce l’hanno detto in tanti, c’è stato spazio per riflettere (finalmente?) sul proprio business. Abbiamo quindi pensato di chiedere a chi nell’ospitalità ci lavora tutti i giorni come è cambiato il lavoro quotidiano, come vedono i temi “caldi” del momento (prezzi, personale, no plastic) e cosa resterà della pandemia.



Per la prima puntata parla colui che è probabilmente il barista più noto (e premiato) d’Italia, **Francesco Sanapo**, titolare di Ditta Artigianale che a Firenze a tre caffetteria di cui la prima, in via dei Neri, **ha riaperto completamente ristrutturata il 1 marzo**.

Cosa state facendo per adattarvi alla situazione?

"*Il Covid, a parte fare venire meno gente, in cosa mi ha cambiato, come mi dovrei adattare? È una*

domanda che mi fanno spesso e che non capisco. Prima c'era la favoletta del take away, abbiamo capito che non è sostenibile. Dobbiamo mettere in sicurezza le persone che vengono: disinfettare è oggi diventata una prassi. Non abbiamo mai smesso di fare ricerca e sviluppo. Il Covid non mi ha cambiato l'azienda, l'ha semplicemente presa a schiaffi. Forse ci ha messo nelle condizioni di adattarla su un piano economico diverso. Non possiamo più permetterci cinque persone quando ne servono tre, dobbiamo adattare l'azienda a essere sostenibile anche con pochi clienti presenti".

Il cliente, appunto. È cambiato, e come?

"*È spaventato, è alla ricerca di spazi all'aperto, siamo tutti un po' spaventati chi più chi meno. Per tutti il Covid è una batosta grossa. Chi esce lo fa perché ha voglia di vivere, ci hanno massacrato* ***oggi la gente ha voglia di uscire da questa crisi****, un drink fuori con un amico ha assunto un valore diverso, non è più un fatto scontato*".

La cosa più nuova che ha visto in giro nel fuori casa quest'anno?

"*Qualche nuova tecnologia nelle macchine da caffè, ma non ho visto niente di stravolgente, si è un po' tutto fermato. Magari qualcuno sta aspettando una situazione più favorevole prima di mettere sul tavolo qualcosa di nuovo*".



Aumento dei prezzi: lo farete o lo avete già fatto?

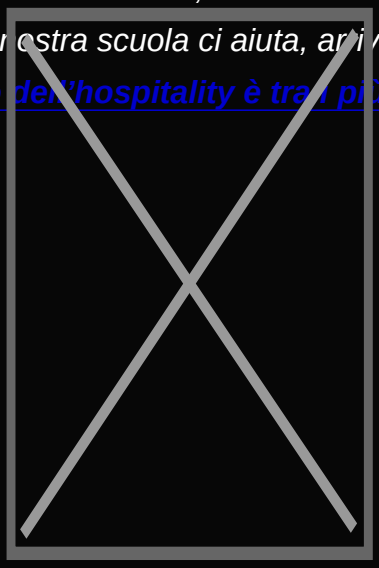
"*Un po' l'abbiamo fatto ma va rivisto perché con gli aumenti dei costi di energia e materie prime dobbiamo dare un segnale sui prezzi di ogni singola parte del menu: ognuna è influenzata e non può più costare come costava prima*".

Sostenibilità e uso della plastica: come siete organizzati?

"*Siamo arrivati ad avere un consumo bassissimo, abbiamo tolto le bottiglie di plastica, i nostri bicchieri da asporto sono completamente riciclabili nella carta. Ci siamo impegnati già prima del Covid e oggi continuiamo. Il nostro concetto si basa sulla* ***sostenibilità soprattutto nel mondo del caffè****, è*

l’approccio che abbiamo con i nostri fornitori e produttori".

Salute e alimentazione: sono cambiate le richieste del cliente?
"*C’è più curiosità e attenzione su tutto e in particolare sul food, la gente cerca di mangiare sano. Noi abbiamo inserito in menu il Vegan Burger e il Crab Roll. Nella nostra cucina cerchiamo di rispettare le stagionalità impattando nel nostro piccolo il meno possibile. Lo zucchero lo sconsigliamo anche nel caffè ma non posso essere ipocrita, la pasticceria è una parte importante del nostro business*".

Mancanza del personale: a che punto siamo?
"*È una bella piaga, per tutti. Non ci sono persone valide, abbiamo bisogno di personale formato e facciamo ancora più fatica. Per fortuna la nostra scuola ci aiuta, arrivano partendo da zero e escono come baristi formati. D'altronde, **il mondo dell'hospitality è tra i più colpiti dal Covid** e, soprattutto, è visto come un lavoro precario, insicuro,*  *rischioso perché soggetto a situazioni che dall’oggi al domani possono lasciarti a casa*".

Cosa resta della pandemia ad oggi e cosa sarà archiviato nelle pieghe della storia?
"*Rimarrà sicuramente un’attenzione nella gestione degli spazi interni, come le distanze da un tavolo all’altro, la sanificazione degli spazi ce la porteremo dietro e lo sfruttamento degli spazi esterni e pi spero che tutto il resto vada via insieme al covid. La paura di socializzare spero se ne vada*".

Come vedi il futuro del fuori casa?
"*Il fuori casa oggi sta aspettando semplicemente la fine del Covid. Continuerà, l’unica cosa che ci dobbiamo aspettare è un fuori casa più caro: andare a prendere un caffè o una pizza costerà di più, perché per mantenersi è necessario un rincaro dei prezzi*".