Bonazzi, MAG La Pusterla: “Il drink cost va calcolato alla virgola”

mag-la-pusterla-4-31aa5e6f

Aumenti, personale, crisi ambientale, inflazione e incertezza sul futuro: sono tante le sfide che il fuori casa si trova ad affrontare. Come stanno reagendo i protagonisti? Glie lo abbiamo chiesto.Francesco Bonazzi, barmanager del MAG La Pusterla e socio del Gruppo Farmily, torinese che a un esame dalla laurea in Giurisprudenza scelse di fare il barman, spiega le strategie del gruppo.

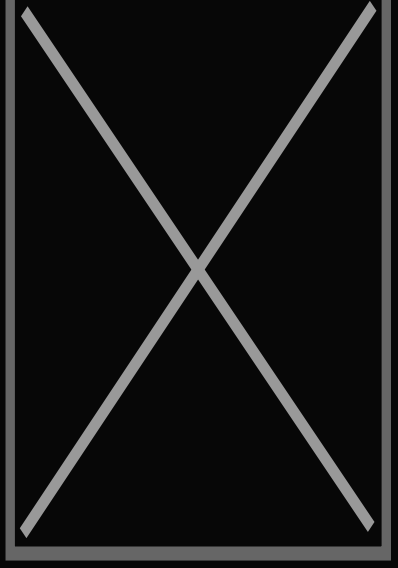
Ottimizzazione della lavorazione, centralizzazione, no waste intelligente, coinvolgimento del personale e “brunch serale” i cardini per mantenere la qualità senza aumentare i prezzi.

Cosa vi aspettate dall’autunno?

"*Stiamo avendo flussi che a Milano non si vedevano da tempo. Abbiamo notato che* ***l’orario dell’aperitivo si è spostato un po’ più avanti, anche in funzione della cena****, così i nuovi menù sono strutturati su una proposta fruibile sia per l’aperitivo sia per la cena, a base di tapas, una sorta di brunch serale. Funziona bene, è conviviale e permette al cliente di spendere meno rispetto alla cena al ristorante. Un po’ di remi in barca le persone li stanno tirando, un’offerta conviviale diventa anche un gioco e per noi ha un bel riscontro sullo scontrino finale*".

Come state affrontando gli aumenti?

"*Ci sono spese fisse su cui c’è poco da fare: il frigo deve essere acceso, il forno pure, puoi strutturare l’offerta in modo diverso ma la gente in un locale freddo d’inverno non entra*".



Li avete quantificati?

"*Sì, ma è una cosa in divenire, è quasi imprevedibile. Abbiamo deciso di non abbassare la qualità ma neppure cambiare i prezzi, che abbiamo per scelta tenuto sempre abbastanza calmierati. Nei nostri locali [MAG Navigli, 1930 Cocktail Bar, Backdoor 43, Iter, MAG La Pusterla, Animo e La Bottega dei Cocktail di Flavio Angiolillo, ndr] i drink oscillano tra i 9 e gli 11 euro, al 1930 partono da 15*".

Come riuscite a non alzare i prezzi?

"*Calcolando il drink cost preventivamente*, *con le nuove liste è stato fatto alla virgola. Abbiamo centralizzato parte della produzione, stiamo costruendo un laboratorio nuovo con macchinari di ultima generazione che ci permettono ordini più grossi e uno stoccaggio più lungo. Preparazioni e scarti di un locale vengono lavorati in un altro*".

Esempio?

"*Con gli zuccheri che restano dalla distillazione di un bitter o un vermouth del Rotovapor al 1930 facciamo una variante di un Old fashioned al MAG, lo scarto della cucina può essere usato al bar, con i gambi del prezzemolo facciamo un cordiale.* ***Formiamo proposte che si armonizzano con il nostro modo di lavorare***".

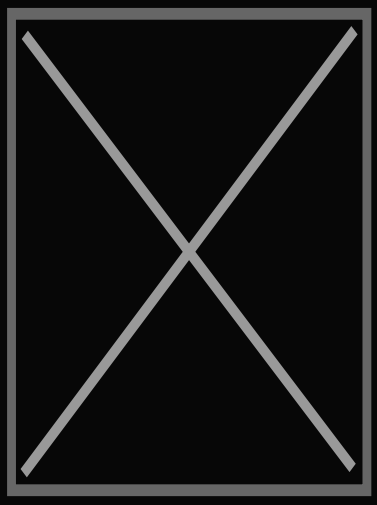
Anche le materie prime sono aumentate

"*Gli aumenti sono a 360 gradi, è aumentato il whisky scozzese doppo la Brexit, c'è il problema della mancanza di vetro per le aziende. Noi cerchiamo di lavorare sulla stagionalità degli ingredienti. Sembra banale ma* ***monitoriamo gli aumenti e se un ingrediente sale troppo di prezzo evitiamo di usarlo****, siamo molto attenti a quello che quotidianamente accade nei locali [ognuno ha un socio e*

un direttore, ndr]. Anche i ragazzi hanno un’attenzione particolare, siamo una famiglia".

A proposito del **personale: avete avuto problemi?**

"*Trovo che per mille motivi, gestione del contratto o barman che hanno visto durante il lockdown che esiste una vita diversa, abbiamo perso una grossa fetta di persone. Ora c’è* ***uno zoccolo duro di persone formate che ci teniamo ben strette****. Avevamo 43 persone assunte, durante il lockdown abbiamo rinnovato tutti i contratti ma abbiamo aperto il MAG la Pusterla che ha preso 2 persone da ogni locale, e con un locale in più siamo riusciti a non perdere nessuno per strada. Una scelta che ci ha premiato. Ora la difficoltà di trovare personale c’è, ma grazie al fatto di essere un gruppo noto abbiamo avuto meno problemi. Però arrivano molte più persone alle prime armi. Per fortuna da noi la formazione interna è costante*".



Esiste un problema di orari?

"*Come Pusterla abbiamo risposto a quello che stava succedendo a Milano: inuna zona residenziale e di uffici* ***abbiamo deciso di puntare sul lavoro serale con apertura alle 16****. Ottimizziamo i turni di preparazioni, invece di fare arrivare prima lo staff, due persone stanno in laboratorio a turno, ed* ***evitiamo l’orario spezzato****. Per i ragazzi che lavorano con noi organizziamo giornate, siamo andati tutti alla premiazione dei 50 Best a Londra, a giocare a baseball, sui go-kart e loro si sentono parte integrante di tutti i locali*".

Sostenibilità: come pensate di migliorare la vostra impronta?

"*Non basta togliere le cannucce di plastica, c’è tanto altro. Comunque* ***nessun locale ha bottiglie di plastica****, abbiamo le borracce personalizzate in metallo per chi vuole portare via l’acqua, usiamo contenitori alternativi.* ***Il focus più importante è l’ottimizzazione delle preparazioni in funzione***

zero waste, tra i locali e tra cucina e bar*. Facciamo lavorazioni alternative per aumentare la shelf life, abbattiamo e trasformiamo tutte le materie prime. Il laboratorio che sarà completato entro la fine dell'anno aiuterà molto. Abbiamo una grande centrifuga, macchinari per omogeneizzare, è un discorso fatto prima a tavolino e poi in laboratorio. Abbiamo calcolato lo storico degli acquisti di tutti i locali per ottimizzare le consegne, conviene farsi consegne gli ingredienti o avere una persona che va al mercato generale? Sono calcoli che ci hanno occupato gran parte dell'estate,* ***ci sono grandi margini di risparmio nelle piccole cose*****"**.