Ibiza, business contro la crisi. Anche d'inverno...

foto-locali-di-ibiza-di-oreste-carpi-by-sarah-andrews-17-db339348

Testo di Nicole Cavazzuti, foto di Sarah Andrews

Questi sono i mesi ideali per affittare o comprare un locale sull'isola di Ibiza. Ne parliamo con l'imprenditore emiliano Oreste Carpi che per primo, nel 1992, introdusse a Ibiza la prevendita dei biglietti per entrare in discoteca. E che oggi gestisce diverse attività tra bar, negozi e agenzie immobiliari.

Gestore, tra gli altri, dei fortunatissimi bar El Chupito, Zoo e Divino Cafè al porto, Tantra a Playa Den Bossa e Kiosk a Sant Antoni, **Oreste Carpi** racconta a Mixer come avere su
foto locali di ibiza di oreste carpi by sarah andrews (42)ccesso a Ibiza, tra riflessioni e suggerimenti.

C'è ancora spazio per aprire un'attività di ristorazione a Ibiza?
Sì, sicuramente. Ci sono ancora buoni margini in particolare per i bar-caffetteria dal design accattivante e dall'offerta variegata, pasticceria, tramezzini, pizze e focacce. Negli ultimi cinque-sette anni è diminuita la clientela legata al mondo delle discoteche (e del dopo discoteca) a favore di una maggiore presenza di famiglie, giovani e adulti dal potere d'acquisto superiore e dagli interessi variegati. Risultato? La colazione è tornata a essere un momento di rush e un'importante occasione di business.

Dove suggerisci di aprire un bar caffetteria?
Una buona location è rappresentata dalle spiagge, dove funzionano bene i chioschi polifunzionali. Certo, il costo dell'affitto è elevato: ipotizzate circa 100 mila euro annuali, anche se il prezzo varia in relazione al numero di posti a sedere e alla località. Di contro, considerate che il margine di guadagno sulla somministrazione è superiore in spiaggia rispetto ai centri abitati. Ottima posizione per un bar caffetteria è anche il porto di Ibiza, dove i locali, oltre a rivolgersi ai turisti presenti sull'isola, possono offrire servizi di catering e banqueting per chi viaggia in barca. Tra l'altro, il porto turistico vecchio

verrà ristrutturato in questi mesi al fine di ospitare un numero superiore di navi da crociera e yacht. E ancora: sempre a Ibiza ottime posizioni sono il Paseo de Vara de Rey e la Plaza del Parque. Per chi vuole rivolgersi alle famiglie, ideale è Santa Eularia. Al contrario, vi sconsiglio la cittadina di Sant Antoni perché è frequentata soprattutto da un pubblico inglese e, di conseguenza, è alto il rischio di errare la formula.

foto locali di ibiza di oreste carpi by sarah andrews (1)**Come orientarsi per trovare i locali da affittare o comprare?**

Attraverso conoscenze in loco. Un consiglio? Chiedetevi sempre perché un locale è sfitto e assicuratevi che non vi siano problemi burocratici alle spalle. Rispetto alla proposta economica, cercate di valutare l'attività calcolando il numero di tavoli, il prezzo di rivendita che desiderate applicare e i costi da sostenere. In questo modo capirete se l'attività può funzionare. Tenete presente che i tempi per il break even ormai si aggirano intorno ai 5 anni. Un'informazione pratica: sono sempre disponibile ad aiutare chi fosse alla ricerca di un locale a Ibiza.

Non guadagno nulla in termini di provvigioni, ma creo un sistema di collaborazione virtuosa con i bar concorrenti che rafforza tutti. A tal fine, vi lascio la mia mail: orestecarpi@libero.it

Quale periodo è più propizio per la ricerca di un locale?

Fatevi una vacanza ad agosto, inquadrate la situazione e tornate poi a ottobre, quando la stagione è terminata. Allora i gestori che non sono riusciti a coprire i costi o che sono delusi dall'esperienza sono in genere disposti a cedere l'attività a prezzi ridotti. Così avrete tutto l'inverno per occuparvi della ristrutturazione del locale.

Cosa bisogna sapere a livello di burocrazia?

La Spagna si è adeguata alle norme europee: per lavorare è necessario richiedere il NIE (Número de Identidad de Extranjero), documento obbligatorio per chi decide di stabilirsi per periodi superiori ai tre mesi. Poi, per la richiesta di licenze e permessi, vi consiglio di affidarvi a un buon commercialista che vi protegga da brutte sorprese. Meglio spendere 2mila euro per nulla, che trovarsi con una caffetteria priva di licenza per la cucina. Se avviate il locale da zero, inoltre, una seconda figura di riferimento è l'ingegnere, la cui consulenza è essenziale per la progettazione degli spazi in linea con le norme vigenti.

foto locali di ibiza di oreste carpi by sarah andrews (25)**Parliamo del personale.**

Vi consiglio di portare con voi il 50% dello staff dall'Italia e di integrarlo con personale locale. È utile assumere qualche spagnolo per instaurare un buon rapporto con la popolazione locale, ma è poi essenziale monitorare l'attività in prima persona o attraverso collaboratori fidati. Per quanto i riguarda i costi, sappiate che sono simili a quelli italiani, con contratti stagionali di 8 o 4 ore.