Bar, il 'vecchio modello' è in crisi. Fusini (Ascom Bergamo): “Oggi vincono multitasking e diversificazione”

20230803130424bar-84d9bd22

Serve una svolta. Per i ristoranti, ma soprattutto per il **mondo bar** – lo avevamo detto anche nella nostra cover story di maggio (MIXER N356) – è l'ora di raddrizzare il tiro e fare focus su lavoro di qualità **ricalibrando dunque i rispettivi modelli di business**.

Oggi, l'imperativo non può che essere **allinearsi alle rinnovate abitudini dei consumatori**: per un bar di tipo tradizionale è sempre più difficoltoso sopravvivere con caffè, cappuccini e cornetti. Ciò che serve, e che non va sottovalutato, è analizzare nel dettaglio il proprio modello gestionale, tra offerta, orari di apertura e personale andando oltre il **semplice ritocco all'insù dei prezzi, in parte giustificato sicuramente dalla spinta inflattiva**.

“***Produrre liquidità per l’imprenditore è sempre più difficile*** – racconta il direttore di Ascom Bergamo **Oscar Fusini** *al Corriere della Sera – Le imprese stanno riducendo le loro dimensioni, non è un caso che quelle che si sono mostrate più resilienti al tornado della pandemia di Covid siano state quelle composte da una sola persona. Il titolare che sta dietro un bancone per dodici ore filate fa fatica ma, se non altro, non si è trovato nella necessità di pagare degli stipendi*”.

A Bergamo, la tendenza è quella di **locali multitasking**: “*panifici, pasticcerie, bar e ristoranti a mezzogiorno e sera con una* ***diversificazione dell’offerta*** *in grado di soddisfare una domanda quanto più ampia possibile.* ***Il locale 'vecchio' con un arredamento o un’offerta non adeguata è destinato a un triste destino di chiusura*** *al quale si può ovviare solo con un investimento in grado di rivoltarlo come un pedalino. Servono fondi che, generalmente, l’imprenditore medio-piccolo non ha*”.

NATIMORTALITÀ: BAR AL -0,5% RISPETTO AL PRIMO TRIMESTRE 2023

Proprio in questi giorni, dal **Centro Studi FIPE** è arrivato il quadro attuale sulla natimortalità dei pubblici esercizi. Resta negativo il saldo delle aperture e delle chiusure (-1.154) per le imprese di ristorazione nel secondo trimestre 2023, anche se permane la tendenza positiva delle nuove imprese sul mercato.

FIPE rileva come le iscritte (3.038) risultino essere **in aumento di 41 unità** rispetto al secondo trimestre 2022, ma ancora al di sotto dei valori del 2019 (3.856). Il risultato rappresenta, tuttavia, un segnale incoraggiante poiché **prosegue il trend positivo delle nuove imprese** e, allo stesso tempo, le cessazioni (4.192) diminuiscono rispetto a quanto rilevato nello stesso periodo di un anno fa (5.173).

A livello di comparto si registrano saldi negativi per **ristoranti e bar** mentre le **mense** presentano valori positivi (+13 unità). In termini relativi i ristoranti segnano un +2,4% delle iscritte rispetto al trimestre precedente, **mentre i bar -0,5% a testimoniare la progressiva difficoltà di questo segmento dell'offerta**.