Pizza, qual è il modello vincente? I consigli di Giacomo Pini

20230927122640pizzahead-cff96c6c

Meno artigianalità, e più standardizzazione dei processi. Tolte piccole nicchie fatte di grandi eccellenze e maestri (con Napoli che ovviamente ha una storia a sé), le pizzerie in Italia sono chiamate a una rapida e quasi radicale evoluzione. La direzione? **Una progressiva meccanizzazione dei processi che non deve intaccare la qualità**, ma applicare un vero e proprio controllo di gestione all'attività.

NIENTE IMPROVVISAZIONE

Stando al Centro Studi FIPE Confcommercio, su circa 300mila pubblici esercizi **in Italia si contano attualmente 30mila pizzerie**, la maggior parte delle quali sono **di tipo indipendente**. Ancora lontani dai grandi numeri, se pure in costante crescita, sono invece i locali appartenenti alle catene, un **modello imprenditoriale però che dovrebbe fungere da esempio per tutti**.

“È pur vero che, soprattutto in provincia, nel nostro Paese molte pizzerie sono ancora in grado di sopravvivere. Ma per tutti è venuto il momento di cambiare paradigma”, spiega **Giacomo Pini**, Ceo di GpStudios, società di consulenza e formazione nell'ospitalità professionale. A cominciare dalla necessità di adottare un posizionamento con una chiara proposta di valore, in linea con le tendenze più generali della ristorazione. Ma **ciò che più conta è**, proprio come fanno le catene, **adottare una gestione più consapevole del conto economico**, conoscendo in modo approfondito le voci di costo e ricavo, nonché i fattori che li influenzano (come il costo delle materie prime e il fatturato per linea di prodotto).

PAROLA D'ORDINE: MANAGERIALITÀ

“Prendiamo il caso per me emblematico di Fradiavolo (il format di pizzeria napoletana che ha visto l’ingresso di Gesa, holding della famiglia Ferrieri e del fondo Mir, ndr). D*a loro, le materie prime necessarie arrivano già porzionate: è questa la chiave, emblema di una standardizzazione dei*

processi, che non lascia campo all'improvvisazione”, continua Pini.
In parole povere, **le pizzerie del futuro non potranno basarsi sul cosiddetto ‘pizzico e pugno’**: non lo consentono i tempi e nemmeno i costi, che poi si ripercuotono sul consumatore finale. *“In Italia paghiamo il fatto di essere molto artigiani* – continua Pini – *All’estero lo sono meno, e hanno più managerialità”*. A testimonianza del fatto che la difficoltà non sta nell'aprire un locale, quanto nel gestirlo. **“In questo senso, un'altra realtà virtuosa è Pizzium** (nel 2021, il private equity Equinox ha rilevato il 40% dell’azienda dai suoi fondatori, ndr), ***che fa capo a persone che nel mondo del fuori casa vantano strutture già organizzate****, con un impianto molto industriale che consente l'ottimizzazione dei costi e l'adozione di efficienti politiche di gestione del personale”*, conclude il titolare di GpStudios.

IL MENÙ PERFETTO

Un altro elemento da non sottovalutare riguarda la **costruzione del menù perfetto**. Sul banco degli imputati, la tendenza seguita da molti di mettere nelle mani dei clienti un elenco lunghissimo di prodotti dove le ormai note **pizze speciali**, che normalmente costano anche di più, differiscono l'una dall’altra per un solo ingrediente. Il risultato? La gente si confonde e va su ciò che già conosce. *“Per questo* – dice Pini – *gli specialisti di ingegneria del menù come lo siamo noi pensano che il menù perfetto sia quello che usa la matrice di Boston, con le aziende che possono monitorare e classificare le diverse aree di attività, mixando le famiglie di prodotto e definendo strategicamente vendibilità e marginalità”.*