Open Baladin riparte da Milano e Roma, ma prima ha rimesso i conti in ordine

Prima l’efficienza, poi le aperture. È la strategia di Open Baladin raccontata da **Ristorazione Moderna**: dopo quasi due anni di riorganizzazione, il network prepara due nuovi locali, a Milano il 28 ottobre e a Roma il 19 novembre, con l’obiettivo successivo di procedere al ritmo controllato di una o due aperture all’anno. Più delle nuove insegne, però, sono interessanti le condizioni create per poter tornare a crescere. Il lavoro ha riguardato food cost, personale e identità dei locali: menu e fornitori sono stati uniformati, la supply chain centralizzata, turni e contratti adeguati ai flussi di clientela e il look&feel reso riconoscibile. Nel 2025 il risultato è stato un Ebitda medio per store del 15%, con uno scontrino attorno ai 20 euro. Milano e Roma diventano quindi il primo test di un modello messo a punto prima di essere replicato. È forse questo il dato più utile dell’articolo per chi guarda allo sviluppo delle catene: Open Baladin non parte dal numero di aperture che vuole raggiungere, ma dall’economia del singolo locale. E in una fase in cui molti format corrono per conquistare nuove piazze, scegliere deliberatamente di crescere di uno o due indirizzi all’anno è quasi una dichiarazione di metodo.