

## Bar e ristoranti dopo il Covid: uno sguardo oltre la pandemia



**Come sarà il mondo dell'ospitalità dopo il covid?** Come si presenteranno bar e ristoranti quanto finalmente tutte le regioni saranno all'insegna del bianco e le persone potranno tornare a circolare liberamente? Quanti locali potranno riaprire e a quali condizioni? I rapporti con i clienti, con i distributori e con le aziende food&beverage saranno gli stessi pre-pandemia oppure "indietro non si torna"?

**Domande che tutti si fanno e a cui è difficile rispondere. Ma è meglio correre il rischio di sbagliare previsioni piuttosto che stare alla finestra,** senza nemmeno provare ad immaginare come sarà tra pochi mesi il mondo dell'intrattenimento. Come ho scritto poche pagine fa nell'editoriale di apertura, pensare al futuro serve a capire prima e meglio degli altri come

cambieranno le richieste dei clienti e, di conseguenza, significa essere poi in grado di soddisfarle prima e meglio degli altri.

**Per fortuna tra il “si ricomincerà esattamente come prima” e il “nulla sarà più come prima” ci sono tante possibilità intermedie** e anche senza avere la sfera di cristallo, il futuro si troverà lì in mezzo. Per cercare di vedere qualcosa di non troppo sfocato in quella sfera, abbiamo chiesto aiuto a chi qualche informazione, dato di mercato, “fiuto” e intuizione, ne ha più di noi. Gli indovini a cui Mixer si rivolgerà mese dopo mese, saranno ricercatori, analisti, studiosi di tendenze e esperti del mercato horeca.

Partiamo con un ricercatore specializzato nel nostro settore, **Matteo Figura** di Npd, e **Carlo Odello**, direttore generale Istituto Espresso Italiano (IEI), storico collaboratore della nostra testata che si distingue per uno sguardo mai banale e spesso fuori dagli schemi. A loro, e a tutti gli altri che verranno nei prossimi mesi, chiederemo uno sforzo di previsione che possa gettare lo sguardo in avanti e diradare per quanto possibile la nebbia che avvolge, al momento, il prossimo futuro.

**Siamo convinti che sia uno sforzo utile** per tutti coloro che lavorano in un settore che, più di ogni altro, ha pagato un prezzo inimmaginabile la pandemia che si è abbattuta nel 2020.

***Gli approfondimenti dello "Speciale Mixer: Bar e ristoranti dopo il Covid"***

[David Migliori: Guardare al "dopo Covid" con coraggio e immaginazione](#)

[Matteo Figura: "Il futuro non deve spaventarci"](#)

[Carlo Odello: "Il bar deve essere un'isola felice"](#)