Le Zhang, Bon Wei: “Nella ristorazione il problema è il personale”

thumbnail-bonwei-01-0ff9fa80

Era il 2010 quando la famiglia Zhang portò a Milano un approccio quasi rivoluzionario sulla cucina cinese, in cui oltre ai piatti di classe c’era la volontà di trasmettere le potenzialità della ultramillenaria cultura e gastronomia cinesi.

Quarta generazione di una famiglia originaria di Wenzhou nello Zhejiang, **Zhang Le** oggi dirige **Bon Wei**, locale arrivato ormai al 12esimo compleanno. A lui abbiamo chiesto quali sono le problematiche all'ordine del giorno per chi fa ristorazione, dopo averlo fatto con Giovanni Porcu Doppio Malto, Edoardo Maggiori Filetteria, Francesco Bonazzi Mag, Alex Frezza L’Antiquario, Niccolò Caramiello e Stefano Rollo Norah was Drunk.

Come sta andando questo caldo autunno del fuori casa?

"*È una sfida molto impegnativa: dopo i due anni di chiusure siamo ripartiti con il freno a mano tirato per mancanza di personale. Abbiamo aumentato la mole di di lavoro, la nostra clientela abituale ha voglia di venirci a trovare e tante volte per noi diventa un problema il fatto di non poter accontentare tutti. Con il personale ridotto non puoi viaggiare sugli standard pre-Covid perché da 21 che eravamo siamo ridotti a 13 e quindi i fine settimana non facciamo più il pienone: preferiamo trovare un punto d’incontro con la nostra clientela per avere modo anche di coccolarla*".

Secondo te come mai siamo arrivati a questa situazione?

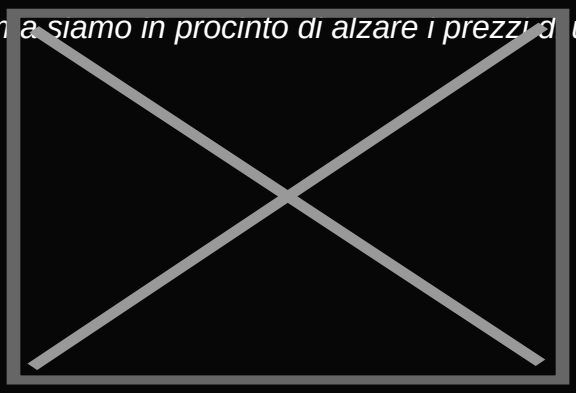
"*Lo dico espressamente: è anche colpa del reddito di cittadinanza, c'è chi chiede di lavorare in nero per continuare a percepire il reddito. È molto difficile trovare anche persone da formare, rispetto a una volta vedo nei giovani d'oggi meno voglia di spendersi*".

Avete cambiamento gli orari?

"*Purtroppo non siamo più aperti 7 giorni su 7, abbiamo deciso di chiudere il lunedì per dare allo staff un giorno di riposo*".

Altro tema sensibile: gli aumenti, di tutto

"*È un problema duro e reale, cerchiamo di calcolare bene il food cost ma ci rendiamo conto che è inevitabile un aumento, non l'abbiamo ancora fatto ma siamo in procinto di alzare i prezzi di un 15%*".



La materia prima quanto è aumentata in media?

"*Un buon 20-25%, alcuni ingredienti li abbiamo proprio tralasciati perché erano aumentati in modo insostenibile come il King Crab, passato dai 75 ai 120 euro al chilo: era un piatto in menù, oggi lo facciamo solo su ordinazione. Stiamo utilizzando tante altre tipologie di granchi*".

Dal punto di vista dell'energia?

"*La bolletta è raddoppiata tanto che qualche giorno fa ho proposto al condominio di installare sul tetto dei pannelli solari per spendere qualcosina oggi, ma con la prospettiva di poter risparmiare domani*".

Come affrontate la questione sostenibilità?

"*La cultura cinese tende a non buttare via niente, usiamo le teste delle cernie per fare le zuppe ad esempio, tendiamo a produrre sempre meno sprechi. Però a Milano c'è ancora gente che non ha rispetto per un piatto non mangiato e non vuole portarlo a casa con la doggy bag quando ha ordinato troppo. Possiamo cambiare il modo di pensare della nostra cucina ma non cambiare la mentalità del cliente, il che ci dà grande dispiacere*".

Un consiglio finale per colleghi alle prime armi ...

"*Fare le cose con passione. E studiare prima ciò che non si sa per poi poter fare un buon lavoro*".