

# Aprire un ristorante: i pro e i contro di una decisione importante

scritto da Redazione | 02/03/2020



**Diventare ristoratore è una scelta che va ponderata con attenzione perchè la bilancia dei pro e dei contro è piena di incognite. È un lavoro che comporta rinunce e sacrifici ma che può anche dare soddisfazioni, a patto di affrontarlo con la giusta competenza e preparazione**

Avete presente quando in alcuni film di animazione sulle spalle di un protagonista indeciso compaiono l'**angioletto prudente** e il **diavoletto beffardo che spinge a osare**? Ecco nel mio lavoro di [consulente di ristorazione](#) mi sento molto spesso così.

Aprire un locale bellissimo, in cui si possono finalmente cucinare le cose che si amano, circondarsi di uno staff affiatato senza dipendere più da nessuno, è l'aspirazione di milioni di persone in tutto il mondo. Ne sono la prova le migliaia di iscrizioni ai vari programmi di cucina, nella speranza di diventare un cuoco, magari stellato, o semplicemente di lavorare in questo settore.

Quando un cliente mi contatta per avere consigli sull'avvio di un nuovo locale, sono contemporaneamente **l'angelo che lo mette in guardia** sui vari ostacoli e pericoli e **il diavolo che lo incoraggia** a buttarsi in un'avventura potenzialmente scellerata. È anche vero che se sconsigliassi a tutti di investire in questo settore, dovrei cambiare mestiere.

Tale atteggiamento dicotomico non è assunto solo nella fase iniziale in quanto un consulente serio ed esperto deve avere l'aureola e le corna in tutto lo svolgimento della sua prestazione professionale presso il cliente, mantenendo un equilibrio tra le due posizioni per aiutare l'imprenditore nelle scelte più difficili e rendere possibile il suo grande sogno che, poi, è stato anche il mio.

## **Perché aprire un ristorante e realizzare un sogno**

Già nell'antica Grecia e a Roma esistevano botteghe che servivano pasti caldi ai passanti mentre il **primo vero ristorante con un menù a scelta** è nato nel 1700 in Francia. Non serve ricorrere ai libri di storia, invece, per intuire che anche in passato non tutte le attività duravano nel tempo e che sicuramente chiudevano i battenti quelle che non funzionavano e non producevano reddito.

Oggi se ci guardiamo intorno c'è un fiorire continuo di nuove insegne, locali dove vengono servite esperienze, percorsi indimenticabili e fortunatamente ripetibili. [Ferran Adrià](#), in tal senso, ha rivoluzionato il concetto di ristorante trasformandolo in un **laboratorio sensoriale in cui anche il palato cambia ed evolve**.

Sempre più spesso non si va nei ristoranti per il mero gesto di riempirsi la pancia, i commensali sono diventati più esigenti, molto più esigenti, e disposti a pagare per mangiar bene e avere qualcosa che resti nella memoria.

A tal proposito, il rapporto 2020 della **Fipe - Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi** ha evidenziato che negli ultimi dieci anni **in Italia la ristorazione fuori casa è cresciuta costantemente** e, ogni giorno, circa **5 milioni di persone (10,8% degli italiani)** fanno colazione al bar e mangiano fuori casa.

Dalla stessa indagine, inoltre, è emerso che:

1. circa il **18,5% degli italiani cena al ristorante almeno due volte a settimana**
2. nel 2018 si è registrata una **spesa per ristoranti pari a 84,3 miliardi di euro**, l'1,7% in più in termini reali rispetto al 2017 e nel 2019 è arrivata a 86 milioni.

I dati oggettivi, quindi, assicurano che è **il momento giusto per aprire il ristorante tanto sognato**, con un concept moderno dal lato estetico e un menù particolare, che magari abbiamo studiato segretamente da tutta la vita mentre ci toccava servire lasagne e cotolette.

L'Angioletto di cui parlavamo sembra suggerire: «**Apri il tuo locale e proponi la tua cucina, avrai dei dipendenti fantastici, praticamente una seconda famiglia, sarai un datore di lavoro amichevole e divertente e avrai clienti felici di tornare sempre**».

## **Le ragioni per le quali non avviare un ristorante**

Ma il diavoletto potrebbe pensarla diversamente e consigliarci in un modo completamente diverso. Potrebbe elencarci moltissime ragioni che dimostrano perché non aprire un ristorante.

Nell'**apertura di un'attività di somministrazione di cibo e bevande**, la lista delle cose da fare è veramente lunga, la burocrazia è la parte più snervante: costituzione della società, comunicazioni

per l'apertura, libri di autocontrollo, permessi Asl, documenti per le assunzioni, cassa, fattura elettronica, business plan...

Anche la parte creativa e divertente può togliere il sonno. La ristrutturazione del locale può diventare una corsa ad ostacoli con la direzione dei lavori spesso inefficiente, gli operai che procedono a rilento, le attrezzature che arrivano in ritardo, la creazione del logo e del [sito web specifico per un ristorante](#) spesso poco soddisfacente perchè l'agenzia di comunicazione non riesce ad interpretare cosa vogliamo trasmettere.

E poi c'è il menù per il quale vanno stabiliti l'aspetto grafico e quello più specifico del numero e della tipologia di pietanze. Vanno indicati chiaramente gli allergeni e altre notizie importanti come, ad esempio, le [pietanze per vegani](#) e gli intolleranti. Sono fondamentali anche i fornitori, i vini, il bar (che è un locale nel locale) e l'individuazione di **personale efficiente**, praticamente introvabile. E poi c'è **la cucina che deve conquistare i clienti**: non basta cucinare bene per gli amici, quella del cuoco è una professione che richiede tecnica e organizzazione e se non si è del mestiere bisogna individuare una figura che sia all'altezza.

Una lista che sembra lunga ma che è solo un quarto delle cose necessarie per gestire un'attività ristorativa e che rischiano di **trasformare il sogno in un incubo**, già prima dell'apertura della saracinesca.

Non è raro ripensare a quanto ci si sentiva un dipendente sfruttato e pronto a contattare i sindacati e l'Ispettorato del lavoro; le tasse sui dipendenti verranno percepite come un'ingiustizia perché altissime (e in effetti lo sono), le tasse e le imposte in generale che superano di oltre la metà degli incassi, il rapporto con lo staff si potrebbe trasformare in una lotta tra il titolare che cerca di incastrare tutto e i dipendenti che attendono solo la paga di fine mese senza sentirsi realmente motivati a far funzionare questa "macchina". Altro che grande famiglia!

E anche a livello di vita personale si subiranno le conseguenze: nessun giorno libero, poche vacanze e i nostri cari che dovranno sopportare la nostra assenza. Tutte queste ragioni, unite a ritmi di lavoro estenuanti con stanchezza fisica e mentale, sono **elementi su cui riflettere prima di concretizzare il progetto di diventare "un oste"**.

Nell'infografica che segue abbiamo sintetizzato le ragioni che suggeriscono di lanciarsi in quest'avventura e quelle per le quali non si dovrebbe aprire un ristorante.





# PERCHÉ APRIRE UN RISTORANTE



## PER REALIZZARE UN SOGNO

- Non avere capi
- Gestire il proprio locale in cui servire il menù da sempre sognato
- Trasmettere la propria anima.



## PER PROPORRE UN PROPRIO PERCORSO SENSORIALE

Il moderno ristorante non è solo un luogo dove si servono pasti ma un laboratorio sensoriale in cui il palato cambia e si evolve.



## PERCHÉ IL FUORI CASA È IN COSTANTE CRESCITA

Ogni giorno circa 5 milioni di italiani fanno colazione al bar e mangiano fuori casa. Il 18,5% cena al ristorante almeno due volte a settimana (Dati FIPE).



## PER CREARE UNO STAFF AFFIATATO E CLIENTI FELICI

Un ristorante diventa una seconda famiglia che crea l'ambiente giusto per invogliare i clienti a tornare.



La Gazzetta del Gusto  
*Informazione per Buongustatori*

# PERCHÉ NON APRIRE UN RISTORANTE



## ECESSO DI BUROCRAZIA E TASSAZIONE ELEVATA

Già dall'inizio dell'attività le incombenze sono moltissime, possono diventare un incubo.



## DIFFICOLTÀ NEL MENÙ ENGINEERING

- Quante portate e di che tipo?
- Quante e quali informazioni trasmettere?
- Come scegliere i fornitori?
- Come impostare l'aspetto grafico del menù?



## RICERCA/GESTIONE DEL PERSONALE

Esiste un'oggettiva difficoltà nel reperire dipendenti efficienti e mantenerli.



## SACRIFICI E RINUNCE AL TEMPO LIBERO

Lunghi orari di lavoro, poche ferie e una vita familiare fortemente condizionata.

## Ma un diavolelto con l'aureola esiste? Alcune soluzioni pratiche per un ristorante che funzioni

Esiste un modo per realizzare il proprio sogno senza impazzire, esaurirsi, odiare i soci, riempirsi di debiti e infine chiudere? Guardando lo scenario ristorativo nei secoli direi che esiste.

Giorni fa ho letto che la chiusura di un'attività è anche considerata una selezione naturale e, a pensarci bene, è proprio così. Chiudono i ristoranti che non sono riusciti ad organizzarsi nel modo giusto, che non hanno pianificato bene la strategia aziendale e non sono stati capaci di proporre al

cliente una buona qualità del servizio e del prodotto. Molte altre realtà, invece, dimostrano che avere un ristorante e divertirsi è possibile, il segreto è nell'organizzazione.



Nel libro di [Dan Charnas "Il metodo è servito"](#) l'autore, dopo aver tallonato molti chef famosi, conclude che la "*mise-en-place*" ovvero l'organizzazione, la preparazione anticipata, l'efficienza, il coordinamento e il lavoro di squadra possono rappresentare un modello applicabile nella ristorazione ma anche in altre professioni e nella vita di tutti i giorni.

Non esiste una scorciatoia, non esiste che vi svegliate all'indomani di una cena fra amici, nella quale i complimenti sono stati talmente tanti che l'idea di aprire un ristorantino da cento coperti aleggia assieme al profumo di gamberoni al pesto di cioccolato rimasto in casa. **Per essere un ristoratore felice dovete studiare**, informarvi, affiancarvi di persone brave, capaci e trasmettere la vostra passione.

Il segreto è di **non buttarsi a caso in un'avventura senza avere fatto un piano d'attacco**. Ci vorranno mesi di pianificazione, più soldi di quanto preventivato perché l'imprevisto è sempre dietro l'angolo e soprattutto bisogna lavorare su se stessi per trovare, ogni giorno, la motivazione a inseguire l'obiettivo prefissato, senza mai perderlo di vista, riconoscendo opzioni e piccoli cambiamenti quando necessario.

**Fare ristorazione è un'avventura rischiosa ma divertente** e che da soddisfazioni. Se non siete convinti di come fare le cose giuste [chiamate un consulente!](#)

© Articolo di Giovanna Geremicca  
Consulente per la ristorazione  
([www.giovannageremicca.it](http://www.giovannageremicca.it))