

Aprire e gestire un ristorante o una pizzeria, ma come?

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 06 Giugno 2016 12:08



Girando in lungo e in largo, sempre alla ricerca di prodotti e di locali che siano conformi alle mie aspettative riguardanti la genuinità, ho avuto modo di conoscere diverse realtà, indirizzate o addirittura votate alla qualità, ma troppo spesso, dietro le quinte, ho notato una certa dose variabile di... improvvisazione, ad esempio, l'argomento più sconosciuto in assoluto sembra essere il famigerato "costo per piatto", in pochi sanno cosa è e in pochissimi lo calcolano, nonostante esso sia un parametro importantissimo per gestire al meglio il proprio locale, ma da citare c'è anche l'assenza di comunicazione con il cliente o addirittura la mancanza di un logo identificativo dell'attività commerciale.

Al di là degli enti preposti che dovrebbero colmare queste carenze di conoscenza, sappiamo bene tutti che alla fine, sbrigate le opportune pratiche burocratiche, oggi si può diventare imprenditori della ristorazione non necessariamente conoscendo alcuni temi e comunque, in seguito, si rimane senza un'opportuna guida, in sostanza si impara sul campo.

Per coloro che voglio intraprendere questo difficile mestiere o per chi già lo svolge con più o meno successo e vorrebbe perfezionarsi, c'è finalmente un pratico ausilio costituito dal volumetto intitolato "Easy food & beverage manager". Il libro, impostato con l'approccio del manuale, ottimo per essere consultato e facile da leggere poichè scritto in modo semplice e quindi comprensibile da tutti, è stato ideato da **Fabio Baviera**, imprenditore del settore nella provincia di **Ragusa** e oggi consulente nell'area della **Sicilia** orientale. I molteplici argomenti affrontati dal libro, come HACCP, costo del piatto, consigli sulla scelta del logo, organizzazione della sala e della cucina, franchising, tecnologia degli alimenti, immagazzinaggio, primo soccorso, sicurezza sul lavoro, servizio in sala, marketing, turismo e tanto altro, stanno alla base di qualsiasi ristorante o pizzeria e dovrebbero essere noti a tutti gli imprenditori del settore, purtroppo però non sempre ciò si verifica, da qui la necessità di colmare le immancabili lacune con questo ottimo lavoro di Fabio pubblicato dal suo editore **Maurizio Vetri** di **Enna**.



Il profilo di **Fabio Baviera** è quello classico di un individuo che si è fatto da se: dopo il diploma magistrale per lui è iniziata la classica gavetta in cucina, poi continuata in sala, prima come cameriere e poi come maitre, ed infine sfociata nella professione/passione di pizzaiolo. Il suo perfezionamento si è realizzato con il conseguimento del diploma di food & beverage manager e poi di pizzaiolo, oggi è infatti consulente per le aziende di ristorazione, organizza corsi di food & beverage ed è anche istruttore pizzaiolo artistico. Il libro è nato proprio dalla necessità di riorganizzare i suoi appunti, impiegati nei corsi, mentre invece la scelta della sfavillante copertina arancione ha la sua origine nella necessità di richiamare il colore degli antociani, sostanze antiossidanti contenute in alcuni alimenti con peculiarità antitumorali, infatti una parte del ricavato proveniente dalla vendita del volumetto sarà devoluto all'**AIRC**, decisione presa dopo un grave lutto in famiglia.

Il libro si può trovare facilmente nei principali canali internet ad esso dedicati, come **Amazon** o **IBS**, lo si può quindi acquistare sia in formato cartaceo che in digitale, ma con ogni versione convenzionale si ha anche diritto a riceverne una copia in formato PDF, basterà richiederla sul sito dell'editore, soluzione molto comoda per poter avere sempre con se sul proprio smartphone il pratico manuale. Nel futuro di **Fabio Baviera**, oltre ad una ristampa del libro per le inevitabili correzioni ed ampliamenti, c'è l'originale trovata di realizzare un matrimonio tutto a base di pizza, se lo assaggerò vi relazionerò sicuramente.