

La ristorazione può essere un importante punto di forza per l'hotellerie a condizione che sia gestita con una visione moderna e professionale

## Per il ristorante d'albergo rinnovarsi è conveniente

a cura di **Marrocco Maurizio** - FCSI Italia

**F**ino a qualche anno fa entrare in un albergo per pranzare o cenare, tranne che per situazioni particolari, era praticamente impensabile. L'affermarsi di nuove tipologie di cucina, l'apertura di locali alla moda ma anche, occorre dirlo, un rapporto qualità/prezzo non sempre adeguato, hanno provocato nel tempo un lento ma graduale allontanamento del pubblico da questo tipo di ristorazione.

Questo fenomeno negativo ha creato un punto di "criticità" che ha messo in seria difficoltà tanti manager/imprenditori alberghieri, da un lato consapevoli della necessità di fornire il servizio ristorazione ai propri clienti, dall'altro spesso costretti ad attingere risorse dagli altri reparti dell'albergo per coprire i "buchi" finanziari causati dai mancati incassi del ristorante.

Sono in molti coloro che, nel tempo, hanno preferito affidare il servizio di ristorazione a una gestione esterna (spesso con risultati poco soddisfacenti, a discapito dell'immagine dello stesso albergo) o addirittura decidere per la sua totale soppressione.

Oggi, anche se lentamente, le cose stanno cambiando, grazie alla lungimiranza di alcuni albergatori che, animati da un rinnovato spirito imprenditoriale, hanno cominciato a comprendere l'importanza - e soprattutto le potenzialità - del ristorante all'interno dell'hotel.

È una diversa mentalità che porta a vedere la ristorazione alberghiera non più come un "servizio dovuto" - quasi come se fosse un fardello da portarsi avanti a tutti i costi - bensì come una



nuova opportunità di business, se abbinata, per esempio, ad attività congressuali, banchettistica, organizzazione di eventi ecc. Perfino negli alberghi stagionali c'è aria di novità; molti albergatori hanno saggiamente sostituito la classica formula della pensione completa con una ristorazione à la carte, più elastica e accattivante, e con un occhio attento alla clientela

locale, a lungo colpevolmente ignorata. La sfida, che qualcuno ha già raccolto, è quella di trasformare il ristorante d'albergo da semplice spazio dove si consuma una ristorazione mediocre e anonima a luogo d'incontro gradevole, accogliente, con una cucina di qualità, curata, intrigante, che crea novità e interesse: tutti elementi fondamentali per fidelizzare il cliente. Non è un

caso che sempre più spesso la cucina d'albergo rappresenti un'opportunità per i giovani chef desiderosi di affermarsi.

Naturalmente, questi sono cambiamenti che devono essere gestiti non sulla base di facili entusiasmi, ma partendo dal presupposto che il ristorante debba essere organizzato come una moderna azienda, di cui individuare i punti di forza e i punti di debolezza, per poi esaltare i primi e annullare i secondi. Per ottenere ciò le parole chiave sono "efficienza" e "competitività". La prima si traduce nella professionalità di tutti coloro che lavorano nell'azienda (dal commis al direttore, indistintamente); la seconda in un'attenta politica di controllo dei costi con l'obiettivo di ridurre le spese e migliorare la redditività dell'impresa: perché, se non si è competitivi, si rischia di uscire dal mercato.

