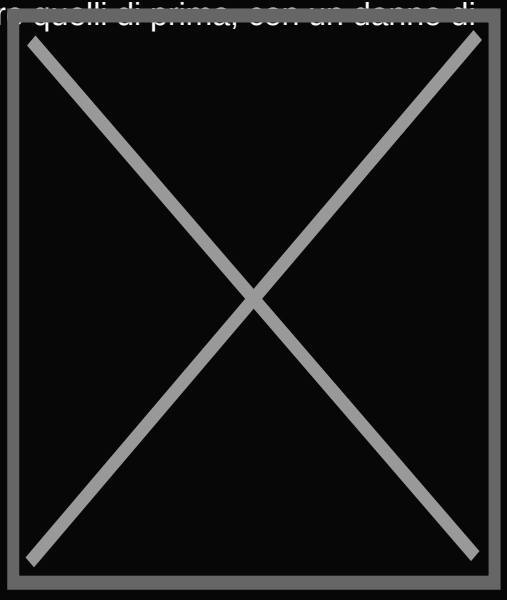
Catering: un'occasione anche per i bar

img3909-b50cb3c2

I numeri, si sa, non mentono mai. E, seppur non recentissimi, sono comunque impressionanti, raccontando di un settore, quello del catering, in continua espansione ed evoluzione. Nel nostro paese sono più di 160.000 i ristoranti veri e propri che se ne occupano, e ben oltre 500 le attività specializzate unicamente in questo ambito; ambito che, tra alti e bassi non particolarmente importanti, non conosce crisi ma che, anzi, vede aumentare piano piano numeri e fatturato. Da qualche tempo hanno fiutato l'affare anche i bar e, in punta di piedi ma non troppo, hanno iniziato ad occuparsene con risultati, dal punto di vista economico, incoraggianti. Essendo però ancora in una fase embrionale del cambiamento, da semplice bar a catering, occorre pensare, investire e pianificare senza improvvisare; diversamente il rischio è quello di tornare a essere quelli di prima, con un danno di immagine ed economico che potrebbe essere fatale.



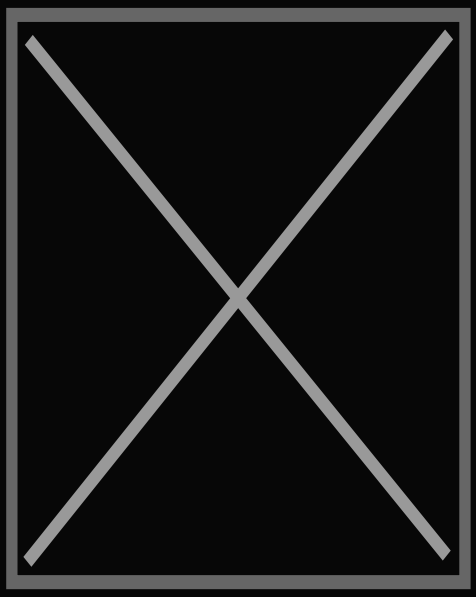
[caption id="attachment_122445" align="alignleft" width="256"]

ALLESTIMENTO CATERING DEL BAR IL PAPPAGALLO DI ROMA[/caption]

UN'IDEA IN PIÙ

“Ho cominciato da 15 anni a occuparmi di catering – dice Mimmo Messina del Bar Gran Galà di Milano – per offrire un servizio last minute a un mio conoscente. Ha funzionato, anche perché avevo già dipendenti in sala e una cucina capace e organizzata. Si è trattato di affinare un meccanismo già oliato e fare qualche investimento e il break even è arrivato nel giro di poco”. In questo caso la base di partenza era già buona: un locale di buon livello, un’organizzazione efficiente e un occhio di riguardo al look, con tovagliato, piatti e posateria che vanno ben oltre la normale dotazione di un bar. Quali i limiti di un servizio di catering offerto da chi, normalmente, servirebbe quasi unicamente colazioni, panini e pochi piatti? Il numero limitato di commensali serviti, un menù non particolarmente ampio né creativo (e non cucinato sul posto), e spostamenti di pochi chilometri (diversamente i piatti arriverebbero freddi e “stanchi” dato che i bar, oltre il contenitore termico, non vanno); servizio e mise en place, poi, mai all’altezza di aziende specializzate. A meno che… “A meno che – è la scelta di Martina Duarte, responsabile catering del bar Il Pappagallo di Roma – non si decida di fare i salto di qualità. Pacchetti personalizzati, flessibilità, menù per ogni esigenza e richiesta, servizi aggiuntivi completi… Sono dieci anni che facciamo catering e funziona. Ora come ora una percentuale del 40% del nostro fatturato è rappresentata dal settore della ristorazione”. Affermazioni forti e perentorie, queste ultime. Faranno paura a chi il catering lo mastica di professione?

PAROLA D’ORDINE: DIVERSIFICARE



[caption id="attachment_122446" align="alignright" width="241"] ALLESTIMENTO DEL CATERING COLASANTI DI GUIDONIA[/caption]

A sentire le aziende specializzate no, a patto di saper fornire un servizio completo e personalizzato, con idee e soluzioni che li distinguano dai (buoni) bar “catering oriented” e dai diretti concorrenti. Ed è quello che fa, da 5 anni, Primo Sapore Catering di Barzago (LC) nelle parole di Maria Teresa Sirtori:

“abbiamo avuto un’idea tutta nuova, quella del Truck Food. Un grosso ed elegante furgone, completo e personalizzabile, una vera e propria cucina da campo per portare ovunque il servizio di catering. Un plus in più che nessuno possiede. Ora più che mai, tra concorrenza diretta e nuovi competitors che si affacciano sul mercato, bisogna distinguersi, anche se ritengo che mai i bar diventeranno nostri concorrenti”. Sensazioni e opinioni in larga parte condivise anche da Daniela Ciarfella di Colasanti Catering, storico catering di Guidonia Montecelio (RM): “Offriamo un servizio flessibile, completo e personalizzabile, attento anche e soprattutto alle nuove tendenze del food e ai nuovi “desiderata” dei clienti. Tutto questo un buon bar non lo potrà mai fare; non fornirà mai, ad esempio, un progetto così completo, come il nostro: un rendering fotografico generale dell’evento”. Una nota a margine, a chiosa di questa inchiesta: a saper leggere bene tra le righe di chi, tra i professionisti della ristorazione, ha risposto alle nostre domande il pericolo che i bar possano intaccare margini e quote di mercato delle aziende di catering esiste, fermi restando i limiti dei primi (che però possono praticare prezzi più “golosi”), dettati dalla limitata offerta gastronomica. Potremmo quindi vederne delle belle: sarà Davide contro Golia?

Catering sociale, il valore aggiunto di un’immagine positiva

Catering a tutto vegan