Tommaso Pieri spiega perché “Il mio bar cavalca la crisi”

schermata-2015-07-10-a-113241-40113ede

Come aprire un bar in tempo di crisi? Quali sono le regole fondamentali? Come è cambiato il mercato negli ultimi 15 anni? E come creare i cocktail migliori? Sono alcune delle domande che Tommaso Pieri, barista e bar manager fiorentino, esplora nel suo libro “Il mio bar cavalca la crisi”, manuale di management creativo scritto in collaborazione con lo staff di goWare e appena edito da PS editore.

Cattura di schermata (215)Pieri è laureato in storia del cinema, ha un master in “bar management” e 34.560 ore di lavoro all’interno di un bar. Ha spillato 1.050.000 birre e preparato 420.000 cocktail. E per questo che ha scritto un libro da manuale, quasi un romanzo, contro la crisi economica e in aiuto di chi -ragazzi, pensionati, ex laureati e post diplomati - avesse voglia di aprire un bar. Quante volte, oggi, si sente dire “mettiamo su un’attività in Venezuela, in quell’isola laggiù, dove le tasse costano meno”. E il libro spiega proprio questo: come aprire un bar, in che modo e senza spendere troppo, e le regole fondamentali per guadagnare con una esercizio commerciale.

Il libro è un viaggio all’interno della vita dei baristi, a metà tra imprenditori e cultori della materia. E’ un saggio e allo stesso tempo un corso di management. E’ frutto di studi approfonditi dell’autore, sui vari aspetti di tutto ciò che concerne il mondo del bar e del consumo fuori casa, soprattutto in questa congiuntura socioeconomica chiamata ”crisi”.

Strutturato come un corso teorico-pratico, ma scorrevole come una chiacchiera da bar, è un valido aiuto lavorativo a chi ogni giorno intraprende un’attività nel mondo della ristorazione. Una guida, senza troppi peli sulla lingua.

«Se hai un bar o un ristorante - scrive Pieri nel libro - e trovi difficoltà a tirarci su lo stipendio a fine mese, se vuoi aprire un bar ma ne sai poco, se lavori nei bar e nei ristoranti e vorresti progredire nelle tue competenze per diventare un manager e aumentare anche le possibilità di guadagno, se volessi seguire un corso di bar management, ma non ne hai mai avuto il tempo, questo è il libro che fa per te.

La peculiarità del libro, della mia visione aziendale, è che il management della ristorazione sia qualcosa di creativo, che deve creare un valore, che trascenda il semplice valore economico di una tazzina di caffè o di un bicchiere di vino. Imprendere in maniera creativa (creare valore) significa mettere al centro di tutto le persone e rispettare le 5 regole del successo, che elenco nel libro. Questo è ciò cui deve tendere un manager moderno. Dovevo scriverlo: ho il sogno di un mondo pieno di bar ben gestiti e accoglienti».

Il libro è diviso in una prima parte con i “Fondamenti del management per la ristorazione”, e la seconda “Il ruolo della creatività”. Si trova in vendita nelle librerie di Firenze, on line su Amazon, sia in formato digitale che cartaceo.