

Ristoratore fai-da-te? Non funziona

La ristorazione in franchising sta subendo i contraccolpi della crisi economica. Non a causa della diminuzione della domanda, ma per il moltiplicarsi dell'offerta. Il Rapporto GEA-Confimprese sul Franchising sottolinea l'«effetto Burger King». Il proliferare dei licenziamenti ha fatto sì che molti fra coloro che hanno perso il lavoro si siano buttati sulla ristorazione considerandola, superficialmente, un business semplice. Ciò ha portato, ovviamente, a molta improvvisazione. In un settore dai costi elevati, bassi margini e alta complessità gestionale i dilettanti allo sbaraglio possono fare danni enormi. Infatti il settore ha visto molte chiusure di esercizi appena nati.

«Per Burger King tale contesto, che nel breve periodo causa affollamento del mercato e aumento della pressione competitiva su alcune piazze», spiegano gli esperti di GEA, «può rappresentare una grande opportunità a medio-lungo termine: i marchi affermati e le reti ben gestite possono acquisire quote di mercato». Dalla crisi, conclude il Rapporto, non derivano solo effetti negativi: le location sono disponibili a prezzi più competitivi e in diversi settori è scattata una selezione darwiniana che ha portato a scomparire alcune insegne, anche importanti, che prima affollavano il mercato.

