

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Sinergia e innovazione con la Rete dei Ristoratori del Buongusto

Redazione · Friday, July 6th, 2018

Una novità nella ristorazione milanese. In un settore dove la concorrenza si fa sentire e il pubblico – più maturo e consapevole – pretende sempre maggiore qualità un gruppo di ristoratori coraggiosi e lungimiranti **ha trovato la soluzione per ridurre drasticamente i costi di esercizio e migliorare gli standard qualitativi del servizio e della cucina.**

Come è stato possibile? Alla base di tutto c'è un'idea tanto semplice da raccontare quanto complicata da realizzare: mettersi tutti insieme, fare rete e andare a contrattare con i migliori fornitori di beni alimentari e servizi dei prezzi più convenienti, riservati ai soli ristoranti della rete. Il risparmio quindi c'è ma non a discapito della qualità.

La **Rete dei Ristoranti del Buongusto** nasce a Legnano (con il sostegno della locale Confcommercio) un paio di anni fa. «*All'inizio – racconta **Marco Poli** presidente dell'Associazione e direttore del Gruppo Poli (ristoranti La Fornace e La Guardia) – eravamo otto ristoranti, ma oggi il numero è raddoppiato e stiamo crescendo sempre di più.*»

Ma quali sono i servizi convenzionati e quanto si può davvero risparmiare?

«*Le convenzioni che abbiamo siglato – risponde Poli – riguardano tutte ma proprio tutte le voci di spesa di un'impresa di ristorazione e sono il frutto di una complessa attività di ricerca che continua ancora oggi per ottenere condizioni sempre più favorevoli senza mai scendere a compromessi sulla qualità perché il pubblico oggi non ci perdonerebbe una scelta diversa.*»

La lista dei servizi convenzionati è davvero lunga. Prima di tutto i prodotti alimentari (le verdure, le carni, il pesce, il vino, i latticini e i formaggi) e tutte le forniture di servizi (la luce, la corrente, il gas, i detersivi, la manutenzione delle cucine, dei forni, dei congelatori e di tutte le apparecchiature di cucina) e poi ancora i servizi finanziari e amministrativi (POS e carte di credito, consulenza fiscale e tributaria, servizi amministrativi) ma davvero l'elenco è molto lungo e se qualcuno fosse interessato può consultare il nostro sito e la documentazione che abbiamo preparato.

Per quanto riguarda l'entità dei risparmi posso dirle che da valutazioni che abbiamo fatto mediamente i nostri associati hanno abbattuto le spese per circa il 20% che in termini concreti significa dai 40 ai 50 mila euro

Per fare qualche esempio concreto, così ci capiamo meglio, solo di spese di lavanderia io ho

risparmiato 10 mila euro in un anno; un altro nostro associato, un gruppo di ristorazione molto noto a Legnano che dà lavoro a più di 40 persone, solo di cedolini ha risparmiato 12 mila euro; per la luce e il gas siamo riusciti a ridurre di quasi il 50% il costo delle bollette; per non parlare poi delle commissioni bancarie che a me personalmente quest'anno sono costate più di 3mila euro in meno».

Ad alcuni degli associati storici alla Rete dei Ristoranti del Buongusto abbiamo chiesto di raccontarci quali sono dal loro punto di vista gli aspetti più positivi della loro esperienza di partecipazione alla Rete.

Tutti hanno messo l'accento sui notevoli risparmi ottenuti non solo per quanto riguarda le forniture di beni e servizi, ma anche sulle commissioni bancarie applicate alle transazioni con bancomat o carte di credito

Massimo Coccurullo del ristorante Osteria Al Rossini a Legnano, ci ha confermato questo dato: *«Le commissioni bancarie le abbiamo quasi dimezzate e mentre prima mi sembrava ogni volta di subire un furto oggi ritengo che siano quanto dovuto giustamente per il servizio di POS».*

Coccurullo poi aggiunge anche un altro particolare interessante: *«La cosa incredibile è che la banca con la quale siamo convenzionati grazie alla Rete non solo ci applica delle condizioni estremamente favorevoli ma non obbliga nessuno di noi ad aprire il conto presso di loro. Per noi ristoratori questo è importante perché molti hanno rapporti decennali con le filiali sotto casa, mutui da pagare, prestiti da restituire, concessioni di scoperto ottenute sulla fiducia e con grande fatica».*

Gianfranco Quercia, patron de L'Antico Teatro a Legnano, pone l'accento sull'insieme dei risparmi che riesce a concretizzare ogni anno. *«Se metto insieme tutto quello che risparmio rispetto a prima soprattutto sul pesce, sulle bollette, sui detersivi ma anche su tutto il resto mi rendo conto a fine anno che ho a disposizione una bella cifra di diverse migliaia di euro che posso investire per migliorare il mio locale» e poi ci rivela divertito che grazie a quello che risparmia solo sulle commissioni bancarie “mi pago ogni anno le vacanze estive con tutta la famiglia».*

Ma c'è un altro aspetto emerso dai nostri colloqui con i ristoratori della Rete del Buongusto che li accomuna un po' tutti e che sinceramente ci ha sorpreso non poco. Stiamo parlando del fatto che tutti gli intervistati hanno posto l'accento come prima cosa sui legami personali e professionali nati da questa esperienza.

«Prima di tutto – ha esordito Massimo Coccurullo – l'Associazione mi ha fatto conoscere dei nuovi amici. Questo è stato un passaggio fondamentale. Poter avere un rapporto sincero con altri colleghi. Parlare con loro in piena naturalezza delle problematiche che si incontrano durante il lavoro, confrontandosi anche sulle possibili soluzioni mi ha aiutato molto».

Dall'alto dei suoi 34 anni di esperienza Gianfranco Quercia ribadisce come la categoria del ristoratore sia per natura poco incline a condividere i propri obiettivi con altri colleghi ma ci dice anche come grazie alla realtà che ha trovato nell'Associazione ha cambiato idea. *«Il nostro modo di pensare prima di riunirci in associazione era ben sintetizzato in un famoso detto latino mors tua vita mea ... giusto per intenderci. In realtà l'idea sulla quale tutti ci siamo trovati d'accordo è stata di abbandonare le vecchie rivalità partendo da una prospettiva diversa. Non era più l'atteggiamento di chi dice al collega in difficoltà ‘arrangiatevi perché se chiudi tu io ho più clienti’ oggi abbiamo capito che se uno di noi prospera prosperano anche gli altri e se uno di noi fallisce*

alla lunga è perché entra in crisi tutto il sistema e domani può capitare anche a te».

Probabilmente è anche questo il segreto del successo della Rete dei Ristoranti del Buongusto. Da un lato ci sono, sotto gli occhi di tutti, gli innegabili vantaggi economici per chi decide di aderire, ma dall'altro ci sono le persone, le esperienze e le storie comuni dove ogni ristoratore può riconoscere se stesso.

Per maggiori informazioni sull'Associazione dei Ristoranti del Buongusto:

www.ristorantidelbuongusto.it

This entry was posted on Friday, July 6th, 2018 at 4:40 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.