



La catena di ristorazione Germini

Nella città di P. anni fa l'Amministrazione Comunale lanciò un'iniziativa per rilanciare il turismo e l'occupazione. Si realizzarono tutta una serie di *Complessi Ristorazione Unificati* (CRU) distribuiti prevalentemente nel centro città e concepiti come insiemi coordinati di ristoranti a buon prezzo e alta qualità. Il buon prezzo era in realtà reso possibile da sostanziosi aiuti pubblici (affitto dei locali a prezzo inferiore al mercato, sgravi fiscali, contributo a fondo perduto, etc.). L'assessore alla Ristorazione, dal cui nome, Germini, discese la denominazione dell'intera catena, lasciò ampia autonomia ai singoli CRU, regolata tuttavia da una ferrea normativa ispirata da rigorosi principi gestionali. Ogni CRU prevedeva una serie di ristoranti tra loro ben diversificati - cucina tradizionale locale, cucina cinese, thailandese, argentina, francese, balcanica, etc. mancava solo la britannica per ovvie ragioni. L'economia di scala era assicurata dalla condivisione dell'edificio a più piani e dei servizi essenziali - pulizie, lavaggio stoviglie e biancheria, approvvigionamenti centralizzati etc. - nonché dalla sobrietà dell'offerta gastronomica. La Germini aveva stigmatizzato l'eccesso di articolazione in piatti differenti dei menu che si erano originariamente offerti nei vari ristoranti e impose un giro di vite molto rigoroso: la regola nuova prevedeva che ciascun ristorante del "compound" presentasse un'unica lista:

- 🍽️ un primo piatto uguale per tutti i ristoranti (detto piatto di base, o categoria "a")
- 🍽️ un secondo piatto "caratterizzante" o "b" che prendeva lo spunto dalle peculiarità gastronomiche della tradizione cui ciascun ristorante si ispirava, e infine
- 🍽️ un "piatto a scelta" o "c".

Qui stava il colpo di genio della Germini e che permise una drastica riduzione degli sprechi indecorosi delle precedenti gestioni: il cliente aveva diritto a un piatto di sua scelta, *ma questo doveva essere "ricompreso"* (nello strano lessico allora in voga) *in una delle liste degli altri ristoranti.* Per un pò si pensò alla quadratura del cerchio e per la Germini si ipotizzò una candidatura al prestigioso premio *Ponte di Legno* per l'economia. Tuttavia nel giro di pochi anni le sorti della catena Germini volsero al peggio. Vari i motivi che portarono alla disaffezione del pubblico sia locale che turistico. Innanzitutto per i piatti di base si decise che dovessero essere assolutamente standardizzati e perciò si ideò un modello unico di pasta, di grano tenero per risparmiare, preparata in un'unica cucina e trasportata poi in giro obbligando a riscaldarla a momento (come in certi autogrill tedeschi, esperienza da non ripetere).

I piatti "caratterizzanti" poi, riducendosi a un'unica possibilità, a lungo andare stancarono i clienti, e una modifica dello schema doveva passare per defatiganti pratiche burocratiche che coinvolgevano anche un complicato sistema informatizzato che tagliava automaticamente ogni tentativo di innovazione (il famigerato *RAD*, *registro attività di dispensa*).

Ma il punto più dolente fu quello dei piatti "a scelta". Il cliente era costretto a studiare innumerevoli liste di altri ristoranti e spesso capitava che la scelta cadesse su un piatto che risultava poi poco compatibile con il resto del pasto, poteva accadere che gli orari dei ristoranti non fossero ben sincronizzati, con conseguenti ritardi nella distribuzione, infine la disponibilità di materie prime subiva oscillazioni imprevedibili a causa di queste scelte. Si pensò così di abolire anche il piatto a scelta. Poi c'era un gruppo di giovani cuochi (e anche meno giovani), che per contratto sostenevano di essere esentati dal preparare il piatto di base e taluni arrivavano anche ad astenersi dal piatto "caratterizzante", per cui gli chef si trovarono in grosse difficoltà. I clienti cominciarono a scarseggiare e questo, di conseguenza, portò alla chiusura di qualche ristorante della catena, addirittura di qualche CRU, con la diffusione di un generale pessimismo sul futuro del piano Germini. Se non bastasse si cominciarono a diffondere iniziative private - gli antichi ristoratori messi sul lastrico dalla guerra dei prezzi della Germini - tornarono sul mercato e offrendo menu ben curati e diversificati a prezzi ragionevoli cominciarono a sottrarre una buona fetta del pubblico di studenti - pardon - clienti. C'era tuttavia qualcuno che tentò di resistere alla normativa introdotta dall'assessore Germini, ma ebbe poco seguito e si ritirò ben presto in pensione anticipata. Si mormorava anzi che lo stesso assessore avesse interesse alla diffusione dei ristoranti privati e forse proprio per questo avesse reso la vita così ardua ai CRU, ma queste erano voci malevole, probabilmente di ispirazione comunista.

E. Tycho

