

#Buooono, il progetto Fipe sui Ristobond

INIZIATIVE / Il punto di congiunzione tra un atto di acquisto e un gesto di solidarietà.

di Giulia Romana Erba, Ufficio studi Fipe

Fin dall'inizio dell'emergenza Covid 19 la ristorazione si è trovata a fronteggiare una situazione difficilissima, è stata tra i settori più colpiti e ne porterà a lungo le cicatrici, complice anche il calo di turisti e il fatto che molti lavoratori siano ancora in smartworking, con una perdita stimata di 22,6 miliardi di euro per il 2020.

La ripartenza è lenta e occorre ricostruire un rapporto con i clienti spezzato da un lungo periodo di chiusura forzata. A un mese dalla riapertura i fatturati sono dimezzati e il 66,4% ritiene che non riuscirà a tornare ai livelli di attività precedenti al lockdown. Il calo medio del fatturato registrato in questo periodo è stato di circa il 50% e a testimonianza delle grandissime difficoltà in cui si trovano le imprese i numeri relativi all'impiego del personale: solo una su tre ha mantenuto lo stesso numero dei dipendenti impiegato nel periodo pre-Covid.

Sta tornando la voglia di uscire di casa e di riassaporare il gusto della libertà e del tempo da dedicare a se stessi, torna a sentirsi forte l'esigenza di convivialità e di relazioni con gli altri pur nel rispetto delle misure di sicurezza ed è proprio la qualità delle relazioni con il cliente che sarà determinante per la ripartenza delle aziende ristorative. Il rilancio della ristorazione si dovrà fondare su accoglienza, cordialità, servizio ma soprattutto sull'empatia senza trascurare, e non si sa ancora per quanto, la sicurezza sanitaria perché al centro di tutto tornerà ad esserci il cliente, il suo piacere e la sua soddisfazione.

Ed è proprio con l'intento di ricostruire e coltivare il rapporto con i propri clienti che nasce l'idea di *Buooono*, il ristobond per sostenere il settore della ristorazione che vive una fase di difficile transizione verso il ritorno alla normalità. Mettere insieme un atto di acquisto e un atto di solidarietà, acquistando un "*Buooono*" per un pranzo o una cena, ma anche un aperitivo, che al momento del suo utilizzo avrà un valore superiore fino al 25%. Perché? Perché per dimostrare riconoscenza verso il credito di fiducia che gli fa il cliente il ristoratore attribuisce al #Buooono un valore superiore al prezzo di acquisto.



+25%

**IL PLUSVALORE
CHE IL #BUOOONO
PUÒ RAGGIUNGERE
AL MOMENTO
DELL'UTILIZZO DA PARTE
DEL CLIENTE**

90

**I GIORNI DI TEMPO
PER UTILIZZARE
IL #BUOOONO DALLA
DATA DELL'ACQUISTO**

Questo progetto non va visto come uno dei tanti che mettono on line offerte a prezzi scontati per stimolare i consumatori all'acquisto, *Buooono* è un'altra cosa, è il tentativo di stabilire un contatto tra il cliente e il suo locale di affezione. Come? Attraverso la piattaforma www.cirivediamopresto.it i clienti cercano il proprio locale di fiducia e comprano il proprio *Buooono* o anche più di uno.

Questo è reso possibile da Nexi, la PayTech leader dei pagamenti digitali in Italia, che ha messo a disposizione XPay, il gateway che consente di accettare pagamenti online: le condizioni garantite da Nexi sono estremamente vantaggiose, perché la società ha rinunciato ai proventi derivanti dal canone mensile e a una parte delle commissioni su ogni transazione. L'iniziativa di Fipe, quindi, si differenzia dalle altre nate fino ad ora sia perché le somme versate dai clienti vanno direttamente ai ristoranti, sia per le condizioni vantaggiose garantite da Nexi. Ma c'è anche la possibilità di pagare direttamente al ristoratore senza ricorrere all'intermediazione.

Quattro i tagli di #*Buooono*: **15 euro, 25 euro, 50 euro e 100 euro**. In questo modo qualsiasi tipologia di locale può aderire all'iniziativa, dal bar al pub, dal ristorante alla pizzeria. L'emissione del #*Buooono* ha validità 90 giorni dal momento dell'acquisto.

Oggi più che mai è necessario stimolare la domanda incentivando i clienti a frequentare i locali. Ecco perché Fipe ha pensato di sviluppare questa iniziativa che oggi viene messa gratuitamente a disposizione di tutte le imprese. Il mondo dei pubblici esercizi è troppo importante per l'economia, per l'occupazione, per il turismo e per la qualità della vita da tutti noi.

Usciamo da casa, andiamo al ristorante, in pizzeria, al bar. ©