



La “lezione” di Andrea Nepa, chef-manager: “Ecco i principali errori da evitare per un ristoratore”

30 Gennaio 2024 

L'AQUILA – “Avere una visione da parte dell'imprenditore che deve avere le idee chiare sull'offerta, che va modulata anche in base alla location, creare uno staff di cucina e sala, tenere sempre d'occhio i costi, che se inizialmente sono troppo alti poi si ha un'ansia da prestazione che ti accompagna per tutto il percorso”.

Andrea Nepa è uno chef con visione da manager, un'autentica rarità nel settore. Dopo l'esperienza al ristorante Rever dell'Aquila, è tornato alle consulenze che lo portano ad accompagnare l'avviamento dei locali.

In un'intervista a *Virtù Quotidiane* durante Chance|Change-Fiera del lavoro e dell'innovazione organizzata dalla cooperativa sociale Realize, Nepa, con un passato anche nella cucina dello stellato **Marcello Spadone**, spiega come dopo l'apertura sia sempre essenziale “gestire, mantenere e monitorare, perché se non sia ha idea di quanto si spende, quanto si incassa, cosa va meglio e cosa si vende meno, ci si ritrova alla fine dell'anno senza poter più intervenire”.

Oggi Nepa sta fornendo una consulenza ad un progetto in provincia di Chieti: “Cerco di ascoltare e guardare, modificando quel che c'è da modificare, tenendo conto dell'esigenza del posto e dell'imprenditore”, dice. “Altri progetti si stanno sviluppando all'estero, negli Stati Uniti dove vogliamo fare un discorso che lega la cucina italiana con quella italo-americana. Sarà un progetto sociale oltre che gastronomico”.