



Iknosys, Riccardo Fagioli: ??Ristorazione, troppe chiusure: ecco come invertire la rotta??

Descrizione

COMUNICATO STAMPA ?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Sono numeri da capogiro quelli della chiusura dei ristoranti in Sardegna. Il fondatore della società di servizi tecnologici per il mondo della ristorazione ragiona su cause e soluzioni

Cagliari, 28/10/2025. Il settore della ristorazione registra alti tassi di mortalità delle imprese di recente apertura, un fatto da tenere in forte considerazione nei ragionamenti legati allo stato di salute dell'??imprenditoria in questo ambito. Nella sola regione Sardegna, nel 2024, su 77 mila attività, ha chiuso i battenti il 7% delle imprese, tutte ascrivibili al settore della ristorazione. ??Sono davvero troppi i ristoratori costretti a chiudere nei primi cinque anni dall'??apertura del ristorante: perchÃ©??•, si chiede Riccardo Fagioli, fondatore a Cagliari di Iknosys, società innovativa nei servizi tecnologici per la ristorazione e operativa nella formazione imprenditoriale. ??Dietro questi numeri ?? prosegue Fagioli ?? si celano motivazioni profonde, che partono dal bisogno di saper fare impresa, ma non solo??•. La questione ?? di massima rilevanza per la tenuta economica e sociale dell'??isola: basti pensare che ??occupazione media nel settore della ristorazione ?? di 6,7 per locale. ??Chiaramente, abbiamo attività che impiegano 50 dipendenti, altre molti meno. Ma su circa 1500 locali chiusi ?? evidenzia il fondatore di Iknosys ?? si ?? effettivamente verificata una perdita di lavoro per 10 mila persone. Famiglie che perdono reddito e, di conseguenza, una contrazione dei consumi??•. Eppure, tra i ristoratori che terminano ??esperienza nel primo quinquennio di vita, ci sono proposte qualitative di valore, prezzi giusti per i consumatori e locali ben posizionati. ??Evidentemente, non parliamo di incapacità delle persone che avviano le attività ?? afferma Fagioli ?? ma esistono altri fattori che incidono nella capacità di sostenere ??impresa nel corso degli anni??•. Insomma, la formula per comprendere quali sono le ragioni che portano alla chiusura di un locale ?? molto più?? complessa.

Tuttavia, partire da una solida base di capacità imprenditoriale è di fondamentale importanza per la gestione di un'impresa del mondo della ristorazione. È questo il tema centrale dell'evento annuale organizzato dalla società di Fagioli: Codice Iknosys 2025, il 18 novembre alla Fiera di Cagliari. Non basta proporre un buon prodotto, serve formazione culturale imprenditoriale. All'evento deve passare un messaggio: è la testa dell'imprenditore, non la pancia del ristoratore, che permettono al ristorante di funzionare. Con una serie di ospiti di portata nazionale, Codice Iknosys è l'occasione più adatta per gli addetti ai lavori, e per chi desidera intraprendere un'attività in questo settore, di poter comprendere meglio strategie, innovazioni e fare il punto della situazione su un mondo in continuo divenire. È necessario un nuovo modo di pensare la ristorazione è sottolinea Fagioli è a vantaggio dell'impresa ma anche dell'economia territoriale.

Contatti:

Immediapress **CONTATTI PER LA STAMPA**: <https://codiceiknosys.com/>

A cura di: Pagine S&A SpA <https://www.paginesispa.it> tel. 0744.431.927

COMUNICATO STAMPA È CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

È

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Ottobre 28, 2025

Autore

redazione