



Iknosys, Riccardo Fagioli: â??Ristorazione, troppe chiusure: ecco come invertire la rottaâ?•

## Descrizione

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

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

Tuttavia, partire da una solida base di capacit  imprenditoriale   di fondamentale importanza per la gestione di un'impresa del mondo della ristorazione.   questo il tema centrale dell'evento annuale organizzato dalla societ  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:   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   l'occasione pi  adatta per gli addetti ai lavori, e per chi desidera intraprendere un'attivit  in questo settore, di poter comprendere meglio strategie, innovazioni e fare il punto della situazione su un mondo in continuo divenire.   necessario un nuovo modo di pensare la ristorazione   sottolinea Fagioli   a vantaggio dell'impresa ma anche dell'economia territoriale .

Contatti:

ImmediapressCONTATTI PER LA STAMPA: <https://codiceiknosys.com/>

A cura di: Pagine S -! SpA [https://www.paginesispa.it/tel. 0744.431.927](https://www.paginesispa.it/tel.0744.431.927)

COMUNICATO STAMPA   CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilit  editoriale di Immediapress

  

immediapress

## Categoria

1. Comunicati

## Tag

1. ImmediaPress

## Data di creazione

Ottobre 28, 2025

## Autore

redazione