Il nuovo libro di Luca Malizia per chi intende aprire un locale

luca-malizia-libro-89cdac4e

"E' facile fare soldi con un locale!": è questa la convinzione di tutti quelli che aprono un bar e credono di sapere come mandarlo avanti. Tuttavia il 96% dei locali che apre in Italia fallisce. Significa che 96 persone su 100 che decidono di aprire un bar o un locale si rovinano la vita bruciando i propri risparmi e si ritrovano a chiudere con migliaia di euro di debiti da pagare. Significa che solo 4 persone su 100 riescono a non fallire. E probabilmente solo 1 persona su 100 riesce a guadagnare veramente e cambiare vita aprendo il proprio bar.

Luca Malizia, fondatore con Ilias Contreas della Mixology ACADEMY nel suo libro scritto in collaborazione con Marco Improta: “Aprire un locale ti rovina la vita - Se non sai come farlo” (349 pagine, € 19,70), fornisce un metodo "scientifico" messo a punto dagli autori per non sbagliare.

La prima cosa è partire col piede giusto, infatti il primo capitolo è dedicato ai 10 errori da evitare:
1. Lavorare dietro al bancone
2. Chiedere consigli ad amici e parenti
3. Fare quello che fanno gli altri Bar
4. Perdere tempo con la licenza
5. Credere che c’è la crisi
6. Fidarti dell’architetto
7. Non assumere personale in regola a causa delle tasse
8. Adottare il passa-parola come unica strategia di marketing
9. Credere che perdere il primo anno è normale
10. Fare un corso da bar manager

Quindi gli autori rivelano il BarBiz, il metodo 'scientifico' . Infine il volume fornisce un Test con 35 domande e risposte chiave per valutare e applicare un buon progetto. Il libro, dedicato “a chi ha il coraggio di cambiare per realizzare il proprio sogno”, è insomma una vera e propria guida pratica.

“Investire in un bar di questi tempi può effettivamente essere la svolta nella vita di tante persone, ma un locale è un'azienda vera e propria - spiega **Malizia**-, *non si può creare e gestire senza la necessaria preparazione in economia, marketing, regole del settore specifico, etc. Per questo non basta nemmeno un semplice corso per bar manager. Sulla base della nostra esperienza e dei nostri studi, abbiamo voluto condividere un nostro provato sistema che è scientifico perché produce risultati ripetibili come qualunque altra legge matematica”.*

La Mixology ACADEMY, aperta nel 2008 da Malizia e Contreas quando entrambi avevano 25 anni ed erano animati dalla grande voglia di nuove esperienze, è tra i maggiori centri internazionali per la formazione di barman, con due sedi a Milano e Roma, oltre 90 postazioni e offerta di stages qualificati. In 3 mesi gli allievi dei corsi professionali trovano occupazione. Mixology ACADEMY con la certificazione riconosciuta dalla Regione Lazio, e a breve anche in Lombardia, è parificata a un istituto alberghiero.