

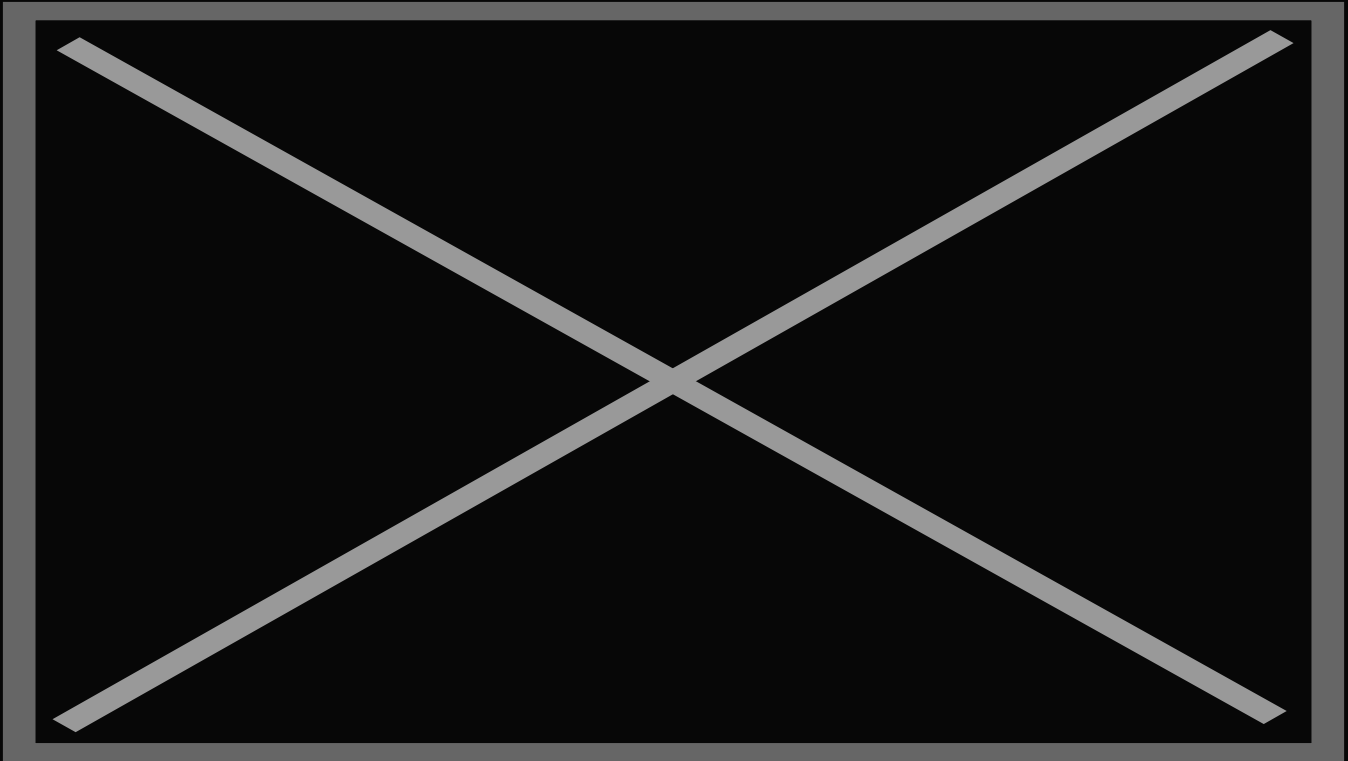
Simone Baggio, l'Alchimista: la mia strategia in tempi di covid VIDEO

simone-baggio-castelfranco-veneto-2c2e89f3

|

Simone Baggio non ha dubbi: occorre puntare su temporary bar all'aperto, sul food pairing, sui drink pre-batch, sul delivery home e sui prodotti del territorio oppure ancora poco diffusi nell'ambito del bere miscelato, in particolare il sakè.

Simone Baggio, titolare di Alchimista e del temporary bar Pescheria a Castelfranco Veneto, applica questa strategia per conquistare i clienti e attirare nuovi ospiti. Anche in tempi di emergenza coronavirus.



[GUARDA LE VIDEO INTERVISTA A SIMONE BAGGIO](#)

IN PILLOLE

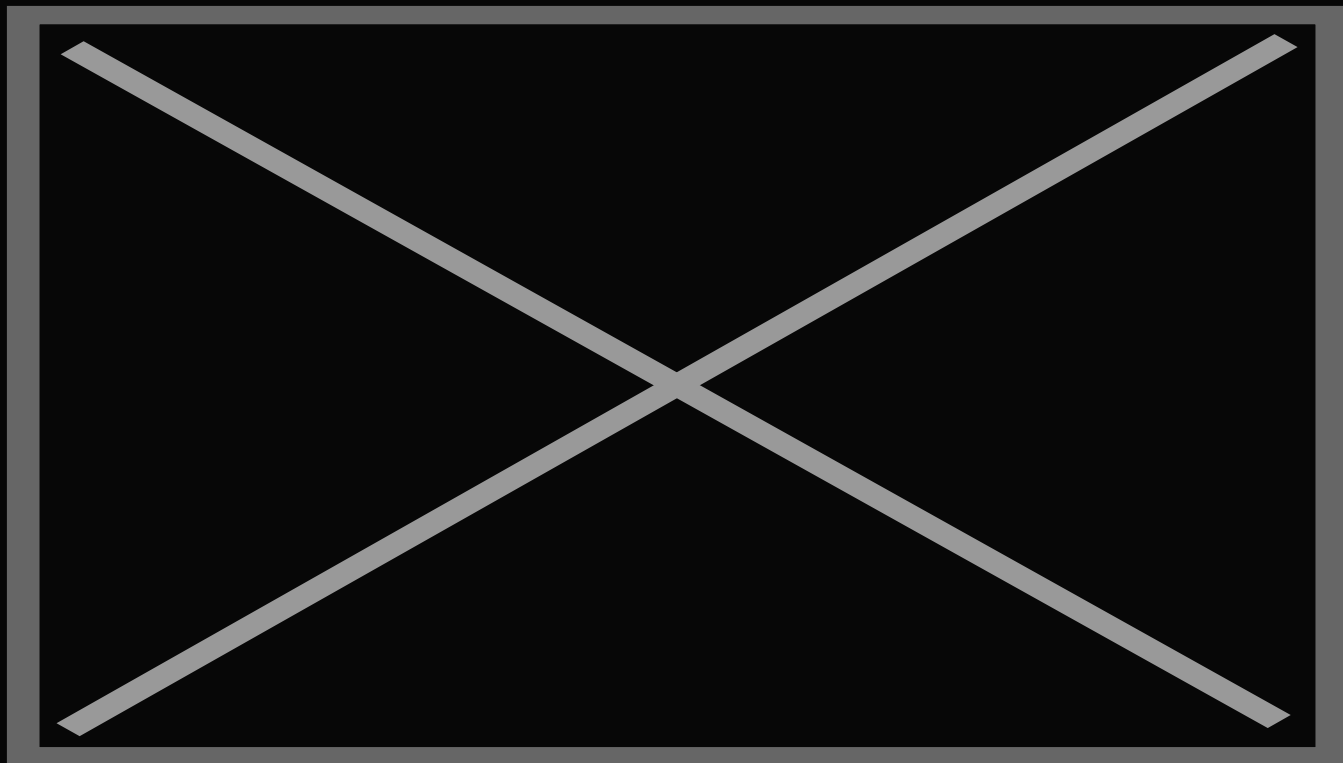
1. IL TEMPORARY BAR ALL'APERTO

Il segreto del successo di un temporary bar all'aperto consiste nel concept.

In altre parole, deve distinguersi dal locale madre sia in termini di proposta, che di servizio e di prezzo.

Per natura questo tipo di attività dovrebbe avere un carattere più street e smart.

Importante è che i due locali siano vicini, non solo per potersi dividere tra i due locali, ma anche per facilitare lo stoccaggio delle materie prime e la ricezione degli ordini.



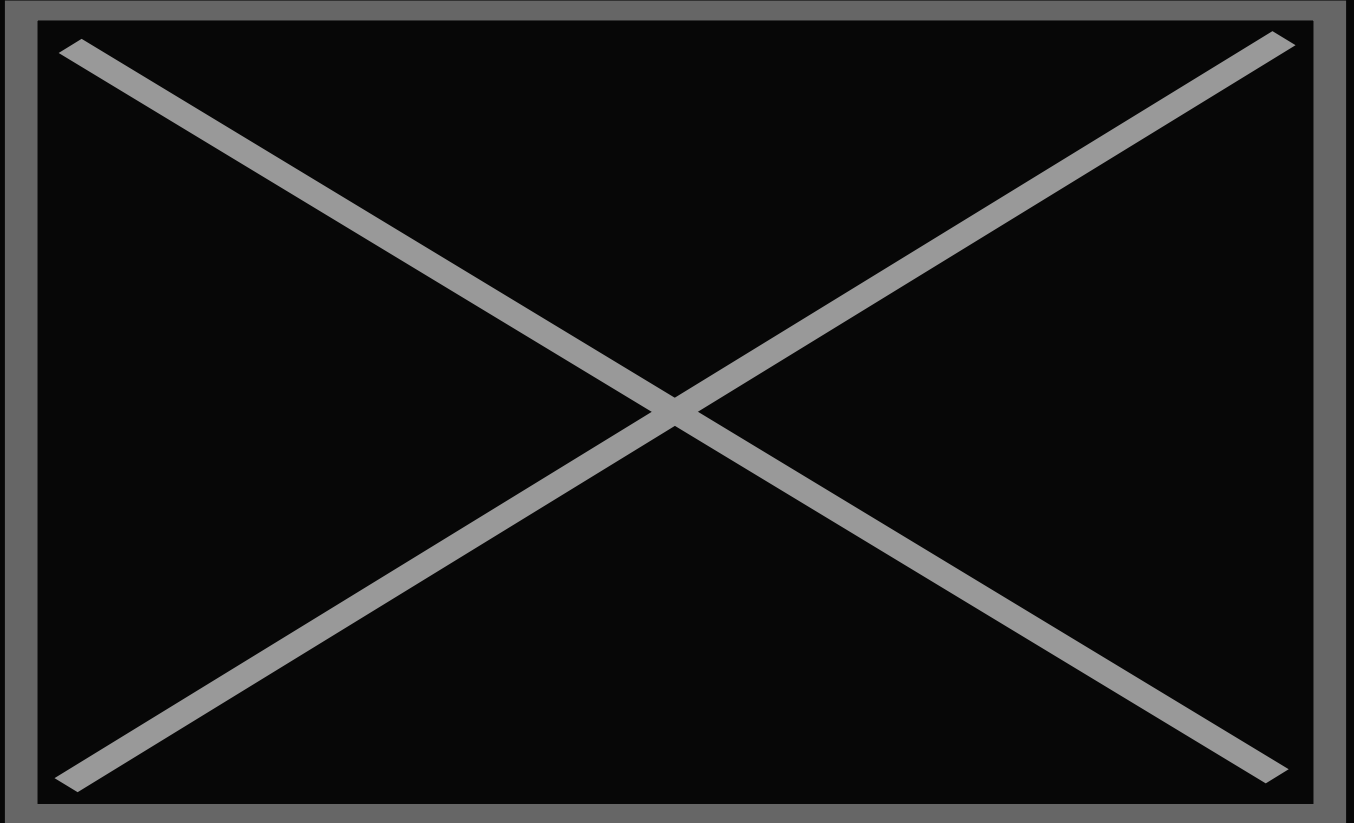
2. FOOD PAIRING

Vale la pena proporre in connubio a ogni piatto un particolare cocktail specifico.

In alternativa, si può studiare una cena con distillato liscio.

A seconda della vostra offerta e competenza, potreste valutare una serie di referenze di whisky, rum, pisco o sakè da proporre in alternativa ai drink per esaltare ogni piatto.

Format ancora poco diffuso, è una novità capace di incuriosire i clienti.



3. DRINK PRE-BATCH

Dal Negroni al Punch: preparare in anticipo i drink più richiesti permette di velocizzare il servizio e di conseguenza di dedicare più cura ad accoglienza e a servizio.

[QUI LA NOSTRA INCHIESTA SUL TEMA](#)

4. DELIVERY

Aiuta ad ampliare gli incassi, soprattutto se si conta su una numerosa clientela locale.

La tecnica del sottovuoto ha diversi vantaggi.

Non solo assicura lunga vita ai drink e alle decorazioni, ma pure semplicità di stoccaggio e ridotti costi di imballaggio.