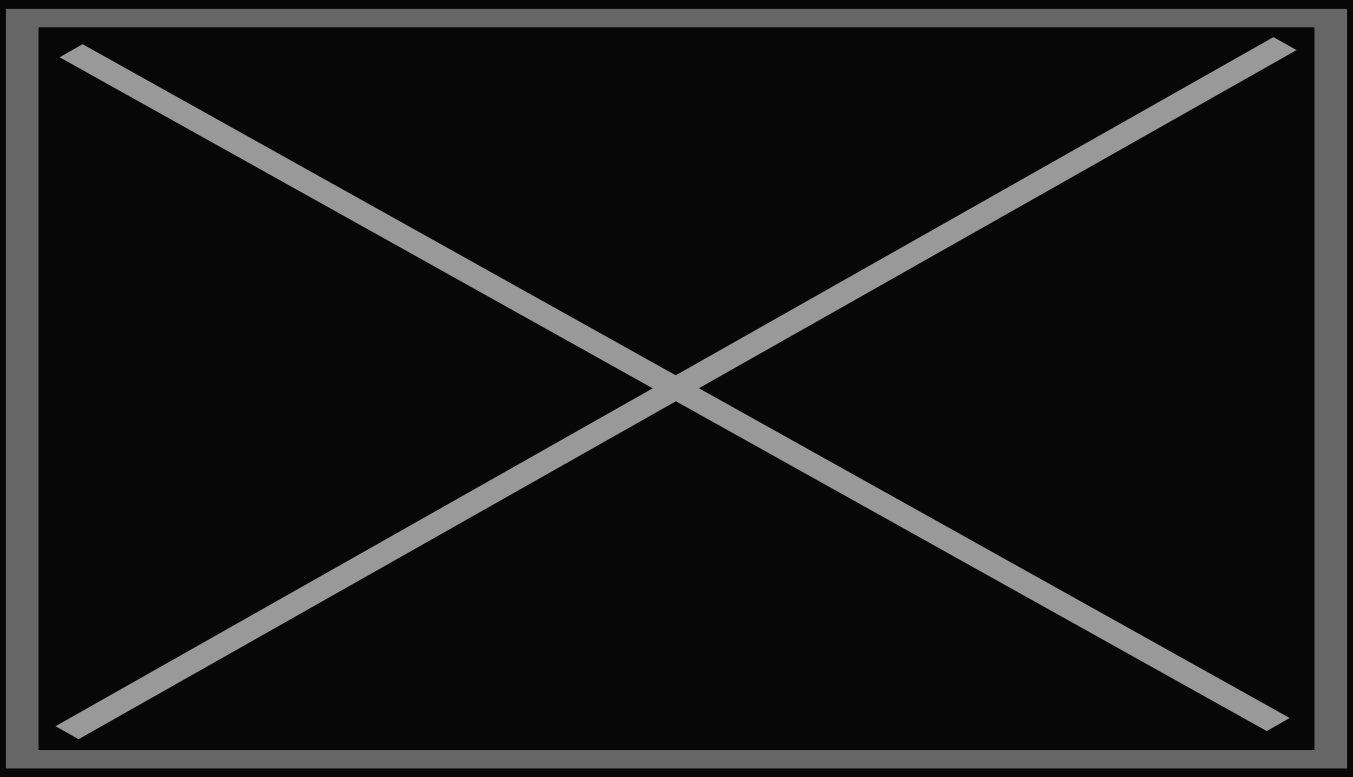
Simone Baggio, l’Alchimista: la mia strategia in tempi di covid VIDEO

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.

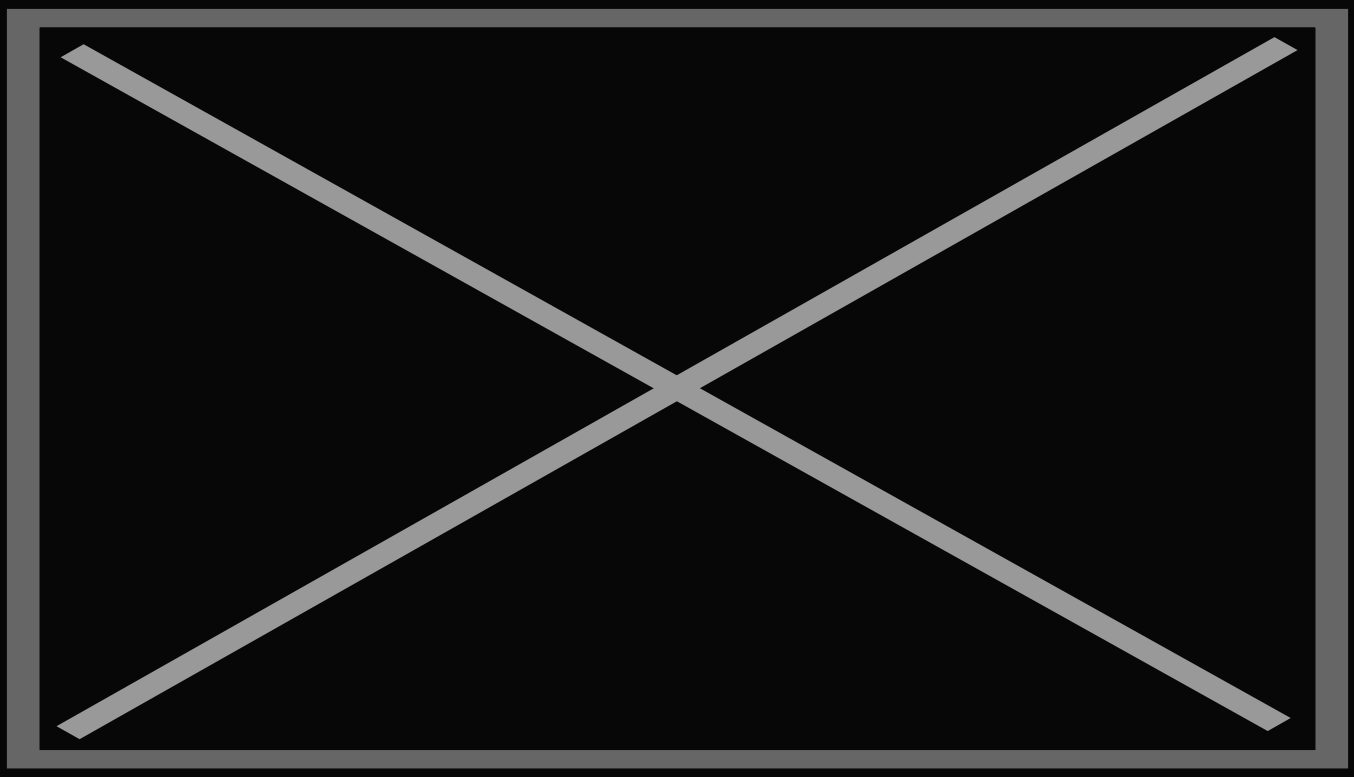
Simone Baggio, titolare di Alchimista e del temporary bar Pescheria a Castelfranco Veneto, applica questa strategia per conquistare i clienti e attirare nuovi ospiti. Anche in tempi di emergenza coronavirus.



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.



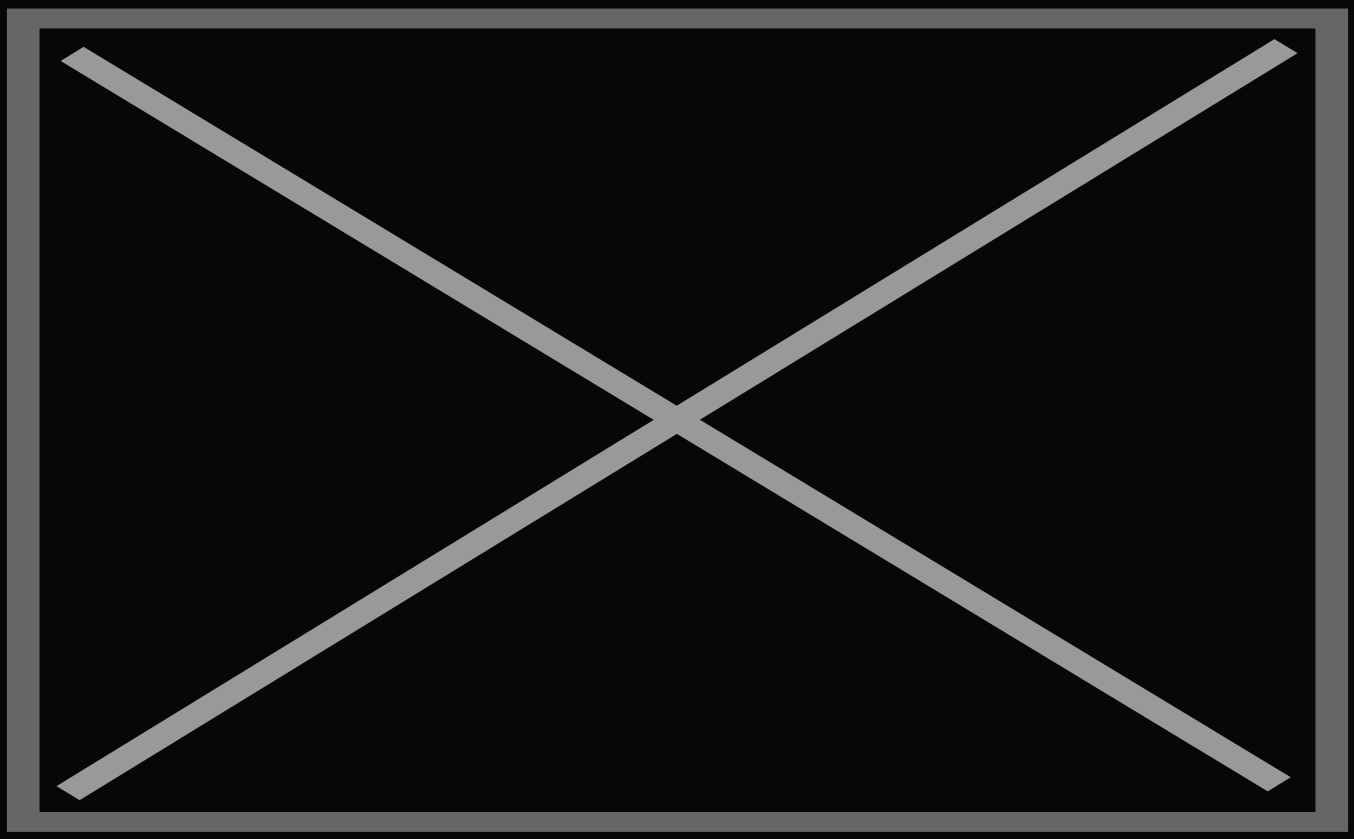
2. **FOOD PAIRING**

   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.