Ristoratori, ecco dieci dritte per conquistare i Millennials

evid-be839145

Dalla ricerca “Generazione buongustai”, commissionata da Birra Moretti e realizzata con Doxa Marketing Advice, dieci “buone regole” per riuscire ad attrarre e conquistare i giovani tra i 18 e i 34 anni, ovvero la generazione dei Millennials.

1. **Avere sempre un’opzione vegetariana** Il 10% degli italiani è vegetariano, e molti di più hanno ridimensionato il consumo di carne. Senza un’alternativa valida, si rischia di perder non solo un cliente, ma l’intera tavolata di amici
2. **Lavorare con il territorio** La cucina locale o regionale, specie nel Sud Italia che ha subito meno immigrazioni ed è più campanilista, è la più richiesta. È il tempo di stringere rapporti con piccoli produttori enogastronomici della zona per capitalizzare queste esigenze
3. **Certificare il certificabile** Dalla forestazione al bio, all’utilizzo di fonti rinnovabili al trattamento dei rifiuti, darsi un’immagine “green” è utile per attrarre i clienti più giovani
4. **Trasparenza indispensabile** specie per gli ingredienti “caldi” come quelli di origine animale: indicare provenienza e raccontare, se possibile, l’origine, le persone che stanno dietro all’allevamento, qualche info sui fornitori, rassicurerà il cliente
5. **Salutismo pure** Leggerezza, quota frutta & verdure, giusta quota di alimenti di origine animale: sono tutti elementi che vanno presi in considerazione quando si crea il proprio menu
6. **Corso di cucina, un’opportunità** Lo chef è la professione aspirazionale per il 44% dei Millennials intervistati. Il 21,9% ha frequentato un corso di cucina. Perché non proporne uno al ristorante?
7. **Il servizio in primo piano** Il rapporto umano come sempre fa la differenza, ancora di più in questo momento in cui comunicare un piatto o un ingrediente diventa aspetto differenziante specie con i Millennials foodie
8. **Qualità al giusto prezzo** I soldi sono pochi, specialmente tra i giovani: però per la qualità sono disposti a spendere di più. Ma mai più immotivatamente.

9. **Visibilità in rete** Da TripAdvisor, da monitorare, a Groupon, da gestire se lo si ritene utile per avere visibilità per un breve periodo, dalle App di prenotazione alle guide, dalla pagina Facebook e Instagram, è tutto indispensabile per farsi conoscere dai giovani
10. **Non solo cibo** Il ristorante del futuro trae profitto dall'essere un luogo dove non solo ci si siede e si mangia, ma si fanno incontri, si conosce, si acquista, si ascolta e si sperimentano nuovi stili di vita.

Occhio ai Millennials: sono dei veri foodies