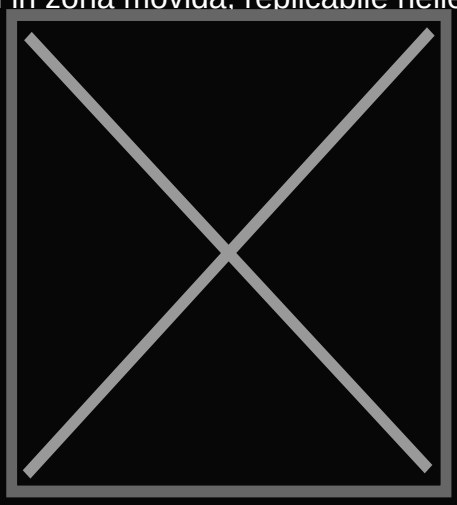
Format da copiare: qualche consiglio per un restyling di successo

screenshot-26-34bc73c6

Aria di primavera, aria di cambiamento. Quale momento migliore per un restyling? Nel numero di marzo di Mixer suggeriamo di prendere ispirazione da tre format, ben diversi fra loro, che ci hanno colpito per la loro originalità: un locale tematico che presenta un'inedita formula di abbinamento tra food & drink; un ristorante in una zona animata che differenzia l'offerta per andare incontro ad un pubblico più ampio; un "micro locale" di pochissimi metri quadri in zona movida, replicabile nelle aree pedonali e turistiche.



[caption id="attachment_121538" align="alignleft" width="231"] David Migliori[/caption]

Nonostante non sia la loro stagione, spuntano come funghi molti locali specializzati in una proposta che di nuovo apparentemente ha poco o nulla: il caro e vecchio hamburger, abbinato come sempre a patatine e bevande con bollicine. Siamo andati a vedere come mai il successo premi tutti coloro che scommettono su questo classico intramontabile, sia le grandi catene sia le nuove formule che puntano su panini in versione gourmet, giocando molto con la sperimentazione e tenendo in considerazione le esigenze di chi ha un approccio salutista al cibo.**Volete invece avere qualche dritta sulle tendenze della mixability? Il servizio dedicato contiene delle "chicche" che abbiamo**

estorto ad alcuni dei più importanti bartender del panorama nazionale in fatto di stili e di ingredienti dei drink del presente e del futuro. Se volete leggere integralmente quanto ci hanno raccontato, potete trovare le interviste sul nostro sito mixerplanet.com nella rubrica *Dalla parte del barman*. A proposito dell'uso di internet per ragioni lavorative torniamo, sempre nel numero di marzo, sulla ricerca di TradeLab di cui abbiamo parlato tempo fa; ci aveva colpito la denuncia della scarsa propensione della categoria – in primis proprio dei titolari di bar – nell'utilizzare la rete per scopi professionali. Siamo invece convinti che questo sia un elemento fondamentale di cui chi lavora dietro il bancone o in una cucina del ristorante non può fare a meno per raccogliere informazioni, spunti e suggestioni, facilmente traducibili in attività quotidiana.

Per quanto ci riguarda abbiamo realizzato un importante accordo che ci consente di pubblicare su Mixerplanet tutte le puntate della trasmissione Kitchen Sound dello chef Alessandro Borghese in onda su Sky. Ogni giorno lo chef presenta una ricetta in esclusiva in un video di soli 5 minuti: dal prossimo mese, passerà la palla a Iginio Massari, il Maestro dei Pasticceri italiani che tanto terrorizza i concorrenti di Master Chef.

Questo **numero di Mixer si segnala, ancora una volta, anche per la presenza di alcuni articoli di taglio pratico/informativo**. Ecco gli aspetti contabili e fiscali degli apparecchi da gioco che non distribuiscono vincite in denaro; in maniera chiara e precisa le nuove tariffe SCF (e SIAE), frutto dell'accordo realizzato da Fipe; tutto quello che bisogna sapere sulla imminente scadenza del 31 marzo per la possibile rottamazione delle cartelle Equitalia.

L'ultimo suggerimento del mese arriva dallo speciale sui prodotti da forno che apre questo numero. Gli analisti concordano: i bar hanno bisogno come l'ossigeno di ampliare l'offerta al food. La semplice proposta di caffè e cappuccino da sola non basta più; se ci si vuole differenziare dalla "massa" bisogna conquistare gli avventori anche con il cibo, in primis brioche e cornetti, non solo di qualità, ma anche di diversa varietà.