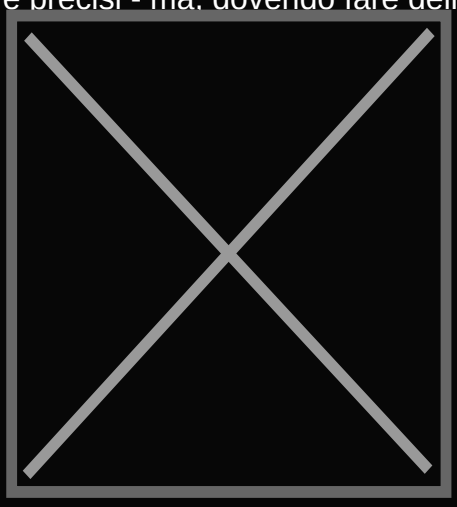
Mixer: il numero di dicembre/gennaio in versione Sandwich

screenshot-2-912efabc

Immaginate un gustoso hot-dog, o un fumante hamburger di quelli che vanno per la maggiore oggi, con due morbide fette di pane che avvolgono strati e strati di carne, svariati ingredienti aggiuntivi e condimenti a volontà a riempire il poco spazio restante. Ecco, il numero di Mixer che stringete fra le mani è un po' così, con gli argomenti "normali" ad aprire e chiudere, esattamente come le due fette di pane e, al centro, un giornale nel giornale da gustare con calma. **Per gli affamati lettori di Mixer abbiamo aggiunto al gustoso panino informativo tradizionale uno speciale di 64 pagine dedicato ai principali momenti di consumo della giornata.** Stiamo parlando della prima colazione, del pranzo, dei break, dell'aperitivo serale e del dopo cena. Sappiamo benissimo che la giornata non si esaurisce in questo breve elenco e che su alcune voci si potrebbe discutere – ad esempio i "momenti-aperitivo" sarebbero almeno due, ad essere precisi - ma, dovendo fare delle scelte, abbiamo selezionato i più importanti.



[caption id="attachment_137749" align="alignleft" width="231"] David Migliori[/caption]

Per ogni momento abbiamo preparato approfondimenti utili con tendenze, proposte, ricette, consigli, suggerimenti ed idee per migliorare le attività dei pubblici esercizi, in particolare del "caro e

vecchio” bar. Siamo partiti da un assunto di cui siamo grati a TradeLab (la società di analisi che al mondo dei pubblici esercizi e dell’ospitalità dedica attenzione e studi da molti anni), ossia che per i bar sia da tempo l’ora di superare il vecchio modello del bar generalista, per tutti e per nessuno, e per ogni orario. La scelta, al contrario, era – ed è – quella di puntare sulla specializzazione, una differenziazione basata certamente sull’offerta, sulla proposta, ma anche sulla scelta dei propri momenti di consumo.**Tradotto in termini pratici significa che, al di là di pochissime eccezioni, è impossibile essere il top per efficienza, qualità e servizio in tutte le ore della giornata**, ossia essere “i re” della colazione e poi anche un must imperdibile per i clienti all’ora di pranzo, un punto di ritrovo immancabile per gli amanti dell’aperitivo dopolavoro e poi un ritrovo serale di tendenza… La verità è che anche i più bravi devono scegliere di specializzarsi in alcuni momenti sulla base della propria filosofia, delle proprie aspirazioni, delle caratteristiche della zona in cui si lavora, della clientela che si desidera avere e così via e, in questi, essere impeccabili per efficienza, qualità e servizio. Questo non significa abbandonare a loro stessi i restanti momenti della giornata, ma avere consapevolezza dei propri punti di forza e su quelli investire risorse ed energie. Per essere, almeno nella propria zona, i numeri uno!

Passando al resto di questo giornale-panino, la fetta superiore di pane è dedicata al vincitore del campionato baristi organizzato da Inei. Dopo la vittoria un anno fa da parte di un coreano, è tornato sul podio un italiano, tallonato, questa volta, da tre aspiranti campioni dell’espresso che arrivano dall’oriente. Il fatto che in finale ci fossero un cinese, un taiwanese e un tailandese, non deve solo far sorridere pensando a qualche barzelletta, ma deve far riflettere sul successo e sulla diffusione del nostro espresso nel mondo; nello stesso tempo ci spinge ad essere inflessibili sul fronte della qualità e a guardare con maggiore attenzione al di fuori dei nostri confini nazionali. Puntare alla qualità è tuttavia una frase fatta banale se non supportata da sostanza: per dare contenuto a questo concetto approfondiamo il tema della certificazione del caffè e dedichiamo spazio agli eventi di HostMilano in cui il caffè è stato protagonista.

La fetta inferiore del panino fa la gioia della vasta categoria dei lettori che da noi si aspettano notizie “pratiche”. Good news sul fronte dei diritti d’autore: la Fipe-Confcommercio ci informa che è stato scongiurato il rischio sanzioni per i pubblici esercizi; parliamo poi delle prospettive per il gioco pubblico alla luce dell’accordo tra governo ed enti locali; mostriamo come a volte basti un bicchiere d’acqua di benvenuto per soddisfare i clienti; infine, passando al fisco, spieghiamo come rottamare le cartelle col nuovo sistema *Fai D.A. te*. Se ancora non bastasse, ecco una notizia per la serie “meno burocrazia”: con la fine dell’obbligo di licenza UTF, ora per la vendita degli alcolici al minuto basterà la semplice comunicazione al Comune.