Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena

img3272-71fe92ca

Per fidelizzare il cliente nella fascia post dinner sono essenziali ambiente, luci, musica e servizio. Ecco cosa occorre sapere a riguardo.

AMBIENTE Non solo bello. Il layout deve essere anche comodo. “La piacevolezza dell’ambiente è data da diversi fattori, vista in primis. Una terrazza o una vetrata affacciata su lago, montagne, mare o monumenti storici sono un valore aggiunto, ma è altrettanto importante che il cliente possa muoversi agevolmente nel locale”, osserva Armiento.

LUCI Ricordatevi che protagonisti assoluti sono i vostri cocktail e quindi orientate sempre le luci neutre sul tavolo.

MUSICA Due suggerimenti. Primo: tenete presente che più ancora del genere musicale (che comunque gioca un ruolo importante), a fare la differenza è il volume della musica. Regolatelo affinché i clienti possano sempre conversare agevolmente. Secondo: evitate la radio, comoda ma asettica. Fidelizza molto di più un’accattivante compilation selezionata con cura.

IDEE DA COPIARE Per avvicinare nuovi clienti e fidelizzare gli avventori abituali vale la pena organizzare con regolarità eventi speciali. Oltre a degustazioni in collaborazione con aziende produttrici e distributori e mostre di fotografia e pittura, interessanti alternative possono essere l’ospitalità di sfilate, temporary shop e presentazioni stampa.

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

Cocktail, la ricetta del Tocando Miles proposta da Stefano Armiento

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento