Da Londra, il Fuoricasa da copiare

londra-idee-da-copiare-ea2ed100

Oggi, come negli anni ’60, è il luogo che abbraccia e accoglie i nuovi stili di consumo Fuoricasa, sfornando format, situazioni e idee che, localizzate, possono essere riprese anche da noi per attirare il pubblico di millennials e Generazione Z. Ecco a seguire quelle assolutamente da copiare.

LA CARNE NON CARNE
Suscita curiosità e ce ne saranno sempre più versioni. Cresce l’interesse per le proteine vegetali, e tra i sostituti della carne avanzano anche alghe e, perché no, gli insetti: perché l’aperitivo al bar deve essere sempre così standardizzato?

RIPRENDERSI LA CITTÀ
Prendo uno spazio dismesso e ci metto cibo, cocktail ma anche spazi commerciali e animo con musica ed eventi culturali. Come in un festival permanente, d’estate e d’inverno.

SHARING ECONOMY
Anche all’interno di un locale possono convivere varie anime, la birreria con i cocktail bar, il messicano con la pizzeria.

RISORSE LOCALI
Utilizzare start-up, aziende, professionisti del quartiere, dal giovane designer all’informatico, al maker che crea oggetti con la stampante 3d. Spesso condividono la vostra clientela e con loro è possibile fare accordi di vario tipo, dal restyling del locale all’offerta al suo interno di servizi alternativi (mail art, mostre fotografiche o d’arte, esposizione di oggetti per la casa o la cucina, produttori agricoli locali...).

Giovane, vegano e condiviso: il futuro in scena a Londra

Sanguinolento e vegetale: l'hamburger di Londra da provare