# "How-To": otto consigli per i locali del Fuoricasa di domani

ishan-seefromthesky-1113278-unsplash-1647c8b1

In un futuro dominato dal piatto unico di tipo internazionale, la personalizzazione dovrà andare incontro agli stili di vita e la tecnologia permetterà un'esperienza culinaria salutare, naturale, tracciabile e sostenibile. Ecco alcune dritte per guardare al domani del Fuoricasa.

• Sfruttare tutto il potenziale delle attrezzature hi-tech di abilitare la creatività

• Adottare soluzioni tecnologiche che permettono di “ingaggiare” i clienti all’esperienza, anche con l’intrattenimento, e di raccogliere e analizzare dati per anticiparne le richieste

• Utilizzare i dati per una personalizzazione spinta che vada incontro agli stili di vita del cliente

• Guardare all’home delivery come a un’opportunità di sperimentare nuove aree, prodotti o tipologie di clienti piuttosto che come un concorrente

• Valorizzare le tecnologie come mezzo per esaltare la naturalità e salubrità, trasparenza e tracciabilità, e la territorialità

• Utilizzare l’automazione dei processi (ad esempio con i forni multifunzione o le macchine espresso di ultima generazione) per liberare tempi e spazi da dedicare al rapporto personale e conviviale col cliente

• Dimostrare il massimo rispetto per il tempo del cliente con proposte che, oltre che gustose, siano veloci da preparare e facili da gustare o anche portare con sé

• Rivolgersi a un consulente per la progettazione ed elaborare un layout che sia coerente con i valori espressi (ad esempio, trasparenza che si riflette in spazi aperti e ampia visibilità)

**Fuoricasa domani: se la tecnologia fa risaltare l’unicità del singolo**