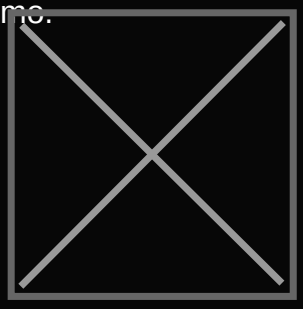
L'editoriale di Mixer 312: I momenti per essere al “top”

editoriale-312-32123004

Ripetendo il felice esperimento dello scorso anno, abbiamo preparato per gli affamati lettori di Mixer un corposo speciale di 64 pagine dedicato ai principali momenti di consumo della giornata, dalla colazione al dopocena con approfondimenti, dati di mercato e tendenze dalle due più importanti città italiane, Milano e Roma.

Speriamo che possa essere di utilità pratica per il difficile compito dei locali pubblici: soddisfare le richieste dei clienti ad ogni ora del giorno (e, per alcuni, della notte), ma nel contempo essere “top” in alcuni momenti. Non ci stanchiamo di ripeterlo: lasciato alle spalle il vecchio modello di bar generalista, per tutti e per nessuno e per ogni orario, la scelta vincente è di puntare sulla specializzazione e sulla scelta dei propri momenti di consumo.



[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

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 riferimento serale di tendenza… 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 e della clientela che si vuole avere e, in questi orari, essere impeccabili per efficienza, qualità e servizio. Non significa trascurare il resto della giornata, ma avere consapevolezza dei propri punti di forza e su quelli investire risorse ed

energie. Per essere, nella propria zona, i numeri uno.

Questo mese suggerisco inoltre di prendere del tempo per leggere con attenzione il pezzo di apertura del numero. In collaborazione con Host (la grande fiera dell'ospitalità di Fieramilano), proviamo a **raccontare come sarà il fuoricasa domani**. Raccogliendo i pareri di esperti e le analisi di società di ricerca abbiamo cercato di capire quale ruolo avrà la tecnologia nel settore e che tipo di impatto avrà sugli stili, sui consumi e sulle scelte dei consumatori. Non perdetevi la nostra lista dei "consigli per il locale di domani"…

Segnalo poi il Dossier merceologico dedicato al gelato. I nostri articoli vi accompagneranno verso nuove frontiere, una fredda ventata di nuovi gusti e nuovi stili, dal gelato all'azoto a quello alcolico e divertente. Preparatevi ad una **abbuffata di stranezze e curiosità e a fare la conoscenza di personaggi bizzarri ed originali**…