Vandemoortele al fianco dei baristi col progetto Vai Sul Bar Sicuro

vaisulsicuro-1b1c12ae

La colazione al bar, un pranzo veloce con un panino, un aperitivo con gli amici, magari assaporando un gustoso tramezzino: è innegabile come, durante il lockdown, gli italiani abbiano sentito la mancanza di alcune abitudini diventate parte del vivere quotidiano. Piccole coccole o rituali consolidati, gli appuntamenti al bar erano una vera tradizione per milioni di italiani e ora, con la riapertura di tutte le attività, sono pronti a tornare. Ma molto è cambiato: occorrono precisi protocolli di sicurezza e una sottile paura serpeggia ancora fra gli avventori che spesso sono titubanti ad avventurarsi verso il bancone. Per sostenere i baristi in questo momento di difficile ripartenza, fra norme da rispettare e numeri contingentati, Vandemoortele ha dato il via al progetto “Vai sul bar sicuro”.

Di cosa si tratta? una serie di iniziative e strumenti per aiutare i bar a riaprire il servizio al pubblico in totale sicurezza, rassicurando i clienti e massimizzando i profitti.

“L’obiettivo – spiegano dall’azienda – *è aiutare il barista a continuare la propria attività in modo sicuro, semplificandone le mansioni quotidiane e guidandolo durante la riapertura al pubblico. Contemporaneamente vogliamo veicolare un messaggio rassicurante al consumatore: che può riprendere le proprie abitudini in piena sicurezza. Seguendo pochi e semplici step i nostri clienti, i baristi, potranno azzerare gli sprechi e massimizzare i guadagni, ottimizzando l’utilizzo delle proprie risorse economiche per garantire un consumo sicuro in tutti i momenti di contatto con il consumatore. Quest’ultimo saprà di entrare in un bar che garantisce massima sicurezza durante l’acquisto e il consumo, favorendo così un graduale ritorno alla vita sociale e alle proprie abitudini consolidate”.*

Il progetto si articola in quattro step, a partire dall’offerta: Vandemoortele ha selezionato una gamma di prodotti per ogni momento di consumo, dalla colazione al pranzo, all’aperitivo, secondo i gusti consolidati degli italiani. In questo modo i baristi potranno concentrare gli acquisti sulle referenze altorotanti, privilegiando i prodotti surgelati da cuocere o “scongela e servi” che garantiranno lunga

conservazione, alta qualità e nessuno spreco.

Ma una buona offerta non basta se il cliente non percepisce un tangibile senso di sicurezza entrando nel locale: ecco quindi il secondo step, “Comunicazione sicura nel bar”. Per sostenere i baristi nel comunicare al consumatore tutte le misure di igiene adottate, Vandemoortele ha preparato un kit di comunicazione completo e dettagliato composto da una locandina per la vetrina del bar (indicante le norme di igiene e di sicurezza adottate per rassicurare i clienti all’ingresso) e un totem da banco (da esporre sul bancone indicante tutte le norme di igiene e di sicurezza adottate). Sicurezza che il bar può e deve trasmettere fin dalla vetrina, esponendo i panini farciti, focaccine e croissant in modo sicuro grazie all’uso dei materiali di confezionamento in dotazione -terzo step- , in modo che i clienti siano più propensi all’acquisto: astucci con finestra per contenere panini farciti con interno idrorepellente per salse e unto, sacchetti in carta anti unto pensati per croissant e sfoglie, caratterizzati da una finestra per vedere il prodotto all’interno e per offrire al consumatore un acquisto e consumo in sicurezza e fogli in carta alimentare con pellicola in plastica per fasciare panini e focaccine farcite. A questi si aggiungono -nel quarto step- gli adesivi chiudi pacco per sigillare i sacchetti porta croissant, gli astucci per i panini e la carta per alimenti, indicante il logo del consumo e dell’acquisto in sicurezza: un vero e proprio sigillo di garanzia pensato per rassicurare il consumatore. Strumenti semplici ed efficaci che il barista potrà utilizzare anche per il servizio d’asporto o per il delivery, garantendo massima sicurezza al consumatore e sfruttando, nel contempo, nuove occasioni di consumo.

“Quattro semplici passi – commentano dall’azienda – c*he permetteranno di garantire l’adempimento delle norme sulla sicurezza e offrire un consumo sicuro, massimizzare i guadagni con la giusta offerta, coprire tutti i momenti di consumo e azzerare gli sprechi, grazie all’utilizzo di prodotti surgelati”.*

Un corso per il perfetto “bar sicuro”

Per accompagnare i baristi sotto ogni aspetto di questa non semplice ripartenza, Vandemoortele ha organizzato anche il corso online per la sicurezza: frequentandoli, il barista acquisirà le nozioni necessarie per riaprire in sicurezza, riceverà aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori (e le relative misure di prevenzione) e, al termine, riceverà una certificazione da esibire nel bar.