Manca il personale? Miscusi apre a Milano un nuovo locale ipertecnologico

20230516152444miscusi-foto-per-sito-2048x1198-244b48e8

Miscusi apre un nuovo punto vendita ipertecnologico nel **food distict** di Porta Nuova in **piazza Gae Aulenti a Milano**, al piano interrato dell'intera struttura. Coima Sgr, che gestisce l'area, ha messo a disposizione questa collocazione per **un format tutto nuovo**, sistemato in un locale di 160 metri quadrati per un totale di 70 coperti.

Non si tratta più del tradizionale ristorante miscusi, ma di una sorta di fast food che, al posto che sfornare hamburger e patatine, produce pasta fresca. Un'opzione più leggera, salutare e tutta italiana per accontentare i clienti, senza però fornire loro un servizio al tavolo tradizionale.

Infatti, **il cliente sarà invitato a prendere l'ordinazione in modo totalmente autonomo e digitale** (un'idea che, del resto, viene incontro alla mancanza di personale riscontrata da molte attività del fuori casa in quest'ultimo anno). Proprio come in un fast food, sarà un **totem** a permettere di fare la propria ordinazione, da ritirare poi in cassa. In alternativa si potrà usare un **QR code**, che costituirà un'opzione altrettanto veloce e meccanica.

L'unico dubbio, a fronte di svariati vantaggi, è che il prodotto possa essere 'semplificato' per venire incontro a una catena di montaggio così stringente. Ma non è così: **la pasta rimane sempre uguale, a cambiare è solo la logistica**.

Una modalità che del resto non si discosta affatto dalle origini del brand, come sottolinea lo stesso **Alberto Cartasegna,** ceo e founder di miscusi: "Questo nuovo miscusi è un progetto rispettoso delle nostre radici e, al tempo stesso, responsabile del nostro futuro. Ripartiamo da dove siamo nati con **un servizio più informale e rapido**, portandoci dietro tutto quello che abbiamo imparato in questi anni di tempeste, unendo l'attenzione per gli ingredienti e per l'ambiente alla nostra **vocazione tecnologica**, dando vita a un'alternativa sana a molti dei fast food presenti oggi sul mercato".

Dunque, un modello di servizio **fast casual** che punta sugli ingredienti ‘buoni’ della dieta mediterranea (patrimonio Unesco 2023) uniti a un’attenzione alla digitalizzazione che permette di soddisfare l’avventore nel più breve tempo possibile, rispettando al contempo gli obbiettivi di crescita, innovazione e sostenibilità che stanno a cuore all’azienda (certificata per questo **B-corp**) e non rinunciando a **un’offerta in grado di includere tutti**, dai vegetariani, ai celiaci ai vegani. Ragioni sufficienti per esportare il format, che vedrà nuove aperture durante l’anno.