Panini Durini, il buongiorno si vede dal mattino

bancone-panini-5c14a2d0

Per scoprire i motivi che hanno trasformato in pochissimo tempo Panini Durini in un punto di riferimento per la clientela milanese abbiamo intervistato la responsabile marketing Ilaria Puddu.

locali diurni 2**Nato nel 2011 a Milano, Panini Durini in meno di quattro anni ha aperto ben sei punti vendita nel capoluogo lombardo...**
Il concept ha successo perché punta su prodotti daily made ricercati, genuini, gustosi, classici e innovativi allo stesso tempo. Inoltre, la velocità dell'espansione della catena è stata favorita da questioni logistiche, in particolare dall'assenza della canna fumaria all'interno dei punti vendita. Il format si concentra infatti su pasticceria e tavola fredda, il che rende più facile trovare location interessanti in termini di posizione strategica.

A proposito di location, come le scegliete?
Le location devono avere una metratura dai 70 mq ai 150 mq, devono essere posizionate in centri storici, business area o centri turistici in cui siano presenti, di passaggio oppure stabilmente, un numero elevato di persone. Ci rivolgiamo infatti non solo ai cittadini, ma anche ai turisti.

Pensate già a nuove aperture?
Sì: nei prossimi mesi apriremo due nuovi punti vendita a Milano.

Quali sono i principi alla base della vostra filosofia?
Ricerca, passione, freschezza e qualità dei prodotti. Ma anche professionalità e cordialità del personale, nonché una maniacale attenzione per pulizia e igiene.

Che cosa caratterizza l'offerta di Panini Durini per la prima colazione? locali diurni 1
Primo: la qualità e la freschezza dei prodotti. Brioche e torte sono preparate da pasticcerie e laboratori artigianali, consegnate ancora calde tutte le mattine e farcite al momento. Secondo: la varietà. Vantiamo un'ampia gamma di proposte, per accontentare tutti i palati. Inoltre stiamo per lanciare nuovi prodotti pensati per chi soffre di intolleranze o per chi segue particolari diete alimentari. Mi riferisco,

per esempio, a brioche e torte vegane e alla possibilità di chiedere qualunque prodotto di caffetteria preparato con il latte di soia invece che con quello vaccino. Terzo: il caffè, realizzato con miscele di caffè Bonomi. Tra l'altro, nei prossimi mesi lanceremo il nuovo Caffè Durini, prodotto in esclusiva per noi da Bonomi e disponibile anche nella versione per la moka per i clienti che desiderassero berlo a casa. Ancora, sono molto apprezzate spremute e centrifughe fresche. Infine, proporremo un caffè speciale diverso ogni mese.

Quanta importanza ricopre la colazione per il business di Panini Durini?
Rappresenta all'incirca il 25- 30% del fatturato.

Parliamo del servizio di bike delivery?
Consegniamo a casa, in ufficio e in negozio senza alcun costo aggiuntivo, qualunque sia lo scontrino! Abbiamo delle risorse interne deputate al delivery, realizzato in bicicletapprezzato perché riusciamo a garantire tempi di consegna rapidi e, di conseguenza, ci aiuta a fidelizzare la clientela.

Locali diurni 3**Organizzate su richiesta catering ad hoc per eventi all'interno e in location esterne...**
Sì, non è il nostro core-business, ma di certo è un'attività in crescita che ci impegna quasi tutti i giorni. Realizziamo tutto su misura e curiamo ogni dettaglio, per soddisfare al meglio le necessità e i desideri dei nostri clienti.

Che ruolo hanno i social media nella vostra strategia di comunicazione?
I social media giocano un ruolo importante, anche perché ci rivolgiamo a una clientela giovane, iper-connessa e interattiva. Dei diversi strumenti a disposizione, per noi i più efficaci sono Facebook e Instagram. E visto che fotografare il food è diventata una moda, ci attiveremo per realizzare anche dei concorsi di immagini e video al fine di coinvolgere ulteriormente i clienti.

Quattro idee originali per una prima colazione "a base panini"

1. Crudo di Parma stagionato 24 mesi, mousse al pistacchio di Bronte biologico e cavolo cappuccio viola
   Preparazione mousse: prendere 50gr di formaggio spalmabile vaccino e 15gr di crema di Pistacchio di Bronte e amalgamare con un cucchiaio (aggiungere eventualmente un cucchiaio di olio). Tagliare due fette di panettone e tostarle in piastra o nel forno a 180°, spalmare la mousse su entrambe le fette, farcire con 60gr di crudo e cavolo cappuccio tagliato finemente e condito con olio e spezie.

2. Roastbeef, mousse allo zafferano e scarola
   Preparazione mousse: prendere 40gr di robiola e mezza bustina di zafferano, e amalgamare con un cucchiaio (aggiungere eventualmente un cucchiaio di olio). Tagliare due fette di panettone e tostarle in piastra o nel forno a 180°, spalmare la mousse su entrambe le fette, farcire con 60gr di roastbeef tagliato fine condito con olio bio, sale e pepe e scarola.
3. Salmone norvegese affumicato, olio bio e zenzero, robiola e misticanza
4. Speck dell’Alto Adige Igp, ricotta vaccina, trevigiana grigliata e noci. Preparazione 3 e 4 come gli altri senza preparazione della mousse. Nel 4 grigliare foglie di trevigiana