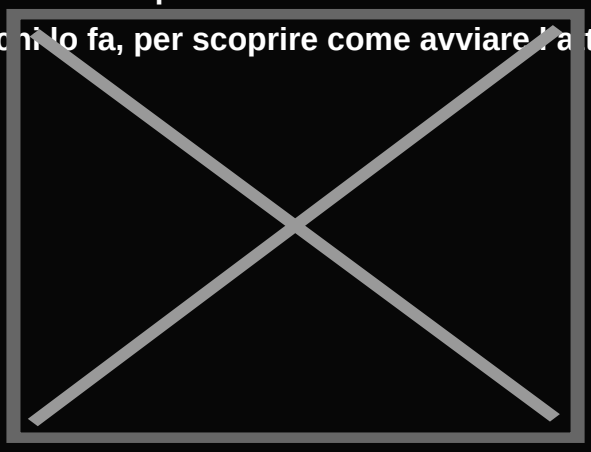
Pic Nic experience: il cestino lo dà il bar

pic-nic-expeience-1-966610fd

Avete mai pensato di incrementare il business con il servizio di Pic Nic? Abbiamo intervistato chi lo fa, per scoprire come avviare l'attività.



In Italia, pioniera è stata Cristina, titolare del Gina di Roma, accanto a Villa Borghese, primo locale, 13 anni fa, a lanciare la pic-nic experience, oggi attiva tutti i giorni dalle 11 alle 19. «L'idea è nata da una mia esigenza personale: vivere il parco di Villa Borghese in modo diverso, a contatto con la natura. Risultato? Un vero boom: mi hanno chiamata perfino dagli Stati Uniti per chiedermi informazioni, al fine di introdurre il servizio oltre Oceano», ricorda. Tra l'altro, l'attività non funziona bene solo in primavera ed estate. «Se la vicinanza a un'area verde è indispensabile per godere davvero di un ritorno economico, la pic nic experience è gettonatissima anche per feste in casa e cerimonie di matrimonio, soprattutto tra gli stranieri. In questi casi, realizziamo un menù cartaceo personalizzato, senza costi aggiuntivi, con almeno 48 ore di preavviso», specifica Cristina. E Myriam, responsabile del California Bakery di Piazza S. Eustorgio a Milano, conferma: «Riceviamo numerose richieste per Picnic Wedding e per feste aziendali originali. È successo, per esempio, per il party di Vanity Fair, un PicChic nel Chiostro del Museo Diocesano».

L'INVESTIMENTO



«Calcolate una spesa di 50-150 euro per singolo cestino, a

seconda della qualità del prodotto. Tenete presente che, se cauzione o deposito del documento ne garantiscono il ritorno, nei momenti di rush non è sempre possibile controllarne il contenuto.
E a volte cavatappi e thermos non tornano», mette in guardia Cristina del Gina. Quanti cestini occorrono? «Difficile stabilire un numero adeguato per tutti, dipende dall'afflusso e dal tipo di servizio, ma per iniziare servono dai 50 kit in su», risponde Giacomo Treccani, patron del nuovissimo 212 Rotisserie & Delicious, affacciato sul Parco delle Basiliche, a Milano.

F**ORMA E CONTENUTO DEL CESTO**

Un consiglio: scegliete il cestino in base alla praticità. Seppur esteticamente di impatto, evitate la forma a valigetta, perché non permette di assecondare richieste extra. Funzionali, invece, i classici cesti in vimini della "nonna" aperti in alto, meglio se con fodera estraibile, per un'assoluta igiene del contenitore. Ma c'è anche chi si organizza con un semplice sacchettino di carta: è il caso del ristorante della Residenza Principina, in Maremma a pochi metri dal mare: «Il servizio di pic-nic soddisfa le esigenze di famiglie, coppie ed amici che amano trascorrere l'intera giornata in spiagge libere. Molto richiesto, ci ha permesso di incrementare il numero di pasti a pranzo», spiega la direttrice, Elena Fedeli. Infine, uno sguardo al contenuto: al di là di alimenti e bevande, cosa non può mancare in un cesto da pic-nic? «Cavatappi, thermos, posate, bicchieri e tovaglioli, condimenti monoporzione, un plaid o, meglio, una stuoia, che consente di eliminare i costi di lavanderia» conclude Cristina.