Biologico. I consigli per chi vuole cominciare

pizza-015-f263ab94

Ecco un breve elenco di consigli raccolti da chi sul bioloigoc ci ha scommesso da tempo.

? la lista: non c’è. Spiego ai clienti che andrebbe stampata tutti i giorni sprecando carta e inchiostro. Ho una lavagnetta dove scrivo a mano gli otto piatti del giorno; quando finiscono vengono sostituiti da altri. Abbiamo ingredienti freschi e non possiamo stoccarli per più di due giorni quindi dobbiamo far girare. Sono io che giro tra i tavoli e spiego i piatti (NaBi)

? l’arredamento: ho deciso che doveva essere accogliente ma non stancare gli occhi, con colori naturali e un po’ “casalingo” per invitare la gente a restare anche per leggere un libro. Tavoli sedie e lampade sono dell’IKEA perché non volevo investire un patrimonio per poi trovarmi indebitato: l’importante era puntare sulla qualità della materia prima (NaBi)

? l’espositore di tisane: nasce da un motivo banale: alcune bustine non hanno scritto cosa c’è dentro. Ho deciso di esporre le scatole in una vetrinetta che mostra il nostro assortimento di tisane, tè e infusi. Quelli che vanno per la maggiore sono il tè Bancha (deteinato naturale giapponese) e il tè verde (NaBi)

? il buffet a peso (2 euro all’etto) non a forfait così si paga solo ciò che si mangia (Bio’s Cafè Rimini)

? Il cuoco in sala spiega i piatti e suggerire ricette da fare a casa; al bar organizziamo anche corsi di cucina naturale (Bio’s Cafè Rimini)

Il biologico conviene?

L'impetuosa avanzata del biologico in horeca. I numeri del settore

Biologico. I consigli per chi vuole cominciare