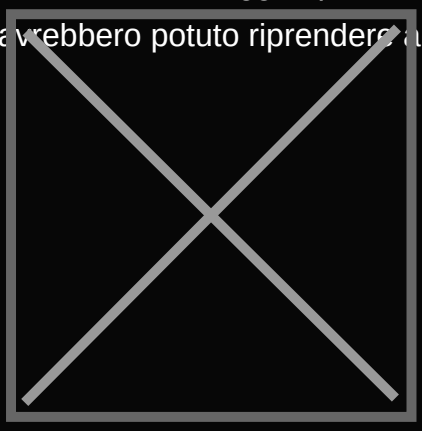
Anno nero per movida: la startup di un giovane bartender che non si arrende

fb-img-1519294709162-min-547bd4ee

L’Istat comunica nel nuovo rapporto "Situazione e prospettive delle imprese nell'emergenza sanitaria Covid-19", che tra aprile e marzo, per 4 imprese su 10, il fatturato è diminuito di oltre il 50%. A livello settoriale, il 53,3% delle imprese di servizi si è trovata nella situazione di dover sospendere la propria attività e si sale al 76,8% per le attività di ristorazione. Le ripercussioni del periodo di quarantena sono state subite non solo dai proprietari delle attività ma anche da coloro che vi lavorano. Tra le diverse categorie colpite, troviamo quella dei bartender.

Il bartender è la figura professionale che come suggerito dal nome “tiene il bar”, colu che si occupa di far star bene i clienti, un professionista della mixology dotato di capacità comunicative e presenza scenica. Il bartender è un’artista dei cocktail, una professione che nel nostro paese, grazie anche ad influenze estere, sta venendo sempre più valorizzata. Con la chiusura dei bar, dei locali e delle discoteche la maggior parte dei bartender si sono ritrovati a casa senza sapere se e quando avrebbero potuto riprendere ad esercitare la loro professione.



Il progetto di un bartender per i bartender: come far ripartire un mondo duramente colpito

Marco Griggio è un giovane bartender già dall'età di 17 anni e nel 2019 fonda la startup Omega Station, che si occupa di ideare postazioni da bar funzionali e dal design accattivante per i propri colleghi. Dopo un primo anno segnato da diversi successi è un notevole fatturato, il 2020 rischiava però di distruggere la sua idea. Marco Griggio, non si è arreso, al contrario, ha voluto rinnovare la sua passione per il mondo della mixology, creando Omega Easy, una postazione in cartonato, eco-friendly e montabile in 10 minuti, grazie alla quale i suoi colleghi bartender potessero riprendere a lavorare anche all'esterno dei bar, garantendo le norme di sicurezza per la prevenzione del covid.

"L'idea iniziale è stata questa: se c'è una problematica nel far accedere i clienti nei bar e nei locali, si può creare una struttura che possa essere portata all'esterno, dando la possibilità ai bartender di lavorare e di farlo non solo in modo sicuro ma anche facile e veloce. Per i clienti, basterà che rispettino le norme vigenti e si potrà gustare un buon drink in sicurezza." spiega **Marco Griggio**, fondatore di Omega Station.

L'idea del giovane founder sta agevolando la ripartenza per i bartender di tutta Italia, ad oggi sono state vendute più di 400 postazioni. Ci troviamo in un periodo delicato, prevenzione, sicurezza e movida sono ogni giorno il topic di molti discorsi. Omega Easy è la soluzione che mette tutti d'accordo, gli amanti dei cocktail e della vita mondana e coloro che ritengono che nei bar si creino assembramenti evitabili.