

Delivery: ecco la strategia del Pinch di Milano

VIDEO

pinch-delivery-33-2517e9ca



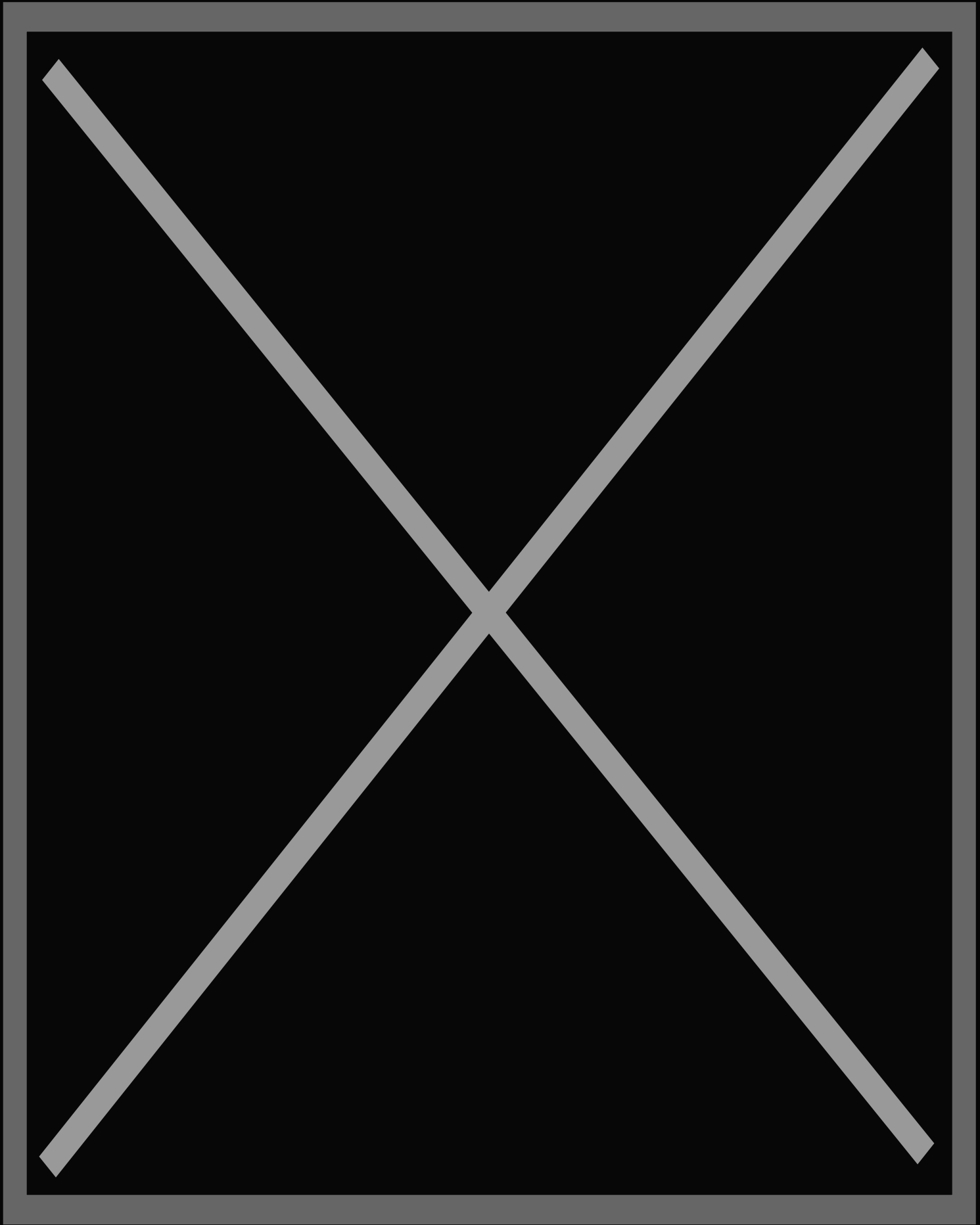
Il Pinch di Milano da un paio di settimane

propone il delivery e il take away. [Ecco com](#)



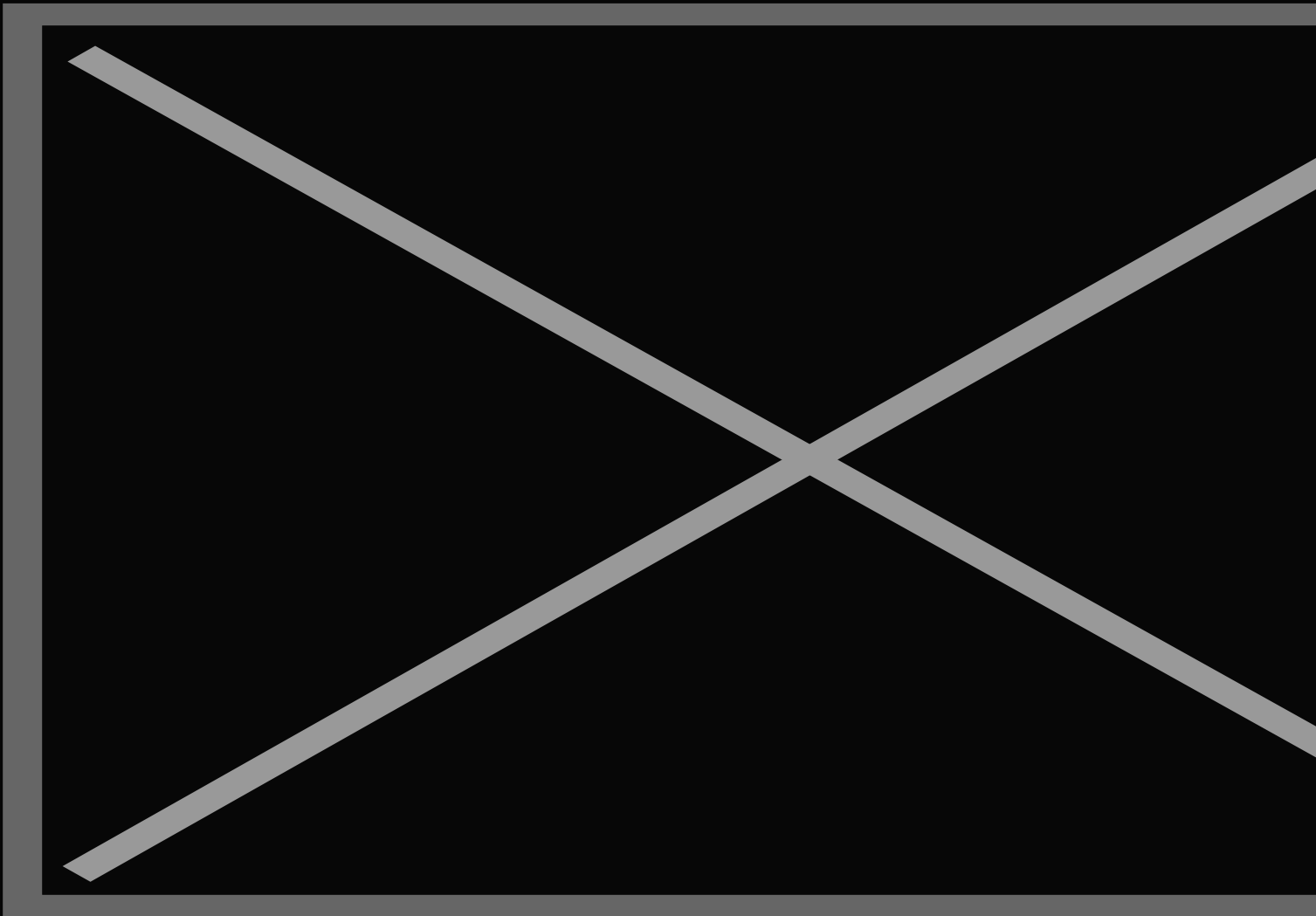
delivery del [Pinch](#) punta su otto signature e sui principali classici in versione sotto vuoto e su una proposta food golosa

con protagonisti i burgers.



Qualche esempio dei signature in delivery? Dalla **Spia**, un cocktail stile Old Fashioned con Bulleit Bourbon, Sciroppo di birra Stout, Rabarbaro, Bitter alla **Sfida** -un Martinez rivisitato con gin inglese, Vermut bianco, Bitter, Liquore alla ciliegia.

Ma a fare da richiamo per il delivery è soprattutto la selezione food, con i burger a trainare le vendite. Due best seller: il **Chicken Burger** con 150g di pollo impanato, fontina, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, bacon, salsa Caesar e il **Veggie Burger** con un burger di lenticchie e patate, melanzane alla piastra, pomodorini arrosto, spinacino fresco, salsa allo yogurt e menta.



I prezzi sono stati leggermente abbassati (da 8 a 7 euro i classici, da 9 a 8 euro i signature), le consegne sono per lo più realizzate dallo stesso team del Pinch, Erik Viola in primis e non mancano delle "offerte speciali". Una su tutte, il Combo Congiunti ovvero 6 cocktail a scelta dal menu a 35 euro.

Risultato? "Abbiamo raggiunto il break even e rafforzato il rapporto con i nostri clienti", risponde Erik Viola. Che non esclude di mantenere attivo il servizio anche in tempi di non emergenza Covid-19.

