The Perfect Cocktail: il ready to drink che può esservi utile

maxresdefault-3-43d9989b

I cocktail ready to drink come The Perfect Cocktail o NIO non sono una minaccia per i barman. Al contrario, sono un’opportunità per diffondere la cultura del bere miscelato anche a casa, per incrementare il desiderio di bere al bar un cocktail fatto al momento e per ampliare il business quando il locale non sia attrezzato per offrire drink.

The Perfect CocktailVi avevamo detto che Francesca Gentile, titolare del Funi 1989 di Montecatini Terme, aveva introdotto i suoi cocktail ready to drink nelle suite dell’Hotel Michelangelo.

Cocktail ready to drinkE che, numeri alla mano, avesse così ampliato il business.

Oggi sul mercato si stanno affacciando diverse aziende che hanno intuito le potenzialità di questo segmento non solo in ambito consumer ma anche in campo trade.
Max Razionale, per esempio, ha lanciato nel 2015 con il suo socio la linea The Perfect Cocktail e dopo aver conquistato gli USA (dove è presente in quasi tutti gli Stati in oltre 200 punti vendita) adesso punta a rafforzare il mercato italiano. "I nostri drink permettono di allargare il fatturato di diverse realtà. Penso a baite, bagni balneari, hotel, motel, chioschi e bar non attrezzati per offrire ai clienti una proposta cocktail adeguata", sottolinea Max Razionale. "Alle spalle di ogni drink ci sono 5 anni di studi. Consegniamo e spediamo in tutta Italia e in Europa e siamo distribuiti e venduti in esclusiva negli Usa da Total Wine&More".

Lo abbiamo intervistato per saperne di più sui costi, la distribuzione e le strategie di comunicazione a supporto della diffusione di The Perfect Cocktail.