

Bar Convent London 2026 punta su redditività e semplificazione operativa

La mixology internazionale sembra entrare in una fase meno spettacolare e più concreta. [The Spirits Business](#) anticipa i temi di Bar Convent London 2026, dove grande attenzione verrà dedicata a sostenibilità economica, gestione del personale, low ABV e ottimizzazione del servizio. Tra gli argomenti più discussi figurano drink list più snelle, preparazioni batchate e strategie per ridurre sprechi e complessità operative nei cocktail bar.

Il cambio di tono è significativo. Negli ultimi anni il settore ha spesso premiato l'effetto sorpresa, la tecnica estrema e la costruzione di menu sempre più elaborati. Oggi invece molti operatori sembrano interrogarsi su quanto questi modelli siano davvero sostenibili durante il servizio quotidiano. Il cliente continua a cercare esperienza e qualità, ma difficilmente percepisce il valore di processi troppo complicati se il risultato finale rallenta il servizio o spinge i prezzi oltre una certa soglia. La direzione sembra quindi orientata verso una mixology più leggibile e meno autoreferenziale, capace di mantenere identità e creatività senza perdere controllo economico e fluidità operativa.