

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti



#ragionevolezzacontroilvirus

Fase due: quali idee per la ripartenza

Pubblici esercenti alle corde, bar e ristoranti in ginocchio, albergatori piegati da una crisi mondiale. Come se non bastasse, i finanziamenti governativi ed europei sono farraginosi, tardivi e per nulla certi: e la necessità di riprendere le attività è doverosa. Il settore non può più permettersi di brancolare nel buio e deve poter contare sulle forze necessarie per risollevarsi. La nostra Camilla Rocca ha intervistato decine di professionisti, chef, baristi, albergatori, ma anche aziende produttive del food e del Beverage. Ne emerge un quadro di forte motivazione e di volontà di ripartenza, senza se e senza ma. Pubblichiamo alcune delle interviste effettuate nelle ultime settimane e ricordiamo ai lettori di collegarsi on line al nostro sito e di consultare le newsletter di Bartù, oltre alle nostre pagine social, per avere un quadro ampio della situazione.



NUOVI PROGETTI, NUOVE STRATEGIE



ELISABETTA MILANI

Responsabile marketing
e comunicazione
di Caffè Milani

Hai pensato a fare qualche attività di formazione in questo periodo con i tuoi dipendenti? Hai dovuto prendere delle misure in tal senso?

Dal momento in cui l'attività di Altascuola Coffee Training, il nostro centro di formazione, è stata sospesa e i corsi sono stati temporaneamente annullati a causa dell'emergenza Covid-19, abbiamo deciso di continuare ugualmente l'attività di istruzione del barista e del consumatore finale, attraverso iniziative online. Abbiamo infatti messo a punto alcuni format sui nostri social media che hanno lo scopo di diffondere la cultura del caffè, incuriosendo i nostri follower e dando consigli utili a tutti. Sulla pagina Facebook di Caffè Milani è possibile prendere parte a "Caffè in diretta", un'iniziativa live in compagnia del nostro brand ambassador per affrontare tematiche e argomenti sempre differenti. Per chi vuole approfittare di questo periodo di calma per dedicarsi e approfondire il rito della degustazione del caffè abbiamo preparato "Gocce di caffè": brevi video in cui accompagniamo le persone nell'assaggio di alcune miscele e singole origini della nostra torrefazione.

Cosa puoi pianificare in questo momento come azienda e quali progetti hai dovuto lasciare in stand by?

In questo momento ci stiamo attivando per prepararci al meglio alla riapertura. Sicuramente dopo questa emergenza sanitaria le nostre vite saranno cambiate; anche la nostra socialità e le nostre abitudini di consumo subiranno delle mutazioni. Per questo stiamo definendo progetti e valutando nuovi strumenti per andare incontro alla nostra clientela e al consumatore finale. Le attività didattiche che prevedono corsi con dimostrazioni pratiche sono state messe in stand by, così come le visite e i tour alla nostra Esposizione Caffè Milani. Tuttavia non vogliamo rinunciare alla nostra mission di diffondere la cultura del buon caffè, quindi ci stiamo attivando per creare nuovi moduli di formazione.

PRONTI PER RIPARTIRE!

Avete attuato delle iniziative particolari?

Ad oggi stiamo pensando a dei pacchetti emozionali per far vivere un'esperienza durante la visita e la degustazione e perché no un weekend fuori dalla città da trascorrere nella vicina Locanda di Calvignano la nostra struttura dedicata all'accoglienza per chi decide di passare più di un giorno alla scoperta del nostro bellissimo territorio.

Come siete organizzati per dare continuità all'attività?

Travaglino è aperta in misura molto limitata. Svolgiamo solo le attività essenziali strettamente legate alla produzione del vino che non si può fermare. Tutto il resto l'abbiamo posticipato anche per capire come sarà l'evoluzione del mercato dopo questo blocco. A Travaglino vivono all'interno della Tenuta alcune famiglie che collaborano con noi, quindi c'è sempre qualcuno. In particolare abbiamo un'impiegata che si occupa di ordini e spedizioni, che ogni mattina attraversa la corte davanti a casa per entrare in ufficio e controllare le comunicazioni più importanti. Così anche il nostro cantiniere, suo vicino di casa.



CRISTINA CERRI COMI

Cantina Travaglino