Coinvolgere il cliente con eventi e attività

MIGLIORARE IL MIO BAR

Un **locale** che funziona è un luogo che **vive di relazioni**, in cui succedono ***cose*** **interessanti** che coinvolgono i clienti e li rendono protagonisti. Seguiteci...

Il bar contemporaneo è un ambiente in cui vivere un'esperienza appagante e gratificante in ogni ora della giornata; il barista è un professionista che sa interpretare i bisogni più diversi e profondi della clientela... **Ecco un luogo in cui venire incuriositi, coinvolti e arricchiti. Come? Attraverso iniziative e attività fuori dall'ordinario.**

Avete capito bene. **L'intrattenimento – insieme a un servizio eccellente e alla qualità impeccabile dei prodotti – è la chiave per rinnovare la vostra offerta e rendere fedeli i clienti.**

In questo *nuovo teatro* sono di scena diversi tipi di eventi.

Corsi e degustazioni per i clienti

I vostri ospiti gradiranno occasioni di approfondimento gastronomico e percorsi guidati di assaggio. Potete per esempio proporre i corsi organizzati dall'**Università del Caffè,** che promettono un'esperienza formativa di alto livello in ambiti quali la cultura del caffè, del tè e del cioccolato, la degustazione delle miscele e la cucina.

UNIVERSITÀ *del* CAFFÈ
www.unicaffe.com

Appuntamenti con il gusto

Aperitivi e serate a tema, brunch e happy hour sono solo alcuni degli eventi di interesse gastronomico che potete prevedere per coinvolgere i vostri clienti.

Eventi artistici

Teatro, cabaret, poesia, proiezioni di film e documentari, presentazioni di libri o iniziative a carattere sociale.

Esposizioni

Mostre di pittura, fotografia e design.

Un palinsesto ricco di eventi e attività implica un impegno in più per lo staff, ma può portare grandi vantaggi! È importante focalizzarsi sugli obiettivi di crescita che si vogliono ottenere. I risultati non tarderanno ad arrivare... Quali?

1 **Accrescere il numero dei clienti fedeli**
L'intrattenimento fidelizza il pubblico, che individua il locale come un luogo in cui è possibile partecipare a iniziative interessanti e coinvolgenti.

2 **Attirare nuovi ospiti**
Le vostre attività coinvolgeranno persone interessate al tema della serata e nuovi clienti, magari *trascinati* da amici e conoscenti. **Considerate poi che i protagonisti dei vari appuntamenti spesso sono accompagnati dal proprio pubblico, da collaboratori o fan: l'obiettivo è conquistare anche loro!**

3 **Aumentare i margini**
Oltre agli eventi, potete offrire nuovi servizi remunerativi, per esempio feste di compleanno per bambini o conferenze stampa. Le serate musicali e quelle teatrali possono prevedere un ingresso a pagamento o consumazioni a prezzi più elevati.

Materiale di proprietà della illycaffè spa fornito a scopo informativo e promozionale.