Tendenze ormai affermate:

brunch e happy hour

MIGLIORARE IL MIO BAR

Due fenomeni che arrivano dall'estero e sono ormai divenuti un *nuovo classico* anche in Italia: il brunch e l'happy hour rappresentano una grande attrattiva per il pubblico, da proporre con gusto e originalità.

Eccovi una guida di consigli e regole per realizzarli al meglio.

I brunch e l'happy hour sono due occasioni di intrattenimento e svago ormai entrate a far parte delle abitudini di consumo di molti italiani. Per questo motivo negli ultimi anni molti locali si sono attrezzati per proporli, incrementando così i loro affari.
È proprio la concorrenza, quindi, a chiedervi di stare al passo... Come? **Offrendo un servizio speciale, capace di regalare un momento conviviale piacevole e divertente.**

Conosciamoli più da vicino.

Il brunch

Metà *breakfast* (colazione) e metà *lunch* (pranzo). Potremmo definirla una colazione lunga, molto ricca di pietanze, sia dolci che salate, da accompagnare con caffè, tè e succhi di frutta.
Quando → Durante il week end, può iniziare verso le 12 e terminare intorno alle 14.30-15.

illy UNIVERSITÀ *del* CAFFÈ
www.unicaffe.com

L'Happy hour

Letteralmente *l'ora felice*, questa tendenza che arriva dai paesi anglosassoni prevede la possibilità di bere un bicchiere spiluccando da un buffet offerto dal locale, composto prevalentemente da tartine o piatti più complessi.

Quando → Solitamente dal tardo pomeriggio, dalle 18.30 circa per un paio d'ore.

In entrambe le occasioni per differenziarsi è necessario offrire un **ottimo servizio** e coinvolgere la clientela con un **intrattenimento all'altezza.**

1. Il servizio

- Per i vostri **brunch** servite piatti curati e originali, che possano invogliare l'ospite più esigente e incantare quello meno abituato a questo tipo di esperienza. Predisponete un buffet con una ricca scelta di muesli, marmellate, brioche dolci e salate, piatti caldi a base di uova, dolci fragranti e frutta. La preparazione dell'ambiente, poi, dovrà essere scrupolosa: apparecchiate i tavoli con sobria eleganza e curate ogni dettaglio del servizio.
- L'**Happy hour** è una situazione informale, e i prodotti da offrire vanno scelti a seconda della tipologia del locale, della clientela e della stagione. Proponete cocktail nuovi e originali, oltre ai grandi classici, e un buffet leggero ma appetitoso. Presentate al meglio le preparazioni sul bancone facendo attenzione a rimpinguare l'assortimento di tanto in tanto, in modo che l'aspetto sia sempre gradevole e invogliante.

2. L'intrattenimento

- L'atmosfera tipicamente rilassata del **brunch** è perfetta per **mettere in scena dei piccoli eventi:** una mostra fotografica o esibizioni di musica dal vivo possono rendere questa occasione davvero originale!
- L'ultimo **trend in fatto di happy hour** è organizzare delle serate a tema. Fate volare la fantasia! Accanto alle occasioni festive tradizionali, potete farvi ispirare da usanze estere come la Festa di San Patrizio o Halloween o assecondare vostre passioni proponendone altre che vi piacciano.

Qualche ultima raccomandazione:

- programmate le date per tempo, stabilendo in anticipo la tipologia dell'offerta (prezzi, menu, temi);
- promuovete adeguatamente gli eventi (attraverso cartelli, passaparola, social network, stampa locale);
- individuate il tipo di atmosfera che volete offrire (luci, musica, mostre) e attrezzatevi per realizzarla;
- riproponete brunch e happy hour a scadenze fisse.

illy UNIVERSITÀ *del* CAFFÈ
www.unicaffe.com

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