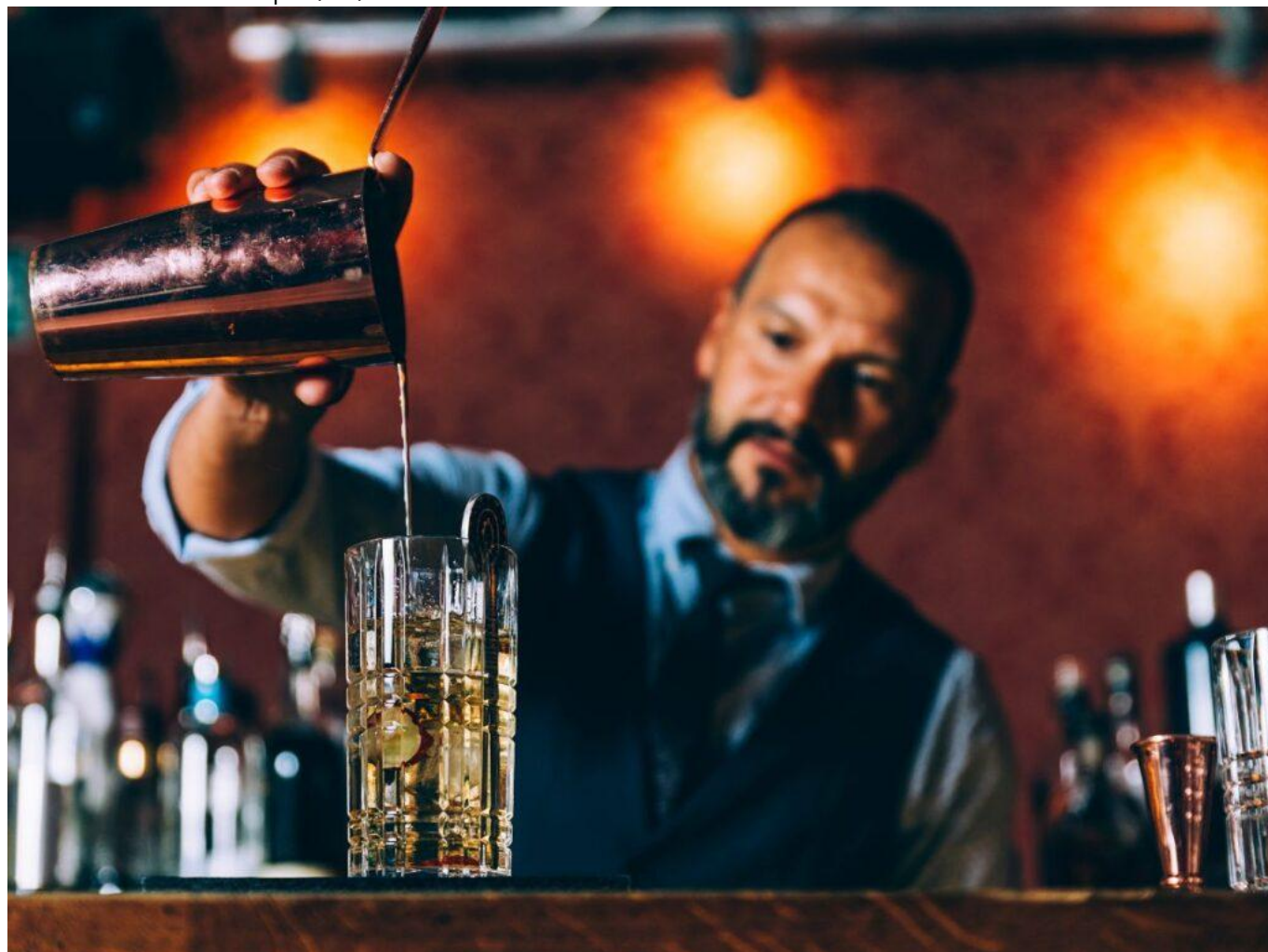


Cocktail bar: i passaggi fondamentali per avviare un'attività di successo

scritto da Redazione | 25/06/2024



Per un'impresa in proprio non sono sufficienti buona volontà e capitale da investire ma l'intero progetto va pianificato sotto tanti aspetti. Non fa eccezione un cocktail bar, per il quale vi diamo qualche utile suggerimento

Il sogno di molte persone, e soprattutto di chi lavora nella mixology, è di **avviare un cocktail bar** e lavorare ogni giorno con un pubblico di giovani e adulti, condividendo momenti di convivialità, conoscenze e serenità tra aperitivi ed eventi vari.

Intraprendere un lavoro di questo tipo può regalare molte soddisfazioni, soprattutto in un Paese come l'Italia in cui sono ancora molto apprezzati l'arte del bere con gusto e il piacere di stare insieme. Tuttavia, come in ogni progetto, per **avviare un locale** non bastano capitali, determinazione, dinamicità e talento, ma servono anche **competenza e consapevolezza** di cosa si andrà a costruire.

Se anche tu vuoi lanciarti nel mondo dei cocktail bar, in questo articolo ti parleremo di tutti i

passaggi più importanti da attraversare per mettere in piedi il tuo locale, come anche dell'importanza di rivolgersi a **professionisti** per acquistare la **migliore attrezzatura** per lavorare con successo. Realtà come [Ebarman](#), ad esempio, saranno molto utili per individuare ciò di cui si ha bisogno e fornirlo in tempi rapidi.

Decidere che tipo di locale avviare

Esistono diverse tipologie di locali e cocktail bar, perciò il primo step è capire bene come dovrà svilupparsi il progetto. Il **budget è la prima cosa da valutare**, perché senza soldi da investire sarebbe molto difficile creare un'impresa: stabilisci qual è il tuo budget massimo e valuta attentamente le spese che serviranno per inseguire la tua idea.

Successivamente dovrai definire il **target di clienti** a cui vorrai rivolgerti. Crea una lista con tutti i **servizi** che vorrai mettere a disposizione nel tuo locale e studia i bar della zona per capire la tua potenziale concorrenza. Questo step è fondamentale, perché delinea il tipo di clientela e l'affluenza del tuo futuro bar. Vuoi servire **cocktail innovativi** e sorprendere le persone con **prodotti nuovi e rivoluzionari**? Pensi ad una proposta anche per persone con determinate **intolleranze**? Intendi integrare il beverage con il cibo? Insomma, cerca di capire di **cosa potrebbero aver bisogno i clienti** della zona e indirizza la tua attività verso quella strada.



È importante capire di cosa potrebbero aver bisogno i clienti.

Scegliere una buona posizione

Un altro trucco che sorpassa qualsiasi competenza è la scelta di una **buona posizione del locale**. A

dispetto di quello che pensano in molti, questo fattore può determinarne il successo o il fallimento. Ma quali sono le opzioni da tenere conto per scegliere nel modo giusto? Vediamoli insieme:

- una **strada principale o trafficata** darà sicuramente visibilità al tuo locale, influenzando l'affluenza giornaliera;
- anche il **parcheggio** è importante, in quanto molte persone spesso prediligono locali in cui poter arrivare direttamente in macchina, specialmente in inverno;
- il **centro città** è sicuramente una delle zone più gettonate per un cocktail bar indirizzato ai giovani, ma anche ai turisti per le città più predisposte. In questo caso, il parcheggio va in secondo piano, in quanto tutto ciò che si trova nel centro storico di una città è solitamente protagonista della movida. Tuttavia, valutare posizioni del centro vicino a potenziali parcheggi è sempre un fattore positivo;
- tieni conto dello stabile in cui si trova il locale e informati se i condomini potrebbero lamentarsi di un po' di confusione serale;
- infine, tieni presente che un locale con un **dehors**, dove far accomodare i clienti all'esterno, può garantire un'affluenza migliore durante la stagione calda.

Scegliere un'attrezzatura professionale

Una volta delineato il progetto, ancor prima di scegliere l'arredamento più bello per accogliere la clientela, è necessario organizzarsi per **garantire il miglior servizio**. Non ci si improvvisa barman e quindi la professionalità e la conoscenza di prodotti e tecniche è imprescindibile insieme, ovviamente, a tutta la necessaria **attrezzatura per barman** che dovrà essere di buona qualità.

È importante, infine, trovare un buon compromesso tra la propria identità e il proprio stile e la giusta flessibilità per accontentare le richieste dei clienti, gratificandoli con ottimi [cocktail](#) e aperitivi.