

Spunti secondo noi...

Il mestiere del macellaio è un'arte che mi ha sempre affascinato e che ha saputo declinarsi in diversi modi negli ultimi anni. Le necessità quindi non sono più quelle di vent'anni fa ed il lavoro stesso è diventato più complesso.

Nonostante ciò l'esperienza mi ha confermato che, per funzionare ed attrarre clienti, un negozio di macelleria deve trasudare personalità perché la passione del singolo macellaio deve essere percepibile già dall'insegna.

Ma non basta: l'esperienza di acquisto del cliente deve diventare irrinunciabile, e per questo ci sono aspetti fondamentali che non possono essere trascurati. Il fatto che il prodotto sia più buono rispetto a quello che si trova nella grande distribuzione non basta da solo.

Si tratta di concetti semplici e, a ben vedere, il mio compito è quello di farli sempre presenti nei modi e nei tempi migliori possibili.

Diciamoci proprio tutto.

Devo sapere tutto, ma proprio tutto, su come pensate di realizzare il vostro negozio o su come pensate che dovrei aiutarvi a farlo. Ci sono macellai che già sanno dove posizionare banco, affettatrici, tritacarne, sterilizza coltelli, maturatore, sottovuoto, celle, insomma tutta l'attrezzatura di cui hanno bisogno, mentre altri mi interpellano sapendo solo di voler rifare il negozio, lasciando a me la prima stesura del progetto.

In tutti i casi dobbiamo prenderci il tempo per scambiarci tutte le nozioni che costituiranno le fondamenta del lavoro: se il locale deve esprimere la vostra personalità, dobbiamo imparare a conoscerci.

Il lay-out della macelleria

Arrivare a battezzare il lay-out significa trovarsi già ben oltre la metà dell'opera. Gli spazi vanno distribuiti prevedendo la percezione che il cliente avrà da fuori, all'entrata, mentre compra e quando sarà in attesa del proprio turno: tutto ruota intorno alla massimizzazione del potere vendente della futura bottega.

L'obiettivo è decidere cosa vendere e come mostrarlo, arrivando a definire gli spazi dedicati al pubblico e agli operatori

Un'impostazione di questo tipo permette di mettere a fuoco sin da subito le questioni più importanti semplificando le decisioni da prendere nelle fasi successive.

Non esiste scenografia che possa compensare un progetto mal pensato.

Lo stile

La scelta dello stile dipende sicuramente dai desideri del macellaio dal contesto e dal tipo di clientela presente.

Anche io sono dell'idea che ci siano tantissime macellerie tutte uguali tra loro, ma è anche vero che gli elementi distintivi tra una e l'altra spesso non sono quelli più vistosi. Non bisogna mai dimenticare che, anche volendo ostentare, alla fine quello che conta è il "cassetto" a fine giornata e allora i veri protagonisti dovranno essere i vostri prodotti.

Se nella fase precedente abbiamo lavorato bene allora sarà un vero e proprio divertimento perché le idee saranno già scremate e si potrà dedicar tempo alla cura dei particolari.

I materiali classici nelle macellerie sono sempre molto gettonati e non stancano mai, ma sono sempre di più i macellai che azzardano nuovi materiali e accostamenti.

Oggi vanno molto di moda i maturatori e la sfida è quella di integrarli nell'arredo nel modo giusto, soprattutto quando lo si inserisce in un vecchio negozio. Poterlo pensare subito all'interno del progetto da invece la possibilità di realizzare vetrine spettacolari

Le torri refrigerate in linea con il banco o concepite come elementi a sè stanti sono però quelle che mi danno più soddisfazione: sono davvero belle e al loro interno troneggiano gli alimenti esposti, ma le loro dimensioni implicano studi accurati.

Infine le luci che, al pari di tutto il resto finora descritto, rivestono un ruolo davvero centrale nell'esposizione della carne.

In conclusione

La gentilezza del personale, il modo di esporre i prodotti nel banco e nelle vetrine, le divise ecc. sono tutti elementi chiave per il successo di una macelleria a cui si può arrivare anche per tentativi.

Una volta realizzata la bottega invece non si può più tornare indietro se non a caro prezzo: questi spunti sono il frutto dell'esperienza di anni nel settore alimentare e spero che la condivisione possa aiutare chiunque voglia rinnovare il proprio negozio o aprirne uno nuovo.

Chi deciderà di avvalersi dell'esperienza di Ristolab non deve fare altro che mettersi in contatto con noi ai riferimenti in calce oppure telefonando direttamente allo 0108576981 e chiedere di Emanuele...

Sarò lieto di potervi accompagnare alla realizzazione del vostro nuovo punto vendita.

Un saluto

Emanuele