

Vendita tramezzini

Un'idea commerciale che offre possibilità normalmente non considerate è quella di aprire un locale per la rivendita e la produzione di tramezzini.

Intendiamo qui sostanzialmente un bar, la cui attività principale sia quella di preparare e vendere tramezzini, da consumare in loco oppure mediante asporto.

Le incombenze sono le stesse di un bar, sostanzialmente, ma quello che davvero conta è trovare l'idea vincente per rendere famoso l'esercizio.

Anzitutto la localizzazione. Il punto ideale è in una zona possibilmente centrale, vicino soprattutto a uffici ma anche a scuole e istituti superiori.

Il locale deve comprendere almeno due parti, un ambiente in cui preparare alcuni elementi, il pane e la maionese, e uno dove effettuare la vendita, comprensivo di bancone per le bevande e qualche soluzione per consentire ai clienti di sedersi mentre mangiano.

La cosa fondamentale è la qualità. Il pane e la maionese sono gli elementi fondamentali. Per il pane, occorre trovare un panificio disposto a fare qualche esperimento, fino a che non si trova l'impasto ideale. Il pane da tramezzini industriale non va bene, se si vuole davvero spingere questo tipo di attività.

Il secondo elemento, ovvero la maionese, deve essere il centro completo della ricetta. Una maionese di grande qualità e di specifico quanto inconfondibile stile e sapore è sostanzialmente l'elemento fondamentale dell'intera faccenda.

Una volta trovata l'alchimia per questi due elementi, occorre decidere i gusti di farcitura; non devono essere in numero eccessivo, perchè questo genererebbe un numero troppo elevato di ingredienti.

Ricordiamoci che, se si vogliono contenere i costi, la struttura non deve essere enorme. Lo spazio quindi sarà limitato e, considerato che in caso di successo ci vogliono almeno tre persone per gestire le operazioni, si comprende come più è semplice la procedura e meglio è.

I gusti non devono essere più di una decina. Ma devono essere assolutamente stuzzicanti e fidelizzanti. In altre parole il cliente si deve innamorare di un sapore che è sicuro di ritrovare tutte le volte che vuole.

Occorre organizzarsi per servire anche su ordinazione telefonica; questo consentirà agli uffici di usufruire facilmente del servizio, specialmente in occasione di riunioni o incontri, in cui una sola persona può recarsi presso il negozio e raccogliere l'intero ordine da asporto.

Ovviamente non bisogna dimenticarsi di affiancare a questa offerta anche quella di toast ma, soprattutto, di un ottimo caffè e qualche liquore digestivo, sempre molto graditi specialmente da alcune fasce di popolazione.

Se i gusti sono centrati e gli ingredienti fatti con amore e competenza, il successo è abbastanza probabile e, nel caso, anche remunerativo. Il margine in questo caso (ricordando sempre di non lesinare con le farciture), è molto alto, soprattutto se la produzione è ingente.

Una buona promozione, ma soprattutto la vista dei tramezzini preparati supervelocemente, ma al momento, faranno il resto.

Consultate per iniziare un'attività è il **SUAP** [sportello unico attività produttive](#) del vostro Comune.

Tratto dal sito <http://www.ilcommerciale.com>