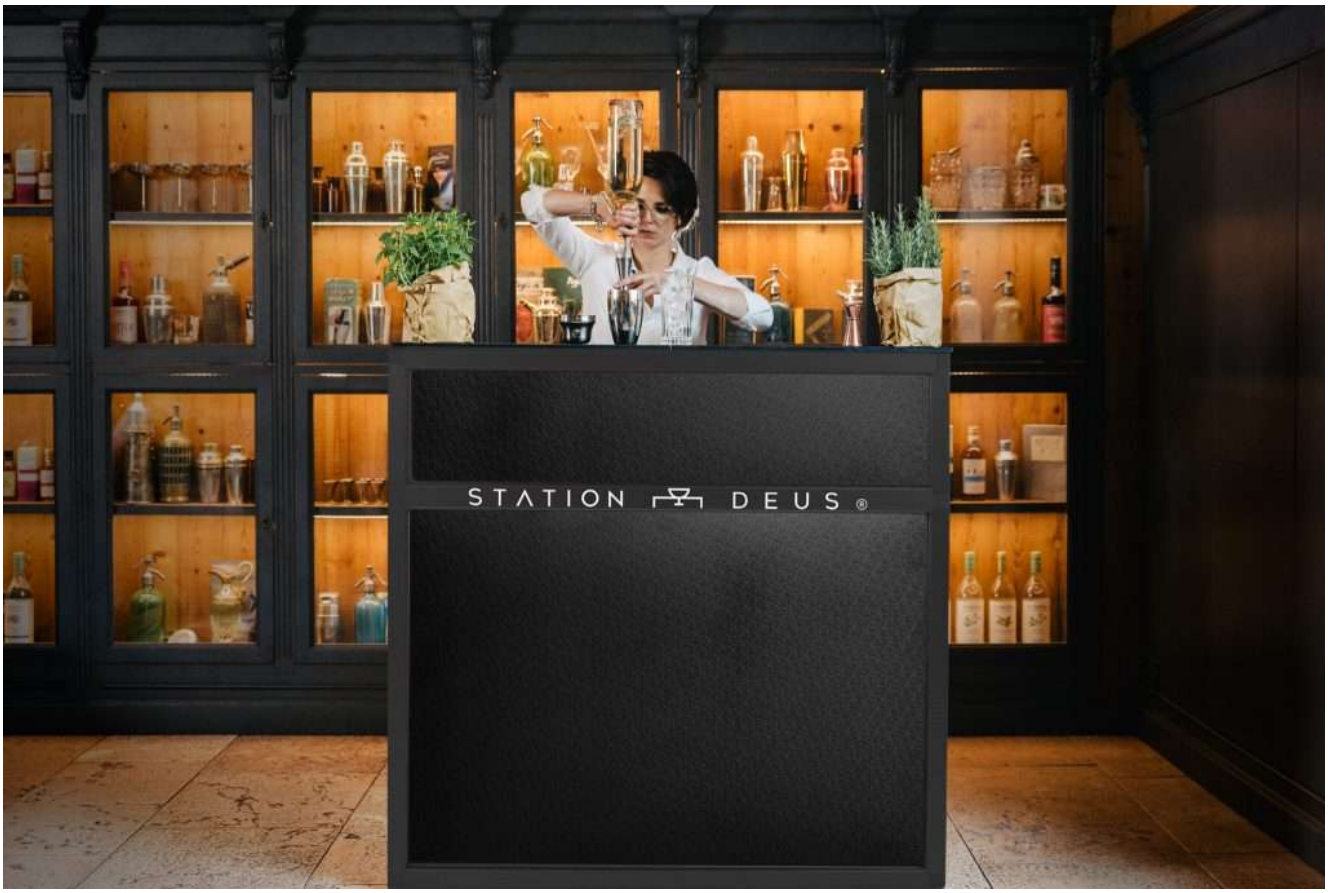
I trends e gli scenari futuri sul mondo della mixability della startup Station Deus

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Ottobre 2022



Un settore, quello del bartending, **colpito pesantemente dalla pandemia** ma che è in netta ripresa. I brindisi in videochiamata che hanno allietato i lockdown sembrano ormai aver lasciato il posto al ritorno alla convivialità, ed i consumatori hanno voglia di ritrovarsi, cercano posti dove evadere dalla quotidianità e avere un'esperienza (possibilmente instagrammabile). Per questo i locali stanno diventando sempre più fotografabili e fotografati. **Ed il bar tender diventa il vero protagonista: il barman sta raggiungendo e raggiungerà nel futuro lo status che ad oggi hanno gli chef, divenendo anche loro "stellati"**.

Ed il servizio dei locali allo stesso modo che puntano ad

essere più professionali e ad arredare i bar con un tema esotico o caratteristico, come industrial, vintage, retrò, tiki. **É questo lo scenario futuro sul mondo della mixability e del bartending che si prospetta per la startupStation Deus, nata nel 2019 da Marco Griggio,** barman sin dall'età di 17 anni che dopo aver acquisito la necessaria esperienza del mondo del bartending e dei problemi e delle necessità degli operatori, decide di creare una postazione mobile, usa e getta per la realizzazione di drink che con l'arrivo del covid si dimostrerà essere una soluzione alternativa per il mondo del bartending. **Station Deus ha continuato ad investire nel personale, integrando un team qualificato per la progettazione e la realizzazione dei suoi prodotti innovativi.** Dal 2019 ha più che raddoppiato ogni anno il suo fatturato e chiuderà il 2022 **sfiorando 1 milione di euro di fatturato.**

Cocktail più sofisticati e packaging e cannucce eco-sostenibili

Il consumatore è sempre più esigente e attento alla qualità. Vince il *green*, il bio, soprattutto il naturale, dove emergano tutti gli ingredienti utilizzati.

"*Tutti i bar tendono ad offrire cocktail più sofisticati. In pochi utilizzano bicchieri o cannucce di plastica. Sono molto attenti e utilizzano bicchieri di vetro (sia per aumentare la qualità visiva dei cocktail sia per un tema ecologico) e cannucce alternative di cartone o fatte di pasta*" – afferma Marco Griggio, founder di Station Deus.

Grazie al suo prodotto facilmente smontabile, trasportabile e personalizzabile, Station Deus è stata in grado di approdare nel giro di pochi anni nel mercato estero. **Già presente oggi in mezza Europa, le vendite sul mercato internazionale sono cresciute fino a raggiungere metà del fatturato della società,** che ora si posiziona come uno delle Startup Innovative più promettenti nel settore HoReCa.

Ristoranti e locali di intrattenimento italiani puntano al mixology

In Italia, il settore è in netta ripresa. "*In notevole aumento la tendenza ad inserire i cocktail nei locali che non li offrono già. Questi locali infatti acquistano delle Cocktail Station che possano essere utilizzate sia d'inverno all'interno del locale, sia all'esterno durante l'estate* – spiega Griggio di Station Deus-

Ristoranti, agriturismi, piscine e stabilimenti balneari stanno capendo la facilità di implementazione e gli alti margini dei cocktail. E per questo si attrezzano per inserirli nei menù (comprando Cocktail Stations per implementarli).

Chi invece vuole aprire un'azienda propriamente di cocktail bar tende a muoversi in locali antichi e li ristruttura, invece di costruire nuovi locali o muoversi negli stabili più moderni. "*Questo fornisce al bar uno stile particolare* – afferma il founder di Station Deus – *Inseriscono poi all'interno solo Banconi Cocktail Personalizzati intendendo commercializzare miscelati come core business*".

In Francia si punta al bartending a domicilio, la Spagna resta fedele a tapas e sangria

In **Francia**, invece dei bar fisici sono in tendenza i piccoli catering a domicilio. *"I baristi lavorano per conto proprio e portano i loro Banchi Cocktail e Catering nelle ville e nelle case della gente* – spiega – *Malgrado siano in una situazione differente in ogni ambiente mantengono alti gli standard dei prodotti (anche grazie a Station Deus). Hanno una passione per i cocktail in delivery. La cosa ha preso più piede che in Italia ed è rimasta anche dopo il covid*".

La **Germania** è al terzo posto per eventi e cocktail. Hanno molti bar fisici, ma tendono a portare all'esterno, in strada, i posti a sedere ed i cocktail. "*Per questo in estate portano in strada le loro station e vendono cocktail ai passanti, che*

apprezzano molto l'asporto (in stile Starbucks)" – dichiara il founder.

Nelle isole iberiche i cocktail vanno molto nei grandi festival e nelle discoteche. "***In Spagna*** *vi è molta vita notturna grazie ai molti organizzatori di eventi in ripresa dopo il covid (che acquistano Cocktail Station per creare dei lunghi cocktail bar per poter offrire cocktail nei luoghi dell'evento)* – ammette Griggio – *L'interno del paese non disdegna gli eventi, ma resta fedele alle pause Tapas, con birra, tinto de verano e sangria*".