

CoffeeBreakNews

Tutte le novità di Bonomi nel tempo di un caffè.



AAA Compro/vendo locale in Milano

Intervista ai partner di Bonomi sull'andamento del settore immobiliare

Sebbene la crisi economica abbia investito un po' tutti i settori, il mercato immobiliare continua a caratterizzarsi per un certo dinamismo.

Ecco perché Caffè Bonomi, sin dal primo numero di Coffee Break News, ha pensato di offrire ai propri lettori un **servizio d'informazione** in più: il Bollettino delle opportunità, che raccoglie in un allegato i migliori **annunci di compravendita** relativi a locali pubblici in Milano e provincia, selezionati da prestigiose **società d'intermediazione** immobiliare.

In questo numero, Coffee Break News dà voce ai responsabili di Cantore e Pasetti Commerciale, agenzie partner di Caffè Bonomi, per delineare una panoramica dell'**andamento del settore** e dare qualche consiglio a quanti si apprestano a vendere e/o acquistare un bar.

Intervista a Michele Piccolo, Amministratore di Pasetti Commerciale

Come si sta muovendo il settore della compravendita dei locali a Milano?

"Considerando la difficoltà economica nazionale, che purtroppo ha coinvolto quasi tutti i settori del commercio e in particolare i locali pubblici, rileviamo comunque una sostanziale tenuta della compravendita di locali in Milano e provincia. Il bar medio/piccolo è ancora una meta ambita per molti neo-imprenditori: ragazzi giovani e dipendenti pubblici o privati, che stanchi della routine decidono di intraprendere un'attività in proprio che, con una minima esperienza e un investimento ragionevole, offre prospettive interessanti, di guadagno e di realizzazione personale. Per quanto riguarda i grandi locali, invece, la situazione è diversa: suscitano l'interesse di gruppi d'investitori, che necessitano di personale preparato e dinamico per la gestione o conduzione degli stessi.

In conclusione, ritengo che il locale sia ancora un ottimo investimento".

Quali sono i criteri per determinare con rapidità il potenziale di un locale?

"In primo luogo vanno considerate la zona, la posizione e il contesto, soprattutto se si è interessati ai locali diurni: passaggio pedonale o veicolare, vicinanza di ditte, uffici e negozi piuttosto che palazzine residenziali sono requisiti fondamentali. Poi, va presa in esame la metratura in funzione del tipo di attività che si intende svolgere. Simile, ma con alcune differenze di carattere logistico, è la valutazione dei locali serali, in quanto strettamente legati alle condizioni di contesto, ovvero parcheggi, disturbo al vicinato, facile raggiungimento stradale".

Un consiglio per chi vuole vendere:

"Affidarsi a un professionista, che sia in grado di seguire la trattativa in tutti i suoi aspetti".

Un consiglio per chi vuole comprare:

"Scegliere una valida e affermata agenzia di intermediazione di attività commerciali, senza fidarsi di consulenti occasionali".

Intervista a Saverio Cammarota, Socio e Amministratore di Cantore srl

Come si sta muovendo il settore della compravendita dei locali a Milano?

"Certamente stiamo attraversando una fase delicata: lo stato di crisi generale, che ha comportato un calo medio dei ricavi del 20-30% nell'ultimo triennio, e l'aumento considerevole dei costi di gestione (primo fra tutti l'aumento spesso indiscriminato delle locazioni) hanno ridotto i margini di profitto. Nonostante ciò, l'interesse per queste attività resta alto. Occorre, tuttavia, prestare maggiore attenzione in fase di valutazione dell'investimento nonché prudenza negli accordi per dilazionare i pagamenti, che devono essere ben ponderati rispetto alla redditività. Notevole è la richiesta per le attività in zone centrali di Milano; mentre minore è la richiesta per la provincia, sebbene in alcuni casi essa presenti buone opportunità sia a livello di condizioni d'acquisto sia in termini di spese di gestione. In generale restano comunque alte sia domanda che

Un consiglio per chi vuole vendere:

"Affidarsi a un professionista, che sia in grado di seguire la trattativa in tutti i suoi aspetti".

Quali sono i criteri per determinare con rapidità il potenziale di un locale?

"Non è semplice sintetizzare i fattori da considerare: l'analisi è sempre complessa e, soprattutto, richiede criteri differenti a seconda dei casi. In generale suggerirei di valutare con attenzione la visibilità e la posizione del locale, la disposizione delle superfici (i locali disposti su un solo piano evitano dispersioni di energie e risorse), le caratteristiche strutturali che rispondono alle disposizioni di legge, la durata della locazione, le possibilità di rivendita, la presenza di altri locali e di uffici nel circondario, il passaggio, le potenzialità d'incasso nei giorni festivi e prefestivi, la possibilità di ottenere uno spazio esterno.

Tutto questo, ovviamente, dopo un'attenta analisi delle proprie risorse e capacità imprenditoriali".

Un consiglio per chi vuole comprare:

"Scegliere una valida e affermata agenzia di intermediazione di attività commerciali, senza fidarsi di consulenti occasionali".

Il prelibato Natale di Caffè Bonomi

I nuovi prodotti da banco natalizi per l'acquisto d'impulso

Il Natale ormai è alle porte e le sorprese di Caffè Bonomi non tardano ad arrivare. Quest'anno la proposta per i bar è davvero esclusiva: una **stellina di pandoro** e un **panettoncino** da un etto, preziosamente confezionati e inseriti in un accattivante espositore da banco.

Prodotti secondo la **tradizionale ricetta**, non solo delizieranno i suoi clienti, ma saranno anche un'originale idea regalo per il periodo natalizio: potrà suggerire di utilizzarli, per esempio, come segna posto a tavola per pranzi o cene in famiglia.

02 90090591

Le prelibatezze di Caffè Bonomi possono essere **acquistate telefonicamente**.

Ogni espositore contiene:

- 12 stelline
- 12 panettoncini

per un **totale di 72 Euro** al netto dell'IVA (ordine minimo n. 1 espositore).

Per maggiori informazioni contatti il numero **02 90090591**.

S tellina di Pandoro

Il cielo quest'anno si tinge di stelle BONOMI



12 STELLINE



P anettoncino tradizionale

La tradizione di un classico di Natale



12 PANETTONCINI



L'arte del caffè e del cappuccino

Corsi invernali di alta caffetteria per barman

Desidera migliorare ulteriormente la sua capacità di **offrire un caffè eccellente e con classe**, nonché contribuire alla crescita professionale dei suoi collaboratori?

È invitato a partecipare **gratuitamente** ai corsi che si terranno nei giorni **8 e 9 novembre**.

Per ulteriori informazioni e per l'iscrizione, chiami il numero

02 90090591

Argomenti del corso:

- Introduzione teorica, dal caffè verde all'espresso in tazzina.
- Manutenzione quotidiana e periodica del macchinario e della macchina da caffè.
- Diagnosi della tazzina: problematiche relative alla trasformazione dell'espresso.
- I trucchi del mestiere.
- Test.
- Il cappuccino: corso pratico per l'ottenimento di un cappuccino a regola d'arte.
- La crema di latte, come ottenerla e lavorarla.
- Arte e Cappuccino: i disegni.
- I prodotti di alta caffetteria invernali.

