

Creative Restaurant Branding, come far emergere l'unicità di un ristorante

written by Enzo Radunanza | 25/01/2022

Nicoletta Polliotto Ilaria Legato

Creative

RESTAURANT BRANDING

Il metodo per far emergere l'identità
straordinaria del tuo locale



HOEPLI

Il libro di Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato, di Hoepli Editore, è un prezioso strumento per creare, ampliare e diffondere la personalità aziendale e conseguire opportunità di business



Nel mercato della ristorazione moderna è sempre più difficile rendersi visibili e dimostrare le proprie peculiarità. L'**attenzione alla qualità della cucina e al servizio** sono indispensabili ma **non sempre sufficienti a scardinare un'agguerrita concorrenza** che sottrae opportunità di crescita. La pandemia, inoltre, ha colpito duramente il settore sia per le restrizioni sanitarie che per la paura di un pubblico ormai esausto.

La situazione attuale, pertanto, richiede nuove modalità di gestione della clientela e di coinvolgimento della stessa, anche attraverso gli strumenti digitali capaci di individuare il giusto target a cui rivolgersi.

Lo sanno bene **Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato** che nel libro "**Creative Restaurant Branding**" descrivono i metodi per far emergere l'unicità di un'attività ristorativa o di ospitalità, con la conseguenza di incrementare il volume di affari.

Creative Restaurant Branding, il libro di Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato

Il volume edito da **Hoepli Editore**, è l'ottavo della collana **DMT - Digital Marketing Turismo** ([di cui avevamo già scritto su queste pagine](#)) e rappresenta un **manuale fortemente istruttivo** per

imprenditori, ristoratori, chef che hanno aperto o vogliono aprire un ristorante ma anche per i giovani professionisti interessati alla ristorazione e che stanno cercando un'opportunità per crescere.

Gli strumenti offerti da **Creative Restaurant Branding**, inoltre, possono costituire un'ancora di salvataggio per imprese in difficoltà che potrebbero puntare sulla **creazione di una nuova brand identity** o sul rafforzamento di quella esistente per poi comunicarla correttamente a clienti attuali o potenziali, recuperando la propria efficienza.

Al fine di renderne la fruizione più piacevole e coinvolgente, **Creative Restaurant Branding** è accompagnato da una colonna sonora, scaricabile con QR CODE.

Il metodo del Design Thinking

Il **metodo di Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato** usa la psicologia spirituale collegata al processo progettuale creativo (Design Thinking) e applicata alla costruzione della personalità della marca del ristorante, attraverso il modello dell'Enneagramma.

Avvalendosi delle procedure indicate in **Creative Restaurant Branding**, articolato in 9 capitoli, si riuscirà ad **impostare un'efficace strategia di branding**, funzionale alla costruzione della personalità del locale e ad un posizionamento vincente sul mercato. Si va, quindi, dalla ideazione delle linee guida (**brand strategy**) alla costruzione della **brand identity** fino alla **brand communication** ossia la capacità di comunicare empaticamente con i clienti acquisiti e futuri.

Particolarmente interessanti, sono gli **esercizi e le attività pratiche e di sviluppo delle abilità creative** per identificare una fruttuosa strategia di branding. Vengono, inoltre, confrontati casi di studio nazionali e internazionali per ispirarsi, individuando un *modus operandi* personalizzato e vincente.

Il libro si può acquistare in libreria, su Amazon e sul sito www.restaurantbranding.it.

Creative Restaurant Branding

Autore: Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato

Editore: Hoepli Editore

Uscita: 24 settembre 2021

Lingua: Italiano

Copertina flessibile: 304 pagine

I corsi in presenza di DFMLab - Digital Food Marketing Lab

Se il libro è un'opportunità per approfondire e conoscere tecniche e strumenti per la crescita di un'attività ristorativa, gli stessi argomenti rappresentano anche l'oggetto dei corsi tenuti dalla **DFMLab - Digital Food Marketing Lab**.

L'accademia itinerante, gestita da **Muse Comunicazione** e diretta da **Nicoletta Polliotto**, offre una proposta formativa contemporanea e personalizzabile sulle strategie relative all'accoglienza ristorativa e del Food&Wine.

Dopo un lungo periodo di formazione online durante la pandemia, oggi DFMLab è tornata ad organizzare corsi in presenza, con un ciclo di **giornate formative** che partirà da Torino (presso [100 Vini & Affini, all'interno di Green Pea](#)) per poi attraversare il resto d'Italia.

Le prime 4 lezioni si svolgeranno nelle seguenti date:

1. **21 febbraio** (*Digital food marketing: strumenti e strategie per conquistare un mondo ibrido*)
2. **28 febbraio** (*Restaurant e Food Branding: metodo per far emergere l'identità straordinaria del tuo locale*)
3. **7 marzo** (*Social media marketing: trucchi e buone pratiche per comunicare sui social e costruire la tua community di foodies*)
4. **14 marzo** (*Food cost e Menu engineering: regole e pratiche per far tornare i conti nel tuo locale*)

Il costo di una giornata è di € 300,00 +Iva, ridotto a € 280,00 + Iva se si acquista l'intero pacchetto. Per ulteriori informazioni: Tel. 335 6309724, info@musecomunicazione.it - Pagina Facebook: www.facebook.com/DigitalFoodMarketing.