

# BAR

MARZO 2007

BUSINESS



Enza Spa - Ut. 3.00 - Poste Italiane SpA - Sped. in Abb. Post. - D.L. 355/2003 (art. 1) - 46 w/1 - volume 1, DCE Milano - Anno X - Maggio 2007 - € 5

## LICUORI

Le aziende  
riposizionano  
i prodotti  
E LE SAMBUCHES  
TRAINANO IL SETTORE

## INTERVISTA

La ristorazione  
secondo  
Arrigo Cipriani  
IL PRIMATO DELLA  
CUCINA TRADIZIONALE

## DOSSIER RIMINI

# La grande sfida del fuoricasa

GDO, BAR E RISTORANTI SI CONTENDONO  
UN MERCATO DA 60 MILIARDI DI EURO

MARZO 2007

È NATO IN ABRUZZO IL PRIMO FRANCHISING DEL CAFFÈ,  
UN PROGETTO SPECIALE: ESPRESSO PASSION, APERTO 24 ORE  
SU 24, IDEATO DALLA SOCIETÀ UNIVERSAL CAFFÈ

**C**hi avrebbe mai detto che quegli inguaribili conservatori degli italiani si sarebbero convertiti ai nuovi modelli di catene in franchising con protagonista il caffè? I fatti parlano chiaro, come dimostrano le aperture a raffica di nuove caffetterie che si fanno concorrenza con i mix più stravaganti di caffè, abbinato a nuove proposte degustative. Pensiamo solo ai vari shakerati al cocco e ai cioco moka della catena Segafredo Zanetti o ai punti forti di Lino's coffe come il ciocchino e il budinone. In questo scenario variegato, ha fatto di recente capolino **Espresso passion**, il progetto in franchising presentato e ideato da **Universal Caffè**, di cui si è fatto portavoce, per illustrarci la nuova realtà, il **presidente Natascia Comiscia**.

**Chi è stato l'ideatore del nuovo progetto e qual è la filosofia che lo supporta?**

L'idea è nata dal team della nostra direzione commerciale, che, partecipando a numerose fiere di settore in campo nazionale e internazionale, ha captato le esigenze delle varie nazioni e le ha trasformate in un concreto progetto intercontinentale.

**La prima apertura è avvenuta a Montesilvano. Perché proprio qui?**

La nostra azienda ha sede a Moscufo (Pe) e, pur essendo coscienti della maggiore visibilità che avrebbe offerto l'apertura di un locale in una grande città

italiana, abbiamo voluto privilegiare il territorio che ci ospita e fare emergere il valore delle professionalità che vi operano.

**Come si presenta il locale negli arredi e nella superficie?**

Il locale è di circa 80 metri quadrati e accoglie 30 posti a sedere. Gli arredi sono stati realizzati in esclusiva per il nostro progetto perché abbiamo voluto evitare interni standard. In particolare, i dettagli che lo contraddistinguono sono: sedie coperte da spalliere in tessuto con tasche che consentono di contenere menu e giornali, tavoli a forma di chicco, porzioni del pavimento realizzate con lastre di vetro contenenti semi di caffè crudi e tostati dalle diverse cromie, immagini di donne che illuminano il retrobanco e crea-

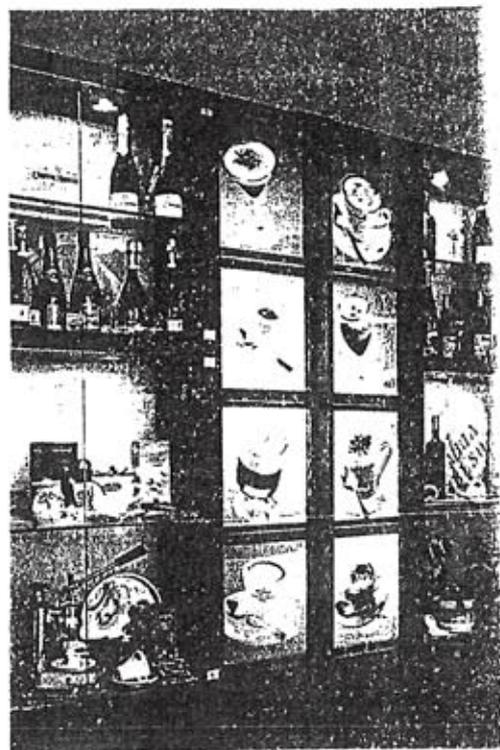
“ Il franchising di Espresso passion ha come fattore portante il caffè e tutta la cultura che gli ruota intorno e le nuove abitudini alimentari dei consumatori italiani

no un clima accogliente, moderno, raffinato.

**In che cosa si differenzia dagli altri progetti in franchising che hanno come protagonista il caffè?**

Il nostro franchising ha come fulcro il caffè e tutta la cultura che gli ruota intorno. Ma ci siamo focalizzati anche sulle nuove abitudini alimentari e sulle margi-

nalità necessarie al franchisee affinché il suo investimento sia proficuo. Pertanto abbiamo cercato di tradurre queste esigenze in un locale che possa trasformarsi nei vari momenti della giornata e interpretare al meglio tutte le occasioni di consumo dalla colazione all'after dinner, passando per lunch, tea time o cocktail time e happy hour.





**Che marca e che tipo di caffè utilizzate?**

La migliore miscela prodotta dalla torrefazione Compagnia del Caffè, titolare del progetto. È una miscela denominata "Super crema", con un ottimo equilibrio di gusto e aroma e particolarmente adatta, per la sua delicatezza, a un pubblico attento ed esigente.

**Avete contratti in esclusiva con i vostri fornitori?**

Per ora, abbiamo selezionato alcuni fornitori che stiamo monitorando in termini di costanza, prezzi e soprattutto qualità dei prodotti.

**In che cosa consiste l'unicità di una vostra tazzina di caffè? O meglio, come si attua la preparazione visto che avete bandito le macchine a procedura automatica?**

I nostri stili di vita sono sempre più frenetici e spesso anche i momenti di puro piacere sono contaminati dalla cosiddetta "fastlife". A fronte del fatto che i tempi bruciano troppo velocemente, noi crediamo che alcuni riti vadano gustati con ritmo lento. Per questo abbiamo puntato su una tazzina preparata con macchina a leva, che rappresenta il ritorno all'antico rito di preparazione dell'espresso, esaltando la vera professionalità del barista. L'utilizzo di macchine elettroniche, a nostro avviso, spersonalizzano l'operatore e trasformano il cliente in uno dei tanti avventori da servire e fare uscire il più presto possibile.

**Espresso passion vuole divulgare il consumo del caffè anche tra i giovani. In quale fascia d'età?**

Ci rivolgiamo a giovani dai 20 anni in su, un tipo di pubblico che, per usi e costumi, è il più lontano dall'apprezzare il caffè.

**Come e dove pensate di espandervi?**

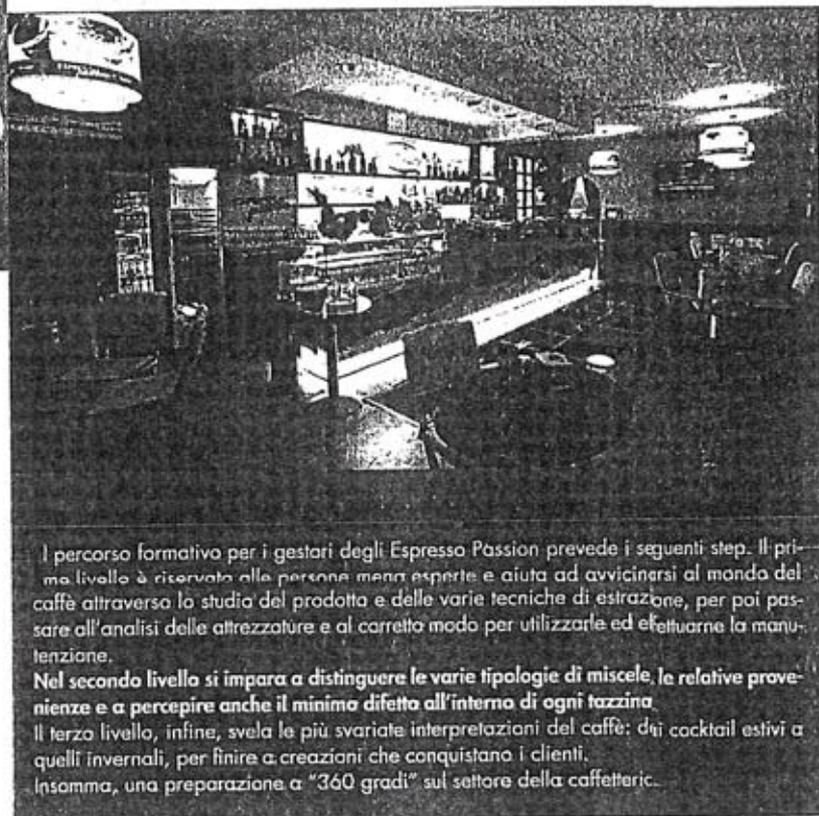
Dopo la prima apertura, abbiamo ricevuto diverse richieste di affiliazio-

abilità nel rinnovarsi secondo le esigenze del mercato.

**Ci può dire una stima dei costi di investimento iniziali**

I costi variano secondo l'ampiezza del locale e delle condizioni iniziali degli stessi.

Finora, abbiamo stimato un investimento iniziale di circa 1.200/1.400 euro per metro quadro, in ogni caso i costi scen-



Il percorso formativo per i gestari degli Espresso Passion prevede i seguenti step. Il primo livello è riservato alle persone meno esperte e aiuta ad avvicinarsi al mondo del caffè attraverso lo studio del prodotto e delle varie tecniche di estrazione, per poi passare all'analisi delle attrezzature e al corretto modo per utilizzarle ed effettuare la manutenzione.

Nel secondo livello si impara a distinguere le varie tipologie di miscele, le relative provenienze e a percepire anche il minimo difetto all'interno di ogni tazzina.

Il terzo livello, infine, svela le più svariate interpretazioni del caffè: dai cocktail estivi a quelli invernali, per finire a creazioni che conquistano i clienti.

Insomma, una preparazione a "360 gradi" sul settore della caffetteria.

ne che stiamo valutando. Le aree di maggiore interesse sono quelle del centro e del sud, dove la notorietà del nostro marchio è più forte.

Abbiamo riscontrato anche un forte interesse da parte di alcuni nostri distributori all'estero e sappiamo già che il secondo punto vendita Espresso passion sarà aperto in Canada in primavera.

**Quali sono i requisiti richiesti a un potenziale affiliato?**

I requisiti sono essenzialmente motivazionali: voglia di crescere professionalmente diventando imprenditori di se stessi, capacità di mettersi in discussione,

dono sensibilmente se i format superano i 100 metri quadri.

**Qual è l'offerta per quanto riguarda il food e il beverage?**

La gamma dei prodotti offerti è molto ampia e spazia dai corni flakes, frutta, yogurt biologici ai ventagli di piatti caldi e freddi per il lunch. La colazione prevede un ricco assortimento di cornetti farciti, ciambelle, torte, e un prodotto legato al territorio.

Il beverage, oltre all'offerta di cocktail a base di caffè studiati dalla nostra divisione Training Centre, si basa su spremute fresche di agrumi e centrifugati di frutta. ■