

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

UN NUOVO TEMPIO DEDICATO ALL'ESPRESSO

Chi 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 ciocco 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 Camiscia**.

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.



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-

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.



I TEMPI DELLA FORMAZIONE

Il percorso formativo per i gestori 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 effettuarne 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 flake, 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. ■