

FRANCHISING - Diventare imprenditori

Il biologico esce dalla nicchia e arriva al bar



Prodotti biologici, frutta e verdura a km 0, alimenti per celiaci. Dalla scoperta di un'intolleranza alimentare alla creazione di un progetto commerciale che – partito da Alessandria - punta a sconfinare addirittura in Europa, la strada di Barbara e Gabriele ha percorso le tappe di un'impresa pionieristica ma fondata su un'intuizione ancora valida: quella di coniugare salute e gusto, l'attenzione per l'ambiente e la formula popolare del bar

“L'idea di aprire un bio caffè è nata dalla nostra esperienza familiare, di mio figlio prima e di tutta la famiglia in seguito. Scoprire di avere una intolleranza alimentare ci è sembrato inizialmente un problema, ma poi abbiamo capito che è stata un'opportunità per migliorare la qualità del nostro stile di vita a partire dal cibo”.

E' iniziata da qui, da questo sforzo di rovesciare un problema trasformandolo in opportunità – e in progetto commerciale – l'avventura di Barbara Deandrea e Gabriele Pacini, titolari del marchio *biologicalcafé* nato ad Alessandria alcuni anni fa. Iniziata dapprima con un piccolo bar “alternativo”, ora punta addirittura a realizzare almeno un'apertura in una capitale europea entro il prossimo anno, mentre prosegue la strategia di espansione sul territorio italiano.

“Chi soffre di intolleranze è costretto ad eliminare dalla dieta allergeni come il frumento, il latte, i polifosfati ecc. Lo stesso è accaduto anche a noi – racconta Barbara - e con il passare del tempo ci siamo resi conto che non potevamo andare al bar come tutti gli altri perché non c'era quasi nulla che potessimo mangiare. E' stato proprio in quel momento che abbiamo colto un vuoto, una mancanza nella proposta e nei servizi; da lì è nata la prima idea di creare un bar dedicato in primo luogo a chi ha problemi di intolleranza alimentare e dove si può mangiare biologico senza sacrificare il gusto.

GLI INIZI

Quattro anni fa dunque è nato il progetto commerciale, partito subito con l'obiettivo del franchising. Gli inizi sono stati pionieristici: “In quel periodo ero a casa dal lavoro per congedo di maternità – ricorda Barbara - e le prime mail sono state scritte e spedite mentre allattavo mia figlia”.

“Il primo locale aperto ad Alessandria era piuttosto piccolo ma ci ha permesso di avviare il nostro progetto. A sei mesi dall'apertura abbiamo vinto il primo premio come bar più innovativo d'Italia, giudicato da una commissione di esperti itinerante in incognito. E' stata una bella e gratificante sorpresa. Ma l'impulso decisivo è arrivato quando ci siamo spostati nell'attuale sede, più grande e in centro, in cui abbiamo potuto davvero perfezionare tutti i moduli presenti nella nostra proposta di franchising”.

Oggi *biologicalcafé* comprende caffetteria, tavola calda, pasticceria, gelateria, wine bar, sala tè, ma anche servizio catering, take away e organizzazione di eventi”.

Questo successo ha modificato ovviamente la vita della famiglia: Gabriele ha lasciato il suo lavoro di responsabile marketing di una grande azienda per dedicarsi interamente al punto pilota di Alessandria; Barbara invece segue lo sviluppo della rete in franchising.

QUALITÀ, GUSTO E SALUTE

“Posso dire senz'altro che ho percepito un grande interesse verso la nostra formula - racconta ancora Barbara ripercorrendo la storia del marchio - è stata giudicata innovativa, con un approccio professionale per quanto riguarda l'immagine e la comunicazione, completa sui prodotti, con attenzione alla qualità, al gusto...e alla salute”.

“Mi accorgo che interessa molto l'obiettivo di diffondere una certa cultura alimentare attraverso la strategia di approccio al grande pubblico degli avventori del bar, perché non ci rivolgia-



“ Molte richieste di affiliazione anche dal Sud ”

mo solo a chi già è consumatore di prodotti biologici ma facciamo avvicinare anche chi non li conosce”.

Alessandria è una media città di provincia in cui aprire un locale di questo tipo ha rappresentato un test commerciale importante. La clientela ha manifestato grande apprezzamento verso la possibilità di mangiare biologico, ma ancor

di più verso il gusto, la qualità dei cibi abbinata all'attenzione per la salute e le intolleranze.

“Nelle scorse settimane abbiamo partecipato come espositori al Sana, il salone internazionale del naturale che si tiene tutti gli anni a Bologna. Ebbene, l'ultimo giorno mi si avvicina una signora – racconta Barbara – e mi chiede di poter assaggiare il nostro caffè biologico. Io glielo preparo, lei lo

assaggia, mi guarda e dice: “No, io volevo un caffè bio!”. Io le rispondo: “Questo è un caffè biologico, certificato”, e lei: “Ma non è possibile. E' così buono! Sembra un caffè normale!” Ovviamente questo ci ha inorgoglit, confermandoci che la scelta di abbinare l'attenzione al gusto con quella alla cucina naturale e biologica resta ancora ciò che differenzia la nostra impresa da molte altre”.

I CIRCUITI

Nell'ottica di fornire ancora maggiori garanzie ad una clientela consapevole e informata, *biologicalcafé* ha ottenuto la certificazione di “locale biologico” controllato da Icea (Istituto di Certificazione Etica e Ambientale, uno dei principali enti certificatori italiani) entrando così a far parte del circuito Bio Food.

BioFood è il marchio riservato ai ristoratori che vogliono certificarsi per i menù biologici. Il progetto è nato in Piemonte per avvicinare gli agricoltori biologici ai locali di somministrazione e promuovere il biologico anche nel settore della ristorazione. L'inserimento in un circuito di produttori bio ha permesso al *biologicalcafé* di Alessandria di accedere a prodotti freschi (frutta e verdura) a km 0, coniugando quindi la salubrità del cibo con la sostenibilità ambientale dei comportamenti.

Inoltre *biologicalcafé* fa parte del circuito *Colazione al bar* sostenuta e controllata dell'Associazione Italiana Celiachia.

NUOVE AFFILIAZIONI

La nave del franchising *biologicalcafé* è salpata da un anno e mezzo ed ora è arrivato il momento di raccogliere i primi frutti. “Stiamo raggiungendo il primo centinaio di contatti, provenienti anche dall'estero: gente interessata a considerare la possibilità di affiliarsi e iniziare con noi la propria avventura imprenditoriale” racconta Barbara. Al momento pare che l'obiettivo di raggiungere le sei affiliazioni entro la fine dell'anno si stia concretizzando, con le aperture di Torino, Verona, Roma, Milano e del Lago Maggiore. “Molte richieste arrivano anche dal Sud” rivela ancora la titolare.

AFFILIATI “OPEN MINDED”

Ma cosa viene richiesto agli affiliati ideali? “Non necessariamente

te un'esperienza già maturata in questo settore – spiega Barbara Deandrea – anzi, meglio una mente libera da certe logiche

commerciali che impoveriscono troppo la proposta; chiediamo ai nostri potenziali affiliati di condividere la nostra visione dell'alimentazione e la nostra missione di divulgare cultura alimentare. Per tutto il resto siamo noi a fornire ai franchisee quel che gli occorrerà per affrontare la strada dell'apertura e della gestione del bar”. La formazione iniziale comprende una parte medica relativa alle intolleranze alimentari e a principi di dietetica e una parte più squisitamente pratica, svolta presso il punto pilota di Alessandria. “Inoltre l'assistenza che forniamo ai franchisee è pensata per “prenderli per

mano” fino all'apertura del locale e accompagnarli anche dopo, risparmiando loro gli errori che è fatale fare da neofiti, e che sono poi quelli che abbiamo fatto anche noi all'inizio. L'affiliato insomma – prosegue Barbara – può contare su prodotti che sono già stati testati commercialmente e che hanno riscosso il gradimento della clientela, ma anche su una corretta gestione degli equilibri economici e su una proposta focalizzata al target che sicuramente risparmierà loro tentativi a vuoto”.

“ Al bar non potevamo mangiare nulla; da lì è nata l'idea ”



Marchio	Biologicalcafé
Ragione Sociale	Talla di Barbara Deandrea
Anno partenza franchising	2008
Punti aperti	1
Punti di prossima apertura	3
Investimento minimo	30mila euro
Superficie minima	20 mq
Durata contratto	4 anni
Diritto di entrata	no
Royalty	no
Indirizzo	Via Canina 15, 15033 Casale Monferrato (AL)
Tel.	340.5618765
E-mail	info@biocafefranchising.com
Sito web	http://www.bio-cafe.it

