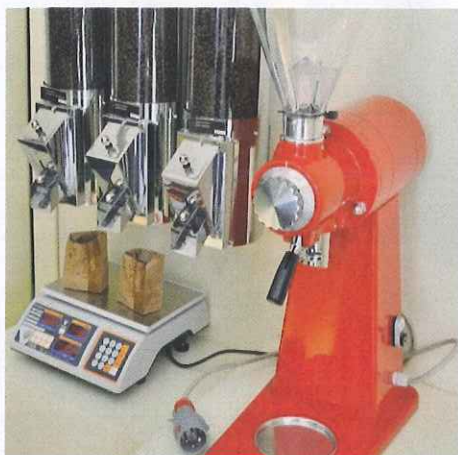


CAFFÈ IN SILOS

La vendita diretta del caffè in grani o macinato è una delle caratteristiche principali di Lino's Coffee. Riprendendo un'opportunità delle torrefazioni artigianali di un tempo, nei locali sono posizionati strategicamente almeno tre silos contenitori dai quali il cliente può scegliere tra le diverse qualità di caffè con possibilità di asporto. Il caffè indicato viene quindi macinato al momento e consegnato in un pacchetto sigillato al fine di mantenere il massimo degli aromi originari che si sono sprigionati durante l'operazione.



IDENTIKIT

Lino's Coffee
linoscoffee.com

Superficie
50-75-100-oltre 100 mq

Addetti
Minimo 2

Scontrino medio
Da 1,50 a 3,50 euro

A differenza dei tanti bar e caffè italiani, quasi tutti monomarca e monoqualità, i Lino's Coffee propongono invece una larga gamma di proposte, oltre una trentina di tipologie (alcune monorigine), frutto di oltre 50 varietà selezionate nelle migliori piantagioni di Brasile, Etiopia, Kenya, Guatemala, Giamaica, Colombia, Messico, India e Santo Domingo. La torrefazione avviene nell'attuale sede di Parma. Negli anni poi l'offerta si è ampliata ad altri prodotti di pasticceria e cioccolateria, a snack salati come panini, pizze, focacce, insalate.

I Lino's Coffee si distinguono per gli arredi moderni, con un contrasto di colori chiari e scuri, studiati in funzione della location dall'architetto Enrico Ottoni. Sono proposti con la formula franchising in quattro format diversi per metratura e tipo di servizio: 50 mq (solo caffetteria), 75 mq (caffetteria, tavola fredda, asporto), 100 mq (caffetteria, tavola fredda, asporto e gelato artigianale), oltre 100 mq (caffet-

teria, tavola calda e fredda, asporto e gelato artigianale). A questi format si aggiunge la proposta Chiosco (2,40x2,40x2,50 cm) realizzato con una struttura in legno lamellare. Il numero di sedute varia a seconda del target del punto vendita, mentre il numero minimo di addetti è di due unità che vengono formati e periodicamente aggiornati in specifici corsi aziendali.

Gamma di elaborati al caffè

Punto centrale è il grande banco per la somministrazione con vetrine per l'esposizione

di dolce e salato, con un retrobanco dove spiccano le diverse attrezzature per il caffè. Molti prodotti sono illustrati in appositi pannelli luminosi sovrastanti il bancone.

Oltre alla caffetteria classica (50% delle vendite), alla vendita retail di caffè (8%) e al food (12%), di grande richiesta sono una lunga serie di elaborati a base di caffè (oltre 20%) come Bicerin (espresso con latte schiumato in bicchiere di vetro con crema al cioccolato fondente), Ciocchino (caffè espresso, latte schiumato, panna montata e crema a richiesta), Mug nei formati mini, midi, maxi ed extra (caffè espresso, schiuma di latte, scaglie di cioccolato e crema a richiesta). «Per un Lino's Coffee in Italia normalmente chiediamo - precisa Elisa Bragadini, franchising development manager Lino's Coffee Srl - una entry fee di 12.500 euro, più una royalty fissa annuale. La durata del contratto franchising è di 6 anni, ma è possibile accordarsi diversamente sulla base delle esigenze di entrambe le parti». ■