Dalla strategia prezzi al panino perfetto. I consigli di Panino Giusto

panino-giusto-madras-di-sadler-fesa-tachinella-al-forno-maionese-al-curry-songino-pomodoro-stagione-mand

Non è la classica catena di panini. **Panino Giusto** è un SpA con un fatturato di 31,5 milioni di euro, 350 dipendenti e 29 locali a gestione diretta, di cui 7 all'estero (Cupertino, Londra, 3 a Hong Kong, Tokyo e Yokohama). Ed entro il 2020 il numero degli stores verrà raddoppiato.
Detto ciò, com'è cambiata la percezione del panino tra chef e clienti dagli anni' 70 ad oggi? Come calcolarne il prezzo di vendita?
Di questo e di molto altro abbiamo parlato nella nostra intervista ad **Antonio Civita**, amministratore delegato di Panino Giusto, e a **Elena Riva**, e Presidente CdA di Panino Giusto.
Sì. Non sono chef, è vero. Ma parlano a voi chef (e baristi) con competenza. E vi offrono spunti interessanti.

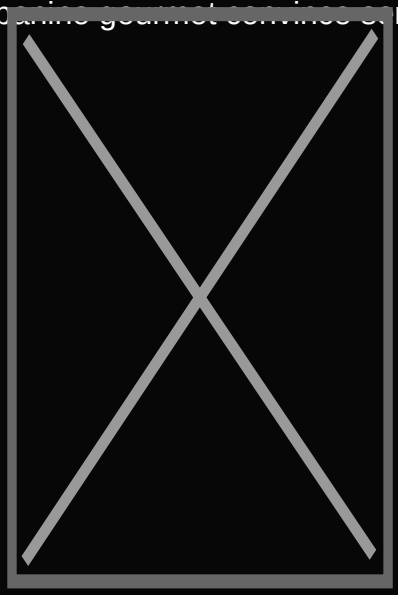
[caption id="attachment_123586" align="aligncenter" width="300"]



Gianluca Fusto ha firmato per Panino Giusto tre spettacolari torte al cioccolato[/caption]

Partiamo dalla storia. Com'è cambiata la percezione del panino tra chef e clienti dagli anni' 70 ad oggi?
Intanto, è proprio negli anni '70 che a Milano vengono lanciati i primi panini gourmet. Una proposta innovativa che non prevede l'uso di posate e tovaglie e che nel giro di poco tempo si afferma come

un’informale e veloce alternativa al pranzo.
Panino Giusto, con il primo punto vendita aperto nel 1979, è stato tra i pionieri di questa rivoluzione. E in seguito ha contribuito allo sbarco del panino italiano all’estero (con i locali Panino Giusto a Hong Kong, Tokyo, Londra e Cupertino) e alla sua rivisitazione in chiave creativa. Questa ulteriore fase di cambiamento si lega alla collaborazione avviata nel 2013 con lo chef stellato **Claudio Sadler** (che ha firmato il panino Tra i Due, da subito uno dei best seller della catena).
Risultato? Oggi il panino gourmet non solo fa parte della nostra cultura, ma è un prodotto mediatico. E se alla creatività corrisponde un sistema rigoroso di operations, il panino gourmet conviene sempre più clienti e chef.



[caption id="attachment_123590" align="aligncenter" width="200"] *Claudio Sadler e il panino Tra i due per Panino Giusto*[/caption]

Panino Giusto e chef -stellati e non-: quali sono state le principali collaborazioni?
Oltre a quella già citata con Claudio Sadler, molto seguita sulla stampa, vale la pena ricordare la collaborazione con lo chef Alessandro Frassica, autore di diversi splendidi libri sul panino. Con lui abbiamo inaugurato a novembre un Tour nei nostri locali all’estero nel segno di un workshop sulla “Italian Art of The Panino”, un seminario in cui Frassica spiega tre suoi panini iconici creati per noi.
E ancora: ottimi riscontri abbiamo ottenuto pure dalla collaborazione con lo chef pasticcere . Infine, un evento di grande successo è stato il lancio della guida ai Ristoranti “I CENTO” dell’Editore EDT. Per l’occasione, gli chef stellati Luigi Taglienti, Diego Rossi e Antonio Guida hanno realizzato tre panini speciali.

Suggerite quindi di investire in questo tipo di collaborazione/eventi a tema?
Assolutamente sì. Noi, per lo meno, abbiamo intenzione di reiterare gli eventi dedicandoli alla nostra

clientela più fedele.

I vostri consigli per creare il panino perfetto in termini di ingredienti e presentazione?
Prima regola: il panino va preparato al momento con prodotti freschi di altissima qualità. Ma non basta: occorre presentarlo con cura e servirlo in tempi brevissimi al tavolo, con un sorriso e la consapevolezza di quello che si sta offrendo.

Parliamo di strategia dei prezzi: come calcolare il prezzo di vendita del panino?
Il prezzo dovrebbe essere stabilito tenendo conto del margine da applicare ai costi di produzione e tale prezzo dovrebbe venire aggiornato solo quando questi costi cambiano. Un eccellente panino italiano un pranzo di grande qualità non può più vedere il suo prezzo paragonato al panino dei bar di un tempo ma avere altre forme di confronto. Comunque il panino dovrebbe esser assolutamente inclusivo ossia per tutti.