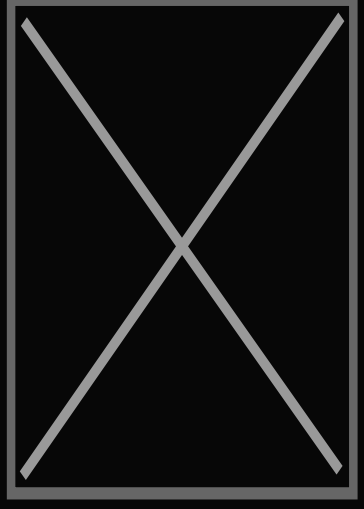
pulyCAFF accanto ai baristi: avanti con impegno e fiducia

gianfranco-carubelli-c6b649b4

Gianfranco Carubelli, titolare di pulyCAFF, e Andrea Antonelli, brand ambassador e formatore Sca non hanno mai smesso di confrontarsi con i baristi e offrire strumenti per aggiornarsi e crescere nel segno della pulizia e dell'igiene. Oggi sono al loro fianco con tante iniziative e la consueta voglia di collaborare per superare insieme la difficile fase causata dalla pandemia

Si riapre: ha preso il via la "fase 2" che limita il servizio al take away e al delivery. Con qualche timore da parte del cliente che ha tanta voglia di tornare all'amato rito dell'espresso, ma teme il contagio e ha bisogno di qualche giorno per metabolizzare le nuove procedure, e del barista, alle prese con nuove regole per la gestione delle attrezzature e la manipolazione degli alimenti, la sanificazione e la gestione degli spazi.

"Non abbiamo mai lasciato solo il barista anche nel lungo periodo di sosta forzata - afferma **Gianfranco Carubelli**, Ceo responsabile qualità e sicurezza di pulyCAFF -. *Al contrario, abbiamo intensificato la comunicazione rivolta sia all'operatore sia al consumatore finale attraverso dei filmati sulla nostra pagina Facebook PULYCAFF Enjoy Your Espresso. Temi comuni sono state la pulizia e la sanificazione di apparecchiature, superfici e ambienti che da sempre molti operatori eseguono con attenzione, ma che l'urgenza legata al Covid-19 ha reso più che mai attuali. Abbiamo ricevuto numerose domande, molte delle quali hanno dato il "la" alla realizzazione dei filmati: ci siamo impegnati per renderli semplici, alla portata di tutti e al contempo corretti e completi da un punto di vista tecnico. In questi giorni ho colto molta tensione ma anche qualche soddisfazione da chi ha riaperto e può di nuovo offrire la bontà di quel "caffè del bar" che da tempo mancava a tante persone. Le testimonianze di affetto che ho ascoltato e letto sui social confermano il forte legame tra il barista e il suo cliente: è un segnale molto bello e positivo sul quale fare leva per affrontare questo nuovo periodo complesso, dove la pulizia, l'igiene e il rispetto delle regole hanno un ruolo centrale".*



Avanti, con fiducia

Andrea Antonelli è brand ambassador di pulyCAFF e Ast di Sca, dunque ha un contatto diretto con molti baristi che a poche ore dall'avvio della Fase 2 trova *"per lo più molto preoccupati e frastornati di fronte a un nuovo scenario profondamente rivoluzionato dalla pandemia. Da una parte c'è il peso del mancato incasso dovuto a due mesi di inattività, dall'altra le incertezze e i dubbi di una riapertura che pone nuove problematiche legate alla sanificazione, alla gestione delle apparecchiature, alle nuove regole per la gestione e la somministrazione degli alimenti e la gestione degli spazi. Per questo, in qualità di AST ho partecipato con entusiasmo al coordinamento realizzato da Sca Italy al fine di realizzare un vademecum con consigli pratici che da venerdì 8 maggio è on line sul sito dell'Associazione. Inoltre lunedì 5 maggio ho aperto la serie di interventi "Sca Italy On Air" che si svolgeranno per due settimane ogni mattina alle ore 11 su Instagram, per rispondere in modo immediato ed esaustivo alle domande dei baristi. Ho voluto esordire con un segnale positivo, un'apertura alla fiducia che mi è stata trasmessa da chi aveva già aperto nei giorni scorsi (alcune regioni l'hanno permesso) e ha discreti risultati. Nulla, soprattutto in questo periodo, cade dal cielo: per avere successo, per vincere la paura del cliente a entrare nel locale e trasmettergli calore ed empatia nonostante le distanze di legge, ci vuole tanta professionalità, la conoscenza delle norme e la loro applicazione attenta. Solo così si può essere sicuri e trasmettere tranquillità al cliente che vuole fatti, ovvero un locale pulito e la certezza di non avere problemi quando preleva un buon espresso o un cappuccino da gustare lungo la strada. Oggi come ieri il consumatore ha i suoi problemi come pure il barista, ma come sempre il primo ha la precedenza! La si può concedere nei pochi minuti di preparazione insieme a una parola di incoraggiamento e a un bel sorriso: se la mascherina non lo lascia vedere, gli occhi non ingannano. Se tutti collaboriamo ce la faremo, ne sono certo".*

La pulizia tra falsi miti ed errori

La serie di filmati "Pillole di Pulito" sulla pagina Facebook di pulyCAFF ha preso il via il 10 aprile con la risposta al quesito sulla capacità di disinfettare le superfici da parte dell'alcol denaturato. In questo periodo in cui l'igiene ha un ruolo di primo piano, molti si sono lanciati all'inutile ricerca di un "pulito più

pulito”, con il risultato di sbagliare o di fare danni (come nel caso dell’unione della candeggina ad altre sostanze che non siano l’acqua - unica permessa): bene l’alcol, ma non per tutte le superfici, così pure la candeggina che, attenzione, non è un detergente, ovvero non ha la capacità di rimuovere lo sporco, dunque svolge il suo ruolo di disinfettante solo su superfici ben pulite. Meglio dunque affidarsi a prodotti sicuri, bilanciati e conformi alla procedura Haccp, come riportato sull’etichetta di pulyBar Igienic Green Power, più che mai efficace e sicuro nell’igienizzare le superfici. Il claim che lo accompagna è “…l’igiene oltre il pulito!”: si tratta infatti di un pulente/igienizzante spray indicato per trattare attrezzi e superfici in acciaio inox, laccati o verniciati (carrozzeria della macchina espresso e del macinacaffè, affettatrici, taglieri e coltelleria, piani di lavoro, banchi, frigo, lavelli e lavandini, carrelli porta bicchieri, vetri, specchi, infissi, cappe di aspirazione professionali…). Grande attenzione alla pulizia della moka, sempre più considerata da chi la utilizza a casa, e a lungo l’ha trascurata, ma anche del barista, che spesso propone il suo rito nel locale. Attenzione, poi, al filtro cieco e all’apparecchiatura che ha un posto di primo piano accanto alla macchina espresso: il macinacaffè. Accanto al corretto utilizzo di pulyGRIND Green Power, il pulitore per macinacaffè, Antonelli ha dedicato un’intera “pillola” (molto corposa) per dare una risposta esauriente e fare finalmente comprendere che le le macine non si puliscono né con il riso né con la pasta. “È una domanda che ricevo spesso, alla quale ho pensato di dare finalmente una risposta con dati oggettivi per dimostrare che non deve fare, se si vuole che il macinacaffè funzioni bene - afferma -. Il riso potrebbe fare inceppare la macchina perché è tropo duro per le macine e per il motore. Inoltre ha al suo interno il 12-13% di umidità (il caffè tostato solo l’1-2%) al fine di mantenere in condizioni ideali l’amido che costituisce l’80% del chicco. Se le macine riescono a romperlo (ho mostrato foto di lame danneggiate da questa operazione), ecco che su di esse si riversa un composto che “cuoce” (durante la macinatura si sviluppa calore) e, invece che ripulirli, si attacca ai denti. Addio dunque a macinature calibrate e a granulometrie corrette. Il mio consiglio finale è stato di fare una buona paella con quel riso e dedicare le giuste attenzioni (utilizzando i prodotti più idonei) alle macine”.