Nespresso Grand Cru, la linea per il canale Horeca

atmospheres-b2b-other-052120141819-7866a446

luca dussiL’obiettivo di **Nespresso** è ambizioso: affermarsi come partner Horeca di massimo livello, nonché promuovere a livello mondiale la cultura del caffè. «Per Nespresso l’Horeca è un canale strategico sul quale stiamo registrando una crescita di quota che vogliamo incrementare: oggi ben 700 ristoranti nel mondo si avvalgono delle miscele Grand Cru e delle macchine da caffè professionali Nespresso», chiosa **Luca Dussi**, direttore commerciale B2B di Nespresso Italia.

Per chi è destinata la gamma di macchine da caffè professionali Nespresso?
Per uffici, hotel, ristoranti, catering di alto livello, strutture turistiche e boutique di lusso non specializzati nell’offerta caffetteria, desiderosi di offrire sempre un caffè di altissima qualità in modo pratico e veloce. Le capsule rappresentano un’ottima soluzione perché il processo di trasformazione è pre-controllato nel format.

Quali sono i punti di forza della linea Nespresso per il canale Horeca ?
Elevata qualità, ampiezza dell’offerta e un servizio di assistenza tecnica affidabile e puntuale, sia nella risoluzione dei problemi tecnici che nella fornitura.

A proposito di offerta, come si articola la gamma Grand Cru destinata al settore fuori casa?
In nove referenze, ognuna caratterizzata da aromi, note e livelli di intensità diversi: 3 Ristretto, 2 Espresso, 2 Lungo e 2 Decaffeinato. L’ultima miscela che ha arricchito il nostro assortimento è Ristretto Intenso, introdotta dopo il successo ottenuto dalla Limited Edition.

MACHINES_B2B_NESPRESSO_AGRANGE_AGUILA_AG420PRO_031320140931**Che legame c’è tra tecnologia e mondo delle macchine del caffè?**
Molto stretto: la tendenza è miscelare il meglio dei metodi tradizionali di preparazione del caffè con gli ultimi progressi tecnologici e con una grande attenzione al design. Prendiamo, per esempio, la macchina Aguila: basta premere un tasto per preparare ricette personalizzate con caffè e latte

emulsionato a caldo o a freddo.

La prossima sfida?

Vogliamo affermarci nel mondo dell’alta gastronomia. A tal fine, Nespresso organizza Chef Academy e Coffee Sommelier e ha instaurato collaborazioni con le catene dell’hotellerie e le associazioni gourmet più prestigiose di tutto il mondo, come Relais & Châteaux, Bocuse d'Or, Jeunes Restaurateurs d’Europe e L’Association de la Sommellerie Internationale (ASI), per interagire e condividere opinioni con gli attori principali del settore.