Celiachia: la risposta del Mamey Cafè di Buccinasco

celiachia-mamey-cafe-intro-cead5c16

Se non fosse per l’orzo (che manca), non ci sarebbe alcuna differenza. Perché qui, al Mamey Cafè di Buccinasco, l’offerta è veramente ampia. E tutto, rigorosamente, senza glutine.

«Caffè, naturalmente, ma anche 12 tipi di cioccolata - enumera il titolare Maurizio Petrale - e poi “caffè” al guaranà e al ginseng, ma anche cocktail di frutta, brioche, pasticcini. E per pranzo ecco crespelle, gnocchi alla romana, crescione e pizze. E l’elenco sarebbe ancora molto lungo, visto che lo store adiacente al bar vanta ben 1600 referenze gluten free ed è lì a portata di mano…».

È questa l’arma segreta di Mamey: riuscire a proporre ai propri clienti un’esperienza completa, che non si esaurisca nel mero acquisto di un prodotto senza glutine, ma che - al contrario - proponga varie occasioni: dalla socializzazione al banco del bar (davanti a cappuccio e brioche) al corso di cucina in cui poter mettere tranquillamente “le mani in pasta” senza temere di venire in contatto con sostanze allergeniche. Fino alla spesa per le esigenze domestiche nel negozio adiacente.

celiachia mamey 2

«Vede- prosegue il titolare - ho sperimentato personalmente e per troppi anni come sia riduttiva, dal punto di vista dell’offerta e delle occasioni di consumo, la proposta rivolta a chi soffre di celiachia. E questo è psicologicamente mortificante. Noi vogliamo invece dimostrare che si può avere una “vita normale” anche se totalmente gluten free. In Italia ci sono oggi 600 mila celiaci (anche se molti ancora non sanno di esserlo) che hanno tutto il diritto di vedersi con gli amici al bar o di mangiare al ristorante con la famiglia e quindi di andare oltre la striminzita proposta alimentare offerta (praticamente in esclusiva fino a qualche tempo fa) dalle farmacie. E così Mamey Cafè ha deciso di lavorare proprio sul servizio. Adoperandosi per una proposta completa che sia sostitutiva e speculare a quella cosidetta “normale”, in modo da introdurre in questo circuito parallelo non solo chi soffre di celiachia ma anche amici e familiari».

Un bar caratterizzato da un’offerta 100% senza glutine come si regola con i prezzi al pubblico?

Ovviamente sono un po’ più alti, però cerchiamo di limitare il più possibile l’impatto sulla clientela.

Prenda per esempio una brioche: teoricamente avrebbe un costo di 2,40, ma noi la vendiamo a 1,80. Naturalmente ne abbiamo un guadagno limitato. Il grosso del fatturato in effetti è lo store a farlo.

«In effetti- interviene Jonatha Guglielmi, ideatore del brand Mamey e dell’omonima catena in franchising- l’angolo bar non fa da solo un fatturato risolutivo. Però, grazie al suo elevato potenziale di agente aggregante e socializzante, svolge egregiamente il ruolo di traino.

Il bar è il nostro fiore all’occhiello in termini di servizio aggiunto e differenziante. Per questo, in futuro, intendiamo estendere il format Mamey Cafè sia alle nuove aperture che agli store già esistenti.

celiachia Mameycaffe_3

Come mai, secondo lei, l’offerta gluten free in Italia, specie al bar, è ancora così limitata?

Perché ad oggi è lo Stato, tramite le Asl locali a pagare (a 30 giorni, ma in alcuni casi anche a 60 o più!) e la legge continua a prevedere solo le farmacie come canale distributivo; quindi non esiste una vera concorrenza che contribuisca ad abbassare i prezzi e a incrementare l’offerta.

All’estero, invece, l’intervento dello stato subentra solo in un secondo momento in fase di detrazione fiscale, mentre all’atto dell’acquisto il cliente, potendo scegliere in perfetta autonomia, contribuisce ad innescare una salutare competizione…

Il Mamey Cafè di Buccinasco

Attività:

• Corsi di cucina tenuti dallo chef Marco Scaglione, campione di cucina gluten free: costo medio 30 euro, frequentati anche da giovanissimi.

• Gala Mamey, una cena realizzata da Marco Scaglione dal valore effettivo di circa 90 euro (perché composta da antipasti, primo secondo contorno e dessert e bevande), ma che - grazie agli sponsor - ha raggiunto dei prezzi decisamente più abbordabili: 25 euro per gli adulti, 16 per i bambini.

celiachia mamey

Marketing:

• Fidelity Card Mamey Cafè, attivata da un anno, ha già 750 iscritti.

Offerta del bar:

• Cibi freschi confezionati

• L’offerta prevede anche prodotti senza latte, senza zucchero e senza uova. Il tutto sempre e rigorosamente senza glutine

Offerta dello store:

• 1600 referenze

[caption id="attachment_30039" align="aligncenter" width="455"]Il Mamey Store Il Mamey Store[/caption]

Il Mamey Cafè Franchising

Offerta del franchisor:

• Assistenza nell’individuazione della location

• Fornitura di arredi e attrezzature

• Formazione alla vendita

• Assistenza nel rapporto con i fornitori

• No royalties ma quota di diritto d’ingresso

Autorizzazioni:

• Tradizionali perché non c’è rischio di contaminazione con cibi contenenti glutine dal momento che si trattano prodotti 100% gluten free

Assortimento:

• Determinato dalla griglia dei fornitori e non dei prodotti, proprio per lasciare maggiore autonomia possibile al singolo punto vendita

Correlati:

Celiachia & Co.: così la ristorazione parla alle intolleranze

Cucina mancina: come rivolgersi a clienti "particolari"

Bio cafè e la formula del "frigorifero zero"