Bio Cafè e la formula del "frigorifero zero"

bio-cafe-intro-2fdd0484

Bio Cafè: ecco un esempio lampante del fatto che è sempre più diffusa e condivisa l'idea del "bar per tutti".

Questo di Alessandria è il punto vendita pilota di un franchising sostenibile che mira ad espandersi rapidamente.

Prodotti per celiaci, certo, come quelli proposti nel rispetto del disciplinare AIC (Associazione Italiana Celiachia) “Colazione al Bar”, ma anche un’offerta rivolta a chi ha intolleranza al lattosio, alle uova, agli zuccheri della farina, ai polifosfati. «Abbiamo- ci racconta Barbara Deandrea- un nostro rigoroso disciplinare interno, realizzato con l’appoggio di medici specializzati nell’ambito delle intolleranze, che ci fornisce le linee guida operative. Per questo, ad esempio, il cappuccino di soia viene realizzato con una lancia dedicata e i toast vengono preparati su una piastra foderata in modo che non venga contaminata da eventuali tracce di formaggio.

L’idea è quella di sviluppare un progetto alimentare con un’immagine unica, dove si possa contemporaneamente mangiare biologico senza sacrificare il gusto del cibo o l’accoglienza del locale. Il tutto, naturalmente, nella nostra specifica ottica: quella del frigorifero 0, un concetto che parte dal km0 per superarlo e concentrare l’offerta su quello che quotidianamente si trova al mercato sottocasa».

I prezzi sono molto più alti?

Non direi, ci limitiamo a un 10/20% in più. Il croissant, per esempio anziché 90 centesimo lo vendiamo a 1,10. Per diffondere delle sane abitudini alimentari non si può certo alzare troppo il tiro…».

bio cafè

LA FORMULA

Franchising:

- No fee d’ingresso, ma quota per consulenza su studio di fattibilità

Offerta:

- prodotti conformi al disciplinare interno e rispondenti a specifici requisiti anche organolettici

Certificazione:

- Biologicafè ha ottenuto la certificazione di “locale biologico” controllato da Icea (Istituto di Certificazione Etica e Ambientale), entrando così a far parte del circuito Bio Food, il marchio riservato ai ristoratori che vogliono certificarsi per i menù biologici. Inoltre “biologicafè” fa parte del circuito “colazione al bar” sostenuta e controllata dell’AIC (Associazione Italiana Celiachia).

Correlati:

Celiachia: la risposta del Mamey Cafè di Buccinasco

Cucina mancina: come rivolgersi a clienti particolari