Aprire e progettare una caffetteria come una "macchina perfetta". Il nuovo libro di Gianni Cocco

6e8f9f1a-d4ba-48f8-aed4-8b938e312b19

Un locale bellissimo, una macchina espresso performante e un ottimo caffè. Tutti aspetti necessari, ma non sufficienti per avere una caffetteria che funziona. È da questa considerazione che nasce **“Dietro al banco – Il metodo Gianni Cocco - Ergonomia, workflow e progettazione delle workzone”,** il nuovo libro di Gianni Cocco, professionista e formatore del mondo della caffetteria, Maestro del Caffè, Coffee Performer TV e consulente per bar, caffè e strutture alberghiere (208 pagine, 34 euro, curato da Discover Italia, disponibile su Amazon per la vendita online).

La caffetteria come sistema

Il libro nasce da una domanda molto concreta: **cosa succede dietro il banco** quando un locale deve servire decine, centinaia di clienti in poco tempo e mantenere contemporaneamente qualità, velocità e redditività? La risposta di Cocco è che il risultato non può essere affidato all'improvvisazione o alla sola bravura dell'operatore. Una caffetteria deve essere progettata come un sistema, nel quale ogni elemento – dalle persone alla macchina espresso, dal banco alla vetrina, dal menu agli spazi di lavoro – contribuisce al risultato finale.

È questo il passaggio centrale: **non partire dal locale, ma dal modo in cui il locale dovrà funzionare**. Prima di disegnare un banco, scegliere un'attrezzatura o decidere dove mettere una vetrina bisogna capire quale attività si vuole costruire, quale clientela si vuole intercettare, cosa si vuole vendere, quali saranno i momenti di maggiore affluenza e quale organizzazione sarà necessaria per sostenerli. Solo a quel punto lo spazio può essere progettato. L'estetica rimane importante, ma deve diventare conseguenza di una progettazione funzionale e non il suo punto di partenza. È qui che entra in gioco il concetto di design funzionale: non progettare semplicemente un locale bello da

vedere, ma uno spazio nel quale estetica e funzionalità lavorano insieme, dove ogni elemento è pensato in relazione ai movimenti, alle persone, alle attrezzature e al servizio.

Spazi costruiti intorno al lavoro delle persone

Da qui il concetto di **workzone**, uno degli elementi distintivi del metodo: non semplici aree di lavoro, ma spazi costruiti intorno alle attività e ai movimenti delle persone. La postazione espresso, il macinacaffè, il pass, la zona di preparazione, il lavaggio, la sala e il dehors devono dialogare tra loro attraverso un workflow studiato per eliminare ciò che rallenta il servizio. Ogni passo inutile diventa tempo perso, ogni incrocio può generare un errore, ogni attrezzatura collocata nel posto sbagliato può compromettere la velocità dell'intero sistema. Il banco, in questa visione, smette di essere soltanto un elemento d'arredo e diventa la vera **centrale operativa della caffetteria**.

Quote

Il messaggio che attraversa tutto il libro è che l'efficienza non nasce dalla corsa, ma dalla progettazione. Quando gli spazi sono corretti, i ruoli sono chiari, le attrezzature sono coerenti con il servizio, il menu è costruito sul modello di business e i numeri vengono controllati, il lavoro diventa più fluido e la qualità più facilmente replicabile.

Gianni Cocco, autore del volume

Vince la 'tecnica del totale'

Ma progettare il lavoro significa pensare anche al ruolo delle persone. Chi prende l'ordine, chi prepara il caffè, chi gestisce, chi opera in sala, tutti devono poter comunicare senza interrompere il flusso. Nel libro Cocco porta quindi anche strumenti sviluppati dalla propria esperienza professionale, come la **‘tecnica del totale’** pensata per rendere immediata la comunicazione dell'ordine tra chi lo raccoglie e chi lo produce, fino alla consegna. L'obiettivo è fare in modo che il risultato non dipenda esclusivamente dalla memoria, dall'esperienza o dalla velocità del singolo, ma da un'organizzazione che possa essere insegnata, replicata e mantenuta anche quando cambiano gli operatori.

La stessa logica è applicata alla scelta delle attrezzature. La domanda non è quale macchina sia più costosa o quale strumento abbia maggiore prestigio, ma **quale soluzione sia realmente coerente con il servizio che quel locale deve offrire**. Una macchina espresso, un macinacaffè, una bilancia o

una semplice lattiera diventano parte di un progetto più ampio e devono essere scelti in funzione dei volumi, dei tempi, delle persone e dello spazio disponibile. La macchina perfetta è quella che permette al sistema di lavorare meglio.

È una visione che Cocco ha costruito soprattutto sul campo, lavorando in contesti caratterizzati da ritmi intensi e grandi volumi di servizio. Nel 2011, a Fieramilano, insieme a Danilo Torres, ha realizzato 623 caffè perfetti in un'ora, conquistando il Guinness World Record come barista più veloce del mondo. Nel 2013 ha partecipato alla realizzazione del cappuccino più grande del mondo, lavorando per 12 ore insieme a 32 colleghi. Esperienze che per Cocco rappresentano qualcosa di più di una performance: dimostrano che, quando persone, spazi, strumenti e procedure sono organizzati correttamente, **la velocità può convivere con la qualità**.

Quote

Questo libro nasce perché spesso si pensa alla caffetteria partendo da ciò che si vede. Si pensa al design, alla macchina, al menu, alla vetrina. Ma prima di tutto bisogna capire come quel locale dovrà funzionare. Quello che il cliente vede è soltanto il risultato finale; dietro ci sono persone, movimenti, procedure, attrezzature, costi e decisioni che devono essere progettati e messi in relazione tra loro. Ho voluto trasformare anni di esperienza sul campo in un metodo che possa essere utilizzato da chi deve progettare una nuova caffetteria, aprire un locale o semplicemente capire dove sta perdendo efficienza e redditività. Una caffetteria di successo non nasce per caso. Si progetta. Si organizza. Si misura. Si vive.

Gianni Cocco, autore del volume

Controllo di gestione e offerta

È soprattutto nel passaggio dal banco al conto economico che la progettazione rivela il suo valore imprenditoriale. Il libro affronta quindi anche il controllo gestionale: una caffetteria può lavorare molto e guadagnare poco. Materie prime, personale, costi, marginalità e ricavi vanno letti insieme alle modalità di vendita. In quest’ottica, anche la vetrina diventa una leva commerciale: ciò che il cliente vede deve accompagnare i diversi momenti della giornata e creare nuove occasioni di consumo.

La colazione, per esempio, può andare oltre la classica combinazione caffè e brioche, includendo yogurt, frutta, proposte proteiche, salate o light. Durante la giornata l’offerta può cambiare, dal pranzo veloce alla pausa pomeridiana fino all’aperitivo. Non significa avere un menu infinito, ma **progettare**

un’offerta capace di lavorare insieme a spazio, personale e attrezzature disponibili. È la stessa filosofia alla base di concept come Healthy Corner, Kids Corner, Light Station, Fruit Station e Coffee Cocktail Station: nuove occasioni di consumo che nascono da una progettazione concreta, non dalla semplice aggiunta di prodotti al menu. Anche il mondo pet può trovare il suo spazio, attraverso kit e piccoli servizi dedicati agli animali e una proposta pet friendly pensata per accogliere anche chi li accompagna.

Questa organizzazione incide sullo **scontrino medio**: un menu può guidare il cliente verso determinate scelte, una vetrina suggerire un acquisto aggiuntivo, una proposta per bambini aumentare l’attrattività per le famiglie, mentre l’accoglienza degli animali può diventare un ulteriore servizio. Dettagli che raccontano la trasformazione della caffetteria contemporanea: non più soltanto un luogo dove consumare una bevanda, ma uno spazio capace di intercettare esigenze, occasioni e comportamenti diversi.

In questa evoluzione rientra anche il **Brewing Cart**, pensato per portare la preparazione del caffè direttamente al tavolo con metodi come V60, AeroPress, Moka, Ibrik, Syphon, Clever e Cold Brew. Qui la tecnica esce dal banco e diventa parte dell’esperienza del cliente, trasformando la preparazione in un momento di racconto e relazione.