Il caffè del vending? Può essere buono come al bar. Parola di esperto

foto-vending-dcc50a7c

Quasi un caffè su due che gli italiani bevono fuori casa si consuma al **distributore automatico**. Sono infatti 2,7 miliardi i caffè che nel 2019 sono stati erogati dalle cosiddette “macchinette”.

L’Italia è un Paese leader a livello internazionale nel comparto della distribuzione automatica con **oltre 800mila vending machine installate** quando la Germania, che ha una popolazione più ampia, ne conta solo 550 mila. Quest’anno tuttavia, per effetto delle misure di contrasto all’epidemia da Covid-19 (chiusure e smart working) il consumo del caffè fuori casa ha subìto una brusca frenata nei mesi del lockdown in cui i bar erano chiusi e la distribuzione automatica è arrivata a perdere il 70% del suo fatturato. A partire dal mese di maggio è iniziata una lenta ripresa anche se smart working, ancora molto diffuso soprattutto nelle grandi città, e cassa integrazione hanno impedito di recuperare tutti i consumi mancanti.

Proprio in un momento in cui i comparti del cosiddetto out of home si interrogano sul futuro e sui nuovi modelli di sviluppo, ci sembra utile approfondire il tema della **qualità del prodotto** principe della distribuzione automatica, il caffè, che può rappresentare un elemento fondamentale per la ripresa.

[caption id="attachment_178213" align="alignleft" width="300"]



Alessandro Galtieri[/caption]

La prima domanda che ci si pone ogniqualvolta ci troviamo dinnanzi al distributore automatico è: ma il caffè sarà buono come al bar? L'abbiamo voluto chiedere ad un vero esperto di caffè: **Alessandro Galtieri**, trainer specializzato **Sca** e due volte campione italiano di caffè filtro che da un paio d'anni realizza proprio corsi di formazione sulla qualità del caffè per i gestori dei distributori automatici.

"I distributori automatici – spiega Galtieri – **negli ultimi anni hanno fatto passi da gigante sul versante della qualità e della diversificazione**. Quasi del tutto abbandonato il caffè liofilizzato, l'85% delle macchine funziona con il caffè in grani. Un macinino interno alla macchina effettua la macinatura del caffè solo al momento della selezione del prodotto per garantire una maggiore fragranza. Alcune hanno la tramoggia (la 'campana' del caffè) sottovuoto per rallentare il processo di ossidazione e allungare la shelf life del prodotto. Anche la diversificazione dell'offerta di caffetteria è diventato un tema presente nel vending: molte macchine hanno la doppia tramoggia che consente di offrire al cliente la possibilità di scegliere fra due miscele con caratteristiche diverse. Altre hanno degli schermi touch che consentono al consumatore di creare a suo piacimento bevande XL, cup to go e caffè golosi, soddisfacendo così i gusti di differenti categorie di consumatori".

La tecnologia delle vending machine è Made in Italy: i principali produttori di distributori automatici sono italiani ed esportano le loro macchine in tutto il mondo, come italiana è anche la più importante fiera internazionale del vending, **Venditalia**, che si terrà i prossimi **10-13 marzo a Fiera Milano Rho**.

"L'altro aspetto – continua Galtieri - che mi ha particolarmente colpito nei corsi che ho tenuto in collaborazione con l'associazione della distribuzione automatica **Confida** è l'attenzione alla qualità che ho percepito negli imprenditori del vending. Ho visto persone attente, ricettive e desiderose di migliorare la qualità di quello che è il prodotto più venduto e il 'biglietto da visita' del distributore automatico: il caffè".

Il settore della distribuzione automatica ha peraltro dato vita a due certificazioni di qualità in collaborazione con l'ente certificatore Csqa. Tqs Vending che consente a enti pubblici, aziende private e soprattutto al consumatore di sapere che l'azienda titolare del distributore automatico rispetta una serie di parametri e uno standard di qualità nell'esecuzione del servizio. Mentre l'altra, chiamata DTP-114, è rilasciata alle aziende che producono miscele di caffè in grani destinato alla distribuzione automatica e definisce parametri qualitativi funzionali superiori rispetto a quelli già definiti per legge.

Il percorso verso la qualità del vending è confermato anche dalla recente indagine di mercato realizzata da Nextp che, sulla base di un campione rappresentativo di oltre due mila consumatori italiani, ha registrato che il 77% degli intervistati ritiene che la qualità del caffè dei distributori

automatici sia migliorata anche se uno su due preferisce ancora il caffè al bar.

Ma ci sono ancora margini di crescita della qualità del caffè del vending?

“Certamente – risponde Alessandro Galtieri – anche se non dipende tanto dal gestore della distribuzione automatica, che come si è detto, sta facendo grandi sforzi per migliorare la qualità, tantomeno dal consumatore che ricerca e richiede questa qualità. Il problema è nel cliente ossia quell’'intermediario' rappresentato di volta in volta dal referente dell’azienda, dell’ospedale, dell’università dove è situato il distributore che 'fissa il prezzo' del caffè. Questo intermediario, che spesso è disinteressato alla qualità, ha invece come suo obiettivo prioritario il prezzo più basso possibile. Ecco perché spesso troviamo distributori in cui il prezzo è talvolta anche un terzo di quello del bar. Questo limita molto la gamma di prodotti che possono essere offerti dal gestore, che non può, in questi casi, offrire una miscela premium”.

Conclusione confermata anche un’altra ricerca di mercato realizzata da **Ipsos** che ha intervistato e incrociato le risposte di consumatori, gestori e clienti della distribuzione automatica dove emerge che **il consumatore sarebbe disponibile a pagare il caffè del distributore automatico di più per una qualità di miscela superiore**.