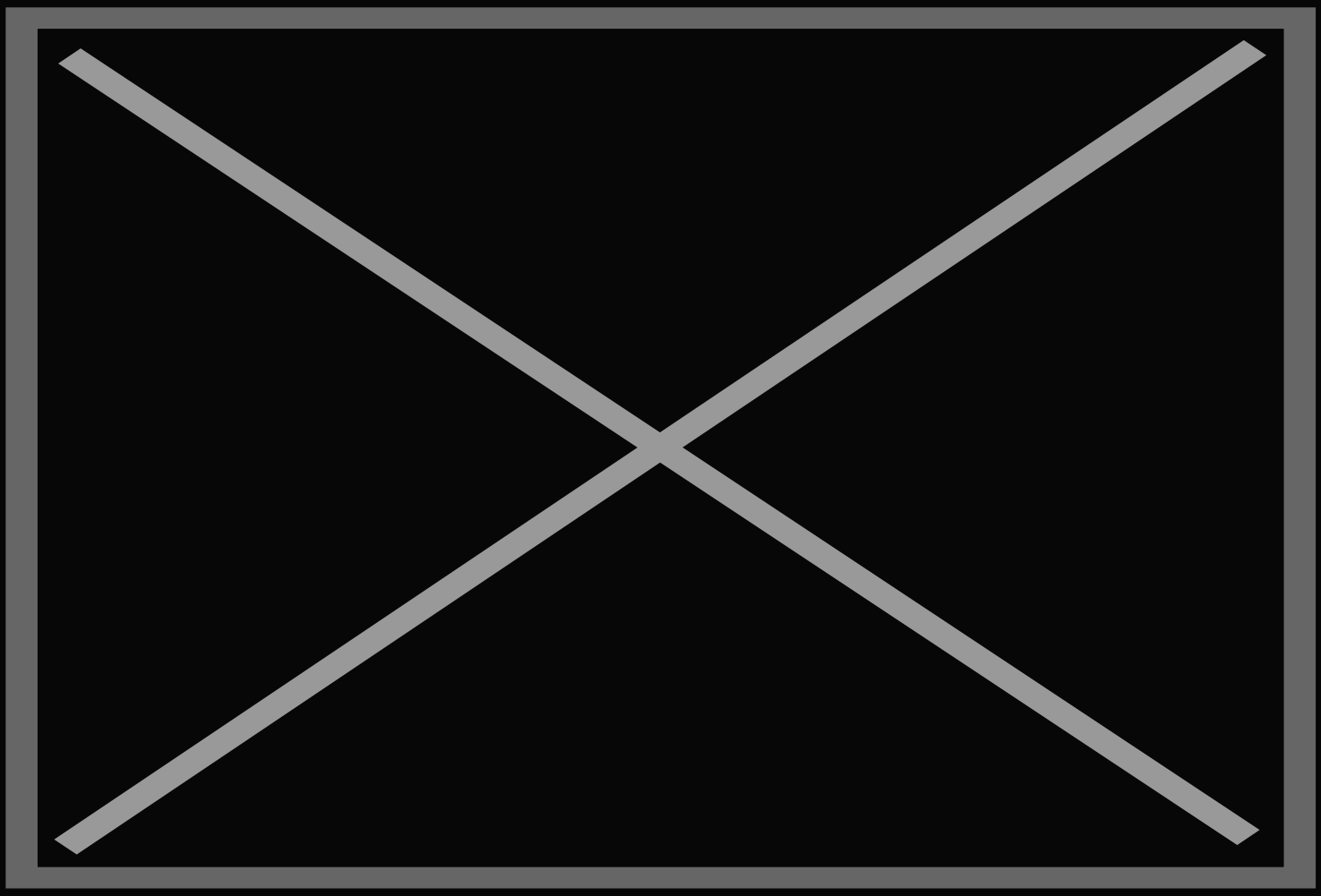
Dall’RSA al bar, come affrontare i nuovi tempi

rsa-al-bar-2-2ae3508e

La relazione con il cliente nella fase della riapertura è più cruciale che mai. I locali, dopo settimane di chiusura, faticano a riprendere il ritmo, con i clienti ancora spaventati e restii a rientrare e le preoccupazioni nel compiere i gesti prima più naturali. Sono le aziende dunque che vengono incontro al gestore, anche con soluzioni inedite. Obiettivo: creare uno spazio “nuovo”, in grado di trasmettere serenità ai clienti. “Con il settore Ho.re.ca. completamente bloccato, ci siamo concentrati su quattro temi – spiega Marco Rodi, Branch Manager di Bravilor Bonamat Italia –: progetti coffee to go e macchine per solubili appositamente modificate per servire pasti automatizzati all’interno delle RSA, avanzamento dei progetti e infine sviluppo di una colonnina igienizzante costruita interamente da noi con l’acciaio delle macchine da caffè, elegante, versatile e molto semplice e sicura grazie al pedale di erogazione”. I progetti coffee to go sono stati realizzati in collaborazione con alcuni torrefattori italiani che esportano all’estero: “in questo caso sono state utilizzate le macchine filtro sia tradizionali sia automatiche. Sappiamo perfettamente che l’Italia è il Paese dell’espresso, ma in questo periodo si stanno facendo largo nuovi trend di consumo legati principalmente al delivery, vedremo se proseguiranno anche dopo la riapertura dei bar”. All’interno delle RSA, nonostante gli accessi negati, l’attività è continuata con l’esigenza di ridurre le contaminazione durante la manipolazione di alimenti.

[caption id="attachment_178320" align="alignnone" width="759"]



In alcuni Paesi lo smart working diventerà un plus e le aziende inseriranno nei pacchetti welfare la pausa caffè casalinga[/caption]

“Grazie alla nostra linea di macchine per solubili è possibile erogare automaticamente prodotti per colazione e pasti a consistenza ottimizzata, scegliendo tra un’ampia gamma di referenze: latte e biscotti, tè e biscotti, acqua gel di vari gusti, bevande addensate (a caldo), primi, secondi, contorni, mousse di frutta, dolci. È un progetto tutto italiano che stiamo, insieme al nostro distributore, cercando di esportare nei mercati europei”. Bravilor lavora anche nel settore ricerca e sviluppo: dopo l’estate uscirà un modello simile per dimensioni a una macchina a capsule ma dotato di macinacaffè integrato, che erogherà con un click un caffè espresso e avrà la possibilità di abbinare un frigorifero per il latte fresco. 

“È difficile in questo momento prevedere come si svilupperanno le pause caffè nelle aziende, certo è che se il distanziamento sociale continuerà, ci sarà la necessità di avere attrezzature piccole, magari in diverse aree. In alcuni Paesi abbiamo la percezione che lo smart working diventerà un plus e che le aziende inseriranno nei loro pacchetti welfare anche la pausa caffè casalinga”. Sempre sul fronte caffè, Kimbo ha pensato di sostenere i baristi italiani con due iniziative: una serie di omaggi speciali legati all’acquisto di caffè in grani e una campagna di comunicazione con l’obiettivo di far riscoprire un momento di felicità attraverso il gesto di bere un caffè al bar. “In questo momento così particolare e difficile anche le abitudini delle persone sono state modificate e tra queste una delle più amate e piacevoli, come gustare il caffè al bar – dicono dall’azienda –. Intendiamo offrire un impegno concreto a supporto del canale bar; è uno sforzo rilevante che l’azienda mette in campo per affrontare insieme questa ripartenza”.