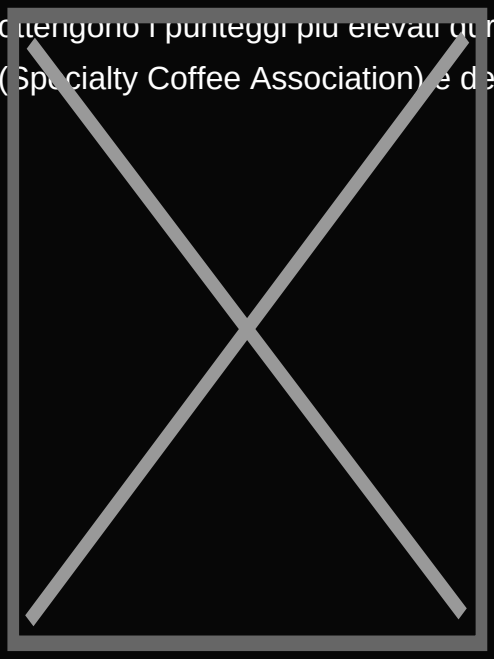
# FLUID, la caffetteria del futuro, imminente inaugurazione a Firenze

fluid4-d50e4c6d

**Si terrà il 25 Maggio l’inaugurazione di FLUID - Specialty Coffee & Sharing, l’innovativa caffetteria ideata e creata da Le Piantagioni del Caffè, rinomata torrefazione livornese dedita ai caffè specialty e di alta qualità e IDEA Food & Beverage, società di consulenza strategica e marketing di Milano.**

I caffè specialty di **Le Piantagioni del Caffè** sono caffè tracciabili fino alla piantagione di origineche ottengono i punteggi più elevati durante le degustazioni operate secondo i protocolli della SCA (Specialty Coffee Association) e del CQI (Coffee Quality Institute).

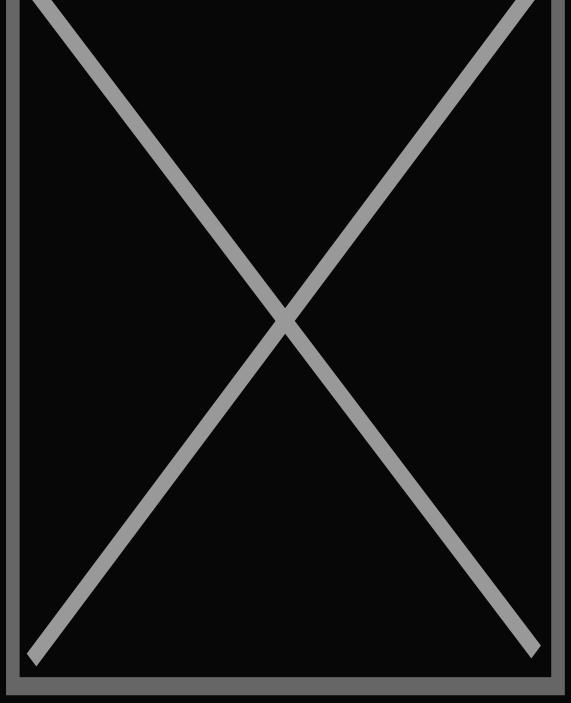


FLUID è il luogo di **inclusione e apertura**, creato per soddisfare il desiderio di Le Piantagioni del Caffè e IDEA Food & Beverage: avvicinare agli **specialty coffee persone curiose**, con spensieratezza e giovialità, al fine di contribuire all’evoluzione di questo comparto anche in Italia e sviluppare una **filiera più sostenibile** e fatta di caffè di maggiore qualità.

In FLUID sono state prese scelte radicali e nuove: un **menu dolce e salato** disponibile tutto il giorno fornisce l'alibi per frequentare FLUID a qualsiasi ora anche per studiare e lavorare, e l'utilizzo delle macchine da caffè Modbar by La Marzocco (integrate all'interno del banco di oltre 7 metri, che arriva fino alla strada, senza creare una barriera visiva) consente di vivere il banco come quello di un pub.

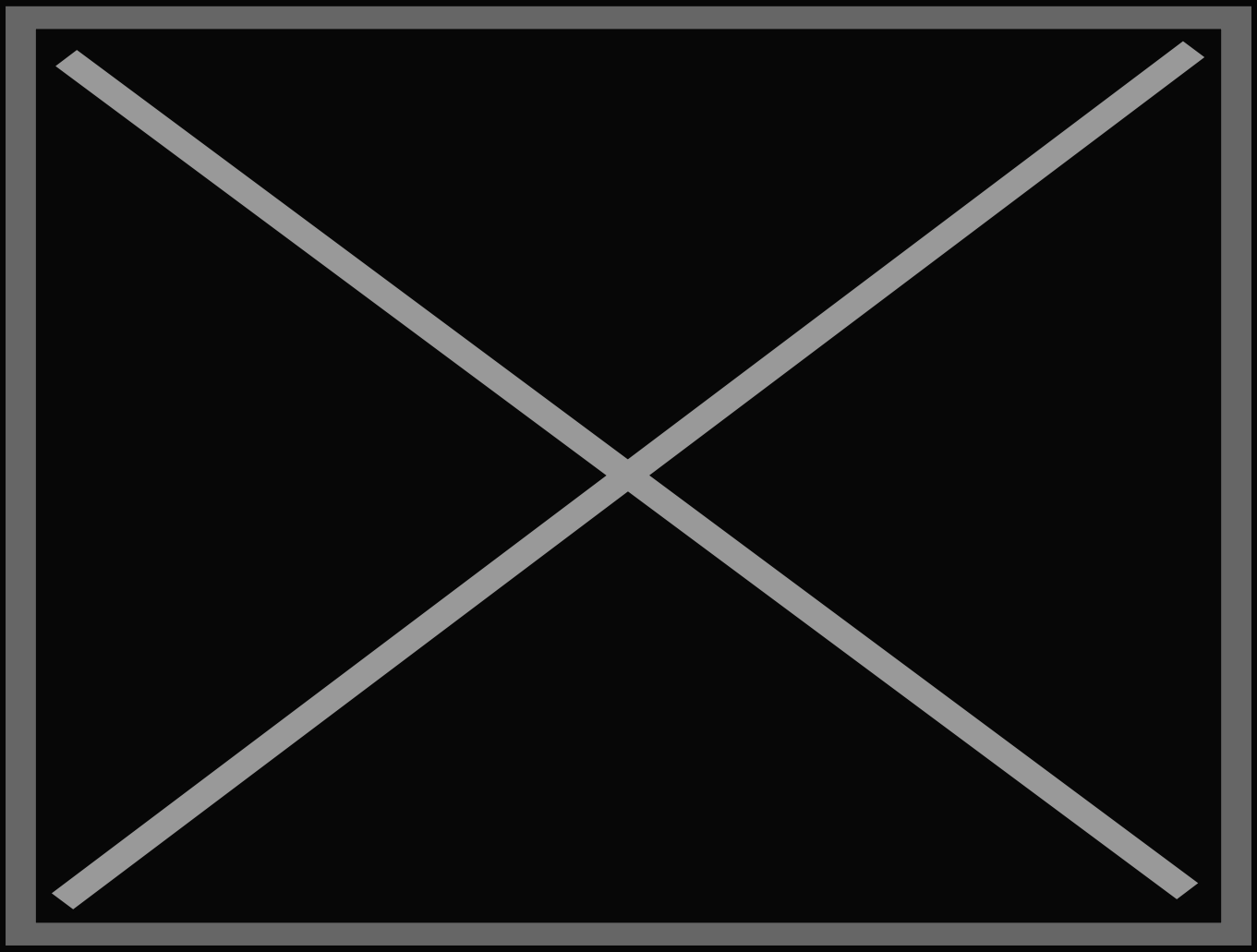
Il barista può così educare il cliente raccontando le caratteristiche dei diversi caffè serviti, i sentori, i metodi di produzione e i diversi metodi di estrazione. Sul banco sono posizionati cinque macinacaffè Mahlkönig E65S GBW, distribuiti da **DM Italia**: uno per ogni caffè disponibile per l'estrazione in espresso, in modo da creare un percorso di degustazione capace di far conoscere al consumatore la **grande varietà di questo mondo** e permettere al cliente di scegliere ogni giorno un caffè differente da assaggiare.

Un ulteriore Mahlkönig EK43S è dedicato alla **macinatura dei caffè per l'estrazione con metodi alternativi all'espresso**: Chemex, V60, Aeropress e Batch brew. Tutti metodi di estrazione che restituiscono una bevanda diversa dall'espresso, da consumare lentamente, vivendo il caffè in modo più rilassato e attento. Proprio nel campo delle estrazioni in filtro è stata compiuta una **scelta innovativa: una macchina "Poursteady", tipicamente utilizzata per facilitare i baristi nell'estrazione di caffè in Chemex o V60**, è stata posizionata al centro della sala per consentire ai clienti di estrarre il caffè in completa autonomia, dando vita a un'esperienza originale ed estremamente coinvolgente.



**Rawfish** si è occupata dello sviluppo dell'**inedita piattaforma che ospita il website di FLUID**, integrata con il software gestionale, attraverso la quale è possibile ordinare direttamente dal tavolo, da casa o mentre si passeggia, al fine di ritirare in take away evitando le code. Il website consente inoltre ai clienti di chattare con lo staff, verificare le proprie abitudini di consumo e partecipare a giochi e contest. Skill Evolution ha fornito un **pannello ledwall di quattro metri quadrati** che permette da un lato di trasmettere contenuti formativi e dall'altro di visualizzare il dettaglio degli ordini pronti e in preparazione.

Le persone sono al centro del progetto anche per quanto riguarda il personale: prima dell'apertura **i baristi entrati a far parte del team sono infatti stati coinvolti in oltre due mesi di formazione**. Il locale è stato pensato in modo da permettere al team di mettere a frutto le proprie capacità nel rapporto con i clienti, metterli a loro agio ed educarli, più che per compiere operazioni ripetitive, qui perlopiù automatizzate. In un contesto nel quale è sempre più difficile trovare persone ancora interessate e disposte a lavorare nel settore della somministrazione, nel quale spesso le esigenze personali dei lavoratori sono state trascurate, il progetto Fluid si pone invece l'**obiettivo di bilanciare lavoro e vita personale dei dipendenti**, creando delle dinamiche di rotazione sostenibili, eliminando gli orari "spezzati", lasciando due giorni consecutivi di riposo ai dipendenti e impostando turni con ciclicità il più possibile fisse, così da permettere ai baristi di organizzare il proprio tempo libero e lavorare con serenità.



Come dichiara **Prunella Meschini**, responsabile ricerca e sviluppo di Le Piantagioni del Caffè e presidente di Specialty People SRL, la società nata da Le Piantagioni del Caffè e IDEA Food & Beverage: *“L’inclusione è un fattore fondamentale se si vuole portare alta qualità nel maggior numero di tazze. Abbiamo scelto di* ***essere dirompenti in tutte le nostre scelte*** *e crediamo fermamente che il successo del progetto abbia base nella serenità del nostro team, che può così coinvolgere il cliente con passione e dedizione sentendo il progetto anche proprio”.*

**Giuseppe Adelardi**, amministratore delegato di IDEA Food & Beverage, amministratore e marketing manager in Specialty People aggiunge: *“Si avvera un grande sogno, quello di portare innovazione in modo umano, sostenibile e strategico. Si può fare sviluppo, e ci siamo sempre sentiti obbligati a farlo attraverso il metodo scientifico. Grazie all’unione fondamentale con Le Piantagioni del Caffè, in FLUID vogliamo provare che attraverso la strategia è possibile* ***mettere in pratica progetti estremamente evoluti****, cambiare il corso di un mercato, e desideriamo fare questo innovando e partendo dall’innovazione del rapporto tra datore di lavoro e impiegato”.*