Caroli, Aroma: “I caffè di domani? Con meno personale, o ricercati come uno stellato”

20230511214954shutterstock-1569225142-e29d0ecf

Costo del lavoro insostenibile, concorrenza sleale, sfruttamento dei dipendenti ma anche giovani poco propensi alla gavetta: qual sarà il futuro dei caffè nel panorama del fuori casa? Per saperne di più abbiamo intervistato **Cristina Caroli**, fondatrice insieme al marito Alessandro Gualtieri, campione di brewing, di **Aroma - Il piacere del caffè**, da 20 anni punti di riferimento a Bologna per chi fa specialty e non solo. Da una chiacchierata con lei, prima di tutto barista ma anche in passato coordinatrice SCA e da poco autrice, emerge un mondo bar tutt’altro che idilliaco.

Iniziamo da uno dei temi più caldi, personale e costo del lavoro: tu hai richieste da fare al Governo, dove sta il nervo scoperto di questo mestiere che tanti giovani sembra non vogliano più fare?

"*Il personale è il maggiore costo di una attività di mescita del caffè o della ristorazione in generale. La tassazione che viene applicata alle imprese che operano in questo comparto è semplicemente intollerabile. Non è possibile fare impresa con un* ***peso fiscale di questo tipo****, non è possibile investire nella propria impresa quando quasi tutto quello che si ricava deve essere versato in tasse; non è possibile crescere, assumere nuove maestranze perché è impossibile pagare tutti i contributi necessari per poter trattare in maniera equa e conforme alla legge le persone che lavorano per noi*".

Come se ne esce?

"*Credo di aver detto tutto, e credo anche che sia completamente inutile fare richieste a governi che, adesso come in passato, si sono mostrati completamente sordi alle esigenze del nostro comparto. In linea di massima ti posso dire che quello che* ***manca veramente nel nostro settore è l'unione da parte di noi operator****i: molti colleghi sono solo e sempre impegnati a farsi concorrenza, anche sleale, per dividersi una pagnottella sempre più misera. Fino a quando non impareremo a lottare tutti insieme*

per gli stessi obiettivi non ci sarà speranza: ci vuole una voce unica molto forte e coesa per arrivare fino in alto. Ma le proposte, i metodi sono molto diversi tra di loro e questo impedisce di avere una vera e propria unitarietà del nostro comparto".

E i giovani?

"*Lavorare nella ristorazione non è più assolutamente un lavoro ambìto dai giovani, proprio perché molti dei miei colleghi per risolvere il problema della pressione fiscale, arrivano anche a sfruttare le proprie maestranze. Devo anche dire in tutta sincerità, che esiste tra i giovani il fenomeno di non voler fare assolutamente un percorso di apprendistato realistico. Vedo un grande* ***desiderio di emergere e di essere dei fenomeni****, magari con stipendi elevati, dopo pochissimo tempo che si sta dietro al bancone, vedo la ricerca di scorciatoie. Purtroppo questa società dei consumi vista attraverso gli schermi dei telefoni, fatta di clic di follower, ha fatto credere a molti che la strada più breve possa essere quella di apparire, e non quella di essere*".

Prezzo tazzina: la sensazione è che la tazzina media sia aumentata e la specialty no, questo può aiutare i caffè speciali ad emergere? Voi come vi state muovendo da Aroma?

"*Non so, io non ho questa sensazione, forse perché noi da Aroma da sempre proponiamo caffè con prezzi anche fuori standard in quanto riferiti a caffè molto pregiati. Abbiamo l'house blend a 1,50 e arriviamo a* ***tazzine in espresso anche da 5/7 euro****. I clienti non hanno problemi a pagare la vera qualità, siamo sul mercato da tanto tempo e abbiamo una forte reputazione. Mi risulta comunque che anche i colleghi applichino prezzi diversificati, per cui l'aumento degli Specialty mi sembra un 'non problema'. Basta fare pagare i caffè per quello che valgono veramente. Ovvio che aumentando un pochino la propensione alla spesa si potrebbero infrangere alcune barriere psicologiche che hanno ingiustamente appiattito e avvilito il mercato del caffè in Italia. Non si può però semplicemente aumentare il prezzo di tazzine di scarsa qualità servite male, la verità è che bisognerebbe* ***alzare l'asticella della qualità per poter chiedere effettivamente di più****: aumentare solo il prezzo sarebbe un semplice adeguamento ai costi sempre più elevati e quindi non avrebbe niente a che vedere con la differenza tra caffè Specialty o non Specialty*".

Il caffè del futuro, il bar (italiano) del futuro: come li vedi?

"*Sarà sempre necessario un tipo di locale che possa sopperire a delle esigenze basiche di clienti che hanno desiderio di soddisfare in fretta ed economicamente un'esigenza. E questa resterà la fetta maggiore del mercato, con tutti i limiti di capacità di spesa .In questo tipo di locali vedo senz'altro imporsi lo sviluppo di una forma di* ***automazione dell'erogazione di caffè e delle bevande base***

latte o vegetale, con minore apporto di personale*. D’altro canto, credo, vi sarà anche una richiesta di tipo diverso, un trend che si distacca dalla base, dove competenza e servizio contribuiranno al valore. Parlo di locali destinati a un tipo di clientela che cerca un'esperienza altra dalla semplice soddisfazione di una esigenza di caffeina. Clienti evoluti che fanno una scelta di qualità per sé stessi perché ritengono di meritare un prodotto più elevato e un trattamento di tipo diverso, potendoselo permettere magari una volta ogni tanto e non tutti i giorni, ma un vero piccolo lusso da godere. In questo caso i prezzi saranno completamente diversi e parificabili a ciò che avviene nei ristoranti stellati*".