Starbucks: arriva un nuovo format per vendere caffè rari di qualità

starbucks-reserve-roastery-23-177bf68b

Novità in casa Starbucks. In linea con una strategia aperta alla diversificazione, la catena ha annunciato l'apertura a Seattle della prima Starbucks Reserve Roastery and Tasting Room, un nuovo format creato per vendere caffè rari di alta qualità e offrire un servizio più rapido.

Il successo fatto registrare dai piccoli lotti di caffè Starbucks Reserve ha spinto la catena a lanciare l'innovativo concept, dedicato alla torrefazione e all'educazione a un buon caffè. Qui infatti, una volta tostati, i chicchi vengono trasportati attraverso tubi trasparenti nell'area della caffetteria dove i baristi preparano il caffè seguendo cinque diversi metodi: Pour Over, Chemex, French Press, Siphon, Espresso e Clover- brewed coffee.

[embed width="560"]http://youtu.be/K-DK6Tip0ig[/embed]

Secondo quanto reso noto dal sito psfk.com, Starbucks conta di aprire nel solo 2015 almeno 100 negozi Starbucks Reserve in città quali New York, San Francisco, Los Angeles, Washington D.C. e Chicago.

Il progetto Roastery rappresenta il segnale che Starbucks non insegue soltanto il modello di business rappresentato dal caffè più conveniente, ma contempla anche la formula del caffè più gustoso. In una parola, la catena ritorna alle origini, quando l'alta qualità dei chicchi rappresentava il cuore del suo business.

La decisione della catena di lanciare le Roastery segue quella di introdurre le bevande alcoliche durante gli orari serali in migliaia di punti di vendita, arrivata al termine di un processo di test iniziato nel 2010 in uno dei negozi della catena a Seattle e proseguito poi con un programma pilota ampliato ad altre 25 caffetterie.