Come personalizzi il tuo caffè? Al via un concorso di Fipe

img2566-f2c7ce19

La caffetteria è il prodotto di punta del bar italiano e costituisce circa un terzo del relativo volume d'affari: secondo gli ultimi dati dell'Ufficio Studi della Fipe ogni bar italiano utilizza in media 1,2 kg di caffè al giorno, con cui serve 175 tazzine tra espresso e cappuccino, ai quali si aggiungono i consumi nei ristoranti. A fronte di questi numeri, Fipe sarà tra i protagonisti della settima edizione di Triestespresso Expo, in programma dal 20 al 22 ottobre 2016 presso il Porto Antico di Trieste, con l'obiettivo di sottolineare il ruolo determinante che le imprese del "fuori casa" svolgono nella filiera del caffè. In questa occasione Fipe consoliderà la propria pluriennale collaborazione con I.C.A. (Associazione Italiana Caffè), condividendo gli stessi spazi all'interno della fiera e, soprattutto, promuovendo insieme "Come personalizzi il tuo caffè?", concorso riservato ai gestori di bar e ristoranti del Belpaese che valorizza la cura del dettaglio e la creatività nella somministrazione della tazzina della bevanda più amata dagli italiani. La presenza di Fipe a Triestepresso Expo si configura nella volontà di promuovere per la caffetteria italiana un rilancio in termini di img2573qualità, riferita in particolare alle tre M (Miscela – Macchina – Mano) che valorizzano l'offerta e consolidano l'immagine dell'Espresso italiano. Tutti questi fattori vengono spesso pregiudicati da una competitività serrata e dalla presenza di realtà non sempre adeguatamente qualificate lungo tutta la filiera produttiva e distributiva, per questo motivo la collaborazione sempre più stretta avviata con I.C.A. si configura quale partnership strategica per promuovere la qualità a tutti i livelli, l'importanza della preparazione degli operatori, la formazione, le eccellenze del settore. Il concorso realizzato e promosso congiuntamente dalle due associazioni legate a Confcommercio – Imprese per l'Italia si inscrive in questa mission, valorizzando il lavoro di quei gestori che puntano sulla cura del dettaglio e la valorizzazione del rapporto con la clientela con modalità di somministrazione sempre nuove. Il concorso "Come personalizzi il tuo caffè?" è gratuito e si svolgerà on line dal 1° agosto al 9 ottobre 2016. Partecipare è semplicissimo: i gestori e titolari di pubblici esercizi dovranno compilare in tutte le sue parti il form di iscrizione presente sul sito Fipe (www.fipe.it) allegando una foto in formato JPG di

max 5Mb (non verranno ammessi altri formati) che dovrà “raccontare”, con l’aiuto di una frase di accompagnamento, l’”Italian style”, la creatività, l’originalità nel servire la tazzina di caffè alla propria clientela. Un gesto che può tradursi in tanti modi: con un cioccolatino, un dolcetto di accompagnamento, con una tazzina particolare, con un particolare messaggio. La giuria di esperti valuterà le diverse proposte in base a tre criteri: cortesia, creatività, originalità della didascalia. La cerimonia di premiazione si terrà sabato 22 ottobre presso lo stand Fipe. Il caffè sarà il tema cardine anche della partecipazione di Fipe alla prossima edizione di Host a Fieramilano. L’appuntamento, in programma nell’autunno del 2017, sarà un’altra occasione per promuovere l’importanza del servizio e della qualità lungo tutta la filiera produttiva e distributiva. È importante ricordare che i pubblici esercizi sono solo l’ultimo anello di una filiera complessa, che comprende produttori e distributori. Su questa base servirà un ripensamento per quanto riguarda il rapporto con i fornitori, in particolare i Torrefattori, dove le diverse convenienze, anche di natura finanziaria, spesso prevalgono sulle esigenze qualitative e commerciali. L’attenzione alla clientela e alle sue imprescindibili esigenze di qualità, nel prodotto e nel servizio, sono aspetti assolutamente prioritari per i quali la Federazione continuerà ad impegnarsi anche nel prossimo futuro.

Espresso o americano? Purché sia caffè…

Caffè: Usa, Canada e Medio Oriente, tre mercati da tener d’occhio

Caffè: arabica, questa sconosciuta

Caffè, crescono vending e office service