

Caffè del Doge™ Sviluppo S.r.l.
venezia

Sede legale:

San Polo, 608-609

30125-Venezia

Cod. Fisc. e Partita Iva: 03449490279

Iscr. Reg. Imprese: VE 03449490279

Capitale sociale: € 99.900,-

PRESENTAZIONE

Il progetto caffetteria nasce da una precisa esigenza. La torrefazione Caffè del Doge intende infatti valorizzare il lavoro svolto negli anni sullo studio del caffè, proposto nella forma dell'espresso. Da molto tempo Caffè del Doge affianca alle tradizionali miscele un'ampia selezione di caffè in purezza, adatti per le loro caratteristiche ad essere utilizzati per la tradizionale estrazione italiana. Questo lavoro ha portato a differenziarsi rispetto al costume delle torrefazioni italiane, specializzate in differenti tipi di miscela ma non solite proporre uniche origini nella tazzina; il che ha portato Caffè del Doge a presentarsi come torrefazione di cultura, in grado di esporre alla propria clientela non solo il dettaglio delle caratteristiche in tazza delle varietà utilizzate, ma anche la loro precisa provenienza ed il nome delle aziende produttrici. Non più le solite proposte su arabica e robusta, su dolce e amaro ma qualcosa in più, quel qualcosa che ha permesso alla ristorazione di scegliere il tipo di origine a seconda del menù proposto, o di creare le prime carte del caffè diverse dal tradizionale «espresso, macchiato, cappuccino...» sostituendole con «cuba caracolillo, ethiopia sidamo...»; o ancora che ha creato per le caffetterie la possibilità di affiancare alla tradizionale miscela dei caffè speciali, cominciando a lavorare con più macinadosatori.

Si tratta ormai di un risultato acquisito, ma Caffè del Doge è voluto andare più lontano. Era necessario un luogo culto del caffè che avesse il coraggio di proporre tutte le selezioni di Caffè del Doge, un luogo in cui la torrefazione vedesse rispecchiati i suoi molti anni di lavoro. E così è nata la caffetteria di Venezia descritta in questo libro. La concezione di questo luogo rispecchia le parole di Claudio Magris, da sempre affiancate a Caffè del Doge:

"Il caffè è un'accademia platonica...in questa accademia non si insegna niente, ma si imparano la socievolezza e il disincanto. Si può' chiacchierare, raccontare, ma non è possibile predicare, tenere comizi, far lezione". (Per gentile concessione dell'Autore).

E' proprio da queste parole che nasce la volontà di creare un ambiente rilassante e rilassato, a contatto con la realtà e nello stesso momento distante e distaccato dalla frenesia quotidiana. Un ambiente di sensazioni quasi ancestrali, nel quale il profumo e il gusto della bevanda più famosa del mondo avvolge e stimola alla socialità e al convivio l'avventore. Un luogo per conoscere un mondo, quello del caffè, in grande evoluzione e ancora tutto da scoprire. La possibilità del confronto, della opinione altrui, dell'espressione del proprio gusto, del proprio carattere, la ricerca e la curiosità sono le basi per potersi avvicinare alla bevanda più amata ma anche, purtroppo, meno conosciuta. Un luogo nel quale si possa immaginare per un istante di essere in un altro tempo: in una Venezia Signora, in una città Unica ornata di sete e profumata di mondo, di spezie, di caffè. Un tempo in cui sapevamo ancora riconoscere il profumo e il gusto delle cose.

Il passaggio successivo per Caffè del Doge non poteva che essere quello di riproporsi in tutto il mondo, ovunque sia arrivato l'espresso italiano. Ma anche questo nella forma più semplice, meno impositiva, nel rispetto delle culture altrui e nell'unione di passioni simili. Per questo si è scelta la forma del licensing, quella con meno oneri per i contraenti ma che contemporaneamente obbliga maggiormente alla collaborazione tra Caffè del Doge, la caffetteria di Venezia e chi decide di entrare a far parte del progetto.

La passione di Caffè del Doge diventa la sua missione: portare nel mondo i profumi e i gusti del caffè espresso, la sua storia. Il tutto avvolto dalla luce della città che per la prima volta ha ospitato il caffè in Italia, Venezia.

CHI E' CAFFE' DEL DOGE:COMPANY PROFILE

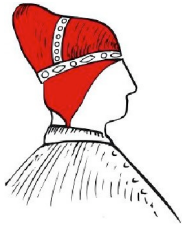
La Torrefazione Artigiana Caffè del Doge è un prezioso microcosmo della più autentica tradizione italiana. Situata nel cuore storico di Venezia, a due passi dal Ponte di Rialto, conserva gelosamente i segreti dell'antica arte della torrefazione, così come tramandati dal suo fondatore Ermenegildo Rizzardini che, a partire dai primi anni '50, infuse tutta la sua passione in un'attività artigianale tra le più celebri di Venezia.

Dal 1995 la Torrefazione del Caffè del Doge è guidata da Bernardo Della Mea che, insieme al partner Francesco Palombarini e agli altri collaboratori, ha continuato sulla strada della tradizione coniugandola con le nuove esigenze di mercato.

E' stato mantenuto intatto il procedimento della tostatura chiara e miscela a freddo, oggi conosciuta come Venetian Style.

Nel 1997 Caffè del Doge entra a far parte dello "Specialty Coffee Association of America" (www.scaa.org), un'associazione internazionale che si occupa della valorizzazione, dello sviluppo e della promozione del caffè, dalla piantagione alla tazzina.

Nel 1998 nascono "I Caffè delle Stagioni", quattro cru di Arabica in purezza, estremamente diversi tra loro, selezionati per offrire nuovi aromi, sensazioni ed emozioni. Stagioni intese non solo come periodi dell'anno, ma anche come momenti della vita, momenti della giornata, momenti che ritornano.



Caffè del Doge™ Sviluppo S.r.l.

Sede legale:

San Polo, 608-609

30125-Venezia

Cod. Fisc. e Partita Iva: 03449490279

Iscr. Reg. Imprese: VE 03449490279

Capitale sociale: € 99.900,-

Nel 1999 con la partecipazione al Fancy Food Show di New York inizia la scoperta dei mercati esteri.

Nel 2001 viene inaugurato il nuovo stabilimento alle porte di Padova.

Nel 2003 viene siglato un accordo tra Caffè del Doge, la cooperativa guatemalteca Asdecohue e Slow Food per l'importazione del caffè del presidio Guatemala Huehuetenango. L'accordo è integrato da progetto "Caffè Sostenibile". Amici e clienti di Caffè del Doge hanno costituito un'associazione no profit – i Bambini del Caffè – aperta a quanti condividano l'idea di uno sviluppo sostenibile e si impegnano per la raccolta di fondi a favore di attività e programmi rivolti a bambini ed adolescenti in situazione di maggior svantaggio nel Dipartimento. www.ibambinidelcaffe.org

COSA E' IL LICENSING

Per definizione il licensing consiste nell'acquisizione della licenza in uso di un marchio. Il licensing proposto da Caffè del Doge vuole aggiungere all'uso del proprio marchio un'idea architettonica di locale su misura che rispetti la presentazione dei caffè integrando le diverse culture che vengono a confrontarsi.

PERCHE' IL LICENSING

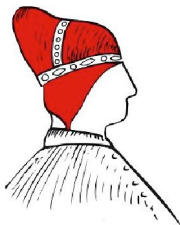
La forma del licensing semplifica quindi i rapporti e soprattutto non impone un modello prestabilito, bensì trasferisce il concetto di Caffè del Doge rispettando tradizioni e culture del paese che lo ospita. Inoltre questa forma di contratto permette i contraenti a mantenere sempre aperto il confronto al fine di superare nel modo migliore gli ostacoli che possono crearsi, soprattutto durante il periodo creativo, quello che precede l'apertura del locale, e la successiva fase di avviamento.

Diventa così un interscambio di passioni, di culture, di tradizioni, di conoscenze e di iniziative: l'esatto opposto delle tradizionali catene di caffetterie, collegate da un rigido contratto di franchising, sempre modulari ed esattamente uguali indipendentemente dai paesi che le ospitano.

GLI ELEMENTI IDENTIFICATIVI

Non mancano comunque alcuni elementi identificativi, presenti e necessari in tutte le caffetterie. Esattamente sono sei:

1. Il menù. Il menù del caffè non rappresenta altro che il sunto degli studi fatti da Caffè del Doge; è la parte di cultura del prodotto, ovviamente sotto la forma dell'espresso. Rispetto alla caffetteria madre di Venezia il menù è semplificato. Non più due ma un'unica miscela, non più otto bensì «solo» quattro caffè in purezza. Pur essendo semplificata rimane senza dubbio una proposta particolarmente ricca e di altissima qualità: sicuramente unica nel mondo dell'espresso.
2. La giostra dei caffè. E' il distributore di caffè in grani di Caffè del Doge, un pezzo artigianale e unico. Al di là degli aspetti di immagine, la sua forza è di essere posizionata all'interno del locale nella parte riservata al pubblico. Nessun segreto, dunque; chiunque potrà avvicinarsi alla giostra dei caffè per guardarne il contenuto, divertendosi ad identificare già alla vista il tipo di caffè che più incuriosisce, valutando in prima persona la qualità della tostatura, il tipo di chicco.
3. La foto di Venezia. Anche questa è un pezzo unico, nel senso che quella realizzata dallo studio Daniele Resini rappresenta l'unica veduta in prospettiva degli edifici che si affacciano sul Canal Grande. La sua presenza all'interno del locale ripropone la parte di Venezia che accompagna la lunga strada d'acqua che attraversa la città, evocando i luoghi che per primi hanno accolto il caffè in Italia.
4. I vetri di Murano. Sono gli unici elementi identificativi che riportano l'immagine del logo di Caffè del Doge. Anch'essi sono pezzi unici realizzati artigianalmente a Murano da esperti e appassionati maestri vetrai. Utilizzati come punti luminosi permettono di identificare in modo elegante, nella massima espressione dell'artigianalità veneziana, il logo figurativo di Caffè del Doge.



Caffè del Doge™ Sviluppo S.r.l.

Sede legale:

San Polo, 608-609

30125-Venezia

Cod. Fisc. e Partita Iva: 03449490279

Iscr. Reg. Imprese: VE 03449490279

Capitale sociale: € 99.900,-

5. Lo scaffale. Alla ricerca di eccellenze gastronomiche italiane, è stata creata una linea di prodotti di specialità alimentari in esclusiva per le caffetterie; extravergine di oliva, dalla Sicilia, Balsamico dall'Emilia, biscotti e

pasticcini, cioccolato in tutte le forme e sapori che si abbinano alla già ricca proposta dei caffè. Inoltre tazzine, mugs, moka e gadgets tutti a marchio Caffè del Doge.

6. La connessione internet: ogni caffetteria sarà connessa con tutte le altre tramite un nuovo sistema Intranet ed entrerà nel network di caffedeldoge.com. Ad ogni ora del giorno chiunque potrà collegarsi e dare un'occhiata ed un saluto tramite webcam, utilizzare la chat e il forum. Un modo per sentirsi ancora più uniti. Un area riservata sarà utilizzata dai manager dei locali per scambiarsi informazioni, suggerimenti o per comunicare con la casa madre.

PERCHE' APRIRE UNA CAFFETTERIA A MARCHIO CAFFE' DEL DOGE

Motivi economici:

La caffetteria aperta a Venezia rappresenta già un successo. Pur essendo situata in una calle solo sfiorata dal transito turistico, ha dopo appena tre mesi dall'apertura superato un impegnativo punto di pareggio, diventando per molti – veneziani e non - un punto di riferimento. Anche le analisi più ottimistiche non potevano prevedere un risultato così positivo in tempi tanto rapidi.

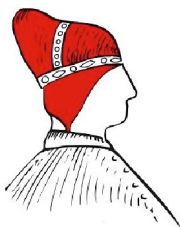
Inoltre Caffè del Doge lancia la sfida di un nuovo modo di concepire l'espresso. Non più un abituale ma poco conosciuta bevanda, bensì un concentrato di aromi ricchi e diversi, da riscoprire alle radici. Proprio la diversità della proposta e la sua unicità sono motivo per raccogliere la sfida puntando sulla crescente voglia di conoscenza di consumatori giustamente sempre più esigenti. In un settore da anni in costante crescita Caffè del Doge presenta una proposta semplice ed innovativa.

Motivi professionali:

La possibilità di accedere ai corsi di Caffè del Doge (presentati alla pagina seguente/più in basso), dove viene gratuitamente messo a disposizione degli operatori interessati il «saper fare» sviluppato in tanti anni. Caffè del Doge ha infatti un forte interesse a che i suoi partners condividano la cultura del caffè, ed abbiano la maggior conoscenza possibile delle qualità proposte.

Motivi passionali:

Infine, ultimo ma non meno importante motivo d'interesse, la proposta di Caffè del Doge intende contribuire alla possibilità per gli operatori del settore di realizzare un proprio sogno. La forma del licensing lascia infatti ampio margine per integrare nella stesura del progetto – della quale sarà incaricato lo studio dell'architetto Azuma - le esigenze, le idee e le proposte di chi accetta il contratto, ovviamente nel rispetto degli elementi identificativi sopra evocati e del contesto geografico, culturale e storico nel quale il locale sarà immerso.



Caffè del Doge™ Sviluppo S.r.l.

Sede legale:

San Polo, 608-609

30125-Venezia

Cod. Fisc. e Partita Iva: 03449490279

Iscr. Reg. Imprese: VE 03449490279

Capitale sociale: € 99.900,-

I CORSI TECNICI

Prima dell'apertura è previsto il corso tecnico per il responsabile del locale. La durata è di quattro giorni due nello stabilimento produttivo di Padova e due in caffetteria a Venezia.

Per il responsabile dei quattro musei è previsto un corso di quattro giorni.

Primo giorno Padova:

in mattinata visita allo stabilimento. Argomenti trattati: ciclo di tostatura, miscelazione a freddo, metodi di confezionamento e conservazione, stoccaggio prodotto.

nel pomeriggio sala degustazione. Argomenti trattati: classificazione botanica del caffè, arabica e robusta, le origini del caffè, i crudi lavati e naturali, il grado di tostatura per l'espresso, la resa nell'espresso, riconoscimento del caffè in tazza.

Secondo giorno Padova:

in mattinata sala degustazione. Argomenti trattati: degustazione caffè verticale (diversi gradi di tostatura) e orizzontale (diverse origini), i pregi e i difetti di arabica e robusta.

nel pomeriggio sala degustazione. Argomenti trattati: la macchina per l'espresso, il macinadosatore, tecniche di estrazione.

Terzo giorno Venezia:

in mattinata tour a Venezia. Argomenti trattati: visita ai clienti più significativi di Caffè del Doge.

nel pomeriggio in caffetteria. Argomenti trattati: la proposta della caffetteria, come avvicinare il cliente ai caffè in purezza.

Quarto giorno Venezia:

intera giornata in caffetteria. Argomenti trattati: operatività dietro al banco, le priorità nel servizio.

In un secondo momento sarà proprio il responsabile appena formato, affiancato da un tecnico di Caffè del Doge, a tenere il corso per la squadra che lavorerà all'interno del nuovo locale. Il corso avrà in prevalenza un carattere operativo, privilegiando l'operatività e la resa nel servizio. Per tutto quello che riguarda la conoscenza del caffè si partirà dando le basi fondamentali e soprattutto alcune indicazioni su come presentare al cliente in modo efficace le singole qualità. Questo corso avrà una durata variabile decisa in collaborazione tra il tecnico di Caffè del Doge e il responsabile del locale in base alla capacità del personale da formare.

Si prevedono aggiornamenti annuali sia a Venezia che all'interno del nuovo locale.

La parte tecnica di formazione non si esaurisce unicamente nei corsi. Esiste materiale informativo, che viene dato in dotazione, utile non solo per il personale ma in particolare per la clientela, invogliata alla conoscenza: schede tecniche per le singole qualità di caffè (scritte in forma professionale ma contemporaneamente semplice), depliant illustrativi (sia delle iniziative commerciali che di quelle a carattere sociale) e foto di momenti produttivi (non solo del caffè ma anche di altri prodotti artigianali selezionati da Caffè del Doge). Sono elementi che vogliono, in modo elegante e leggero, stimolare la curiosità e quindi la conoscenza sul mondo del caffè.