

Casa Optima, estate più golosa per gelatieri, pasticceri e consumatori

1. Dolce Italia, il gelato solidale che, a ogni acquisto, sostiene la Croce Rossa Italiana
2. Francesco Fattori, Ceo di Casa Optima
3. Granite estive realizzate con i prodotti della linea Squeeze



1



2

Smoothies, granite, coffee specialities e milkshakes con i prodotti by Mec3 in Cups

La linea Mec3 in Cups è l'alleato perfetto per moltiplicare le opportunità di business con prodotti sempre al top e perfetti per il take away! Con **Mec3 in Cups by Granfrutta**, puree ad altissima percentuale di frutta, è possibile realizzare freschi smoothies, mentre la linea **Squeeze** permette di aromatizzare le granite con un brivido fresco e intenso. Per conquistare gli amanti dei caffè, ci sono gli 8 prodotti della linea **Mec3 in Cups by Quella**, mentre, per soddisfare i palati che cercano il lato crunchy, la **linea Cookies Family** consente di preparare originali coffee specialities.



3

L'Italia riparte, riaprono pasticcerie e gelaterie dopo tre mesi di chiusura forzata a causa del Covid. Non è facile rimettere in moto tutto e ritrovare una nuova normalità. Abbiamo intervistato **Francesco Fattori**, CEO di Casa Optima, gruppo multibrand leader nella produzione di ingredienti per la gelateria artigianale e la pasticceria e punto di riferimento nella formazione di neofiti e professionisti, per capire come cambierà questo mondo e quali novità la riflessione forzata abbia prodotto nel settore dell'arte dolciaria.

L'emergenza sanitaria ha bloccato a lungo gelaterie e pasticcerie, come si è organizzata Casa Optima, con i suoi brand, durante la pandemia?

La pandemia ha creato un doloroso stallo al business dei nostri clienti, per questo ci siamo immediatamente attivati per trovare delle soluzioni che potessero realizzarsi con rapidità. Abbiamo colto l'importante opportunità del delivery creando campagne marketing mirate per ciascuna azienda del gruppo, con le quali abbiamo fornito gli strumenti

per promuovere le consegne a domicilio, supporto creativo e tecnico attraverso campagne pubblicitarie digitali e un vademecum su come organizzarlo al meglio. Nella fase di transizione ci siamo concentrati a incentivare il servizio di take away e poi, consapevoli dell'importanza del digital, ci siamo presentati al mercato come azienda di riferimento nella "Digital Customer Experience", offrendo diverse tipologie di soluzioni agli artigiani per aiutarli a entrare nel mondo del social networking ed

essere più vicini ed efficaci con i loro clienti e consumatori finali. Molti gelatieri, in un primo momento piuttosto scettici, si sono lasciati persuadere e oggi ci ringraziano perché, grazie a queste iniziative, hanno scoperto nuove opportunità di vendita e di comunicazione.

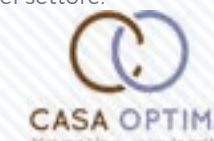
Quali sono le esperienze di cui far tesoro e che resteranno in piedi nella nuova fase di riapertura?

Sono davvero tante, ma le più importanti a mio parere sono due: la

capacità organizzativa e le persone. Nei momenti di difficoltà una grande azienda è in grado di tirare fuori le migliori energie grazie alla passione e all'entusiasmo di coloro che fanno parte del team. La fase della ripartenza ci ha visto in una posizione privilegiata grazie a tutte queste persone che non si sono mai fermate né demoralizzate e che anzi hanno continuamente proposto nuove idee e studiato nuove azioni a supporto dei nostri clienti in un periodo in cui il mondo è radicalmente cambiato in brevissimo tempo: dalle lezioni a distanza attivate dai maestri di Casa Optima School, alle proposte per il digital realizzate dal marketing; fino al progetto "Dolce Italia" che, devolvendo parte del ricavato alla Cro-

Casa Optima, un Gruppo per 7 brand presente in oltre 150 Paesi

Autenticità, Italianità in un contesto globale, Dinamismo, Entusiasmo e Rispetto: sono i valori fondamentali che contraddistinguono il gruppo "Casa Optima - making life sweeter together" formato dai brand **Mec3, Giuso, Moddecor, Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani, Blend Coberturas, Ambra's e Florensuc**. Presente in oltre 150 paesi nei cinque continenti, con forze vendita dedicate e attraverso una virtuosa rete di partnership distributive, è un gruppo "customer centric" poiché da sempre pone grande attenzione all'ascolto dei clienti, rispondendo con puntualità alle loro richieste e supportandoli in ogni momento, per aiutarli ad accrescere il proprio business. Casa Optima World School of Sweet Arts è la divisione dedicata alla formazione, che conta 13 sedi dislocate tra Italia ed estero, e dove ogni anno i migliori Product Specialist insegnano l'arte della gelateria artigianale e della pasticceria a migliaia di neofiti e professionisti del settore.



Casa Optima, estate più golosa per gelatieri, pasticceri e consumatori

► ce Rossa Italiana, dimostra che è possibile far convivere in maniera virtuosa due valori apparentemente distanti come etica e profitto. Il successo di oggi nasce dalla capacità organizzativa che ci ha contraddistinto in questi mesi nel dare soluzioni a problemi difficili, nello stare accanto ai gelatieri, nella motivazione che ci ha fatto ripartire con rinnovato entusiasmo e, ancora una volta, nel sorriso che da sempre ci caratterizza.

Questi mesi appena trascorsi hanno insegnato qualcosa?

Ci hanno insegnato che i nostri prodotti hanno un complesso valoriale che prescinde dalle categorie merceologiche. Gelato e pasticceria fanno parte della cultura degli italiani, ma non solo, poiché appartengono a un ideale di bontà e gioia che trascende il prodotto stesso. Per questo motivo, anche nei momenti di grande difficoltà, le persone ne hanno bisogno e fanno la fila davanti ai negozi. Una volta colta questa richiesta, ci siamo impegnati per non interrompere questo legame forte con i consumatori e abbiamo spinto i gelatieri a reinventarsi, attivando il servizio di home delivery e social network che fino a pochi mesi fa usavano in pochissimi. Con la fine del lockdown si è assistito a una ripresa delle vendite molto incoraggiante e abbiamo avuto conferma che lavorare in questo settore comporta una grande responsabilità: rendere felici gelatieri, pasticceri e consumatori in termini di qualità, di gusto e di gioia nel produrli e consumarli.



Missione Colazione firmata Giuso

Missione Colazione è il progetto realizzato da Giuso per aiutare i pasticceri a proporre una nuova tipologia di servizio legata a uno dei momenti più importanti della giornata: la colazione. Un goloso ricettario, strumenti di comunicazione per il punto vendita e i social, un menù digitale sono alcuni degli strumenti creati per supportare al meglio questa iniziativa e fare in modo che le delizie di ogni pasticceria possano arrivare in ogni luogo. Con Missione Colazione il pasticciere potrà viziare i clienti con prelibate bontà e portare buon umore fin dal mattino, effettuando la consegna a domicilio, o tramite il take away. Consumata a casa, in ufficio, per un'occasione speciale o un compleanno, questa proposta punta a dare una svolta gourmet alla giornata! Un'opportunità unica per l'artigiano, che potrà incrementare il suo business moltiplicando le occasioni di consumo, così come per il consumatore, che potrà godersi un risveglio dal sapore inaspettato. Perché ogni giorno c'è un buon motivo per regalarsi o regalare un po' di dolcezza.

giuso.it

Novità per l'estate? Prodotti e iniziative...

Per l'estate 2020 i "must have" di ogni gelateria sono i gusti esotici firmati Mec3 come Cookies Cocoboom, un gusto crunchy al cocco che amplia la gamma della famiglia del famoso gelato al biscotto, o come GranFrutta Litchi, un sorbetto con il quale è possibile fare anche rinfrescanti ghiaccioli e colorate granite. Novità estive sono sicuramente le creme fredde al limone e alla fragola di Giuso, la cui particolarità è il gusto croccante conferito

dai pezzi di frutta. Per gli amanti del cioccolato Cuzco Santo Domingo, con vero cioccolato fondente e senza derivati del latte aggiunti. Dalla storica expertise di Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani la new entry è Pistachio del Sole, una pasta pura e di alta qualità ma con uno sguardo attento al rapporto qualità-prezzo.

Progetti per la didattica e la formazione?

La chiusura delle sedi di Casa Optima non ha fermato la formazione. Per es-



4. Un momento delle lezioni dedicate a pasticceria e gelateria di Casa Optima: ora molti sono i corsi condotti insieme con la Gambero Rosso Academy in diverse città italiane
5. Un'immagine di Missione Colazione, la nuova iniziativa per la pasticceria firmata Giuso

Corsi di formazione e di specializzazione con Gambero Rosso Academy

Casa Optima School, polo formativo e di ricerca altamente performante interamente dedicato alle sweet arts e Gambero Rosso, leader nella comunicazione e nella formazione sul fronte ristorazione e cucina, proseguono la partnership finalizzata ad incrementare le conoscenze delle aree pasticceria e gelateria, mettendo l'una a disposizione dell'altra strutture, competenze, strumenti e canali di comunicazione.

Il programma si articola in corsi co-brandizzati dedicati al mondo della gelateria artigianale, da quello base per i neofiti a workshop tematici con focus su materie specifiche, e al mondo della pasticceria, con lezioni a quattro mani tenute da un Product Specialist Casa Optima e un docente Gambero Rosso.

Novità 2020 sono le lezioni on demand, per permettere ai professionisti di scegliere cosa approfondire, quando e dove desiderano!

Una web series di 24 episodi suddivisi in 3 categorie - beverage con i prodotti Mec3 In Cups, gelateria con Mec3 e pasticceria con Giuso - è online sul sito gamberorosso.it nella sezione dedicata, mentre una nuova serie sarà presto a disposizione per continuare ad essere sempre aggiornati sulle più recenti innovazioni dell'arte pasticceria e gelateria.

gamberorosso.it/casa-optima

sere sempre al fianco dei nostri clienti, i Product Specialist del gruppo hanno creato un nuovo format di lezioni online dedicate alla gelateria e pasticceria per accompagnare gli artigiani alla scoperta delle novità di prodotto, insegnare loro i trucchi per avere sempre una vetrina accattivante e stupire i

consumatori con gusti gelato nuovi e golosi. Collegandosi da computer, tablet o cellulare gli allievi possono partecipare a corsi collettivi o chiedere di organizzare una lezione individuale su misura con un tecnico a disposizione per guidarli in tutte le fasi di preparazione della ricetta. A settembre uscirà

il nuovo calendario dei corsi previsti per l'anno 2020-21 che riguarderà tutte le 13 sedi di Casa Optima School nel mondo. Infine, nelle sedi italiane, non mancheranno gli appuntamenti realizzati in collaborazione con Gambero Rosso Academy.

❖ Casa Optima - San Clemente (RN) - via Gaggio, 72 - 0541859411 - casaoptima.com

