

RISTORAZIONE MODERNA

# CAFFÈ NAPOLI CELEBRA IL CAFFÈ CON LA CREMINA

 Leonardo Rastelli

- > Apertura di 15 caffetterie in Italia nel corso del 2018
- > Esordio all'estero, a Parigi e Dubai

**C**affè Napoli ha conquistato Milano e, dopo Londra, punta a Parigi e Dubai, grazie a ingredienti semplici ed efficaci: l'autentico espresso napoletano, un'atmosfera tipicamente partenopea, un servizio veloce e accurato.

"Na tazzulella 'e caffè", cantava il grande Pino Daniele, e come per incanto ti senti immerso nei profumi e nei colori di un'inconfondibile atmosfera partenopea. Proprio quella sulla quale hanno puntato tre imprenditori attivi nel digitale, Francesco Fiandra e i fratelli Mauro e Fabio Compagnoni, accomunati dal desiderio di investire in un'attività nel mondo del caffè, insieme a Giuseppe Grieco e Lino Terracciano,



già titolari delle due caffetterie più famose a Pozzuoli (Napoli). Sono nati così la società Exytus e Caffè Napoli, un'idea che aveva iniziato a ronzare nella mente degli imprenditori sin dal 2014, quando a Milano fervevano lavori e progetti intorno a Expo.

L'obiettivo era quella di dare vita a un progetto legato al food e che fosse fondato sui principi di scalabilità e replicabilità; in altre parole, l'iniziativa doveva avere caratteristiche verticali, tali da trasformare in core business una delle referenze icona della tradizione italiana. Quale? Sulla scia del successo del Bar Exytus di Pozzuoli, migliaia di espresso con crema serviti in una superficie di 8 mq, ecco la risposta: il caffè, proposto in una caffetteria come non se ne erano mai viste prima, ma con tutti i tratti distintivi della tradizione partenopea. Caffè sospeso incluso. Ne parliamo con Mauro Compagnoni, socio fondatore di Caffè Napoli.



| RAGIONE SOCIALE            | STIMA FATTURATO ANNUO | GESTIONE PdV          |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Exytus srl                 | 3 milioni €           | Diretta e Franchising |
| SETTORI DI ATTIVITÀ        | BRAND CONTROLLATI     | N° DIPENDENTI         |
| RCaffetteria/Food&Beverage | Caffè Napoli          | 50/60                 |

## ORGANIGRAMMA

Socio Fondatore  
**Fabio Compagnoni**

Socio Fondatore  
**Mauro Compagnoni**

Socio Fondatore  
**Francesco Fiandra**

### Com'è nato e si è sviluppato il format Caffè Napoli?

Fin dallo studio del nome del brand si riconosce l'identità di Caffè Napoli che è, e vuole essere, il regno indiscusso del caffè inglobato nel contesto di una vecchia casa napoletana. Il segreto del successo sta proprio nel focalizzarsi sull'espresso con la tipica crema napoletana, proposto in un'atmosfera partenopea ricreata grazie all'uso delle maioliche, realizzate a Vietri con un disegno esclusivamente creato per Caffè Napoli, al blu "navy" del mare, che ricorre come colore prevalente, e al bancone a filo strada, in modo che i clienti possano ordinare e bere il caffè anche direttamente dal marciapiede.

### Qual è il target di Caffè Napoli?

Il caffè è un prodotto popolare, quindi di tutti. A noi piace definire i nostri clienti degli ospiti di casa e per questo riserviamo il benvenuto a qualsiasi tipologia di persona. Ci accorgiamo ogni giorno quanto il nostro pubblico sia eterogeneo e di difficile definizione. In Caffè Napoli ospitiamo single, famiglie, nonni e nonne, business man, studenti... Una varietà talmente ampia di persone che ci conferma quanto fosse necessario per il mercato un luogo come Caffè Napoli.

### Quali sono i tratti caratterizzanti del format?

Il segreto del nostro successo sta nel nostro Dna. Il progetto di Caffè Napoli ha come missione quella di creare un diverso concetto di luogo di degustazione del caffè: una catena internazionale dal design contemporaneo, dove la protagonista è l'unicità dell'espresso napoletano (il progetto del format è dello studio di architettura Gruppo C14, ndr). Abbiamo stravolto il concetto di bar creando caffetterie prive di distrazioni, che non vogliono estendere il consumo del semplice caffè a quello della colazione, del pranzo,

### L'ESPRESSO DOMINA, MA NON DA SOLO

Inutile sottolineare che l'espresso napoletano è il cuore dell'offerta di Caffè Napoli: **la versione classica rappresenta più del 70% di tutte le tazzine servite ogni giorno**. A questo si affianca una selezionata proposta di pasticceria, dove spiccano quattro eccellenze partenopee create con una ricetta esclusiva in formato mignon: babà, sfogliatelle, pastierine e capresine. **L'obiettivo è la produzione e commercializzazione di prodotti nuovi, per arrivare a formare anche l'offerta di pasticceria**, garantendo alla clientela un'esperienza distintiva e riconoscibile. Frattanto, a marzo 2017, in occasione dell'apertura del Caffè Napoli di via Turati, è stata inaugurata la prima Boutique: un angolo nel quale è possibile acquistare prodotti esclusivi provenienti dalla Costiera. L'assortimento comprende limoncello, crema di limone, nocino, rucolino, liquirizia, marmellate, confetture di cioccolato e confezioni di caffè in grani, macinato o in capsule compatibili Nespresso a marchio Cremoso di Caffè Napoli.

dell'aperitivo e addirittura della cena. In Caffè Napoli si vive con tutti i sensi l'esperienza esclusiva dell'espresso napoletano: dagli aromi ai colori ai suoni, tutto è solo parla di caffè e tradizione. Il format è riconoscibile per le caratteristiche di cui parlavo all'inizio: maioliche di Vietri, pareti blu "navy" e bancone filo strada. L'esperienza del consumo di un espresso perfetto si caratterizza invece dal servizio, sul quale puntiamo molto. Un vero caffè si serve accompagnato da un bicchierino d'acqua, in tazza bollente e con l'inconfondibile crema.

### Quali sono le sue principali caratteristiche tecniche?

La dimensione ideale di un Caffè Napoli è di circa 50 mq, un locale non troppo dispersivo che si arreda di elementi tipici di una casa, selezionati in mercatini di antiquariato di alto livello. Il bancone filostrada è "tecnicamente" l'elemento imprescindibile del nostro design. Maioliche, parete blu navy e musica fanno la nostra identità.

### Come si configura l'offerta?

Le protagoniste dell'offerta di Caffè Napoli sono ricette di caffetteria tradizionali, come l'espresso, servito con la classica crema, il cappuccino e la crema di caffè, o prodotti più elaborati, come quelli preparati con creme di nocciola, vaniglia, o granelle. La crema è il perno



**RISTORAZIONE MODERNA**

**MAURO COMPAGNONI**, socio fondatore

della differenziazione e immancabile compagna di ogni caffè espresso servito. Avevamo dubbi sulla ricettività della piazza di Milano nei confronti dell'abitudine di consumo del caffè zuccherato ma ci abbiamo creduto, fermamente. In Caffè Napoli se vuoi il caffè amaro devi chiederlo espressamente, perché le tradizioni sono un impegno per noi. A pochi mesi dall'apertura del nostro primo punto vendita in Largo La Foppa, ad aprile 2015, siamo rimasti piacevolmente colpiti: 8 clienti su 10 avevano accolto la proposta del caffè cremoso. Accanto all'espresso napoletano, **Caffè Napoli propone una serie di caffè speciali**: ricette studiate ed esclusive che trasformano il piacere del consumo del semplice caffè in una coccola. Venti tipologie di caffè tra caldi e freddi

**DA MILANO A LONDRA, IL VIAGGIO CONTINUA**

Per sviluppare il proprio format Caffè Napoli ha scelto Milano, metropoli ricettiva per indole e con un consumo medio giornaliero di caffè tra i più elevati tra le città italiane. Al momento, i punti vendita nella città meneghina si trovano in Largo La Foppa, corso di Porta Ticinese, corso Magenta, via Giardino, viale Montenero, Foro Buonaparte, via Turati, via Vittor Pisani, Largo Augusto, via Marghera, via Santa Croce e piazza Alvar Aalto, a Porta Nuova. **A marzo dello scorso anno, Caffè Napoli ha aperto il suo primo locale oltreconfine, scegliendo non a caso una location di assoluto prestigio come Londra** per esportare il mitico espresso napoletano con la crema. L'obiettivo era proporre qualcosa di unico a un pubblico trasversale, senza dimenticare l'ampia comunità italiana che vive all'ombra del Big Ben. Il punto vendita è situato in 31 B Goodge Street, vicino a Soho. I primi mesi hanno fornito riscontri molto positivi, tanto che nei piani della società ci sono altre aperture di prestigio, da Dubai a Parigi.

**SOCIAL ED EVENTI PER COMUNICARE**

Caffè Napoli punta da sempre su una comunicazione moderna, che fa del social network un pilastro fondamentale. «Attraverso i social, in particolare **attraverso Instagram – conferma Mauro Compagnoni – comunichiamo la nostra anima focalizzandoci su punto vendita e prodotti**. Siamo consapevoli di quanto sia importante coinvolgere i nostri clienti e renderli veri protagonisti: è per questo che abbiamo attrezzato i nostri locali per renderli "instagrammabili" con punti specifici per permettere agli utenti di fare foto. **Abbiamo lanciato il nostro hashtag ufficiale "#omegliocafè"** e stiamo conducendo una strategia di influencer marketing».

Sul web, Caffè Napoli si può dunque trovare non solo sul sito istituzionale [www.caffenapoli.com](http://www.caffenapoli.com), ma anche su Instagram, [www.instagram.com/caffenapoli\\_official/](http://www.instagram.com/caffenapoli_official/), e Facebook, [www.facebook.com/CaffeNapoliExytus/](http://www.facebook.com/CaffeNapoliExytus/). Inoltre, l'azienda cerca di entrare in contatto con aziende, enti e piccole realtà imprenditoriali per proporre convenzioni e promozioni.

arricchiti di ingredienti speciali quali Nutella, nocciola, gianduia, vaniglia e crema di latte.

**Attraverso quali criteri selezionate i fornitori?**

Il caffè è il protagonista della nostra offerta: una miscela segreta fatta ad hoc per noi dal nostro torrefattore. La selezione dei distributori e dei fornitori che vanno a completare la nostra offerta è molto attenta: scegliamo partner che garantiscono il più alto livello di qualità presente sul mercato e che possano accompagnare Caffè Napoli in tutti i mercati del mondo.

**Quanto è importante il franchising?**

Il franchising è molto importante per l'evoluzione di Caffè Napoli, se aperto e condotto bene. Per tutte le informazioni inerenti l'offerta, i tempi e le procedure per aprire un nuovo punto vendita in franchising potete visitare il sito [www.caffenapoli.com](http://www.caffenapoli.com).

**Quali sono la strategia di sviluppo e gli obiettivi 2018 in fatto di nuove aperture? Avete progetti di espansione all'estero, dopo Londra?**

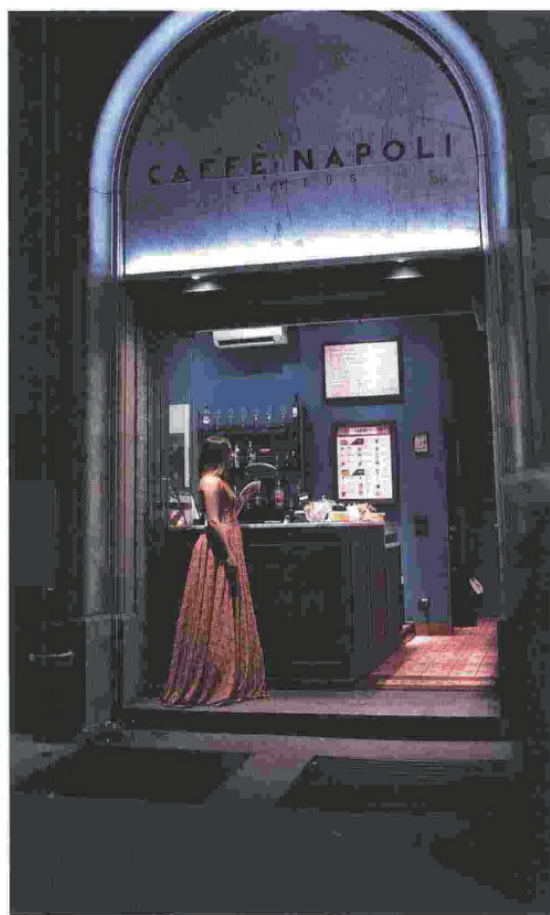
Il 2018 contiamo di aprire altri 15 locali in Italia attraverso lo sviluppo della nostra rete franchising. All'estero saremo primi investitori con partner locali e apriremo in mercati come Dubai (aprile 2018) e Parigi (maggio 2018).

**CAFFÈ NAPOLI**

| FORMAT                                                                            | NOME                                                                                                  |        | GRUPPO                    | TIPOLOGIA           | LANCIO                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------|
|  | Caffè Napoli                                                                                          |        | Caffè Napoli Exytus       | Caffetteria         | 2015                                                   |
|                                                                                   | N° PdV                                                                                                | MQ PdV | MEDIA ADDETTI PdV         | STIMA FATTURATO PdV |                                                        |
|                                                                                   | 15                                                                                                    | 50     | 3 full time + 1 part time | 440.000 €           |                                                        |
| LOCATION                                                                          | OFFERTA                                                                                               |        | TOP CATEGORIE             |                     | SERVIZI ACCESSORI                                      |
| Italia/Estero, Centro Città, Aeroporti, Stazioni, Centri Commerciali              | Caffè espresso, 20 ricette esclusive a base di caffè, Pasticceria napoletana, Brioches dolci e salate |        | • Caffè                   |                     | Free Wi-fi, Charging station per tutti i device mobili |

**PUNTI DI FORZA**

1. L'unicità del format
2. Il caffè sospeso
3. Servizi quali le charging station e il free Wi-fi


**IN SINTESI**

Caffè Napoli è un **format di immediata riconoscibilità** perché si basa su un'offerta focalizzata sul **caffè espresso napoletano con la classica cremina**, proposto in un ambiente di dimensioni ridotte - 50 mq in media - arredato con gli elementi tipici di un ambiente partenopeo: maioliche di Vietri realizzate con un disegno esclusivo, pareti blu "navy" e, imprescindibile, il bancone filostrada.

A completare l'atmosfera c'è la musica diffusa da **Radio Caffè Napoli**. **L'offerta si completa con pasticceria napoletana e brioches dolci e salate.** Simpatia e calore del personale sono un altro tratto distintivo di successo: i ragazzi, tendenzialmente di origine partenopea, frequentano corsi di formazione e aggiornamento continuo e partecipano ad attività di team building. La catena, sviluppata a Milano, ha aperto lo scorso anno a Londra un percorso di crescente internazionalizzazione che proseguirà con Parigi e Dubai.