

Ecco il GREEN BISTROT “democratico”

Un innovativo concetto di ristorazione nella quale trovano posto tutti i gusti e le tendenze, vegetariane e vegan comprese. Ma dove ciascuno può sentirsi a proprio agio anche in compagnie eterogenee.



Lo dicono tutti e i fatti lo confermano: la ristorazione è uno dei settori più vivaci del nostro Paese e il mondo del franchising non fa eccezione. La gran parte dei format che sono scaturiti da tale dinamicità sono tuttavia accomunati da una sostanziale tendenza alla “specializzazione”. Vuoi per prodotto, vuoi per tipicità territoriale, ma anche per tipologia di clientela, atmosfera del locale e così via, in genere le proposte tendono a focalizzarsi su un aspetto specifico di un universo così ampio. Finché non è arrivato il marchio **Frulez** che, con **Lorenzo Diomede**, 40 anni, consulente di marketing, ha progettato un format per un bistro che lui stesso definisce “democratico”.

Cosa intende quando parla di “ristorante democratico”?

«La particolarità dei locali Frulez sta nell’aver riunito tutta una serie di tendenze alimentari e culinarie che sono cresciute nel corso degli ultimi anni, con l’intento di accogliere diversi tipi di cliente facendoli sentire sempre a proprio agio. Pur essendo un orientamento prevalente verso i prodotti della terra, frutta e verdura sono al centro della proposta, il menu, grazie anche all’abilità del nostro chef Antonio Derosa, si caratterizza principalmente per la varietà, naturalmente unita alla qualità dei piatti, ed è quindi in grado di soddisfare ogni tipo di inclinazione alimentare, gusto, esigenza di salute, filosofia di vita e tempo a disposizione. Per il suo design e per il menu, Frulez è particolarmente gradito dal pubblico



«*Pur essendo orientato principalmente verso frutta e verdura, il nostro menu è in grado di soddisfare ogni tipo di inclinazione alimentare, gusto, esigenza di salute, filosofia di vita e tempo a disposizione. Senza “integralismi”*» (Lorenzo Diomede)

femminile, che rappresenta oltre il 70% della clientela».

Di quali tendenze alimentari si fa portavoce Frulez?

«Prima di tutto, di quell’orientamento sempre più diffuso che potremmo riunire nel termine “green”. Quindi ingredienti genuini, preferibilmente di provenienza biologica e quanto più possibile prodotti in modo ecosostenibile. Ma le sfaccettature sono molte di più. Per esempio, vi è una sempre più diffusa domanda legata a filosofie di vita vegetariane o vegane, che trova risposte a volte valide, ma un po’ “ghettizzanti”. Poi c’è tutto il capitolo legato alle esigenze di salute, dalle semplici necessità di controllo del peso fino alle intolleranze alimentari. Da non sottovalutare il “fattore tempo”, per cui c’è chi deve mangiare in pochi minuti e chi invece può farlo con calma. Infine, non meno importante, vi è una crescente cultura tra i consumatori, grazie alla veicolazione da parte dei media, su prodotti e ingredienti

prima poco conosciuti e spesso estranei alla cucina nostrana. Giusto per fare qualche esempio, la quinoa, la curcuma, lo zenzero e così via ».

Come le è venuta questa idea?

«Come spesso accade, l’idea nasce da un’esigenza personale. Durante la mia attività come consulente di marketing mi è capitato molto spesso di essere in giro per lavoro e, quindi, di mangiare fuori. E ho notato che non c’erano vie di mezzo: o ci si accontentava di un boccone “fast”, oppure si andava al ristorante tradizionale. Difficile trovare qualcosa che, allo stesso tempo, soddisfacesse il gusto senza “appesantire il palato e il portafoglio”. Spesso poi ero solo e l’atmosfera di quei posti mi ci faceva sentire ancora di più. Via via ho maturato la decisione di creare qualcosa di diverso. Qualcosa che non soltanto andasse a soddisfare i gusti gastronomici, ma che accogliesse il cliente senza mai farlo sentire solo. Morale, tra il 2011 e il 2012, insieme a un

Il menu

Il menu dei bistrot green Frulez, in linea con la sua filosofia che punta a soddisfare qualsiasi tipo di esigenza, è suddiviso in “blocchi”, ciascuno dei quali prevede vari piatti che variano secondo la stagionalità. Eccoli:

- Basi semplici (insalate varie)
- I piatti vegan
- I piatti vegetariani
- I piatti con pesce
- I piatti con salumi e carne
- Giorno per giorno
- Pane
- Verdure farcite
- Sushi
- I taglieri (formaggi e salumi)
- Club sandwich
- Wraps
- Frise
- Frulez Rice-burger
- Frulez Burger





I NUMERI DI FRULEZ

2016

L'anno di lancio del franchising

2

I locali già operativi

2

I format disponibili

DA 60MILA euro

L'investimento

5

Il personale minimo necessario

80

I mq minimi del locale



amico fraterno ho sviluppato il concept e aperto i primi due locali a Bari, con già in testa la prospettiva di replicarli in una catena».

E oggi lancia il progetto in franchising. Quali ne sono le principali caratteristiche?

«Il progetto franchising si è sviluppato in questi quattro anni di attività dei primi due locali diretti, durante i quali abbiamo messo a punto nei dettagli tutti gli aspetti della formula. È possibile affiliarsi a Frulez scegliendo tra due format. Il più grande è lo "standard", con cucina e bar a vista e ampia sala con circa 100 posti a sedere e la possibilità di un emporio per la vendita di prodotti a scaffale. L'alternativa è una versione "mini":

bar a vista con piccolo laboratorio e una piccola sala con circa 40 posti a sedere. Diamo all'affiliato tutto il supporto e la formazione e, se lo desidera, gli forniamo il locale chiavi in mano. Alle ricette e alle variazioni stagionali pensiamo noi, così come alla fornitura degli ingredienti, dei prodotti confezionati e delle bevande, grazie ad accordi quadro con fornitori selezionati sulla base della nostra filosofia. Una parte dei prodotti può essere scelta dall'affiliato, ma con la nostra approvazione».

Quali sono i vostri progetti di sviluppo?

«Grazie anche al recente coinvolgimento nel progetto di importanti e sensibili imprenditori ortofrutticoli,

partiamo con una certa solidità e col piede giusto. Cerchiamo imprenditori che desiderano fare un investimento in prospettiva, oppure che vogliono gestire direttamente il locale. L'obiettivo è l'apertura entro l'anno di almeno due locali in città importanti. In particolare a Milano e Roma, dove siamo disponibili anche a investire come partner. L'importante, naturalmente, è che condividano la nostra filosofia, che si fonda sul principio che ogni cliente, che sia solo o in gruppo, possa soddisfare le sue esigenze e le sue inclinazioni sentendosi sempre a proprio agio o, come mi piace dire, "felice di gusto".

INFO: Frulez Srl, tel. 0434 29930, www.frulez.it, frulez@frulez.it