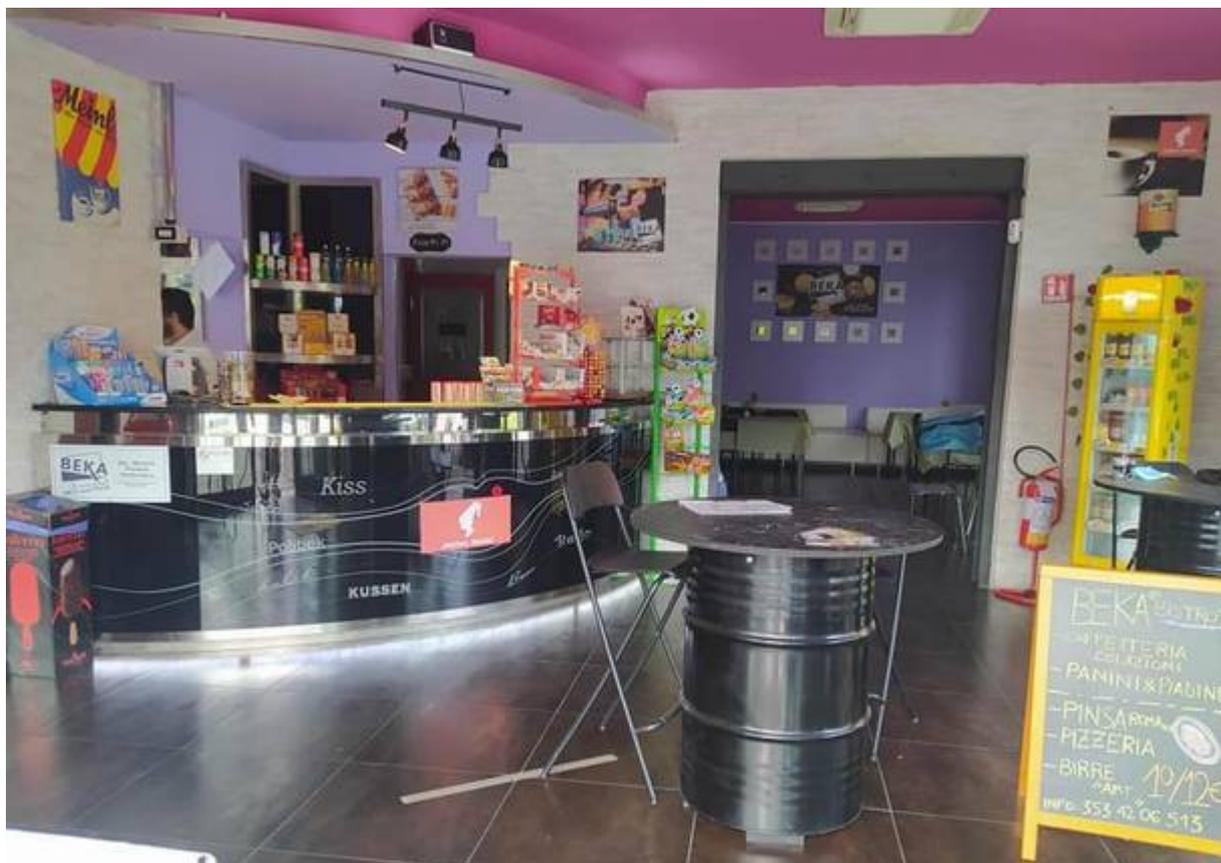


VareseNews

A Cardano al Campo “atterra” il franchising BEKA, bistrot 100% made in Italy

Publicato: Martedì 7 Settembre 2021



In uno dei periodi storici più difficili della storia contemporanea, è “sbarcato” a Cardano al Campo il marchio di ristorazione nazionale **BEKA**, giovane startup, concreta e ambiziosa, ideata dall’imprenditore laziale dr Gianluca Di Vito, manager e coach ed ex dirigente CNA Abruzzo.

BEKA è un progetto di franchising che sintetizza una **libera interpretazione, 100% made in Italy, del concetto di Bakery**, ovvero un luogo dove poter mangiare bene ma anche bere un buon caffè e trascorrere momenti di pausa e relax in compagnia.

Il locale di **via per Casorate 9, Cardano al Campo**, è nato in collaborazione con gli imprenditori locali Manuela Castellin e Pietro Bozza che insieme al franchisor BEKA hanno realizzato una bellissima location che delizia il palato dei clienti con una varietà di prodotti noti e celebrati della tradizione food italiana nazionale come la **pinsa romana, pizze artigianali, mini pizze, piadine e panini secondo la tradizione**.

Fornitore esclusivo di caffè è il noto marchio internazionale **Julius Meinl** – cui vanno ampi meriti e ringraziamenti per il supporto alle operazioni di franchising – che presenta una gamma di caffè adatta a tutti i gusti, anche i più ricercati, mentre per la fornitura di birre, il legame con il territorio si esprime anche con la collaborazione con il **Birrificio Artigianale The Wall**.

Abbiamo incontrato il **Dr. Gianluca Di Vito, fondatore di Beka Franchising Italia**, proprietario della Gel Management Franchisor.

Buongiorno Gianluca. Quella di iniziare l'attività in un momento così complesso è stata una sfida. Come giudica questo primo anno?

È stato sicuramente un anno molto arduo, causa Covid e anche per colpa di una politica che ha preso decisioni non sempre sensate, quindi siamo molto felici e fieri di aver inaugurato, nonostante le avversità e i venti contrari, il locale di Cardano al Campo, in una zona importante di Italia, laboriosa e produttiva, che ha una importante storia di crescita economica. Il nostro locale propone in esclusiva per la Lombardia un mix di know-how tecnico e creatività food ed è solo un primo tassello di un progetto che mira anche ad espandersi oltre i confini nazionali

Come procedono oggi le richieste nazionali e internazionali di affiliazione al franchising BEKA?

Attualmente stiamo iniziando un nuovo cantiere in Puglia, nella zona di Trani, dove abbiamo un affiliato che con la sua positività e la sua voglia di lavorare, rispecchia perfettamente le caratteristiche che cerchiamo. Ma abbiamo continue richieste nazionali e cantieri da avviare a Genova, in Sicilia, a Roma. Lo dico sottovoce ma stiamo anche avviando alcune delicate operazioni sul territorio degli States, per aprire cinque locali. In realtà siamo ancora all'inizio di un anno che per noi sarà molto importante e decisivo dopo il blocco di oltre quindici mesi delle nostre centrali attività di marketing e comunicazione e stiamo ricevendo già ad oggi un buon numero di richieste di affiliazione.

Cosa fa la vera differenza tra Beka e altre organizzazioni di franchising?

Credo che la principale differenza sia la nostra dinamicità, la volontà che abbiamo di crescere e di continuare a introdurre novità, quindi il know how, un metodo molto particolare di lavorare e la formazione manageriale che offriamo ai nostri affiliati interni. Per il locale di Cardano al Campo, ad esempio, stiamo lavorando con il nostro **chef**, il maestro **Guido Palombi**, per introdurre nel menù un'ampia gamma di piatti della tradizione italiana e una selezione di ricette ispirate alle regioni. Tale **menù di primeria** verrà introdotto tra fine settembre e ottobre 2021

Puntiamo molto sulla **formazione** dei nostri affiliati e abbiamo anche delle **accademie interne** alla nostra organizzazione, come quella per diventare chef o pizzaioli. Stiamo ricevendo riconoscimenti importanti e oggi possiamo garantire – tramite il nostro metodo – anche accesso ai minori fitti a livello nazionale, il minore tempo di realizzazione della struttura e una serie di parametri particolarmente vantaggiosi per chi diventa nostro affiliato.

Personalmente credo che BEKA debba essere riconosciuto come il franchising che vuole mettere a disposizione dei giovani che vogliono intraprendere, investire e minimizzare il rischio di impresa, know-how importante e dare loro un'opportunità concreta. Ovvero aiutare a mettersi in proprio ed evitare errori costosissimi di inesperienza e scarsa visione di marketing nel tempo.

In uno scenario nazionale in cui le giovani generazioni hanno ovvio timore di mettersi in proprio, noi forniamo tutte le risposte necessarie a ogni tipo di problematica di business, garantendo assistenza continua alle nostre strutture, formazione e strategie di espansione del marchio.

Secondo lei come si può descrivere lo scenario del settore Food nazionale?

Attualmente è uno dei settori a massimo cash back per motivi ovvi e storici, consolidato da abitudini

granitiche della clientela. Direi che è un settore immortale e in continua crescita ma che spesso è affidato a gestioni familiari che affondano le proprie radici nel tempo ma che non riescono a essere sempre sul pezzo, faticando a introdurre innovazioni tecnologiche, strategie di marketing e di gestione al passo con le tendenze del momento. Noi portiamo nel Food la tradizione rivisitata con un certo tocco di modernità e in ottica anche di internazionalità del business nonché con un forte supporto sempre più importante delle nuove tecnologie.”

Cosa offrite al momento nel vostro punto di Cardano al Campo alla clientela?

Cardano rappresenta oggi un importante punto di sviluppo, un laboratorio di marketing, di comunicazione, di sperimentazione di prodotti. Al momento si presenta al pubblico nel format Pinseria, ma possiamo dire che questa struttura ha degli ottimi plus sul prodotto pizza in generale, realizzata con impasti artigianali e non commerciali, offriamo anche una ottima paninoteca anche di tipo più o meno gourmet, piadineria e una buona offerta per quello che sono le birre artigianali. L’atmosfera che si respira nel locale e la possibilità di avere un parcheggio comodo, permettono davvero di concedersi una pausa di relax dalla frenesia e dagli impegni. Invito tutti a visitare il locale e ad assaporarne l’atmosfera e il gusto de nostro Franchising Beka .

Beka Bistrot

Via per Casorate 9, Cardano al Campo

Tel. 3534206513

[Sito internet](#) | [Facebook](#)



di Ufficio pubblicità – marketing@varesenews.it