A NEW WAY TO DESIGN COFFEE EXPERIENCE

THE CRAFT METHOD

MARGSTUDIO+CHIARA BERGONZI

SCROLL DOWN

01

L'OPPORTUNITA'

01

IL MERCATO DELLO SPECIALTY COFFEE CRESCE.

Il mercato italiano dello specialty coffee
ha registrato del 50% negli ultimi 5 anni
ed è previsto un ulteriore
aumento del 64% nel quinquiennio
2027-2032

—

Fonte: Grand View research Horizon

02

LA PREFERENZA DEL CONSUMATORE SI COSTRUISCE SULL'ESPERIENZA.

Qualità del caffe, servizio,
persone, ambiente
e altri fattori determinano l'**84%**
della scelta del consumatore finale

—

Fonte: Research Gate

03

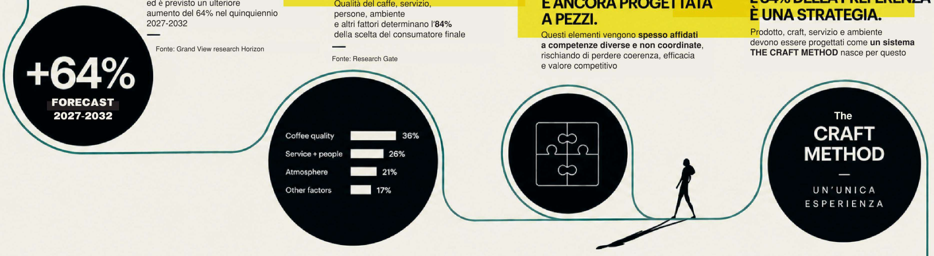
MA L'ESPERIENZA È ANCORA PROGETTATA A PEZZI.

Questi elementi vengono **spesso affidati a competenze diverse e non coordinate**,
rischiando di perdere coerenza, efficacia
e valore competitivo

04

IL 64% DI CRESCITA È UN'OPPORTUNITÀ. L'84% DELLA PREFERENZA È UNA STRATEGIA.

Prodotto, craft, servizio e ambiente
devono essere progettati come **un sistema**
THE CRAFT METHOD nasce per questo



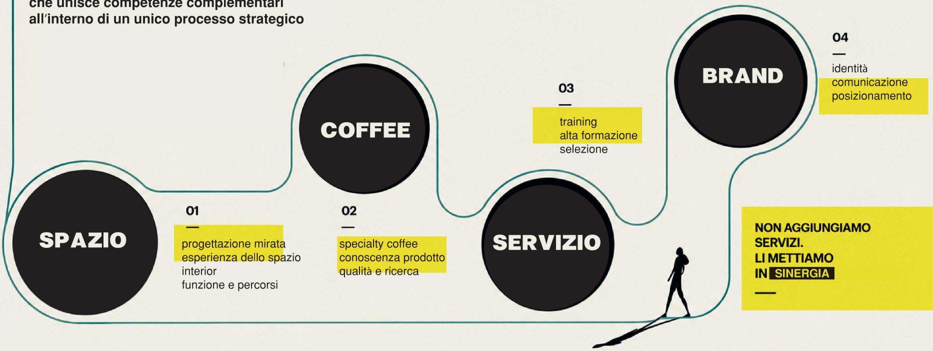
—

DATI. VISIONE. METODO. ESPERIENZA.
CRAFT METHOD

02

IL METODO

THE CRAFT METHOD è **una collaborazione inedita tra architettura, design e training, che unisce competenze complementari all'interno di un unico processo strategico**



SPAZIO

01
—
progettazione mirata
esperienza dello spazio
interior
funzione e percorsi

COFFEE

02
—
specialty coffee
conoscenza prodotto
qualità e ricerca

SERVIZIO

03
—
training
alta formazione
selezione

BRAND

04
—
identità
comunicazione
posizionamento

NON AGGIUNGIAMO SERVIZI.
LI METTIAMO IN SINERGIA
—

—
CRAFT METHOD
CONCEPT. SPAZIO. COFFEE. SERVIZIO. ESPERIENZA.

A NEW WAY TO DESIGN COFFEE EXPERIENCES.

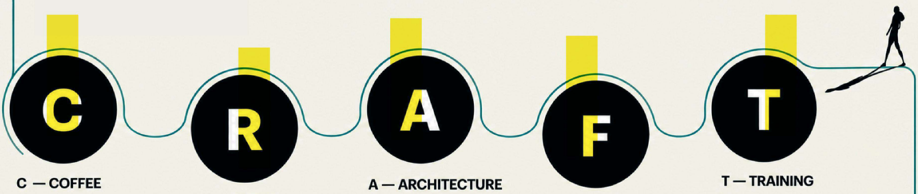
THE CRAFT METHOD

03

C.R.A.F.T.

NOT FIVE SERVICES. ONE INTEGRATED SYSTEM

CRAFT è PIU DI UN NOME.
E' il nostro metodo.
Cinque elementi per una unica esperienza



C — COFFEE
—
Il caffè come punto di partenza. Qualità, ricerca e cultura per esperienze autentiche e consapevoli.

R — RETAIL
—
Spazi e format di vendita che uniscono prodotto, servizio e identità di marca.

A — ARCHITECTURE
—
Progettazione di spazi che raccontano un brand e migliorano l'esperienza delle persone.

F — FUNCTION
—
Soluzioni funzionali, processi efficienti e attenzione al dettaglio per risultati concreti.

T — TRAINING
—
Formazione per persone più competenti, team più forti e una cultura del caffè sempre più diffusa.

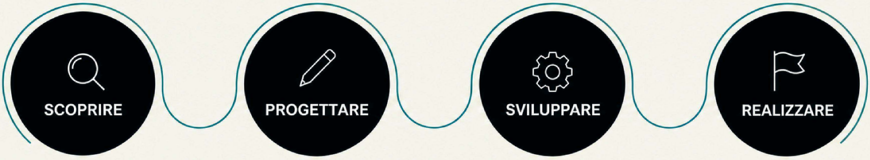
—
DATI. VISIONE. METODO. ESPERIENZA.
CRAFT METHOD

A NEW WAY TO DESIGN COFFEE EXPERIENCES.

04

DAL CONCEPT ALL’ESPERIENZA

COME FUNZIONA



01

SCOPRIRE

Market
Target
Business
Positioning

Comprendiamo il business,
il mercato, il pubblico
e le opportunità.

02

PROGETTARE

Concept
Architecture
Brand
Coffee Experience

Trasformiamo la strategia
in una identità,
in una esperienza coerente

03

SVILUPPARE

Product
Menu
Workflow
Training
Operations

Trasformiamo la strategia
in una identità,
in una esperienza coerente

04

REALIZZARE

Technical Development
Setup
Team
Launch
Support

Accompagnamo il
progetto dal concept alla
sua applicazione concreta

ONE TEAM. FROM FIRST IDEA TO FIRST SERVICE.

DATI. VISIONE. METODO. ESPERIENZA.
CRAFT METHOD

05

PROGETTIAMO L’ESPERIENZA COME UN SISTEMA

UN SOLO PROCESSO. DALL’ INIZIO ALLA FINE.

STRATEGY
Market / Target / Positioning / Business Model

PROJECT DESIGN
Concept / Layout / Space Planning / Customer Journey
Custom Counters / Technical Elements / Materials / Lighting

COFFEE & PRODUCT
Product / Menu / Extraction / Quality / Standards

OPERATIONS
Workflow / Equipment / SOP / Service / Suppliers

PEOPLE
Training / Team / Hospitality / Customer Experience

IMPLEMENTATION
Technical Design / Permits / Regulations /
Budget / Contractors / Artisans / Construction / Setup

IL RISULTATO

UN LOCALE
CHE PARLA LA STESSA LINGUA
DELLA **PROPRIA SQUADRA**.

Quando un progetto funziona e diventa business?

QUANDO IL CLIENTE
vive un’esperienza coerente, intuitiva e memorabile.

QUANDO IL PROPRIETARIO
ha un progetto coordinato,
controllabile
e costruito intorno agli obiettivi del business.

QUANDO GLI OPERATORI AL BANCO E IN SALA
hanno uno spazio funzionale,
proceddi chiari,
strumenti adeguati
e competenze
per lavorare correttamente

06

DUE COMPETENZE E UN’UNICA VISIONE

MARGSTUDIO+CHIARA BERGONZI

MARGSTUDIO

Coordination / Setup / Opening / Support

Fondato nel 2010 da Annalisa Grasselli e Matteo Rota, MARGstudio è uno studio di architettura e design specializzato nella progettazione di spazi tecnici d'atmosfera per il settore food & beverage.
Il progetto nasce dall’analisi dei processi operativi e integra layout, flussi, banconi, laboratori, elementi tecnici su misura, ricerca materica e lighting design.

120+ PROGETTI
90+ HOSPITALITY & RETAIL
DAL 2010

Pubblicazioni internazionali: Domus · Dezeen · AD · Living · Elle Decor
Riconoscimenti: Archiproducts Design Awards · BIG SEE Architecture Award · Laboratorio delle eccellenze italiane · Cento progetti Italiani
insta: margstudioarchitecture

CHIARA BERGONZI

COFFEE · PRODUCT · TRAINING · QUALITY

Con oltre 15 anni di esperienza, Chiara Bergonzi è una figura di riferimento internazionale nel mondo dello specialty coffee. Imprenditrice e pioniera del settore in Italia, sviluppa progetti attraverso consulenza, formazione e ricerca sul prodotto, dalla selezione alla tostatura fino all’estrazione.

SCA TRAINER CERTIFICATA
WCE INTERNATIONAL JUDGE
ARABICA Q-GRADER · Q INSTRUCTOR

Autrice per Hoepli e fondatrice di Lot Zero.
Consulente e brand ambassador per aziende leader come Alpro e De’Longhi.
insta: chiara_bergonzi_

A COMPLETE DESIGN & DEVELOPMENT SYSTEM FOR COFFEE EXPERIENCES.

ONE TEAM. ONE LANGUAGE. ONE PROCESS

THE CRAFT METHOD

THECRAFTMETHOD.COM
INFO@THECRAFTMETHOD.COM