

# Te la do io la... bowl

**È alle porte di Milano che I Love Poke lavora le materie prime che poi invia alla sua rete di oltre 170 punti vendita. Tra macchinari, sistemi e pratiche all'avanguardia, ecco dove l'healthy food del format prende... vita**

di Massimo L. Andreis

La storia di **I Love Poke** meriterebbe già di per sé un approfondimento: dall'incontro (e dall'amore) di due ragazzi accuminati dall'origine egiziana ma nati e cresciuti rispettivamente a Milano e New York, all'infatuazione per l'hawaïian food che scoprono durante un viaggio in California, al commercio con negozio vista Duomo di Milano che si "innamora" della loro storia e voglia di fare e, nel 2017, affitta a loro il suo piccolo locale, da cui parte l'avventura di **Michael Lewis** e **Rana Edwards**. Convincere i milanesi a mangiare "in una ciotola", come temeva Michael all'inizio non è stato facile ma, quando il messaggio che sta alla base del prodotto, un alimento sano e buono allo stesso tempo, è finalmente passato (complice anche la pandemia), il successo è arrivato da sé: dai 18



**RANA EDWARDS E MICHAEL LEWIS,**  
co-founder e co-proprietari I Love Poke

mq della prima location ai 21 store aperti nel 2020, passati a 53 nel 2021 fino agli attuali 170 e oltre. Basti dire che, nel solo 2023 sono state ben 38 le nuove opening e per il 2024 sono previste 3-4 aperture al mese. Una rete ormai estesa, anche grazie al franchising, che ne rappresenta il 35%, nei cui anelli la qualità del prodotto offerto, da nord a sud dello Stivale, è garantita dal centro di produzione di Pioltello, alle porte di Milano. Aperto nel 2019, è qui che vengono centralizzati l'approvvigionamento e la lavorazione degli alimenti, poi inviati nelle varie location e lì assemblati con

gli ingredienti (topping) presenti in loco, sempre forniti dalla casa madre. Deus ex machina della piattaforma (nonché co-founder e co-proprietaria del format), è Rana Edwards, un dottorato in chimica farmaceutica conseguito all'Università di Milano e un Master in Nutrizione all'Harvard University, cui si deve l'intuizione dell'esportabilità della formula poke in Italia, che ci accompagna in una disamina su ciò che si fa nella struttura.

**Quali sono le principali materie prime che vengono acquistate per la preparazione dei prodotti destinati ai pdv?**

## I NUMERI DI I LOVE POKE

Numero locali aperti I Love Poke: **+170**

Numero locali in condizione diretta e in franchising:

**65% diretti, 35% franchising**

Scontrino medio: **16,5 €**

Dimensione media locale: **da 60mq a 100mq**

Numero di sedute medio: **da 10 a 20 sedute**

Numero medio dipendenti per pdv: **5-6 dipendenti per store**

Numero locali aperti nel 2023: **38 locali aperti nel 2023**

Numero locali in apertura nel 2024: **per il 2024 previste**

**3-4 aperture al mese, 40 circa all'anno**

Fatturato medio locale: **500.000 €**

Le principali materie prime acquistate per la preparazione delle nostre ricette sono le base (riso sushi, riso integrale, riso venere, couscous e insalate, le proteine pesce crudo, in particolare salmone e tonno; variazione di pesce (ad esempio gamberi); altre proteine cotte come pollo e manzo etc. Inoltre, per le opzioni vegane/vegetariane ad esempio polpette e straccetti proteici a base di farina di piselli. Ci sono poi gli ingredienti stagionali, tipici del menu autunno-inverno, come ad esempio la linea calda di verdure o la nostra crema di zucca.

**Quanti e quali sono i principali fornitori della vostra materie prime? Quali sono le caratteristiche di tali prodotti?**

Noi siamo specializzati nel trattamento di materie prime a base di pesce crudo e abbiamo una filiera selezionata. Ci teniamo a condividere con i nostri partner gli stessi valori e una visione comune, sulla base naturalmente di un'eccellente qualità del prodotto. Per noi è fondamentale anche la sostenibilità della materia prima: deve essere tracciabile, a km0 e seguire procedure di produzione condivise. Partendo dal presupposto che offriamo in tutti i punti vendita della rete le nostre ricette, è fondamentale la collaborazione con i centri di produzione italiani e locali, sulla base di ingredienti che seguono la stagionalità e sempre tracciabili, su cui non vengono utilizzati prodotti chimici.

**Quando apre la piattaforma logistica di Pioltello e a quale scopo?**

La piattaforma è aperta dal 2019. Gestiamo noi direttamente il centro di produzione con impianto di azoto liquido. Il centro è specializzato in sfilettamento e abbattimento di pesce crudo e ha anche la funzione di piattaforma di logistica internalizzata. In questo modo, il servizio catena è interno e funziona come centrale di preparazione e distribuzione degli ordini. Lo scopo è quello di abbattere i costi, avere totale controllo sui processi e assicurare la massima affidabilità della filiera e del prodotto.

**Quali sono le caratteristiche del packaging usato?**

I packaging delle materie prime sono tutti riciclabili al 100%

**Parte della materia prima in en-**

**trata nella vostra piattaforma viene lavorata sul posto prima di essere inviata nei diversi locali?**

Sì, tutta la materia viene lavorata da noi ed è questo che permette l'assoluto controllo della filiera. Tutto viene lavorato o semilavorato e nulla va sprecato. Ad esempio, quel poco che rimane del salmone dopo la lavorazione viene riciclato per la produzione di cibo per animali, in modo da garantire un processo letteralmente zero waste. Una volta consegnati dal centro di Pioltello, tutti i prodotti lavorati e semilavorati vengono assemblati nei locali, insieme agli altri ingredienti da noi preparati.

**Come avviene e quali mezzi utilizzate per il trasporto della materia prima nei negozi?**

Utilizziamo mezzi di trasporto a doppia temperatura per mantenere tutta la catena del freddo e garantire così qualità e sicurezza.

**Quali macchinari strumenti e/o tecniche impiegate nella piattaforma di Pioltello?**

Impieghiamo un impianto criogenico per l'abbattimento di pesce crudo a -90° con azoto liquido. È un fiore all'occhiello in termini di food innovation, un metodo che abbiamo perfezionato e nel quale usiamo le più moderne tecnologie in ottica di food technology. In questo modo si garantisce una qualità altissima dei prodotti impeden-

do la cristallizzazione dell'acqua nella materia prima, il che consente il miglior controllo batterico mentre tutte le proprietà nutritive degli alimenti rimangono invariate. Non vogliamo scendere a compromessi sulla qualità della materia prima!

**Come garantite/assicurate, lungo tutto il processo dell'approvvigionamento delle materie prime, la sostenibilità dei processi?**

Abbiamo implementato un sistema di verifica delle società di produzione con cui lavoriamo. Tutto è controllato e garantito secondo gli standard più scrupolosi: dall'impatto CO2 agli standard di procedimento e corretto trattamento delle materie prime. È motivo di soddisfazione e orgoglio per noi poter dire che siamo proprio specializzati nel certificare materie prime e processi, affinché siano sostenibili e salutari. Inoltre, tengo a rimarcare come svolgiamo tutte le nostre attività in regime zero waste.

Di più, la stessa materia prima può essere acquistata e trattata in diversi modi: noi scegliamo di farlo in maniera etica, attenta all'ambiente e alle persone, nonché, mi preme sottolinearlo, garantendone la provenienza italiana.

Rana Edwards ci tiene a evidenziare che, quella di I Love Poke, è una supply chain che permette e facilita la scalabilità: *"Di conseguenza, ci dà l'opportunità di fissare prezzi e creare strategie di acquisto che combattono possibili imprevisti logistici e l'oscillazione dei costi di mercato"*. Non solo: *"La costruzione della filiera di approvvigionamento e produzione di I Love Poke è uno dei nostri lavori di squadra di cui andiamo più fieri. È frutto di anni di sfide e passione e ci permette di garantire controllo, sicurezza e massima qualità per i prodotti e le ricette che prepariamo. In Italia solo I Love Poke può assicurare questi standard di innovazione, gusto ed eccellenza lungo tutta la supply chain"*, chiosa la giovane imprenditrice italoamericana.

