

aba oggi
arredamenti s.p.a. **2016/1**

1954



IL LOCALE CHE **VUOI** THE STORE YOU **WANT**

Alcuni articoli di questo numero:
Some articles in this issue:

- CONCEPT FOOD STORES ■ CONCEPT FOOD STORES
- LA TENDENZA ■ THE TREND
- LA TRADIZIONE ■ THE TRADITION
- cibo&musica ■ food&music



IL GUSTO DI ARREDARE

CONCEPT FOOD STORES

CONCEPT FOOD STORES

Creare un concept store di successo è spesso il risultato di una combinazione di fattori, che vanno dosati con le giuste proporzioni per creare un mix che sia la sintesi di estetica e funzionalità.

L'estetica è prioritaria per ovvie ragioni, l'ambiente deve essere riconoscibile, ma anche gradevole e accogliente, con delle linee guida in armonia con i servizi offerti e il target che si desidera.

Puntare sulla funzionalità ha un duplice vantaggio: da un lato ha quello di ottimizzare il processo di produzione, massimizzando le quantità prodotte; dall'altro velocizza l'acquisto, minimizzando la necessità di intervento di un operatore. In particolare quest'ultimo fattore è fondamentale per aumentare la percezione del concept del brand

limitando il valore aggiunto del singolo addetto. Questo fa sì che sia il locale a generare le vendite attraverso lo studio di quello che in gergo viene chiamato Cem (customer experience management) che non è altro che predisporre l'esperienza d'acquisto del cliente.

Si tratta di ottimizzare l'approccio al locale in modo tale che generi non solo l'interesse a comprare, ma più che altro il desiderio di tornare. Degli esempi pratici possono essere i visual, che informano, educano e invitano all'acquisto attraverso testi, foto o anche video.

Entrando nello specifico dell'interior designing dell'ambiente una delle poche regole fisse è quella, più che altro nei locali ampi, di differenziare gli spazi magari alternando gli elementi di arredo o perfino

aggiungendo pareti separatorie. Dal lato degli operatori gli ambienti necessitano sicurezza e funzionalità, devono evitare spostamenti inutili e accelerare la creazione e la distribuzione dei prodotti. ■

Creating a successful concept store is often the result of a combination of factors, which must be balanced correctly to create a mix that is a blend of aesthetics and function.

Aesthetics is a priority for the obvious reasons; the store must be recognizable, but also pleasant and welcoming, with the guidelines in harmony with the services being offered and the desired target audience.

To aim for function has a double advantage: optimizing the production process on the one hand, by maximizing the quantity of pieces manufactured; to speed up the purchase while minimizing the need of an operator's intervention on the other. In particular this last factor is fundamental for increasing



GELATO AL CIOCCOLATO

Possibile che l'Italia, la patria di origine del gelato (fu inventato nel '600 da un pasticciere italiano), vanti un consumo annuo a persona tra i più bassi del mondo? Ma non sapete che il gelato al cioccolato è ricco di antiossidanti, flavonoidi e che fa bene al sistema circolatorio? Pare che aiuti anche a digerire! È scientificamente (non ci voleva certo uno scienziato!) testato che metta di ottimo umore... che altro? Che è buonissimo lo sapevate?... e allora prendetevi una pausa e gustatevelo un gelato al cioccolato!

CHOCOLATE ICE CREAM

Is it possible that Italy, the home country of ice cream (yes it was invented in the 1600s by an Italian pastry-chef), has one of the lowest per-capita consumption rates in the world? Don't you know that chocolate ice cream is rich in antioxidants, flavonoids and that it is good for the circulatory system? It seems that it also helps digestion! It is scientifically proven (it wasn't necessary to ask a scientist!) that it puts in an excellent mood... what else? Do you already know that it is very good?... so take a break and have a chocolate ice cream!

the perception of the brand concept while limiting the added value of the single employee.

This allows the store to generate sales through the study of the CEM (customer experience management) which means preparing the buying experience for the client. This means optimizing the approach to the store so that it not only generates a wish to buy, but above all the desire to return.

Some practical examples are the visuals, which inform, educate and invite to buy through texts, photos or even videos. Looking at the specific interior design of the store, one of the few fixed rules is that of differentiating the spaces, this especially in larger stores, by alternating the furnishings or even adding separating walls. From the operator's side, the stores need to be safe and functional; they must avoid useless transfers and accelerate the creation and distribution of the products. ■

LA TENDENZA

THE TREND

I locali moderni hanno subito, negli ultimi 15 anni, una metamorfosi radicale, gli spazi sono diventati polifunzionali, altamente tecnologici e marketing oriented. Prima di dare alla luce un nuovo progetto, **oba** individua fin da subito i punti di forza della struttura e li ottimizza intorno al target di riferimento e al potenziale del servizio offerto. L'idea può prendere forma senza alcun limite di sorta grazie alla possibilità di poter produrre in autonomia, senza dover adattare le parti meccaniche a moduli predefiniti. Tutto viene pensato, sviluppato, prototipizzato e quindi creato dentro gli stabilimenti **oba**. La chiave per il successo di un locale di tendenza è ideare un ambiente con un carattere ben definito e coerente in tutte le scelte, dove il target si possa rispecchiare e riconoscere. Sarà quindi il design seducente e l'accurata scelta dei complementi di arredo a creare il primo appeal, poi ovviamente entreranno in gioco la qualità dei servizi offerti, i confort messi a disposizione dell'utente e la professionalità degli operatori. Creare degli spazi dove tutti questi attori si possano muovere in armonia e sicurezza è compito di **oba**, che è in grado di modellare ogni tipo di materiale in forme accattivanti, vestendo su misura la tecnologia più all'avanguardia. Scelto il giusto partner non resta che sbizzarrirsi la propria creatività cercando di attirare la fantasia di clienti sempre più stimolati e sempre più difficili da stupire. La scelta giusta è sempre partire dalle cose che sappiamo fare meglio; il resto sarà il mercato a chiedervelo se saprete ascoltare. ■

*Modern stores have undergone a radical metamorphosis in the last 15 years, space has become multi-functional, highly technologic and marketing oriented. Before starting a new project, **oba** identifies, from the beginning, the strengths of the structure and optimizes them around the reference target and the potential of the service being offered. The idea can take shape, without limitations of any kind, thanks to the possibility of being able to produce independently, without having to adapt the mechanical parts to predefined modules. All is planned, developed, prototyped and therefore created, inside the **oba** factory. The key of the success of a trend making store is that of inventing an ambiente with a well-defined character, which is consistent in all its choices, where the target audience can mirror and recognize itself. It will therefore be the seductive design and the careful choice of the furnishings that will create the first appeal, then, obviously, the quality of the services being offered will play their part, the comforts offered to the user along with the professional competence of the operators. Creating spaces where all these actors can move in harmony is **oba's** job; they are capable of modelling all kinds of materials in attractive shapes, while tailoring the most advanced technology to size. Having chosen the correct partner, all that is required is to let your creativity fly, while trying to attract the fancy of clients who are always more stimulated and difficult to amaze. The correct choice is always to start with those things that we do best, the rest will be requested by the market if you know how to listen. ■*



cibo
food
musica
music



7000 CAFFÈ

Le virtù che genera il bere poche tazze al giorno della bevanda degli Dei (come la chiamavano i Maya) sono risapute e facilmente riscontrabili. Altrettanto vero è che berne troppe faccia dare i numeri. Chissà come vedeva il mondo il giapponese Takeru Kobayashi dopo la sua 42esima tazza in due minuti; deve essere arrivato vicino al collasso dato che alcuni scienziati affermano che berne 80/100 in meno di 4 ore sia fatale. Sarebbe da chiedere alla giuria della Guinness World Record dopo che una coppia di baristi (uno italiano e uno ecuadoriano) gliene hanno serviti 623 in un'ora.

7000 COFFEES

The advantages generated by drinking a few cups a day of the drink of Gods (as the Maya called it) are well known and easily verified. It is also true that drinking too many of them, makes one go berserk. Who knows how the Japanese man Takeru Kobayashi saw the world after his 42nd cup in two minutes; he must have come close to collapsing, since some scientists assert that to drink 80/100 of them in less than 4 hours can be fatal. One should ask the Guinness World Record jury after a couple of barmen (one Italian and one from Ecuador) had served him 623 of them in one hour.



cibo
food
musica
music



VIVA LA PAPPA COL POMODORO

Ecco la segretissima preparazione della vera pappa col pomodoro, che non troverete facilmente da altre parti. L'antica ricetta di origine toscana è diventata il simbolo della creatività e dell'ingegno della cucina italiana capace, con ingredienti poveri, di inventare piatti prestigiosi. I più sapranno il trucco di sbollentare prima i pomodori per poi soffriggerli, sbucciati, con un trito di abbondante cipolla. Magari molti avranno anche la pazienza di aspettare il giorno dopo per mangiarla. Ma sono in pochi a sapere che al momento dell'aggiunta del pane raffermo questo va strofinato prima con uno spicchio d'aglio fresco; fidatevi, farà la differenza.

ENJOY THE TOMATO SOUP

Here is the very secret recipe of the true pappa col pomodoro, which you will not easily find in other places. The ancient recipe of Tuscan origin has become the symbol of the creativity and intelligence of Italian cuisine, which is capable of inventing prestigious dishes with cheap ingredients. Many will know the trick of first parboiling the tomatoes and then frying them, after peeling them, with abundant chopped onions. Maybe many will also have the patience to wait for the day after to eat it. But very few know that when you add the stale bread, this must be rubbed with a clove of fresh garlic; trust me, it makes a difference.



LA TRADIZIONE

THE TRADITION

obo è una delle poche realtà in Italia a poter gestire la ristrutturazione, il rinnovo e la messa in opera di un locale storico senza ricorrere ad outsourcing.

Spesso si tratta di rispettare l'impronta classica del locale, altre volte di seguire i criteri estetici che la Soprintendenza dei Beni Artistici impone, in rare occasioni è proprio il Ministero dei Beni Culturali a dettare le linee guida per il bene considerato di interesse nazionale. In tutti i casi avvalersi di personale interno qualificato per ogni genere di intervento vuol dire avere il pieno controllo dell'andamento del cantiere. La vera sfida, quando si ha a che fare con un locale d'epoca, è quella di

mantenere il fascino e l'eleganza ottimizzando le funzionalità del moderno. Intervenire sugli arredi antichi prevede delle competenze artigiane profonde, lo stesso vale per il restauro delle pitture. Le cose si complicano quando a queste opere vanno integrate macchine frigorifere, cablaggi e tecnologie di sicurezza e wifi senza essere invasivi e mimetizzandole alla perfezione.

I vincoli delle Belle Arti possono comprendere sia l'intera struttura, ma anche solo dei complementi di arredo; ci sono casi in cui è possibile, sempre rispettando l'impronta storica, apportare delle modifiche che addirittura ne aumentano il pregio: sono i lavori più complessi che si



avvicinano quasi all'arte. Tutto questo va però attuato in tempi brevissimi, con cantieri spesso aperti 24 ore su 24, sempre pronti a intervenire su criticità dovute anche all'iter di autorizzazioni che va seguito alla lettera.

obo fa da consulente esperta in questi passi delicati e fondamentali attivando tutto lo staff che vi seguirà nella progettazione e nella richiesta di autorizzazione. ■

obo is one of the few companies in Italy that can manage the restructuring, the renovation and the setting up of a historical location, without needing to outsource.

Often one must respect the classic style of the premises, in other occasions one must follow the aesthetic criteria set by the Superintendent of Artistic and Cultural Heritage, in rare occasions it is the Ministry of Cultural Heritage that dictates the guidelines for a property that is considered of national interest. In all cases, being able to use qualified internal personnel for all kinds of activities, gives full control on the worksite

operations. The real challenge that one faces when dealing with historic premises, is that of keeping the charm and elegance while optimizing the usability of the contemporary. To work on antique furnishings requires great handicraft competencies; the same is true for the restoration of paintings. Things are complicated when you have to integrate refrigeration machines, cables, security and Wi-Fi technologies without being invasive and while camouflaging them perfectly.

The constraints of the Fine Arts offices may include the whole structure, but also only the furnishings; there are cases in which it is possible, always while respecting the historical imprint, to make changes which can even increase its value: this is more complex work that approaches art. But all this must be carried out in a very short time, with worksites that are often open for 24 hours a day, always ready to act on critical situations also caused by the authorizations processes which must be followed to the letter.

obo acts as an expert consultant in these delicate and fundamental all phases, by activating its entire staff, who will follow you in the planning and in the requests for authorizations. ■



SPAGHETTI A DETROIT

Se volessimo davvero essere riconosciuti in tutto il mondo basterebbe sostituire il tricolore con un bel piatto di "spaghetti". Molti si riempiono la bocca con questo parolone che sembra quasi riassumere tutta la cucina italiana, ma quanti sanno preparare un piatto di spaghetti al pomodoro? Eppure è una ricetta così semplice... Se ne sentono di tutti i colori: ci sono quelli che mettono in pentola acqua fredda, spaghetti crudi, salsa di pomodoro e poi salano nel piatto; quelli che sono convinti che la pasta vada mangiata completamente scotta e poi condiscono con ketchup; e infine i miei preferiti, quelli che nel dubbio la comprano già pronta, in barattolo!

SPAGHETTI IN DETROIT

If we really wanted to be recognized all over the world, it would be sufficient to replace the tricolour flag with a beautiful plate of "spaghetti". Many people use this word, which seems to summarize all Italian cuisine, but how many people know how to prepare a plate of spaghetti with tomato sauce? And yet it is such a simple recipe... you hear so many stories: there are those who put, cold water, raw spaghetti, tomato sauce in the pot and then add the salt when in the plate; those who are convinced that pasta must be eaten half cooked and then they add ketchup; and finally, those I prefer, who in doubt buy it ready cooked in a can!



BOLLICINE

Devo ammetterlo, ho cercato tra tutte le fonti a mia disposizione per trovare un articolo o almeno un "se bevute con moderazione aiutano..." che difendesse la grande famiglia delle bibite gassate, ma non sono riuscito a trovarlo. Tutti catastrofici e allarmisti, tranne un tipo che timidamente ha ammesso che lo fanno digerire. Si fa un gran parlare di composizione, valori nutrizionali, ma si perdono di vista i sogni. Da bambini, cosa ci faceva finire i compiti in tempo? Cosa c'era a rinfrescarci dopo un pomeriggio di corse? Il giorno del nostro compleanno, cosa c'era sul tavolo accanto alla torta? Concederci una bibita ogni tanto, con quelle bollicine che pizzicano il naso, fa bene al cuore.

BUBBLES

I must admit that I have searched all sources available to me, to find an article or, at least an "if drunk with moderation they help..." which could defend the great families of carbonated beverages, but I couldn't find any. All alarmistic and catastrophic, except for one person, who timidly admitted that they help his digestion. There is a lot of talk about compositions, nutritional values, but we lose sight of the dreams. When we were children, what helped us finish our homework on time? What helped refresh us after an afternoon of running around? On our birthday, what was on the table, next to the cake? To drink a soda every now and again, with those bubbles that tickle the nose, is good for the heart.





IL GUSTO DI ARREDARE

CAFFETTERIE PASTICCERIE PANETTERIE GELATERIE RISTORANTI ENOTECHE HOTEL

COFFEE SHOPS PASTRY SHOPS BAKERIES ICE CREAM PARLORS RESTAURANTS WINE SHOPS HOTEL

Uffici

Via G. Puccini 27 - 52100 Arezzo - Italy

125047 3-ya Tverskaya-Yamskaya 46 bld 1 Mosca - Russia

Next opening USA Miami

Stabilimento

Via G. Puccini 27 - 52100 Arezzo - Italy

Contatti

line r.a. +39 0575 380700

segreteria@aba.eu



www.aba.eu