



Travaglini Bakery 1970: una visione futura



Luca Travaglini



Bakery 1970 è il marchio coniato per questa nuova apertura, un brand che profuma di novità e voglia di nuove sfide. Luca, classe 1982, da sempre nell'attività di famiglia ha saputo coinvolgere papà Mario e mamma Mariagrazia in questo innovativo progetto. Partner affidabile la moglie Chiara. La voglia di Luca di "riqualificare" il proprio mondo dell'arte bianca è stato il fattore determinante. Un sentimento di riscatto e di ambizione in una visione del futuro, dare un senso superiore alla propria professione. Il locale si trova in via XX Settembre 164R a Genova, nel cuore della città, sotto i portici, tra fermate di autobus, persone al lavoro durante la settimana e che nel weekend si dedicano a shopping e turismo. Il negozio di 15 mq è un bijoux creato da Spazio Genio, mentre il laboratorio, di 20 mq, è stato orga-



nizzato grazie al supporto di Genova Forni e l'attrezzatura di Polin. 4 sono invece i mq dedicati a spogliatoi e servizi igienici. Uno spazio operativo e commerciale studiato ed ottimizzato in ogni minima parte: la percezione generale è che sia molto più grande!! Il Design è in stile British, Industrial... si possono usare vari nomi, senz'altro accogliente, originale, luminoso ma non abbagliante, e su misura. Il pavimento in marmo di Carrara dona luminosità e naturalezza ai mobili in dogato di legno. La parte alta è giocata con delle specchiere ad

inglesina e ferro. I retrobanchi passanti consentono la visibilità sulla produzione. I piani banchi in quarzo nero. Piani di consumazione con sgabelli per un confortevole consumazione mentre altri clienti stanno arrivando.

QUALITÀ, GIUSTO ASSORTIMENTO, VARIETÀ DI OFFERTA: R+R

La strategia usata per valorizzare al massimo il punto vendita nasce dall'esperienza, che suggerisce che: "il tanto non è sempre meglio, e neanche remunerativo". Questo nuovo concetto è stato subito condiviso e valorizzato da Spazio Genio che per poter includere pane, salato, gastronomia, lievitati e dolci da forno ha usato il sistema "R+R", cioè Referenze e Rotazione. Un giusto equilibrio sensoriale: visivo, cromatico e olfattivo, punti cardine dello stimolo verso il cibo, e un giusto equilibrio espositivo. Il lievito madre la fa da padrone con la farina scelta da Luca del Mulino Bongiovanni: una farina biologica macinata a pietra, per i 5-6 pani di grosso formato, e i 4-5 speciali come curcuma e cacao. Ultimo arrivato nell'allegria dinamica della Bakery il Pulledporkburger: maiale sfilacciato, insalata di carote e mele, provola affumicata fusa e pistacchio, il tutto cotto nel forno a platea del laboratorio. Naturalmente non mancano le focacce liguri classiche alla salvia, olive, cipolla, oltre ai nove cereali, curcuma con verdure, nero di seppia... e le pizze con le farciture di prima qualità tutte rigorosamente fresche. I dolci da forno ed il dolce della tradizione genovese: il Pandolce.

E IL PERSONALE?

In prima linea Luca con un aiutante in produzione, due commesse con Chiara alla vendita.

**UN FORMAT
CONDIVISO E
VALORIZZATO DA
SPAZIO GENIO**

La strategia R+R diventa così fondamentale per gestire la produzione e i flussi della clientela con elasticità e sicurezza in un piccolo spazio, come potrebbe esserlo in uno spazio più ampio. •



L'OPINIONE

Luca Travaglini:

"Condividere, scegliere, costruire ogni scelta con l'esperienza di Spazio Genio mi dava la sicurezza del risultato che mi aspettavo, e ho avuto. Grazie"



SPAZIO GENIO
ARREDAMENTO E DESIGN FOR FOOD

Spazio Genio Srl

Via Segrino, 9,
20098 San Giuliano Milanese MI
Tel. 02 48920021

info@spaziogenio.it
www.spaziogenio.com