

obba oggi
arredamenti s.p.a. 2014/1



Da sessant'anni uniamo
ricerca,
design,
personalizzazione,
tecnologia,
qualità,
per progettare
e realizzare
il vostro business.



IL GUSTO DI ARREDARE



■ CAFFETTERIE ■ PASTICCERIE ■ PANETTERIE ■ GELATERIE ■ RISTORANTI ■ ENOTECHES ■ HOTEL

All'interno, tra gli altri,

COME APRIRE UN LOCALE

una guida da chi di startup ne vede da 60 anni

PEDANA SÌ O NO?

la pedana dietro il banco

STUDIO ERGONOMICO DEL BANCO E ACCESSIBILITÀ

RICETTE, CURIOSITÀ & TENDENZE

REALIZZIAMO

OVUNQUE IN ITALIA

Chiunque si vanta di poter accettare progetti in tutta Italia, molti contano di poterlo fare veramente, ma sono davvero pochi quelli che sanno come mantenere una promessa tanto ambiziosa. Non si tratta solo di possedere i mezzi e le risorse per raggiungere tutto lo stivale: non è sufficiente, non per chi vuole cucire l'abito su misura per la persona giusta. **obo** arredamenti analizza i competitors del cliente dando valore alle tendenze del design locale, studia da sempre le regole stilistiche di ogni regione e soprattutto nutre un profondo rispetto per le tradizioni di ogni realtà in cui va ad operare. Detto questo, niente ci nega di attingere da tutto il nostro know how, mescolare le carte e stravolgere tutte le regole. D'altronde l'innovazione viene dall'osare, la tecnologia dalla ricerca di soluzioni e il successo dalla capacità di prevedere le tendenze. **obo** è proprio questo: ricerca continua di nuove soluzioni tecnologiche applicata a una profonda passione artigiana. ■



la ricetta originale **la crema rossa** rivoluziona l'arte culinaria

È iniziato tutto come un semplice soffritto di scalogno e cipolla bianca, nessuno poteva sospettare niente; già dalla patata a dadini i più attenti potevano vederci qualche avvisaglia, ma la barbabietola ha cambiato tutto: un rosso intenso, una saturazione che ha dell'incredibile e niente è stato più come prima. I migliori chef stellati, senza parole, sorpresi a far fuggiare: "così non vale!".

Noi abbiamo rubato la strabiliante ricetta, che colpisce per la sua semplicità: 8 dl di brodo vegetale, 3 barbabietole cotte e tagliate a dadini, 1 patata grande bollita tagliata a dadini, 2 scalogni tritati, 50 gr di parmigiano reggiano, 1 foglia di alloro, Panna liquida, Sale. Dopo aver passato il tutto con un frullatore ad immersione, impreziosite ogni porzione con della panna fresca (non dolce). ■.





I NOSTRI PROGETTI NEL MONDO

Fosse un romanzo si tratterebbe di un libro di avventure dove è il design made in Italy a fare da protagonista. Un viaggio incredibile che passa attraverso le calde note del Venezuela, dove il concetto di "bar" all'italiana è venerato come un dogma, per poi tornare in Europa, in Portogallo e in Spagna, dove i locali progettati in italian style sono un must, passando a dare lezioni di eleganza ai bistrò francesi, scendendo verso la Svizzera seguendo le Alpi fino all'Austria per poi salire ancora attraverso la Romania e più su, fino al cuore della calda madre Russia. Qui il nostro protagonista trova i suoi ammiratori più fedeli, tanto da necessitare l'apertura di un nuovo ufficio di **oba** arredamenti, per poter servire al meglio i clienti. Si parla di numerose strutture progettate in ogni paese, ogni richiesta esaudita in modo unico e originale, ma con un desiderio comune: poter ostentare un locale dal design italiano, sinonimo di garanzia, qualità e tecnologia senza pari. ■

È rosa il gusto Del gelato italiano

curiosità & tendenze

All'edizione di quest'anno del SIGEP avranno luogo le premiazioni del Memorial Carlo Pozzi, che elegge i migliori gelatai made in Italy. Sul podio tre giovani ragazze, a conferma delle tendenze che vedono il mondo femminile farsi strada nell'imprenditoria. Il SIGEP ogni anno ha dato sfoggio di una presenza sempre crescente di donne in grado di dimostrare una determinazione, una passione e una sensibilità senza pari. Come se il mondo della dolcezza si fosse piegato alla sua vera regina: la donna. Una donna che innova con fantasia, che gestisce le finanze con competenza e che promuove il suo business con astuzia sembra imporsi come figura chiave per esportare l'italianità in tutto il mondo. ■



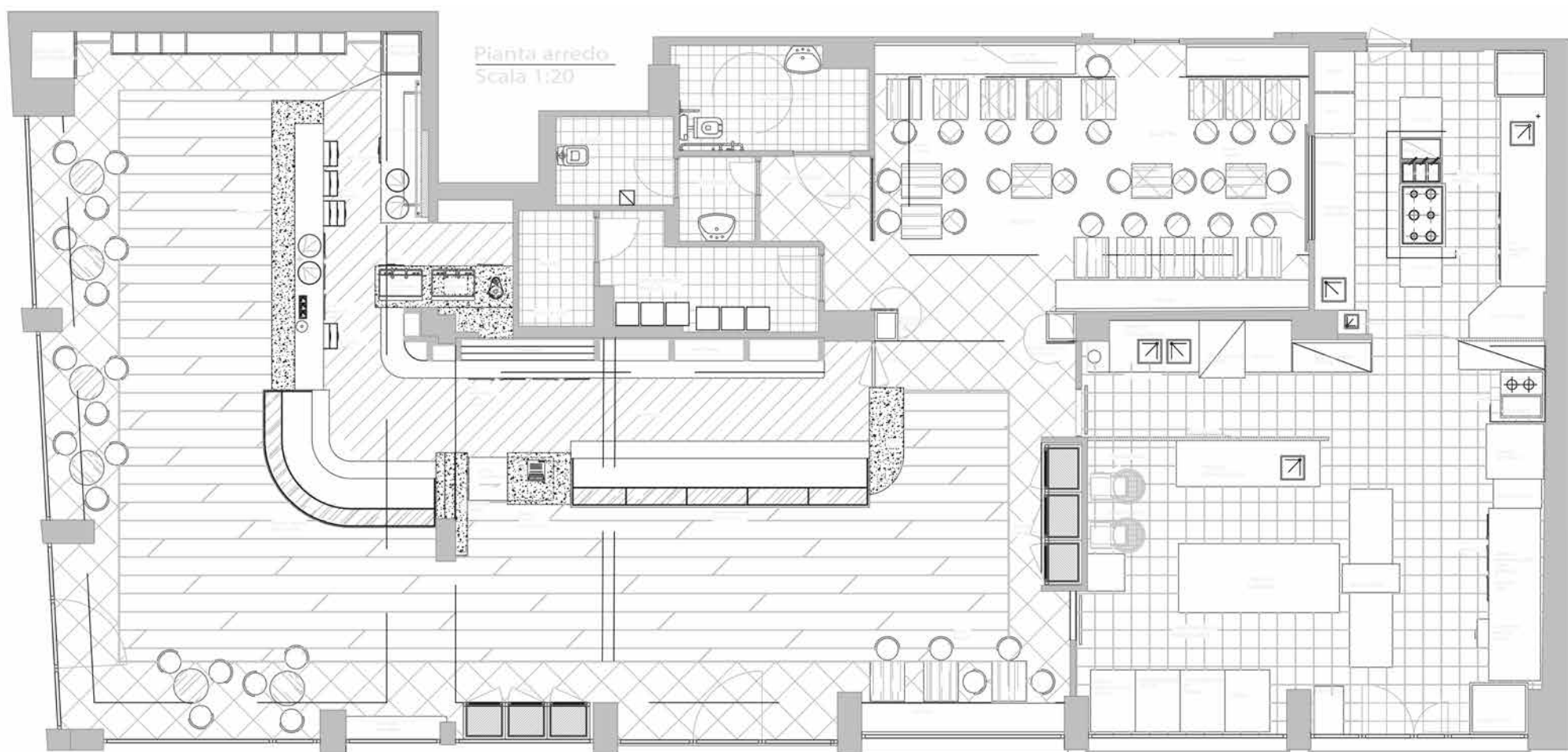
Chi ben start up è a metà dell'opera

COME APRIRE UN LOCALE

Chiariamo subito che non esiste nessuna formula magica per il successo di un locale, contribuiscono così tante variabili, troppo spesso esogene, che è impensabile anticiparle tutte; il suggerimento più concreto, per assurdo, è: metterci passione, tantissima voglia di crescere, imparare e dimostrare ciò che si vale e se le cose non dovessero andare come nel sogno, non prenderla troppo sul personale. Detto questo, affiancarsi a dei professionisti con tanti anni di startup alle spalle può aprire la mente a soluzioni impensabili. **oba**

arredamenti predispone un piano di consulenza a tempo pieno, dalla supervisione per la scelta della location, alla valutazione dei requisiti minimi volumetrici e di agibilità, per agevolare le burocrazie sulle normative antincendio, ASL, ecc. Si consiglia sempre di condividere subito le vostre competenze, le aspettative o anche solamente i sogni impossibili, questo vi permetterà di ricevere una soluzione ad hoc volta a valorizzare la vostra offerta. Fabbricando tutto da zero, dalle parti refrigeranti su misura agli arredi, non esistono limiti di progettazione,

di materiali o di tecnologia: si aprono infinite alternative stilistiche e di design che condurranno alla creazione del vostro locale perfettamente unico, che diventerà il vostro segno distintivo. La nostra parola d'ordine è modellare gli arredi e le parti tecnologiche ai Vostri spazi e non adeguare gli stessi agli arredi come viene fatto dal 95% dei nostri competitors: il risultato può sembrare simile, ma vi accorgete che quello che noi progettiamo ottimizza il servizio e vi fa razionalizzare le risorse al meglio, con un conseguente risparmio di tempo e di denaro. ■



la ricetta originale

spaghetti aglio, olio, peperoncino e ...sassi

Chi non ha mai sentito l'espressione "mangia anche i sassi" riferita ad un giovanotto con un discreto appetito? Dopo aver letto questa ricetta, avrete l'acquolina in bocca guardando ogni roccia. Prendete una paio di piccole pietre in fondo al mare, avvolgetele in un canovaccio e depositatele in un soffritto di aglio, olio,

peperoncino, pomodorini e lasciate cuocere per una mezz'oretta. La pietra rilascerà lentamente nel sugo i sapori assorbiti nel fondale inebriando i vostri spaghetti con un delizioso profumo di mare incredibilmente allettante. Dopo aver saltato la pasta (attenti a non tirarvi una sassata in testa) arricchite con una pioggia di prezzemolo fresco e servite. ■

RICERCA, PROGETTAZIONE & DESIGN

La tipica giornata di un locale moderno

Non ci sono più i bar di una volta!... e non potremmo esserne più felici. Cambiano le abitudini, gli orari di lavoro, le richieste e i bar stanno al passo. Scordiamoci dei tetri arredi da bar di paese, con il "circoletto" di anziani al seguito, intenti a parlare del tempo. Oggi i locali sono dei veri e propri camaleonti, anzi, sono creta fresca e modellabile. La mattina fanno il loro dovere servendo la prima colazione, ma su misura, stando ben attenti alle intolleranze, alle diete e alle stravaganze. La seconda colazione, sì certo, chi non conosce la seconda colazione? Tutti sanno ormai che uno spuntino a metà mattinata, come gli hobbit del signore degli anelli, è un must se vuoi arrivare al brunch, sazio. Sì, perché il brunch è un'occasione per fare sfoggio di tutto il vostro savoir-faire e del vostro bon ton, non ci si può mica strafogare come dei trogloditi davanti ad un cliente importante. Finalmente ecco il pranzo e i locali si trasformano, dimenticate le futuristiche lasagne al microonde, oggi il futuro è cambiato: cotture espresse, prodotti bio, km 0 e tanta fantasia. Pranzi veloci sì, ma lentissimi. La merenda è un po' in

calo nella classifica delle tendenze, fa molto paesino di campagna e allora la lasciamo per il giorno della palestra. Pensandoci meglio c'è un localino che ha una splendida tea room, perché non spostare quell'appuntamento del pomeriggio proprio lì? Siamo giunti alla tanto agognata ora dell'aperitivo, dove potremo con tutta calma rilassarci e ragionare sul come in effetti, abbiamo passato tutta la giornata tra locali e mai in ufficio. Meglio consolarci con la cena, senza troppi sforzi vi basterà accomodarvi nella sala accanto, che non avevate neanche notato durante l'aperitivo, per una informale, ma croccantissima pizza in forno a legna. ■

locali con valenze commerciali diverse



TECNOLOGIA

Nuovo sistema presentato al SIGEP 2014

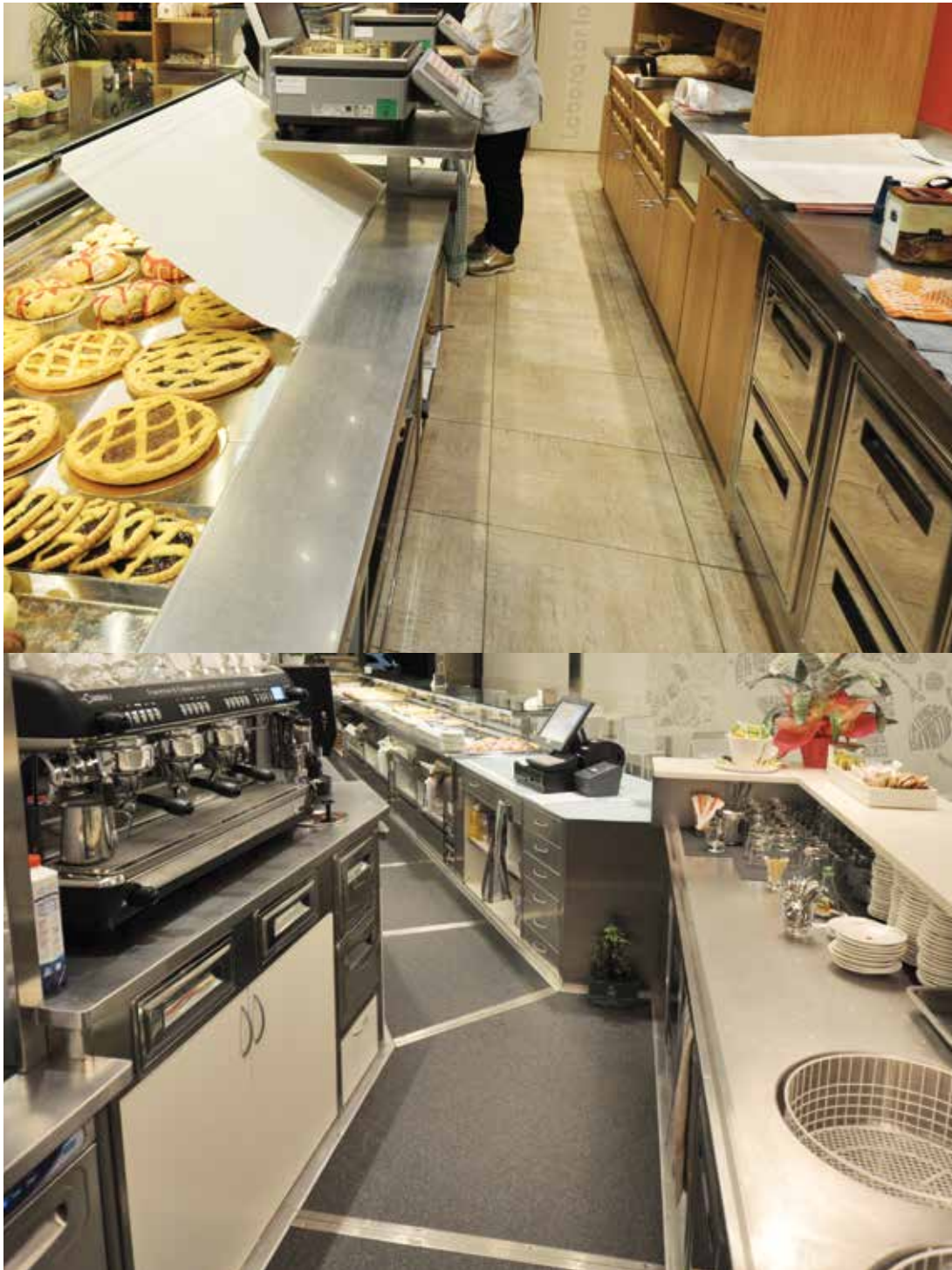
Quando la tecnologia è al servizio della funzionalità. L'ideatore tende a voler sminuire il progetto, a sentirne parlare sembra una cosa talmente ovvia che non meriterebbe tanta attenzione. In effetti è proprio questo che lo rende tanto innovativo: la sua semplicità. Si tratta di un nuovo design di vetrina espositiva con apertura a compasso; gli addetti al settore avranno già capito l'estrema praticità di un gesto

che in passato diventava, a volte, piuttosto antipatico. Una soluzione tecnica che consente la pulizia delle vetrine con una singola azione semplicissima. Questo è un esempio di come si possa realmente innovare un settore quando c'è comunicazione tra arredatore e cliente, l'ennesima conferma che **aba** mette in primo piano la funzionalità e la praticità per regalare degli ambienti che soddisfino totalmente le esigenze di chi li vive. ■



LA PEDANA DIETRO IL BANCO

NON
O
SI



Nata come un intimo segreto tra l'operatore ed il bancone, la pedana è stata per anni l'unica alternativa per nascondere i cavi, isolare il commerciante dall'umidità ed offrirgli un materiale che non caricasse troppo su gambe e schiena la giornata potenzialmente infinita di lavoro. Oggi, che queste necessità funzionali possono essere soddisfatte in altri modi, si apre il dibattito: pedana sì o pedana no? C'è chi sostiene che la pedana sia ricettacolo di sporcizia (nonostante soluzioni di design che agevolano le operazioni di pulizia), c'è in invece chi ritiene che avere facile accesso alle tubature sia un enorme vantaggio. La tendenza italiana sembra ancora fedele alla tradizione: la cara e vecchia pedana, amica e sostenitrice di anni travagliati, ci terrà compagnia ancora per un po'; ma c'è già chi guarda al futuro sognando un operatore a livello del cliente. Sarà il futuro a dirci se sarà stata in grado di rinnovarsi e stare al passo coi tempi o meno. ■



la novità del momento

LED

ILLUMINAZIONE

una volta sapevano che la tonalità del neon sbagliata era in grado di far sembrare le loro carni più gialle o più sbiancate a seconda dell'intensità. Oggi, la dimmerabilità del led ci permette di individuare la visibilità appropriata per restituire prodotti dai colori fedeli e in certi casi ancora più allettanti. Il Led ha inoltre la qualità di non emettere calore e quindi di non condizionare la conservazione degli alimenti, senza parlare del considerevole risparmio nelle bollette. Quindi dite addio a frutta in scala di grigi, torte alla crema bianca o gelati monocromatici; se è vero che la gente mangia con gli occhi, il led rivoluzionerà il vostro modo di esporre, ma attenzione: per il sapore ancora la responsabilità è tutta vostra. ■

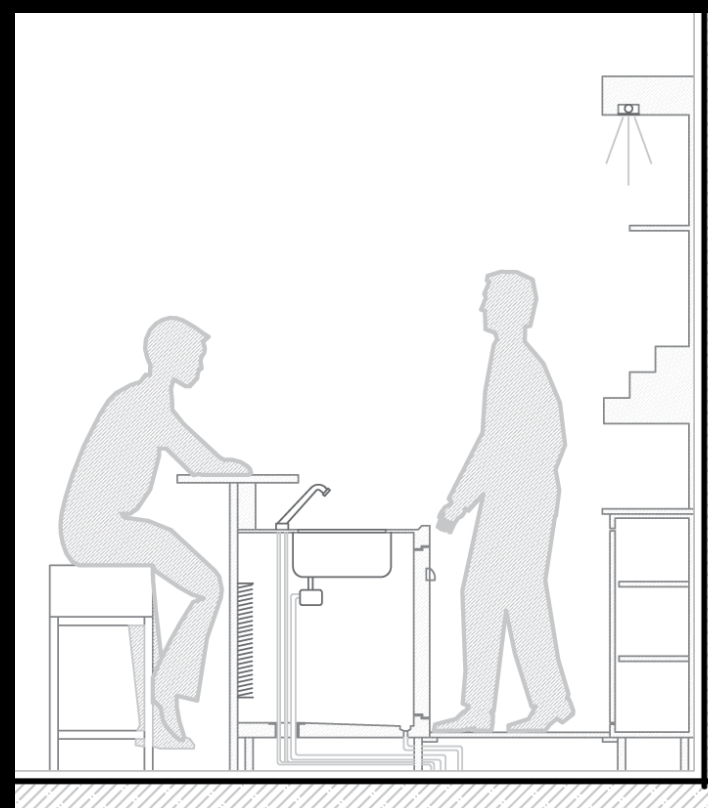
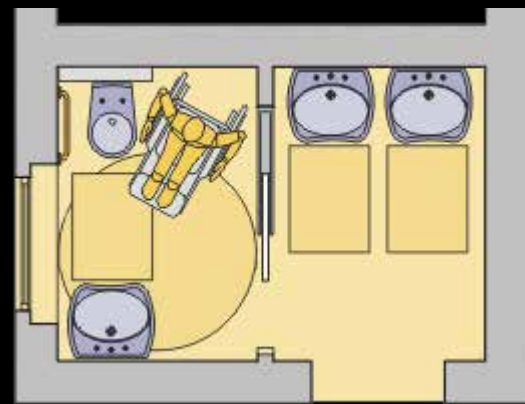
L'avvento dell'illuminazione led in ambito commerciale ha stravolto il modo di vivere gli ambienti. Adesso è possibile giocare con la temperatura di colore per suscitare sensazioni diverse. I toni caldi, come è facile immaginare, creano un atmosfera più accogliente ed informale, quelli più freddi invece destano un senso di ordine, pulizia ed efficienza. Lo studio delle luci non si è fermato qui: già i macellai di

LO STUDIO ERGONOMICO: dal bancone all'accessibilità, quando il design è al servizio della funzionalità

Lo studio dell'ergonomia è quella branca della progettazione che mira a creare una sinergia ideale tra l'uomo e l'ambiente. Il bancone interagisce in modo diretto col cliente, creando un rapporto privilegiato con quest'ultimo, che finisce per sintetizzare tutta l'immagine di un locale in quell'oggetto di arredo. Nei manuali vengono fornite tutte le dimensioni standard per creare un bancone ideale: si parla di un'altezza che va dal metro e 05 al metro e 15 dal lato cliente, mentre dal lato operatore sono previsti, per il piano di lavoro, 80 cm a partire dalla pedana; quest'ultima, quando prevista, deve essere 15 cm di altezza e 90 cm di larghezza per garantire un agevole passaggio di due addetti contemporaneamente. C'è chi ritiene che per agevolare il merchandising e la comunicazione tra i reparti sia buona norma posizionare la cassa al centro, tra la vetrina, posta vicino all'ingresso, e l'angolo bar, che troverà posto in fondo al locale. L'esperienza sul campo però tende sempre a suggerire che non esiste una soluzione matematica unica, quella che fa vendere di più o la più ergonomica, ma

esiste invece quella costruita intorno al cliente. Il suggerimento è quello di simulare, anche in un ambiente vuoto, i vostri gesti quotidiani, e individuare le vostre necessità. Quindi **obo** ideerà un progetto su misura che risponderà a tutte le vostre esigenze suggerendo alternative mai banali e ad hoc per fornire un'esperienza di lavoro unica ed innovativa. Quando invece l'ergonomia diventa sinonimo di accessibilità, è la creatività che deve mettersi al servizio di necessità chiare e ben esplicitate. La legge n. 13 dell'89, poi aggiornata e completata con la 104 del '92, introduce il concetto di progettazione senza barriere. Qui si espongono le linee guida per eliminare le barriere architettoniche dai locali, sia pubblici che privati, per facilitare l'accessibilità del disabile. Uno strumento indispensabile non solo per l'architetto, ma anche per il designer degli arredi, che deve adeguare ogni suo progetto a delle misurazioni, ingombri e materiali standard che ottimizzano la mobilità nel locale anche ai portatori di handicap. **obo** disegna da sempre ogni ambiente e ogni macchina in

linea con le ultimissime leggi vigenti e fornisce soluzioni dal design unico che valorizzano sia la creatività che i percorsi di agibilità del locale, l'interazione con il banco e il servizio al tavolo. Lo studio di bagni che soddisfa sia l'accessibilità che la necessità di contenere gli spazi è per **obo** l'occasione di fare sfoggio della propria tecnologia e del proprio design. L'ergonomia deve essere funzionalità e bellezza, la toilette, come il bancone, devono rappresentare un biglietto da visita unico, coerente all'immagine del locale e che lasci un ricordo di eleganza, professionalità e rispetto per il cliente. ■



la ricetta originale **Il cocktail toscano sostituisce il sigaro**

Le leggi antifumo hanno inferto un duro colpo agli amanti del sigaro, ma ecco una luce in fondo al tunnel. Si è già diffuso in alcuni locali e sembra prendere sempre più piede: il cocktail affumicato! Consiste nel lasciare che il bicchiere si inebri del migliore sigaro per qualche minuto, quindi si procede alla classica

shakerata degli ingredienti e il sodalizio è pura magia. Si parla di Cuba libre al sigaro Toscano Classico, di Negroni al cubano o ancora di grappe invecchiate affumicate con sigaro toscano. Un mondo inesplorato e selvaggio dove gli abbinamenti sono tutti da inventare, quindi mettiamo pace tra cocktails e sigari e gustiamoci questo splendido e affascinante connubio, che ha tanto dello stile italiano di godersi la vita. ■





IL GUSTO DI ARREDARE

CAFFETTERIE
COFFEE SHOP

PASTICCERIE PANETTERIE
PASTRIES BAKERIES

GELATERIE
ICE CREAM SHOP

RISTORANTI ENOTECHES
FOOD SHOP WINE SHOP

HOTEL



Uffici

Via G. Puccini 27 - 52100 Arezzo - Italy

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

Stabilimento

Via G. Puccini 27 - 52100 Arezzo - Italy

Contatti

line r.a. 0575 380700

studiotecnico@aba.eu

www.aba.eu