

Clicca e scopri la mappa dei punti di vendita della Gdo e dei centri commerciali in Italia



SO Bakery and Bistrot, dalla prima colazione alla cena leggera

Roberto Pacifico - 17 maggio 2017

L'offerta gastronomica di SO Bakery and Bistrot, inaugurato a Udine nel centro commerciale Città Fiera, comprende brioche, dolci da forno e buns al latte, panini gourmet e tartine preparati al momento, insalatone e taglieri misti. Il tutto da abbinare a vini, cocktail e birre artigianali consigliati dalla casa

Il primo locale a insegna *SO Bakery and Bistrot*, aperto da poco a *Città Fiera*, Udine, presenta un format che richiama espressamente il bistrot ispirato all'idea di forno contemporaneo dove trovare panini, brioche, tartine e altri prodotti della tradizione italiana del cibo da strada, in ogni momento della giornata.

Promotore di questo progetto ristorativo, orientato al franchising, è **Gruppo Open Service** attivo da oltre vent'anni nel settore dei servizi a centri commerciali, outlet e strutture retail. *So Bakery and Bistrot* prevede circa 10 aperture nei prossimi quattro anni, preferibilmente nel Triveneto, in Lombardia, e in Piemonte.

Il locale tipo ha una superficie compresa tra 120 e 200 mq, con 40-50 posti a sedere, 8-10 addetti, e un fatturato previsto nel corridoio che va da 800.000 euro al milione annui, con scontrino medio tra 10 e 12 euro.

Il locale di Udine è aperto dalle 9 alle 22 (con prolungamento alle 23 nel fine settimana) e la sua offerta gastronomica spazia dalla prima colazione alla cena leggera: include, perciò, brioche, dolci da forno e buns al latte, panini gourmet e tartine preparati al momento, insalatone e taglieri misti. Il tutto da abbinare a vini, cocktail e birre artigianali consigliati dalla casa.

Il prodotto caratterizzante è il panino: il cliente può ordinare moltissime combinazioni di ingredienti e gusti, scegliendo tra prosciutto crudo di

San Daniele, mortadella Bologna, porchetta abruzzese, ma anche baccalà, dentice mantecato, ossocollo di pesante friulano, cotto triestino e molto altro.

A proposito di specialità del luogo, *SO Bakery and Bistrot* valorizza nella scelta dei prodotti le piccole realtà locali, le giovani aziende vinicole, e pasticceri e fornai che lavorano con ricette della tradizione.

Roberto Pacifico

Seguo soprattutto il retail e l'immobiliare commerciale, con sporadiche incursioni su industria e marketing.
Scrivo anche di letteratura e musica (ma this is quite a different story...)