



01\_ Linee curve delle vetrine, uso del legno anche se rivisto in chiave contemporanea, una visual communication elegante giocata sul colore nero e cestini in vimini a sottolineare le specialità: il banco Arneg per Unicoop Firenze mantiene la vendita assistita come veicolo per enfatizzare la tradizione locale nell'arte della panificazione, pur con un'immagine integrata e moderna.

# PANETTERIA

## Mix di classico e moderno

di Davide Bernieri

Con l'esigenza di un'aderenza ai canoni stilistici del passato, seppur spesso riveduti e corretti in chiave moderna, il reparto panetteria vive un momento di passaggio. Complice la necessità di proseguire in quel discorso di evoluzione che sta profondamente cambiando pelle nel complesso ai punti di vendita, conciliando ricerca della massima redditività e piacevolezza della spesa (shopping experience di qualità, in altre

parole). Consapevoli del ruolo centrale del pane nell'alimentazione degli italiani e nelle loro intenzioni di spesa, i retailer continuano a ritagliare uno spazio centrale a questo reparto, spesso contraddistinguendolo con elementi visivi di facile lettura da parte di tutta la clientela, mantenendo il banco con la presenza di uno o più addetti insieme allo scaffale a libero servizio, per non spezzare il fil rouge che dal forno di manzoniana memoria arriva fino al superstore contemporaneo e, spesso, la-

sciando a vista il laboratorio, luogo caldo e accogliente dal quale si sprigiona un profumo irresistibile.

### Immagine tradizionale

"Il reparto pane -spiega **Guido Catani**, product manager merchandising di **Cefla**- si differenzia dagli altri anche per la particolarità della modalità di acquisto del prodotto, un pilastro dell'alimentazione all'italiana ma, nello stesso tempo, un prodotto sul quale agiscono logiche di acquisto d'impulso, con il consumato-

re che può essere catturato da una proposta accattivante. Anche per questo il reparto deve essere curato con qualcosa di particolare, che deve essere ambientato e fare ricorso a elementi che ricordino il passato e l'artigianalità, come l'uso del legno, dei cestini di vimini e quant'altro". "Recentemente la gdo -dichiara **Emanuele Bassi**, amministratore delegato di **Pan&Co Italia**, che sposta il baricentro evolutivo del layout del reparto ai trend del mercato e del consumo di

bensi con la possibilità, da parte del cliente, di scegliere diverse tipologie di pane, pesarlo e imbustarlo. Questa tipologia di vendita, che si sta diffondendo, va a sostituire l'assistito e il libero servizio, con una convergenza tra le due funzioni. Più versatilità per il cliente, panini di diversa natura, integrale, all'olio ecc, possibilità di acquistare piccoli quantitativi". "L'evoluzione in chiave 'modernistica' del reparto -dichiarano dalla direzione marketing di **La Fortezza**- se c'è, è sicuramente nell'esposizione a libero servizio, dallo scaffale in filo con il pane fresco già confezionato, fino a veri e propri dispenser, che possono essere automatici, motorizzati nei casi di investimento più alto o semplicemente casier con ribaltine e separatori in plexiglas da cui il cliente attinge per poi prezzare ed insacchettare in autonomia tramite apposita bilancia a fianco come si fa per l'ortofrutta in genere.

## Tra assistito e self

Concorda con questa lettura **Luca Masiero**, direttore vendite Italia di **Arneg**: "È cresciuta e non poco -aggiunge- la vendita del pane fresco, di differente tipo, con soluzioni self-service. Di fatto i clienti chiedono sempre più visibilità del prodotto e un'offerta ampia e profonda. Ecco perché i banchi espositivi debbono riuscire a soddisfare queste esigenze, pur riuscendo a integrarsi nel format del negozio e con soluzioni espositive che siano coerenti con la filosofia del punto di vendita stesso". "Dal mio punto di vista uno dei più grandi cambiamenti che stanno avvenendo nel reparto panetteria -conclude Bassi- è l'avvento del modulo di vendita self-service. Anche insegne che per lungo tempo hanno

mostrato scetticismo nei confronti di questa novità si sono dovute ricredere a riguardo. Personalmente non sono a conoscenza di casi in cui l'implementazione dei moduli self-service nel reparto panetteria non abbia significato un aumento delle vendite di pane. Ciò significa, forse, che anche in questo comparto il consumatore è più ricettivo alle novità di quanto normalmente si pensi". Anche in un settore ad alto tasso di tradizionalità come quello del pane. Attualmente Pan&Co sta sviluppando un nuovo layout per il reparto panetteria del futuro, che nello stesso spazio possa sintetizzare le qualità del self-service con quelle del banco assistito, per offrire ai clienti un servizio il più possibile completo.

## Algido o caldo?

Finora uso del legno e di materiali "caldi" ha caratterizzato il reparto panetteria dagli altri. Oggi, nonostante questo trend sia tuttora in voga, stanno avanzando nuove istanze anche sotto il profilo dell'impiego di materiali più moderni e di un'illuminazione che possa valorizzare le caratteristiche del prodotto. "Come alternative al legno e al vimini -spiega Cattani- nel libero servizio oggi va molto la scaffalatura in filo, più leggera, che permette di vedere meglio il prodotto e una maggiore pulizia, visto che le briciole cadono in basso. Nelle insegne più attente, il reparto panetteria vede illuminazioni mirate con luci calde, giallo, per dare una migliore immagine al pane, con spot a bordo scaffale o con le plafoniere dal soffitto. Nel futuro, con l'ausilio del Led che dà molte opportunità in tal senso, si potrà giocare in modo più preciso con i cromatismi, per valorizzare più puntualmente il prodotto". ■



### 01\_Arneg

Pulizia di linee, versatilità, capacità di adattamento all'immagine del pdv: Arneg soddisfa le richieste dei suoi clienti anche per il reparto panetteria.

### 02\_Cella

Wireplus è una scaffalatura in filo che si adatta alla vendita di pane a libero servizio. Un raccoglibriciole racchiuso nella parte inferiore mantiene lo scaffale più pulito.

### 03\_La Fortezza

Frame è un sistema modulare in filo adatto al pane a libero servizio che si affianca al sistema Modulor con le sue scaffalature in lamiera/legno.

### 04\_Pan&Co

Convergenza tra le varie modalità di vendita di pane: nel nuovo format, sviluppato per un retailer tricolore, l'azienda somma in un unico spazio di pochi metri lineari la vendita con banco servito, libero servizio e self-service.