



ricerca powered by Google
 in B2B24



- Ict
- Horeca/Food
- Marketing/Retail
- Building/Design

Abbonati a consigli e suggerimenti sull'iPhone: **APPLICANDO**



CASE HISTORY

Fenomeno fish bar, tra aperitivi e dj set

Nella centralissima via San Vincenzo a Genova, in un ambiente minimal chic, c'è il Soho Restaurant&Fish Bar che interpreta in maniera nuova il concetto di pesce fresco e "sforna" light lunch, happy hour e take away. Tutto con un ottimo rapporto prezzo qualità

Marta Buonadonna
 È l'ultimo nato della famiglia Soho, un marchio che negli ultimi anni ha arricchito la scena genovese (ma si preparava a sbarcare anche a Milano e a Roma) con locali che hanno nel design raffinato degli arredi e nel pesce fresco il loro punto di forza. È il Soho Fish Bar, una contaminazione tra fast-food, sushi bar e locale di tendenza, dove si può andare per un panino a base di pesce a pranzo o per un aperitivo a base di crudité e Champagne dopo l'ufficio. Il locale si trova nel pieno centro della città, in via S. Vincenzo, una delle vie pedonali più frequentate, a due passi dalla stazione ferroviaria di Genova Brignole. Quello del Soho Fish Bar è ormai un'insegna che i genovesi sono abituati a vedere, non solo perché campeggia sulle insegne dei locali (3 in città più uno a Bogliasco, appena fuori Genova, e un altro a Camogli con annesso Champagne bar, un po' più in là nella Riviera di Levante). La si vede sfrecciare in giro per la città "a bordo" dei camioncini che dal ristorante-pescheria di via Ponte Calvi, a due passi dall'Acquario, fanno le consegne di pesce fresco a tutti gli altri Soho Restaurant e bar.

Formula light lunch con menu fisso
 C'è infatti il pesce fresco al centro di tutto, anche del nuovo locale di via San Vincenzo. «Abbiamo creato una linea di panini e insalate con pesce fresco crudo, cui affianchiamo una serie di primi e secondi - spiega Damian Ranasinghe, l'eccellente general manager della catena genovese -. In poche parole, abbiamo trasformato la ristorazione tradizionale di pesce in un format più veloce per un light lunch o un fast dinner con dei prezzi decisamente competitivi». E i prezzi sono concorrenziali davvero: panini con carpaccio di salmone o scaglie di polpo a 5 euro, insalate con il pesce del giorno, o a base di tonno o ancora niçoise "sbagliate" con aggiunta di pesce crudo a 6 euro. Primi e secondi sono tutti a 8 euro, con l'eccezione delle ostriche bretoni, a 10 euro. E per il pranzo sono inoltre a disposizione dei clienti menu a prezzo fisso con bibita, dessert e caffè, il cui prezzo varia a seconda del piatto principale: 7 euro col semplice panino, 9 con l'insalata e 11 con un primo.

Aperitivo? Champagne, birra e saké
 Trattandosi di un bar, il bere gioca un ruolo strategico nell'offerta. «E infatti abbiamo tutti giorni un aperitivo con Dj set e offriamo un'ampia scelta di alternative - racconta Ranasinghe -. Dalle 18 alle 19 abbiamo l'happy hour della birra con la formula "2x1". E poi ci sono ostriche e Champagne a 15 euro e crudité e cocktail o Champagne sempre a 15 euro. E per gli amanti del genere proponiamo anche cocktail a base di saké, pur non essendo il nostro un locale di matrice giapponese». Non manca, infine, un'ampia carta di vini che propone interessanti abbinamenti con etichette di produttori nazionali ed esteri. È insomma un locale multispecializzato dove in ogni momento della giornata succede qualcosa. E non poteva essere altrimenti, visto che si trova in una via pedonale piena di negozi, dove c'è un continuo movimento. Tutti martedì sera l'happy hour va dalle 18 alla chiusura, con birra abbinata con il pesce. «Sempre al martedì, grazie alla sponsorizzazione di Heineken, facciamo anche menu degustazione di birra e pesce a 25 euro. Per questo appuntamento settimanale regaliamo gadget firmati dagli sponsor - spiega Ranasinghe -. Abbiamo di tutto, dai racchettoni per spiaggia alle magliette, dai cappellini alle torce». Anche l'occhio vuole la sua parte e il design minimal chic del Soho ha collaborato notevolmente al successo della formula. «L'arredamento che accomuna tutti i nostri locali è caratterizzato dai colori nero, bianco e wengè, con tappezzerie pregiate e lavorazioni di capitonné in pelle per le sedute - spiega Ranasinghe -. I locali sono tutti progettati da noi e poiché piacciono molto abbiamo deciso di aprire una società di consulenza che propone veri e propri progetti "chiavi in mano" per terzi. Perciò chiunque voglia arredare una casa, un negozio, un locale o anche uno spazio urbano può rivolgersi direttamente noi. Al committente mettiamo a disposizione un qualificato staff di architetti e ingegneri che si occupano di tutto, dalla progettazione alla realizzazione».

Il futuro: consegne e franchising
 Oltre al camioncino che trasporta il pesce fresco a tutti i locali, presto i genovesi ne vedranno sfrecciare altri due: sono quelli che da marzo a settembre si occuperanno delle consegne a domicilio per i clienti del Soho Fish Bar. «Tutto quello che proponiamo è già disponibile per il take-away - spiega Damian Ranasinghe - ma da primavera abbiamo deciso di attivare anche le consegne a domicilio, o in ufficio per tutti quelli, e sono molti, che lavorano in zona». E per il prossimo futuro ci sono nuove aperture e lo sviluppo di locali in affiliazione. «Progettiamo di arrivare ad avere un massimo di 8-10 locali in proprietà - conclude Ranasinghe -. Oltre questo numero la gestione diventa difficile e pensiamo per lo sviluppo di affidarci al franchising: con 1.500 euro al metro quadro forniamo a chi desidera aprire un Soho Restaurant l'arredamento completo, la formazione del personale, il format, il marchio, il merchandising e la parte pubblicitaria. In cambio chiederemo una royalty annuale che però, per il momento, non abbiamo ancora fissato». In media un ristorante Soho in franchising occuperà un'area tra i 200 e i 300 mq. Per realizzare e gestire in franchising un ristorante della catena genovese viene richiesto un investimento di circa 300mila euro, di cui almeno il 50% in capitale proprio dell'imprenditore. Dopo l'apertura, il franchisor s'impegna a seguire, consigliare e monitorare l'attività del franchisee per tutta la durata dell'accordo. Tutte le coordinate del progetto franchising si possono trovare sul sito www.ristorantesoho.it

Bargiornale

La mappa di Business Media

- Agricoltura
- Architettura
- Casa e arredo
- Distribuzione
- Drink & Food
- Edilizia
- Elettronica
- Informatica
- Made in Italy
- Medicina
- Tecnologie
- Turismo
- Tv & Satellite

energia24 Club

GDOWEEK.it

GDOWEEKTV

archinfo .it

Agricoltura24
COLTIVIAMO IL FUTURO

AGRISOLE

Sanità

Trasporti

bargiornale.it

MARK UP

01net.

APPLICANDO

SOLUZIONI GESTIONALI 24

Le ultime uscite



La newsletter di aggiornamento sul mondo Apple

APPLICANDO

Identikit delle professioni
 Valutare e gestire i rischi aziendali: il profilo del Risk manager e il caso di Autostrade per l'Italia

Focus

SPILLI di Luigi Rubinelli
 Considerazioni e provocazioni sul mondo del retail firmate dal direttore di MARK UP

AGICHINA24
 Agi e Sole24Ore per le imprese Italiane in Cina. Un portale per orientarsi nel più grande mercato

EUROPAGES
 The European Business Directory

Ricerca per prodotto o servizio