

TAMANDI

CORSO GARIBALDI



FOCACCIERIA GENOVESE

CORSO GARIBALDI . VIA MARGHERA

COSA

LA FOCACCIA GENOVESE

- ❖ Se ami la focaccia lo sai, anche tu l'hai comprata, tornando dalla Liguria, e l'hai portata a casa tua, a Milano. L'hai surgelata per mangiarla più avanti e sentirti ancora, per una volta, un po' in vacanza
- ❖ Oggi puoi gustare la tradizionale focaccia genovese anche fuori dalla Liguria: TAMANDI punta a diventare una tappa fissa della giornata: per fare merenda, pranzare, per uno spuntino, anche take away, da gustare a casa tua, magari per un aperitivo con gli amici
- ❖ Un luogo dove è possibile trovare prima di tutto ingredienti di alta qualità, prodotti realizzati con farine biologiche, dove tutto è fatto come lo faresti tu, o forse, meglio



PERCHE'

TRADIZIONE E INNOVAZIONE: LE GOURMET

- ❖ TAMANDI è sinonimo di focaccia genovese tradizionale ma anche di innovazione
- ❖ Accanto alle classiche focacce come la liscia, la farinata, la focaccia con olive, con cipolle, la pizza, trovano spazio le sempre più popolari focacce gourmet: burrata pesto e pomodorini, prosciutto cotto, burrata e pistacchi, asparagi e funghi porcini, la parmigiana, la focaccia con pomodorini semiseccchi gialli, rossi e olive taggiasche, la vegetariana rainbow e molte altre, che cambiano stagionalmente.



COME

LA QUALITÀ

- ❖ Gli ingredienti utilizzati sono di alta qualità, stagionali e, dove è possibile, TAMANDI predilige produttori diretti e locali
- ❖ TAMANDI fa attenzione ad avere una selezione di cibi per vegetariani, vegani e per chi ha intolleranze
- ❖ TAMANDI utilizza solo farine biologiche per gli impasti dei prodotti
- ❖ TAMANDI vuole essere un simbolo del mangiar bene, secondo la tradizione, ma con un approccio healthy
- ❖ I prezzi vanno dai € 2,00 a € 6,00



QUANDO

AD OGNI ORA

- ❖ TAMANDI punta in particolare sulla pausa pranzo e gli spuntini, a qualsiasi ora del giorno
- ❖ Tutti i cibi possono essere consumati in negozio o acquistati da asporto
- ❖ Tutto il cibo venduto all'ora di pranzo e' già pronto, non ci sono cibi che vanno preparati al momento
- ❖ Tutte le focacce, vengono servite durante tutte le ore di apertura del negozio



DOVE

LA QUALITÀ

- ❖ Un negozio che diventa punto di riferimento per il vicinato e dove sentirsi a casa. Un ambiente essenziale ma accogliente dove il cibo è semplice ma preparato e presentato con cura e attenzione ai dettagli e soprattutto sorprendente e innovativo nel gusto



I PRODOTTI

- ❖ In negozio è possibile acquistare anche altri prodotti da forno, esposti con un packaging accattivante che è possibile assaggiare ogni giorno: le schiacciatine alle olive taggiasche, alle cipolle di tropea, ai semi.
- ❖ Acqua, bibite gasate, succhi di frutta, vino e birra completano l'offerta.



IL SERVIZIO

- ❖ TAMANDI punta su un servizio attento ma veloce, adatto ai ritmi della città e dei centri commerciali.
- ❖ Non c'è servizio al tavolo ma tutto è pensato nei minimi dettagli affinché il consumo dei prodotti, in negozio o fuori avvenga con la massima facilità.



DOVE

IL NEGOZIO

- ❖ Un ambiente moderno, minimalista ma allo stesso tempo accogliente.
- ❖ Colori decisi ma neutri, dove i protagonisti sono i prodotti
- ❖ Essenziale lineare e accogliente.
- ❖ Blu nero e grigio, i colori distintivi
- ❖ Illuminazione calda e intensa



PRESENTE, PASSATO E FUTURO

- ❖ Partiti da Milano nel dicembre 2016 con il nostro punto zero in Corso Garibaldi, abbiamo avuto modo di definire le linee guida di produzione e di vendita ed ora siamo pronti ad aprire il nostro secondo punto vendita in via Marghera sempre nel capoluogo lombardo
- ❖ I prodotti utilizzati e i processi sono stati affinati e standardizzati al fine di garantire un prodotto identico in ogni punto vendita. Questa minuziosa attenzione alle dosi e alle procedure ci permette di raggiungere un prototipo di negozio facilmente replicabile
- ❖ Tamandi punta sul mono prodotto per poterlo fare sempre al meglio, senza avere picchi di alta o media qualità. Un unico prodotto ma sempre al massimo delle potenzialità



TAMANDI

CORSO GARIBALDI
