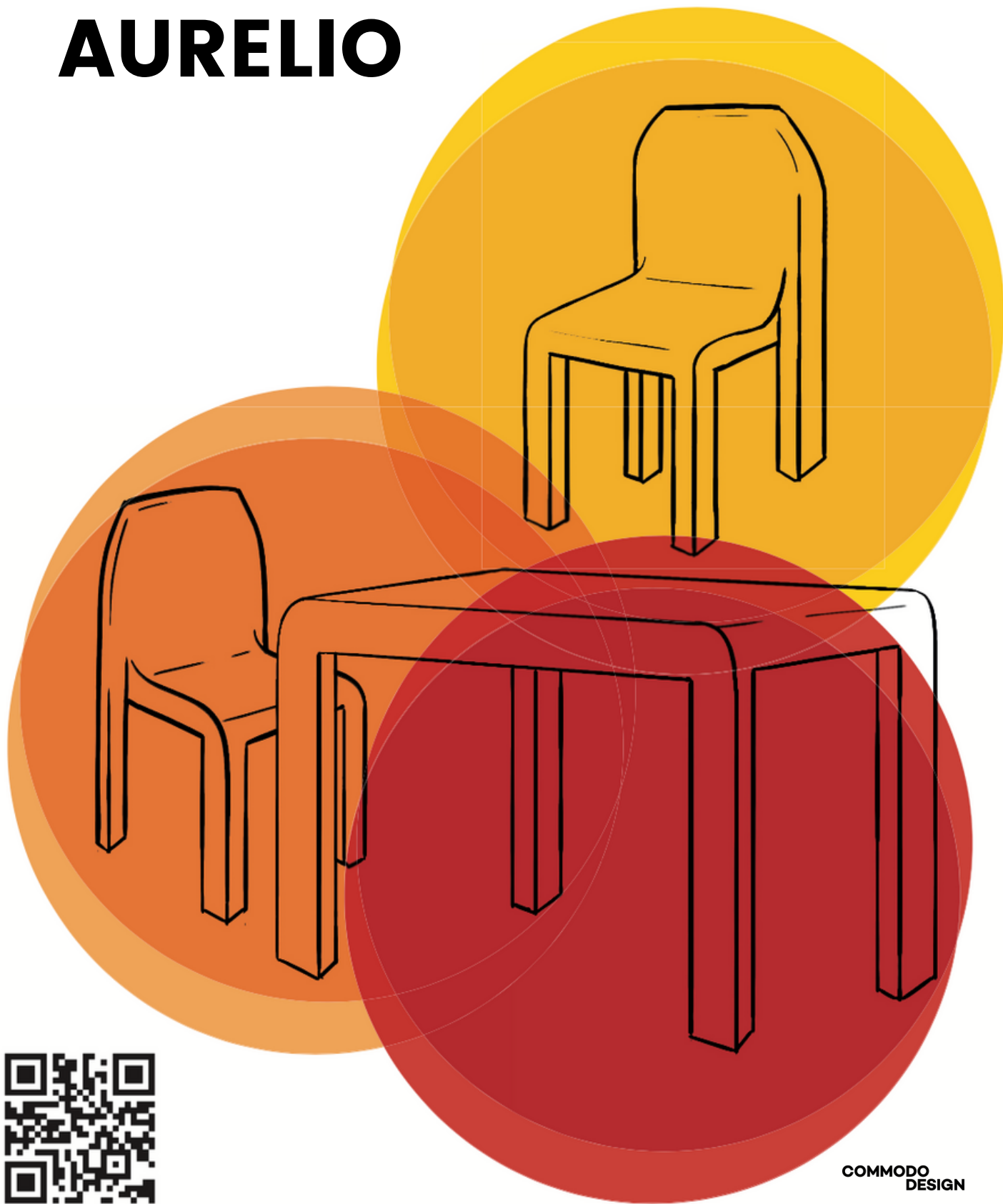


Pitch 2022-2023

# FAUSTINA E AURELIO



# INDICE

- 01** Il progetto
- 02** Il concept
- 04** Lo sviluppo
- 07** Il fuori salone
- 11** Il test in ambiente controllato
- 14** Timeline
- 18** Contatti

# IL PROGETTO

**Faustina e Aurelio** sono i due elementi alla base del sistema ideato da Commodo srl.

Il sistema ha l'obiettivo di permettere ai ristoratori di sfruttare i dehor non solo durante la stagione estiva, ma durante tutte le stagioni, mantenendo così immutato il numero di coperti e offrire contemporaneamente un prodotto di design utilizzabile tutto l'anno.

**Faustina e Aurelio** è un sistema sviluppato dalla società Commodo Srl, società operante nel settore della fabbricazione di mobili innovativi e altamente tecnologici per utilizzo e arredo esterno. La società è stata costituita nel 2021 durante la fase di progettazione del set prototipo.

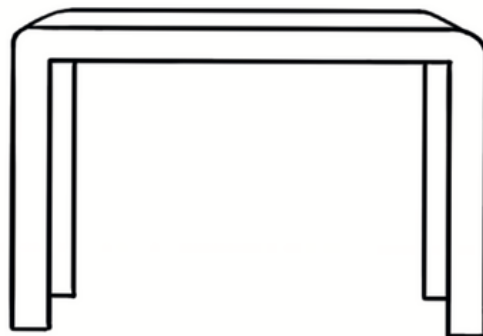
**Commodo Srl** può vantare all'interno della propria compagine sociale tre figure strategiche necessarie per lo sviluppo del sistema: **Torreggiani spa**, storica azienda Reggiana leader nella progettazione e costruzione di impianti elettrici e impianti meccanici, responsabile della componente hardware e software del sistema Amplesso, la **Fortlan DIBI**, società specializzata in materiali isolanti e coibentanti attiva in tutta Italia, responsabile dei materiali e la pizzeria **Piccola Piedigrotta**, pluripremiato ristorante Reggiano responsabile dell'implementazione operativa del sistema e del test sull'operatività.

Le competenze e l'esperienza messa a disposizione dalle società hanno permesso un rapido sviluppo ed efficientamento del sistema, trasformando una semplice idea in un prototipo funzionante e pluri testato nell'arco di sei mesi.

Completato lo sviluppo operativo del sistema la e il deposito **EU IPO** per la tecnologia e il design degli elementi compresi nel set, ovvero la sedia **Faustina** e il tavolo **Aurelio**, la società ha portato avanti il proprio sviluppo fino a raggiungere la maturità progettuale e il corrispettivo go live durante il periodo Novembre-Dicembre 2022.

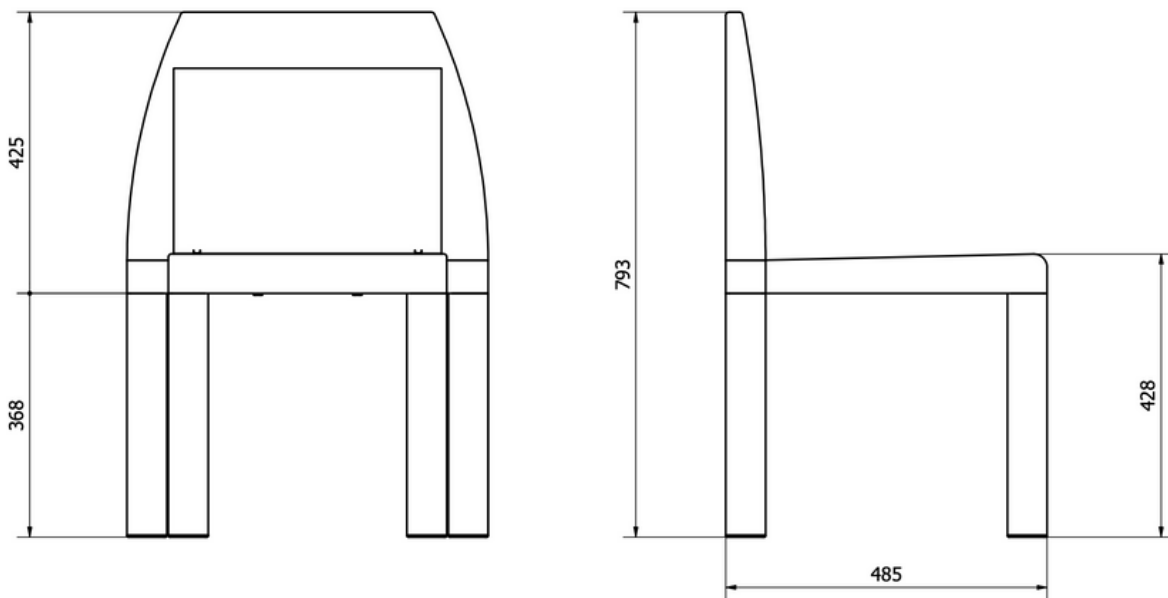


FAUSTINA



AURELIO

# IL CONCEPT



Il concept del sistema prende vita durante la pandemia generata dal **COVID-19**, che obbliga i ristoratori a modificare **radicalmente** il proprio business.

La pandemia obbliga i ristoratori alla gestione della propria attività da remoto, modificando il business da un servizio in presenza a un servizio incentrato sull'asporto con l'integrazione, per i più evoluti, della componente delivery. Le attività del settore, pur seguendo queste nuove direttive, subiscono **ingenti perdite**, arrivando quasi al collasso su tutto il territorio nazionale.

Post-pandemia il settore riparte lentamente, districandosi tra restrizioni, controlli serrati e problematiche di differenti tipologie, dalla scarsità delle materie prime alla complessità nella gestione del personale.

***Un sistema  
innovativo per i  
ristoratori, in  
grado di unire  
tecnologia e design  
per offrire un  
servizio unico ai  
propri clienti***

Gli aiuti di stato hanno cercato di tamponare le sofferenze derivanti dalla complessità della situazione, ma nonostante gli sforzi e gli incentivi la ripartenza non è tra le opzioni possibili per tutti i ristoratori.

Tra gli incentivi legati alla ripartenza troviamo la possibilità di sfruttare una parte del suolo pubblico per le distese estive, in modo da aiutare i ristoratori per una ripartenza più fluida. Seppur l'iniziativa sia lodevole, le attività sono comunque costrette a fare fronte un'ulteriore problematica alla quale nessuno può trovare una soluzione: la **stagionalità**.

L'unione tra le restrizioni vigenti e il passaggio dai mesi più caldi ai mesi più temperati fino ad arrivare alla stagione invernale rimette in discussione il settore della ristorazione, che nonostante gli incentivi per la riapertura e la ripartenza, non è stato in grado di fare fronte alle perdite registrate durante la pandemia.

Da questa esigenza nasce il concept alla base del sistema:

***"Come può un ristoratore sfruttare i coperti all'esterno non solo durante il periodo estivo ma anche durante i mesi più freddi?"***

Tra le soluzioni più utilizzate in commercio troviamo, dove possibile, il ricorso a strutture mobili più o meno riscaldate in grado di riparare in toto o parzialmente i clienti.

Il ricorso a queste strutture pare essere la soluzione più semplice, ma allo stesso tempo comporta due evidenti problematiche, una di tipo **istituzionale** legata all'ottenimento dei permessi necessari alla posa delle suddette strutture mobili e una di tipo **economico** legata all'investimento da mettere in campo per l'acquisto e il mantenimento di strutture mobili.

Da queste due evidenti limitazioni nasce la domanda chiave che porterà allo sviluppo del sistema **Faustina e Aurelio**:

***"Quali sono oggi le soluzioni più utilizzate per riscaldare gli ambienti all'esterno?"***

Il ricorso all'utilizzo delle lampade riscaldanti elettriche e dei funghi riscaldanti alimentati a gas sono tra le principali soluzioni mobili utilizzate dai ristoratori. Entrambi questi sistemi hanno in comune un evidente difetto: non sono efficienti.

La dispersione e la direzione del calore da un lato rendono questi strumenti particolarmente costosi sia in fase di acquisto sia durante l'utilizzo, portando inoltre il cliente a percepire un forte calore fino all'altezza del petto disinteressandosi totalmente delle estremità inferiori del corpo. La problematica di questi sistemi deriva dal metodo di emanazione del calore nell'ambiente: si tratta infatti di sistema concettualmente simile a quelli a uso domestico come i più tradizionali termosifoni, ma con un forte handicap derivato dalla non coibentazione dell'ambiente circostante. In questo modo il calore viene disperso rapidamente in tutto l'ambiente circostante non essendo in grado di trattenerlo e ridistribuirlo in modo efficace.

Da questa analisi prende spunto l'idea del set: sviluppare un prodotto in grado **non** di riscaldare l'ambiente, ma di riscaldare **la persona** nell'ambiente. La conseguenza diretta di questo ragionamento è il **calore da contatto**.

# LO SVILUPPO

Compreso l'obiettivo e le funzionalità che il prodotto avrebbe dovuto offrire, lo sviluppo ha attraversato differenti fasi, in particolare modo improntate sulla tipologia e l'insieme dei materiali da utilizzare e sulla tecnologia necessaria per la gestione di un sistema di questa complessità. Nello specifico la complessità maggiore deriva proprio da questo ultimo punto, in quanto il riscaldamento del tavolo e della sedia viene mediato da un software/app gestita direttamente dal ristoratore. La sfida quindi è **duplice**: costruire da un lato un sistema robusto, efficiente e di design, che per rispecchiare queste tre qualità diviene forzatamente un sistema complesso, mentre dall'altro sviluppare un'interfaccia semplice in grado di fare sembrare quasi un gioco poter gestire uno o più set contemporaneamente durante il periodo di servizio.

Concretizzata la fase di analisi di materiali, hardware e software, l'ensemble di questi elementi sfocia in un prodotto costituito da un set comprendente **1 tavolo e 4 sedie** riscaldate alimentate tramite cavo o batteria al litio e gestite tramite wi-fi attraverso un software/app dedicata.

La tecnologia installata sul tavolo **Aurelio** riscalda la porzione dedicata al pasto, riscaldando le braccia e le mani degli utilizzatori e contrastando il raffreddamento delle pietanze. L'area di riscaldamento è circoscritta allo spazio normalmente utilizzato per la posa del piatto ovvero 40x24cm, lasciando quindi al suo esterno lo spazio usualmente dedicato alle bevande, evitandone così il riscaldamento. Similmente accade sulla sedia **Faustina** la quale riscalda la seduta e lo schienale generando calore a diretto contatto con l'utilizzatore, contrastando così il raffreddamento della temperatura corporea durante e dopo il pasto durante il periodo di permanenza. La tecnologia alla base del sistema offre diverse modalità di riscaldamento, fino a un massimo di **45° C**.

Trattandosi di un sistema sviluppato appositamente per l'utilizzo esterno, ed essendo il calore mediato dai vestiti, anche impostando il riscaldamento alla temperatura massima, il calore percepito dall'utilizzatore resta gradevole e mai d'intralcio al regolare svolgimento del pasto. Il riscaldamento avviene attraverso particolari **pellicole riscaldanti** in simil-tessuto, inglobate tra il **polistirene**, le cui capacità isolanti permettono di indirizzare il calore verso le persone senza dissiparlo altrove e uno strato di **resina** superficiale che ne permette la sanificazione. Il design morbido e arrotondato dà un aspetto elegante al prodotto, rendendolo adatto ad ambienti chic e curati, offrendo contemporaneamente la possibilità ai ristoratori di integrare il set nel proprio ambiente in modo armonioso e personalizzato potendo scegliere tra tre colori standard o un qualsiasi altro colore Custom su richiesta.

La tecnologia alla base del set si basa sul riscaldamento delle pellicole all'interno del tavolo e della sedia tramite alimentazione via cavo o batteria al litio. Nella prima situazione il tavolo è collegato direttamente a una fonte di energia elettrica (**230V**) con un alimentatore di serie

a bassa tensione incorporato nel sistema e conforme agli standard di sicurezza (24dc), dal quale si snodano i collegamenti, sempre via cavo, alle 4 sedie. Questo metodo di alimentazione ricalca il concetto dell'**hub** sfruttando il tavolo come concertatore e smistatore di corrente per le sedie ad esso collegate.

La seconda situazione ragiona similmente sfruttando come alimentatore una batteria al **litio ricaricabile**, posizionata in un apposito vano a scomparsa sotto il tavolo, la quale si sostituisce alla 230V e attraverso essa, secondo lo stesso principio, vengono alimentati sia il tavolo che le 4 sedie ad esso collegate via cavo. Questo sistema è in grado fornire energia per un minimo di **3 ore** a temperatura massima fino a un massimo di **6 ore** a temperatura media.

Il sistema di riscaldamento viene gestito attraverso un'applicazione utilizzabile dal computer della cassa, da un tablet, da uno smartphone o PC sfruttando la rete wi-fi del ristorante.

**Fasutina e Aurelio** possono contare su tre importanti specifiche:



### **No. 01 – Design**

Il disegno elegante del tavolo **Aurelio** e della sedia **Faustina** permettono al set di essere integrati nei principali ristoranti Europei di fascia medio-alta come integrazione di servizio per il cliente



### **No. 02 – Innovazione**

L'innovazione di prodotto deriva da una logica bottom-up, postuma di un'attenta analisi della domanda del mercato. Questa dinamica ha permesso la costruzione di un prodotto innovativo focalizzato sul bisogno del mercato

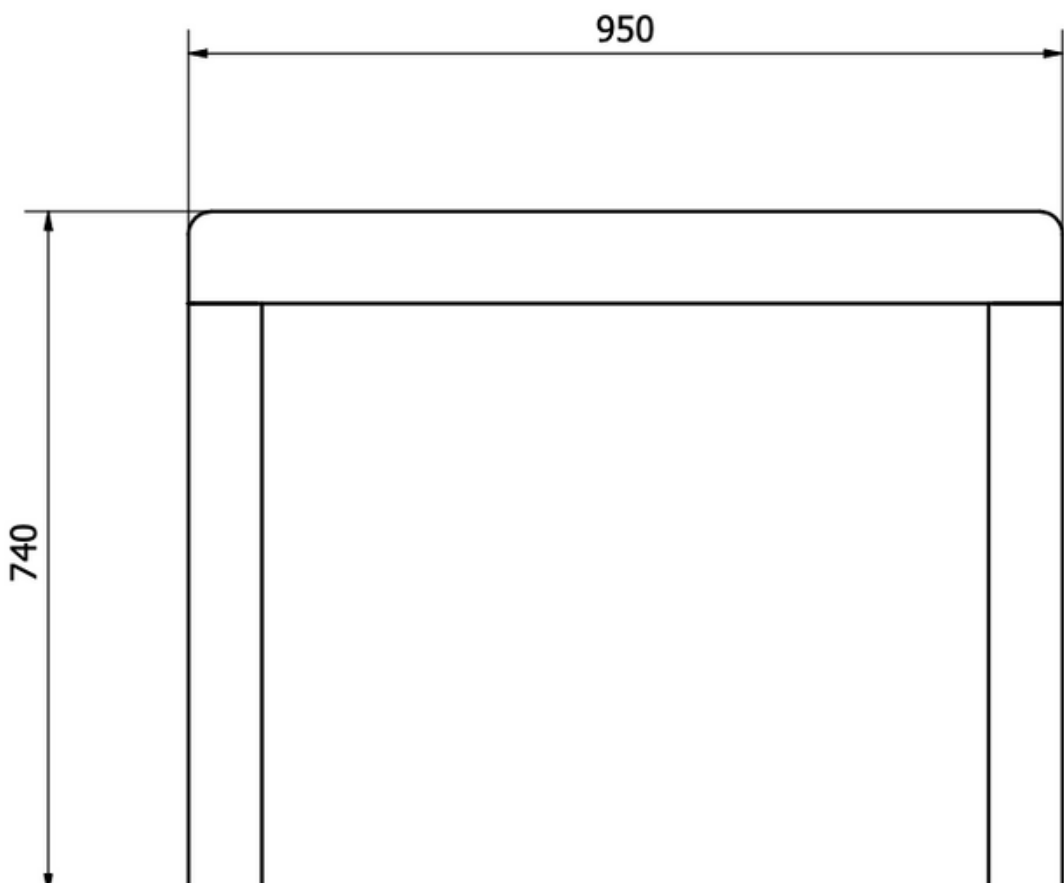
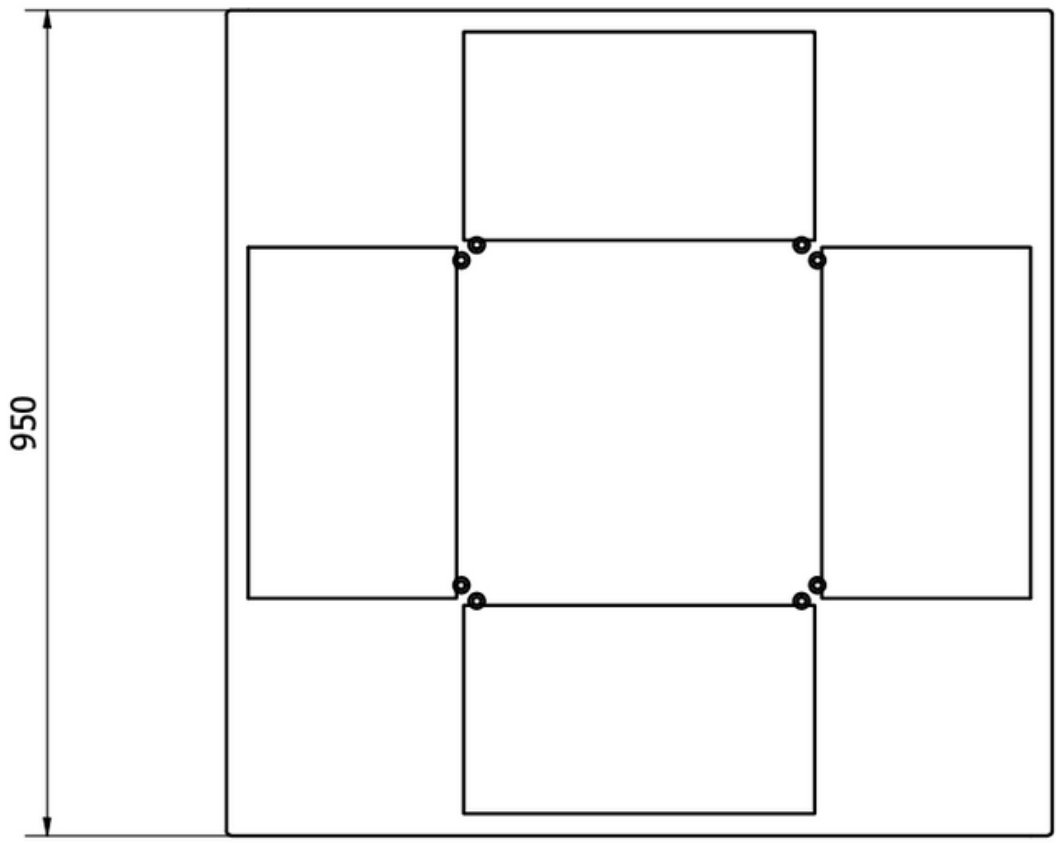


### **No. 03 – Usabilità**

L'innovazione deve unirsi alla semplicità d'uso. L'interfaccia software permette un facile utilizzo del sistema e una semplice accensione poco prima del servizio, limitando al massimo lo spreco di energia.

Le precedenti specifiche, unite a una progettazione, uno sviluppo e una costruzione al **100% Made in Italy** rendono il prodotto unico nel suo genere e appetibile non solo per il mercato Europeo, ma per il mercato internazionale.

Per offrire un maggior servizio ai ristoratori e completare parallelamente la catena del valore è stato messo a punto un servizio pre e post vendita basato su un insieme di importanti servizi come il canale YouTube ufficiale, il numero verde dedicato, le FAQ sul sito ufficiale Commodo, la consulenza di un commerciale e una mail dedicata per richieste più specifiche.





# IL FUORISALONE

Per il periodo di Settembre 2021 la **Commodo** e il progetto F&A sono stati ospiti del **Fuorisalone** di Milano, raccogliendo un elevato interesse da parte di tutta la platea. La presenza a questo importante e periodico evento nazionale, ma dal sapore del tutto internazionale, ha portato agli occhi di designer, distributori, fornitori, ristoratori e privati Italiani ed esteri l'idea e le potenzialità del prodotto.

Per l'evento sono stati costruiti 3 tavoli e 12 sedie in una **Edizione limitata** per permettere agli interessati di poter testare con mano il prodotto durante la sua presentazione. Questo format ha riscosso particolare **successo** e indotto tanti interessati a lasciare un feedback sul prodotto proponendo collaborazioni, possibili migliorie o semplicemente per elogiarne l'idea e il design.

Grazie alla partecipazione all'evento sono state raccolte e categorizzate più di 130 schede feedback da parte di utenti che volontariamente hanno voluto lasciare i propri contatti e altrettanti commenti raccolti in forma orale.

La raccolta di questi dati, feedback e commenti ha permesso alla Commodo di poter comprendere quali eventuali integrazioni e upgrade si sarebbero potuti applicare al prodotto, e allo stesso tempo mappare fin dal principio un numero di potenziali clienti.

Indicatori chiave	Feedback FS	Provenienza FB
Design, costruzione e impatto visivo	Il design è semplice, pulito e lineare, ottimo per ambienti eleganti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Designer</li><li>• Distributori</li><li>• Ristoratori</li><li>• Privati</li></ul>
Innovazione di prodotto e innovazione tecnica	L'innovazione è palese e duplice: lato cliente e lato ristoratore	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ristoratori</li><li>• Privati</li><li>• Distributori</li></ul>
Usabilità del sistema di controllo (software/app)	Sistema semplice e intuitivo, utile il format di gestione sala in toto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ristoratori</li><li>• Distributori</li></ul>

# FAUSTINA E AURELIO

## L'UNICO SISTEMA DI SEDIE E TAVOLI RISCALDATI PER LE VOSTRE SERATE ALL'APERTO

Tavoli e sedie di design per dehors, leggeri e robusti, isolati termicamente e con un rivestimento facilmente **detergibile e sanificabile**.

Dotati di **sistema di riscaldamento integrato**, autonomo e indipendente per ogni postazione, per evitare il sottoraffreddamento delle pietanze e garantire il giusto tepore alle persone sedute.

Il sistema può essere alimentato tramite rete elettrica 230V, con alimentatore di serie incorporato a bassissima tensione di sicurezza (24Vdc).

In alternativa (opzionale) può essere alimentato con una **batteria al litio ricaricabile** che garantisce un'autonomia di 3/6 ore (in funzione della configurazione di utilizzo).

Tutto il sistema di riscaldamento viene gestito attraverso un'App dedicata utilizzabile con tablet, smartphone o PC in **modalità Wi-Fi**.

### COMMODO DESIGN

#### FAUSTINA



#### Materiale

EPS Den30AE nobilitate con resine poliuretaniche

#### Alimentazione elettrica

230Vac/24Vdc

#### Potenza massima

432 W

#### Durata della batteria

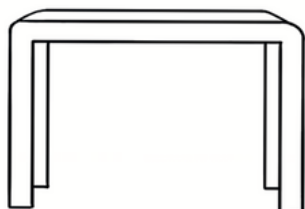
potenza max 3 ore

potenza min. 6 ore

#### Dimensioni e Pesì

Faustina mm 425x485x800h 3 kg

#### AURELIO



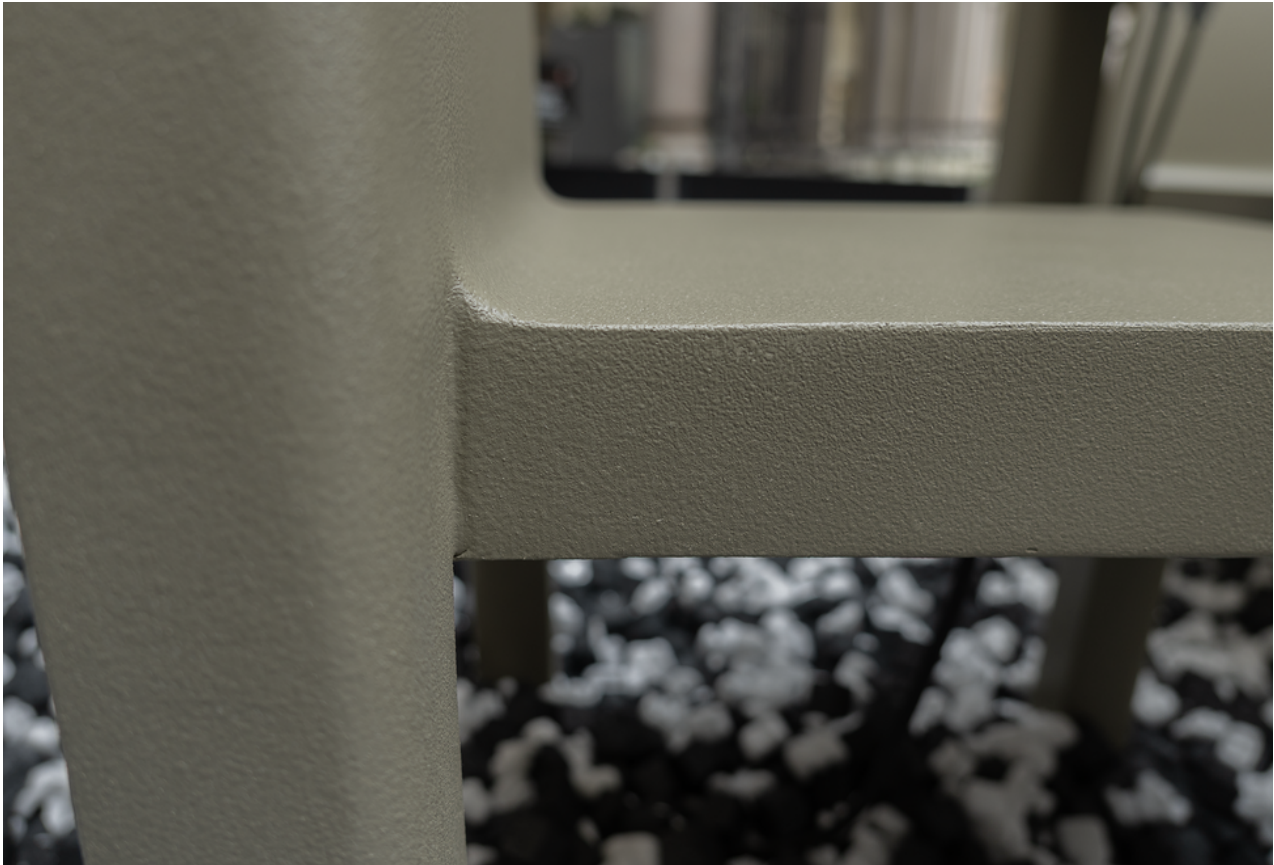
Aurelio mm 1200x1200x740h 8,5 kg

**EDIZIONE  
LIMITATA**

Prodotti in edizione limitata  
di pezzi con design esclusivo  
per il Fuori Salone 2021



[WWW.COMMODODESIGN.COM](http://WWW.COMMODODESIGN.COM)



[WWW.COMMODODESIGN.COM](http://WWW.COMMODODESIGN.COM)

# IL TEST UFFICIALE

Dopo la costruzione dei prototipi in edizione limitata e i feedback positivi generati dal fuori salone, il periodo Novembre 2021 - Marzo 2022 ha segnato ufficialmente il test in ambiente controllato del set **Aurelio** e **Faustina** presso il ristorante pizzeria **Piccola Piedigrotta** di Reggio Emilia.

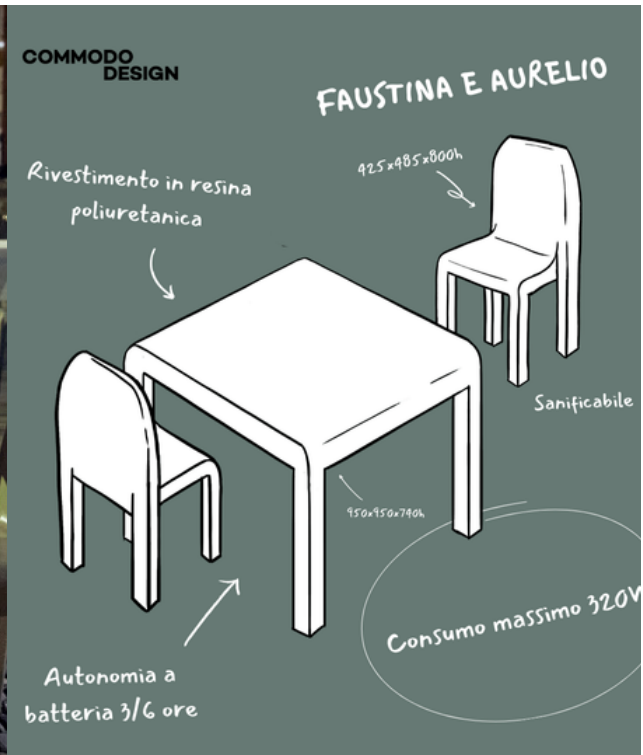
Il test ha avuto lo scopo di valutare sia dal lato materiale che dal lato hardware e software l'usabilità e la robustezza del sistema. Per questo motivo sono stati installati su una pedana al centro del dehor due set costituiti da 2 tavoli e 8 sedie. Grazie a questo test più operativo rispetto al fuorisalone sono state raccolte importanti informazioni riguardo gli aspetti più delicati del sistema, quali resistenza all'usura, resistenza del materiale, corretto funzionamento dell'hardware e del software in modalità *one to one* e *one to all* attraverso il controllo di sala.

Parallelamente a questi aspetti la decisione di esporre fin da subito il set ha permesso di convogliare tutti gli stakeholders presso un'unica situazione controllata, di poter vedere, testare il prodotto e comprenderne in prima persona quali sono le sue potenzialità. Oltre questo l'installazione ha portato altri feedback positivi sul sistema e feedback più tecnico-operativi generati dal gestore stesso in quanto utilizzatore day by day del sistema.





[WWW.COMMODODESIGN.COM](http://WWW.COMMODODESIGN.COM)



[WWW.COMMODODESIGN.COM](http://WWW.COMMODODESIGN.COM)

# TIMELINE

Il progetto **Faustina e Aurelio** ha affrontato positivamente le differenti fasi dello sviluppo, attraversando quelli che per definizione sono i momenti più complessi e delicati di tutto il processo di creazione di un prodotto. La timeline riportata di seguito mostra i principali traguardi raggiunti e le relative tempistiche:

## Timeline complete version:

---

- **Dicembre 2020** - Sviluppo dell'idea e del concept iniziale
- **Gennaio 2021** - Analisi dell'idea, dello scenario e dei potenziali clienti
- **Febbraio 2021** - Sviluppo del disegno, definizione della **tecnologia HWe SW**
- **Marzo 2021** - Sviluppo del primo **prototipo**, test della tecnologia HW e SW
- **Aprile 2021** - Analisi delle problematiche, **implementazioni** e modifiche al sistema
- **Maggio 2021** - Ridefinizione del **design** , messa a punto dei sistemi HW e SW
- **Giugno 2021** - Analisi e definizione delle **certificazioni**-prodotto per il commercio
- **Luglio 2021** - Fondazione della società di scopo **Commodo Srl**, preparazione al **Fuorisalone**
- **Agosto 2021** - Creazione dell'edizione limitata per il **Fuorisalone**
- **Settembre 2021** - Partecipazione al **Fuorisalone di Milano**
- **Ottobre 2021** - Analisi dettagliata del **feedback** del FS per l'implementazione del prodotto
- **Novembre 2021** - Inizio test in ambiente controllato presso **Piccola Piedigrotta**
- **Dicembre 2021** - Definizione delle fasi di progettazione per la **produzione industriale**





- **Gennaio 2022** - Progettazione e sviluppo del **modello 2D**
- **Febbraio 2022** - Progettazione e sviluppo del **modello 3D** per lo stampo industriale
- **Marzo 2022** - Integrazione del modello 3D e **varianti di progetto**
- **Aprile 2022** - Definizione dei **materiali** e scelta dei componenti finali
- **Maggio 2022** - Costruzione e definizione della **strategia di comunicazione**
- **Giugno 2022** - Costruzione di **due nuovi prototipi** da modello 3D
- **Luglio 2022** - Costruzione della catena dei **fornitori industriali**
- **Agosto 2022** - Definizione del processo di **resinatura e colorazioni set**
- **Settembre 2022** - Analisi microscopica nuovi prototipi e **test strutturali**
- **Ottobre 2022** - Sviluppo della **rete commerciale**
- **Novembre 2022** - Consegna dei primi **30 set da produzione industriale**
- **Dicembre 2022** - Go live ed evento di promozione presso ristorante **Piccola Piedigrotta**

2020

### **Pt. 01 – Concept e idea**

Durante il covid-19 viene immaginato per la prima volta il prodotto e il sistema **Faustina e Aurelio**

2021

### **Pt. 02 – Dall'idea al progetto**

Conversione dell'idea in un **progetto concreto** attraverso l'analisi del modello, dei materiali e dei sistemi HW e SW

*Periodo: Dicembre 2020 - Febbraio 2021*

2021

### **Pt. 03 – Prototipo e test su pista**

Sviluppo del prototipo funzionante, presentazione al Fuorisalone, test in ambiente controllato e upgrade

*Periodo: Marzo 2021 - Febbraio 2022*

2022

### **Pt. 04 – Progettazione e upgrade**

Progettazione dei modelli 2D e 3D per la costruzione degli stampi industriale per la produzione in serie

*Periodo: Febbraio 2022 - Maggio 2022*

2022

### **Pt. 05 – Strategia e fornitori**

Costruzione del catalogo ufficiale e pre-accordi con distributori e partner commerciali

*Periodo: Maggio 2022 - Novembre 2022*

### **Pt. 06 – Go live**

*Periodo: Dicembre 2022 - To all*

Il 2022 rispecchia un anno particolarmente importante per lo sviluppo del progetto, durante questo periodo vengono fatti importanti upgrade per quanto riguarda materiali utilizzati, struttura, hardware e software. I feedback derivanti dai test apportano un grande valore al progetto che cresce non solo dal punto di vista tecnico, ma anche dal punto di vista organizzativo e distributivo rendendolo pronto per la fase di mercato.

Post evento lancio previsto per Dicembre 2022 è prevista la collaborazione con 10 ristoranti stellati per inserire un set all'interno dei locali permettendo ai ristoratori e ai clienti di testare il valore del prodotto durante un normale periodo di lavoro.

Nel 2023 sono previsti importanti investimenti in comunicazione e marketing per poter penetrare il mercato e attestarsi come fornitore **leader** nel settore dell'allestimento per la ristorazione nazionale ed Europea.

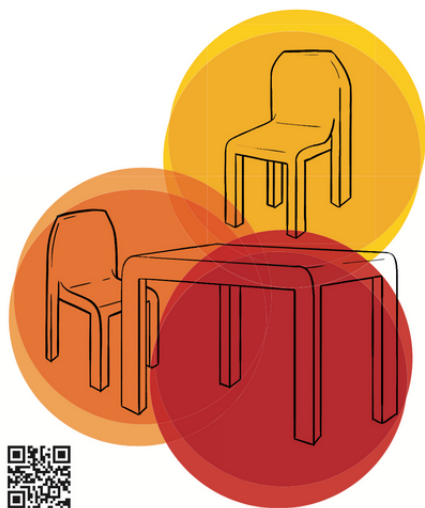
L'ingresso sul mercato segna un importante **milestone** nello sviluppo del progetto, ma allo stesso tempo segna l'inizio del conto alla rovescia per l'ingresso di nuovi concorrenti, che interessati al prodotto, potrebbero cercare di imitarlo e riprodurlo.

Per contrastare questo meccanismo il progetto fin dal principio mira a sfruttare una produzione industriale sia per far fronte a importanti forniture, sia per sfruttare al massimo la rete vendita e la propria rete network distribuendo il prodotto sul territorio nazionale e sull'Europeo.

# FAUSTINA E AURELIO

PITCH 2022-2023

COMMODO  
DESIGN



## Contatti

Commodo Srl

[www.commododesign.com](http://www.commododesign.com)

[info@commodosrl.com](mailto:info@commodosrl.com)

[info@commododesign.com](mailto:info@commododesign.com)