

Piano Marketing GELATERIA

Esempio pratico piano marketing per
riposizionamento gelateria artigianale

ANALISI DELLA CONCORRENZA

- **Layout locali:** sostanzialmente simile, con bancone centrale con poco spazio per far sedere i clienti;
- **Colori:** prevalenza di bianco, giallo avorio, blu, grigio;
- **Location:** ottime le location dei concorrenti di Ostia (es: Salus, Diamante 2, Gelosia ecc ...)
- **Divise:** pochi concorrenti vestono i propri Collaboratori con divise sociali (grembiuli, magliette ... ecc)

PRODOTTI OFFERTI

- **Gelati da asporto (cono/coppetta):** sostanzialmente simile, con bancone centrale con poco spazio per far sedere i clienti;
- **Granite alla frutta (Frullalà);**
- **Gelati confezionati:** presenti in alcuni p.ti vendita;
- **Pasticceria:** classica offerta di referenze di pasticceria;
- **Torte su ordinazione;**
- **Caffetteria:** caffè e cappuccino;
- **Pralineria:** acquisto cioccolato per lavorazione e trasformazione in praline

PRODOTTI OFFERTI (2)

- **Yogurt + gelato;**
- **Granite alla frutta:** Frullalà
- **Macedonia:** Frullalà;
- **Crepes con Nutella + tiramisù artigianali:** Blue ice;
- **Pandoro + Panettone ripieni gelato:** Blue Ice (Natale);
- **Gelato intolleranti lattosio:** Gelateria al 29, (Frullalà su ordinazione);
- **Gelato intolleranti al glutine;**
- **Gelato da asporto da consumare comodamente a casa:** Gelateria al 29

GELATI PER INTOLLERANTI

LATTOSIO (1)

E' possibile preparare un buon gelato artigianale anche senza l'utilizzo di latte e derivati (latticello, panna, burro, caseina , lattoalbumina, ecc.).

Per esempio, i **gelati artigianali alla frutta**, non necessitano sempre del latte per essere realizzati e possono essere proposti al consumatore intollerante al lattosio con la massima sicurezza.

>> **“Gelateria al 29”**: 14 gusti gelato alla soia!

GELATI PER INTOLLERANTI

LATTOSIO (2)

Ci sono ingredienti come la **soia**, che possono essere utilizzati come un ottimo sostitutivo del latte nella preparazione del gelato artigianale.

La **soia** permette di creare un buon gelato artigianale da proporre anche in diverse varietà di gusti, in modo tale da non scoraggiare gli amanti del gelato, che a causa della loro intolleranza, devono rinunciare a questo prodotto.

FONTE: <http://www.ilgelatoartigianale.info/>

GELati PER intOLLERanti LattOSIO = GELato PER salutisti!

Il gelato alla soia potrebbe essere anche un'ottima alternativa per i clienti "salutisti".

“GLUTEN SENSITIVITY”

SENSIBILITÀ AL GLUTINE

Sono pochi i gusti di gelato che contengono glutine, è semplice riconoscerli: tiramisù, zuppa inglese, biscotto..., che corrispondono sostanzialmente a quegli stessi alimenti che i celiaci debbono scartare a priori.

E' tuttavia importante informare i clienti potenziali sensibili al glutine (con opuscoli/cartelli ad hoc), sull' eventuale presenza dello stesso in alcuni gusti.

>> Le persone sensibili al glutine sono in aumento: dal 2% al 6% della popolazione!

FONTE: <http://www.ilgelatoartigianale.info/>

Analisi S.W.O.T.

P.Ti DI FORZA

- Specialità siciliane;
- Clienti fidelizzati;
- Ottimo rapporto qualità prezzo;
- Parcheggio;
- Treno Roma – lido;

P.Ti DI DEBOLEZZA

- no gelato per intolleranti lattosio;
- no servizio info per i “gluten sensitivity”
- no gelato da asporto per consumarlo a casa;

OPPORTUNITÀ

- Destagionalizzare con prodotti tipici siciliani;
- il gelato a colazione, pranzo, merenda
- Clienti fidelizzati;
- Gelato per intolleranti lattosio;
- Servizio info per i “gluten sensitivity”;
- Gelato da asporto per consumarlo a casa;
- Servizio gelato a domicilio;
- Cesti natalizi Aziende (bacino Acilia - Axa);
- Sito Web;
- Il 90% delle gelaterie chiude un mese a Gennaio.

MINACCE

- Con il nuovo marchio si potrebbero perdere dei clienti?
- Il 90% delle gelaterie chiude un mese a Gennaio

Dite La VOstra!

P.Ti DI FORZA

• ...

P.Ti DI DEBOLEZZA

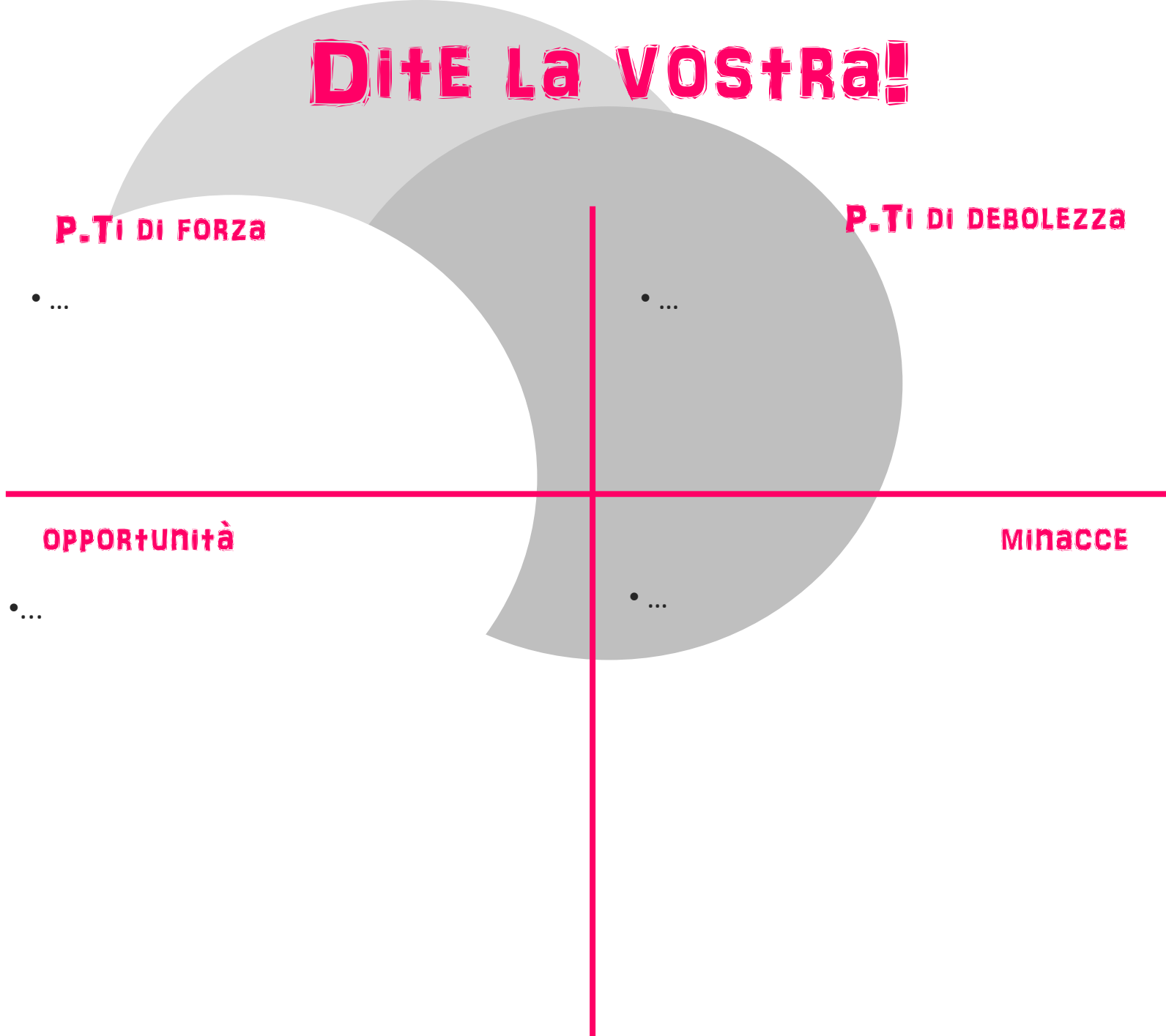
• ...

OPPORTUNITÀ

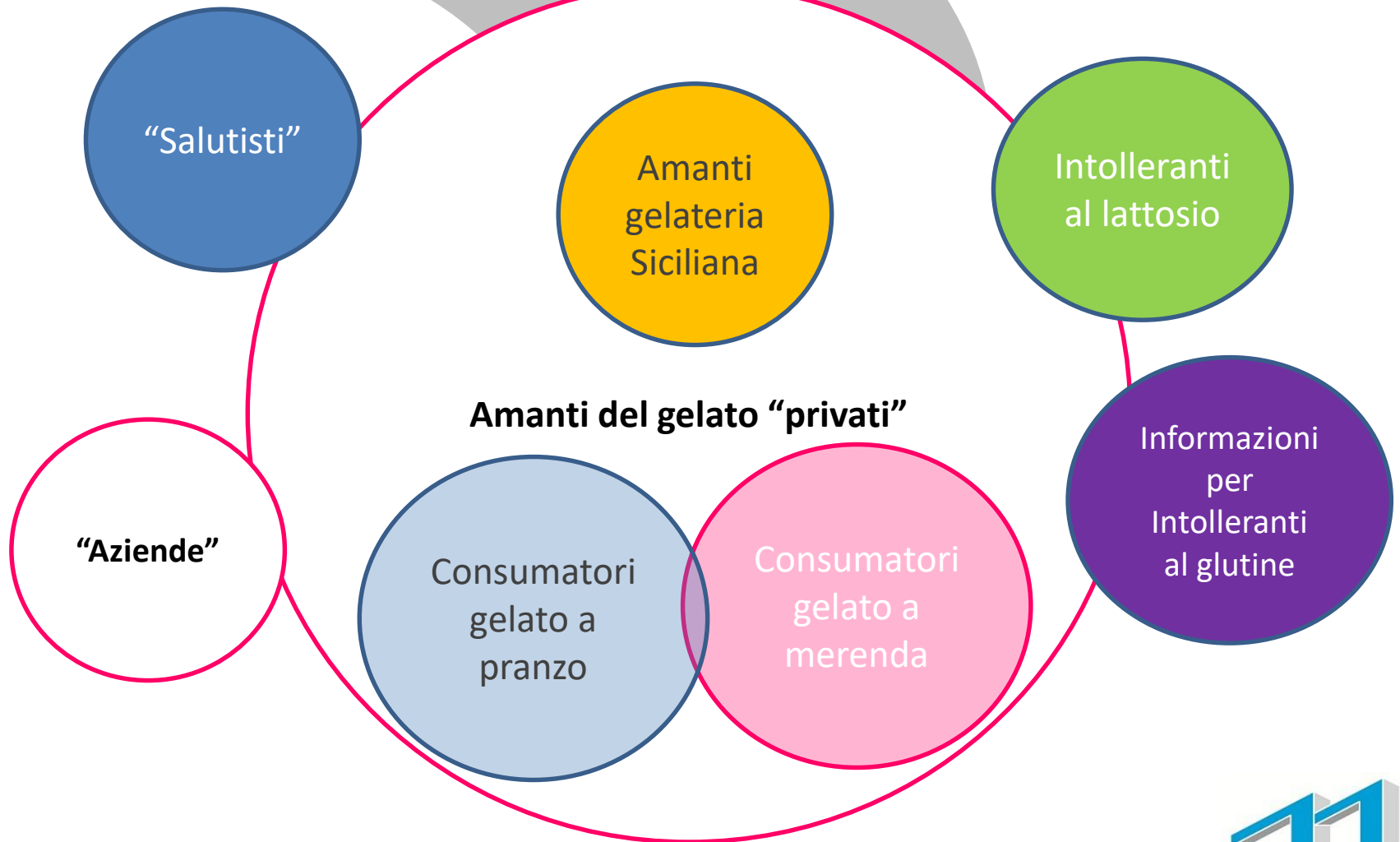
• ...

MINACCE

• ...



TARGET



CaMBia IL NOME, IL LOGO **Ma non LE PERSONE!**

Continuate a lavorare con la massima professionalità ... come sapete ... non andate mai a dormire con il dubbio che non avete fatto il massimo per il vostro cliente!

LE PERSONE RIMANGONO ... LE SPECIALITÀ ANCHE!

La gelateria siciliana offre a tutti, senza limiti di età e in tutte le stagioni, un'esplosione di colori e sapori assolutamente irresistibile.

I siciliani hanno un vero culto per il gelato: lo consumano in ogni stagione, spesso sostituendolo a un pasto.

ICEE "DRIIN" ...

... È SEMPRE L'ORA DEL GELATO !



SFONDO BIANCO ...

A stylized ice cream cone graphic. The cone is brown with a white outline. It has three scoops: a green one at the top, a white one in the middle, and a pink one at the bottom. The text "ICE 'DRIIN'" is written in pink on the white scoop, and "è sempre l'ora ... del gelato!" is written in pink below it. The text "Specialità sicilliana" is written in brown on the left side of the cone.

ICE "DRIIN"
è sempre l'ora ... del gelato!

Specialità sicilliana

SFONDO SFONDO NERO!

ICE "DRIIN"
è sempre l'ora ... del gelato!

Specialità sicilliane



www.11marketing.it

Consulenza Marketing

Mob. 338 280 2389

info@11marketing.it