

RETAIL & INDUSTRIA

dell'impatto dell'innovazione sullo scaffale, prosegue Di Matteo, "negli ultimi anni la pasta di semola, seppur facendo sempre la parte da leone, sta perdendo quota a favore delle paste speciali, integrate le primis. Occadagnare spazio a scaffale anche senza glutine e paste a base di legumi, ma la loro quota è ancora minima. La pasta secca è un mix tra categoria di servizio, destituzione e traffico e si può intuire facilmente il perché: è una delle commodity per eccellenza, le sue primis sono tra i principali generatori di traffico e le paste speciali, con il loro trend positivo, sono tra le poche categorie dove investire lo spazio". Con un occhio rivolto all'innovazione, Sosanna osserva che "Coop Alleanza 3.0 da qualche anno investe sempre più in termini di numerica, di spazi a scaffale e di promozioni su assortimento speciale e salustica. Esempio significativo ed evidente è il nostro prodotto a marchio, tramite il quale abbiamo deciso di dare un'impulso e profonda possibilità di scelta al socio/consumatore nell'ambito di questi nuovi consumi. Il trend del mondo salustico è in continua crescita, come lo è anche il segmento benessere della pasta di semola (10% del valore complessivo). Registriamo un delta positivo anno su anno della pasta integrale (+7%) e della pasta di altri cereali. Bere anche la pasta arricchita con legumi (fonte proteica vegetale) anche se ha un peso ancora minimo all'interno del benessere. La pasta senza glutine, anche se ricettata ormai non solo da coloro che soffrono di celiachia, in Coop Alleanza 3.0 è posizionata in un'area apposita e separata, all'interno di tutto l'assortimento grocery dei senza glutine. Questa scelta, seppur penalizzante dal punto di vista delle vendite, offre maggiore

SPAZIO ALLA PASTA FRESCA SURGELATA

Fumaiolo, azienda alimentare situata nell'Appennino Tosco-Romagnolo, ad Alfero, produce pasta fresca, piadina e sughi. La pasta fresca surgelata è la linea su cui questo player sta maggiormente investendo in termini promozionali, perché costituisce una novità per il banco freezer della gdo, dove normalmente si trovano solo paste ricettate. La gamma delle paste, sia quelle della tradizione romagnola classica che quelle rivisitate, può infatti rappresentare un plus per il rilancio del comparto surgelati, mercato con enormi margini di crescita.

Fumaiolo utilizza solo ingredienti italiani selezionati e farine di grani romagnoli e emiliano, adottando ancora una preparazione artigianale, con un'importante componente manuale.

Facilitando l'attenzione sulla pasta all'uovo, secondo il pastificio Luciana Meccelli si tratta di un mercato che non brilla e questo player ha come obiettivo di rivalutarla insieme al mondo della distribuzione attraverso tutta una serie di politiche promozionali che tendano a valorizzare i consumi e non ad impoverirli. Inoltre, ci si propone di essere collaborativi anche sul punto di vendita, gestendo occasioni di degustazione ed animazione nella superficie di vendita per essere vicini ai consumatori. Secondo l'azienda Industria e distribuzione devono insieme creare valore, in modo che si concretizzi in una proposta qualitativa, coerente, efficace e che soddisfi pienamente gli acquirenti granuli del punto di vista della contaminazione dei prodotti".

"In generale la categoria pasta come detto sopra è un acquisto routinario" sostiene il responsabile prodotti a marchio di Migross, "ma cercando di aumentare l'ampiezza dell'assortimento e la varietà si può lentamente far cambiare il comportamento ai clienti; infatti, i formati speciali e la pasta di allungamento se valorizzati all'interno del pol sono portare ad incrementi per la categoria sia a livello numerico sia influenzando l'utente che si trova a fare un acquisto non programmato".

Facilitando l'attenzione sulla pasta all'uovo, secondo il pastificio Luciana Meccelli si tratta di un mercato che non brilla e questo player ha come obiettivo di rivalutarla insieme al mondo della distribuzione attraverso tutta una serie di politiche promozionali che tendano a valorizzare i consumi e non ad impoverirli. Inoltre, ci si propone di essere collaborativi anche sul punto di vendita, gestendo occasioni di degustazione ed animazione nella superficie di vendita per essere vicini ai consumatori. Secondo l'azienda Industria e distribuzione devono insieme creare valore, in modo che si concretizzi in una proposta qualitativa, coerente, efficace e che soddisfi pienamente gli acquirenti

UNA 9 maggio 2019

SPAZIO ALLA PASTA FRESCA SURGELATA

Fumaiolo, azienda alimentare situata sull'Appennino Tosco-Romagnolo, ad Alfero, produce pasta fresca, piadina e sughi. La pasta fresca surgelata è la linea su cui questo player sta maggiormente investendo in termini promozionali, perché costituisce una novità per il banco freezer della gdo, dove normalmente si trovano solo paste ricettate. La gamma delle paste, sia quelle della tradizione

romagnola classica che quelle rivisitate, può infatti rappresentare un plus per il rilancio del comparto surgelati, mercato con enormi margini di crescita. **Fumaiolo** utilizza solo ingredienti italiani selezionati e farine di grani romagnoli e emiliano, adottando ancora una preparazione artigianale, con un'importante componente manuale.