



sommario

Format e Prodotti	Pag. 2 - 10
Target	Pag. 11
Servizi agli affiliati	Pag. 12
Piano di Comunicazione	Pag. 13
Cultura	Pag. 14
Formazione	Pag. 15
Tecnologia	Pag. 16

«format as you want»

Il locale base

E' una struttura dai 25 mq ai 60 mq In questa struttura sarà applicato il concetto della qualità / tipicità italiana

Prodotti in vendita:

- ✓ Prodotti delle Sfogline
- √ Gelato da passaggio e da asporto
- ✓ Caffè
- ✓ Prodotti enogastronomici ER

Il mix di prodotti è stato pensato per offrire un piatto tipico bolognese di buona qualità con appropriato contributo calorico, Vini e Prodotti tipici da consumare alternativamente o congiuntamente o da asporto, gelato da consumo o da asporto, caffè italiano di qualità

Evoluzioni

Il format base, adeguato a metrature maggiori ed esigenze diverse, acquisisce look e servizi più orientati allo slow food. Gli Architetti del nostro staff sono in grado di realizzare modelli personalizzati ai quali vengono applicate tutte le caratteristiche operative del progetto, compreso il laboratorio di produzione artigianale a vista



www.lesfogline.it

Prodotti delle Sfogline

Azienda storica che produce e vende prodotti della tradizione gastronomica bolognese, **Le Sfogline** vantano premi e riconoscimenti per la qualità espressa. Sono segnalate come «eccellenza» da Enti ed Associazioni emiliane e sono comparse sui più qualificati periodici e blog specializzati del settore. Sulla loro attività sono stati realizzati servizi da televisioni italiane ed estere. Ultima la BBC, che le presenta come testimonial del buon cibo emiliano. Le Sfogline sono anche testimonial in Samsung Maestros Academy (https://maestrosacademy.samsung.it/Monica-Venturi)

I Prodotti tipici a Marchio FAR PASTA vengono realizzati per l'esportazione con rigoroso controllo della qualità in confezioni a norma CE. Questi prodotti potranno essere consumati nei locali sia acquistati per il consumo casalingo

Vini e Prodotti Tipici Dell'Emilia e Romagna

L'offerta di prodotti di alta qualità, sono una componente essenziale del progetto

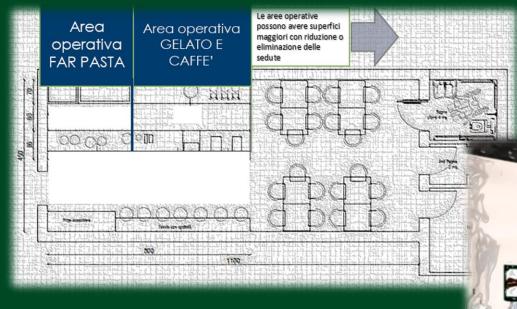
I prodotti scelti faranno parte del «basket» delle Maestrie regionali che il Progetto si propone di esportare con collaterale attività di trade, affiancata da una comunicazione forte e qualificata

<u>La storia e la cultura dei luoghi di produzione</u> confermeranno la volontà di conferire al progetto la vocazione di divulgare la eccezionalità della nostra Regione e pertanto di attrarre un turismo propenso a questa tipologia di offerta

Gelato e Caffè

Specialità italiane rinomate in tutto il mondo, accompagnano FAR PASTA completando la gamma dei prodotti da asporto o da consumare nel locale a completamento del pasto

Anche per questi prodotti sono state scelte soluzioni qualitative ma attuali: gelatiere a brick e macchine da caffè compatte



Ristorazione veloce con i prodotti di qualità confezionati a marchio FAR PASTA – Le Sfogline

Gelato e caffè italiano



dal locale base...





Ristorazione classica con i prodotti della tradizione bolognese lavorati a mano nel laboratorio a vista, vini emiliani e romagnoli di qualità, gelato e caffè italiani

LABORATORIO

al ristorante top

Oltre, che unisce la tradizione bolognese dei prodotti delle *Sfogline*, a piatti di alta cucina e vini di grande qualità



http://www.oltrebologna.it

Il Corner

Pensato per adeguarsi, in varie forme e metrature, a diverse allocazioni con forte afflusso di persone come stazioni, aeroporti, malls, mercati, mostre



Street food

Veicoli attrezzati di diversa dimensione e struttura

Lo Street Food costituisce un eventuale aggregato del locale base, o eccezionalmente un format a se stante



Target

Grande attenzione è stata dedicata al raggiungimento di un ampio target, per consentire l'inserimento del progetto in un'area diversificata e profittevole.

L'analisi del mercato UK ha determinato il marketing mix definitivo, che coglie con prodotti diversi, opportunità di vendita lungo tutta la giornata lavorativa e soddisfa a mezzogiorno e la sera le esigenze di una colazione o pranzo completo da parte di consumatori diversi per età, gusti e propensione alla spesa, con profilo ampio, dal medio/basso al medio/alto.

Collante del mix è la qualità italiana che, con prezzi adeguati al contesto e ai competitori, supporta la vendita dei prodotti, non dimenticando l'asporto per il consumo domestico.

Con tali caratteristiche, il target del locale è condizionato esclusivamente dalle sue dimensioni: negli esercizi di minore superficie è presumibile un maggiore flusso di clienti inclini all'acquisto da asporto o da consumo rapido. Negli esercizi più ampi, l'opportunità delle sedute amplia il perimetro a clientela che esige comodità nel consumo e opportunità di relazionarsi con chi lo accompagna.

Servizi e prodotti forniti agli Affiliati

L'indirizzo prevalente (ma non esclusivo) del Progetto è lo sviluppo tramite contratti di Franchising. Questa formula assicurerà:

- ✓ Valutazione preventiva di fattibilità e redditività
- ✓ Progettazione del locale
- ✓ Utilizzo dei Marchi e dei Patrocini
- ✓ Formazione via App e in presenza
- ✓ Fornitori e merci
- ✓ Comunicazione condivisa
- ✓ Linea «Bio»
- ✓ Tecnologia

Comunicazione

Far Pasta è assistito da un piano di comunicazione ambizioso e in parte innovativo nel Food, che mira a collegare in un insieme condiviso, i diversi aspetti e Attori del progetto

Diversamente da altre iniziative di internazionalizzazione, dove il Marchio è predominante, il nostro progetto vuole coinvolgere tutti gli Attori e realizzare un evoluto processo di Stakeholder Engagement il cui tema dominante è la qualità e fruibilità delle diverse ed eccellenti risorse regionali

Percorso non facile ma peraltro realizzabile efficacemente attraverso il mix di strumenti scelti, tra i quali un appropriato utilizzo della tecnologia e dei social media diventa la chiave per un coinvolgimento forte dei territori ove si opera e altresì, una occasione per tutti gli Attori di diventare protagonisti

Cultura

Far Pasta promuove all'estero le «maestrie» della enogastronomia regionale legandole alla cultura dei territori dove esse si sono sviluppate

Assieme a Partner di alto profilo, indispensabili per una veicolazione qualitativa e coerente di testi, immagini e iniziative, individueremo contenuti appropriati, conferendo ad essi un primario ruolo nella Comunicazione social che assiste Far Pasta e nei locali, qui utilizzando largamente la tecnologia video

Così, ogni locale sarà anche uno strumento di promozione turistica e culturale della Regione



Formazione

Elemento strutturale del Progetto e parte qualificante dello stesso è la Formazione che viene assicurata sia in presenza (occasioni di incontro, entertainment e corsi) sia online

Sino dai primi passi della ideazione del Progetto, essa è stata vista sotto il duplice aspetto di entertainment e di avviamento per i giovani a un mestiere antico che – nel mondo del Food - ha riacquistato notorietà e opportunità concrete di sviluppo

Si curerà anche il seguito della App Samsung «Maestros Academy» dove Le Sfogline sono testimonial della eccellenza, conferendo particolare attenzione alla conoscenza delle materie prime componenti della sfoglia, dei ripieni e di tutte le loro qualità nutrizionali da vedere nell'ambito di uno stile alimentare alternato e corretto



e qualità

Visibilità dei prodotti e dei loro componenti, formazione, ricette, fruibilità all'interno dei locali di programmi dedicati alla clientela, pagamento elettronico, corsi e indirizzo professionale su App e molto altro

Samsung offre innumerevoli opportunità al settore Food attraverso i suoi devices

I consulenti di **Far Pasta** individueranno le soluzioni più adeguate per unire la tecnologia alla conoscenza dei prodotti tipici dell'Emilia Romagna e del territorio: tradizioni, cultura, opportunità

Project management



Foreign development of Italian mastery

223, Regent Street | London

management@ellebi.co.uk www.ellebinetwork.co.uk

Tutti i Marchi citati e/o riportati graficamente sono depositati. NOTA: IL DOCUMENTO PUO' ESSERE SOGGETTO A VARIAZIONI

Ellebinetwork Ltd

