

A
N
A
L
I
S
I

D
I

M
E
R
C
A
T
O

Il compito principale della funzione marketing è quello di cercare i modi per soddisfare al meglio gli interessi del cliente.

Si può suddividere il processo di marketing in tre fasi successive

1- fase analitica

2- fase strategica

3- fase operativa

(skuola.net)

FASE ANALITICA

Qualunque decisione di marketing deve essere basata su un certo numero di informazioni raccolte sul mercato e dentro l'azienda. Un secondo livello di analisi riguarda lo specifico business nel quale l'azienda compete. Questo è sostanzialmente rappresentato da due componenti : la domanda (i clienti attuali e potenziali) e l'offerta (i concorrenti).

Il terzo livello riguarda il singolo consumatore/cliente e il suo specifico comportamento d'acquisto che può variare a seconda del segmento di domanda del quale fa parte.

FASE STRATEGICA

Per strategia si intendono tre decisioni

- obiettivi
- target
- posizionamento

FASE OPERATIVA

Una volta decisa la strategia deve essere attuata usando le leve operative del marketing.

Una corretta azione del marketing dovrà tenere conto delle informazioni per definire la strategia e delle decisioni strategiche per formulare il marketing Mix (i 4 fattori di offerta che devono essere calibrati: prodotto, comunicazione, prezzo, distribuzione).più adeguato.

L'attività fondamentale del marketing è l'individuazione e la comprensione dei bisogni del consumatore.

La piena comprensione dei desideri, dei comportamenti d'acquisto, dei comportamenti di consumo dei clienti attuali e potenziali costituisce la base di qualunque attività di marketing di successo.

Per prendere decisioni efficaci i responsabili di marketing necessitano di informazioni aggiornate, attendibili e utili.

La ricerca di marketing è il processo mediante il quale vengono generate, analizzate e interpretate le informazioni sull'ambiente che saranno applicate per assumere decisioni

Cosa viene acquistato?
Perché viene acquistato?
Come viene acquistato?
Quando viene acquistato?
Dove viene acquistato?
Con quale frequenza viene acquistato?

QUESTIONARIO

- 1 Sa cosa si intende con il termine Food design?
- 2 Sa cosa si intende per packaging?
- 3 Conosce almeno due ricette per la preparazione di un primo piatto tradizionale?
- 4 Quanti (e quali) secondi piatti della tradizione Reggiana Conosce?
- 5 Come può essere utilizzato l'aceto balsamico?
- 6 Conosce qualche liquore tradizionale reggiano?



- 7 Nella zuppa inglese quali sono i liquori consigliati dalla ricetta tradizionale?
- 8 Quale, tra i primi piatti della tradizione reggiana, vorrebbe trovare in un fast food?
- 9 Tra i prodotti contenuti in un distributore automatico, sceglierebbe un dolce tradizionale reggiano? Quale?
- 10 Lei, a tavola, consuma vini reggiani? Conosce altre bevande dissetanti tradizionali?

Alla prima domanda, in cui chiedevamo se sapessero cosa si intende con il termine food design, quattro persone su dieci hanno risposto positivamente.

Alla seconda domanda, in cui chiedevamo se sapessero cosa si intende per packaging, due persone su dieci hanno risposto positivamente. Alla terza domanda, dopo aver nominato alcuni primi piatti tradizionali, chiedevamo se conoscessero almeno due ricette per la loro preparazione, cinque persone su dieci hanno risposto positivamente con cappelletti, tortelli di zucca, lasagne. Alla quarta domanda, dopo aver nominato alcuni secondi piatti, chiedevamo quanti e quali secondi piatti della tradizione reggiana conoscessero, due persone su dieci hanno risposto positivamente con lo stracotto e coniglio bollito. Alla quinta domanda, chiedevamo se sapessero come può essere utilizzato l'aceto balsamico, sette persone su dieci hanno risposto positivamente con frutta, gelato e insalata.

soggetti	food	design	tradizione	packaging	decoro
studente	blue	blue	yellow	blue	yellow
vigile urbano	yellow	yellow	purple	yellow	purple
commerciante	yellow	yellow	red	yellow	red
bancario	green	green	yellow	green	yellow
docente	cyan	cyan	cyan	yellow	cyan
pensionato	yellow	yellow	white	yellow	white
autista	yellow	yellow	purple	yellow	purple
artigiano	yellow	teal	teal	yellow	yellow
operaio	yellow	blue	blue	yellow	blue
politico	red	red	red	yellow	yellow



Alla sesta domanda, chiedevamo se conoscessero qualche liquore tradizionale reggiano, due persone su dieci hanno risposto positivamente con nocino e sassolino. Alla settima domanda, chiedevamo se sapessero quali sono i liquori consigliati per la zuppa inglese, tre su dieci hanno risposto positivamente con anisetta.

All'ottava domanda, chiedevamo quali tra i primi piatti della tradizione reggiana vorrebbero trovare in un fast food, sette persone su dieci hanno risposto positivamente ai tortelli. Alla nona domanda, chiedevamo se in un distributore automatico sceglierebbero un dolce tradizionale reggiano, cinque su dieci hanno risposto positivamente con torta di riso. Alla decima domanda, chiedevamo se a tavola consumassero vini reggiani e se conoscessero altre bevande dissetanti tradizionali, tre persone su dieci hanno risposto positivamente con lambrusco, nocino e acqua d'orcio.

Nel territorio esistono diverse ditte che si occupano di food design e di produzione e commercializzazione di cibo tradizionale,
Il nostro gruppo si differenzia da queste imprese perché in grado di coniugare tutte le competenze che solitamente sono divise tra più aziende

Le sinergie dei soci/specialisti sono da considerarsi un valore aggiunto, importante per far fronte alla presenza delle aziende già operative nel mercato.

Si precisa che alcune delle imprese individuate (in particolare quelle che si occupano della produzione di alimenti) possono diventare partner (e anche clienti) della nostra cooperativa.



-PIGA SERVICE - TECNOLOGO ALIMENTARE Via Padre Mario Balboni, 8, Verucchio RN

Si occupa di consulenza nell'ambito delle tecnologie alimentari: igiene degli alimenti, etichettatura dei prodotti alimentari, ottimizzazione e sviluppo di prodotti attraverso l'approccio multidisciplinari, studi di shelf life, assistenza e gestione certificazioni di sistema e di prodotto (qualità, tracciabilità di filiera, standard IFS e BRC, HACCP, accreditamento laboratori analitici).

—_doppiospazio

-DOPPIOSPAZIO Via Francesco Bianchi Ferrari, 56/a, 41124 Modena MO

Doppiospazio è un'agenzia multiservizi fondata sullo scambio tra architettura e comunicazione che garantisce alla sua clientela unità concettuale e progettuale in tutte le fasi di analisi, ideazione e realizzazione di ogni immagine comunicativa. In un ambiente creativo, caratterizzato da elementi di design e opere d'arte. Si occupa di organizzazione di eventi, agenzie di pubblicità, e pianificazione, architettura con progettazione di edilizia civile, interior design, consulenze fast design, realizzazione di gadget, arredo espositivo, e progetti di product, food, packaging e industrial design.

L
a

c
o
n
c
o
r
r
e
n
z
a



-LA LANTERNA SRL Via Ventotene, 4, 40017 San Matteo della Decima BO

Unendo la passione per la pasta fresca, e per la buona tavola nasce nel 1955 La Lanterna. Nel trascorrere degli anni la nostra azienda è riuscita a mantenere tutte le caratteristiche della produzione artigianale di una volta conservando la genuinità e la qualità dei prodotti. La Lanterna, azienda di San Giovanni in Persiceto, è fra le aziende leader nella produzione di pasta all'uovo, sia fresca che in atmosfera protettiva, offrendo alla clientela (grande distribuzione, mense, ristoranti e negozi di alimentari) una vasta gamma di prodotti di pasta ripiena, trafilata, minestre pronte, gnocchi e specialità interamente fatte a mano.



-ALBERTO TRIGLIA SRL Via Orpiano, 14 42032 Busana RE

Produce piatti tipici e non solo, tutti caratterizzati da una cura estrema per la qualità delle materie prime e da lavorazioni manuali. Con le mani danno corpo alle loro produzioni, ma soprattutto gli danno anima; mani esperte che piegano, modellano, sentono spessori e consistenze; mani che tagliano, che rifilano, che sentono cotture. Producono alla maniera di casa; si provano le ricette, si trovano gli ingredienti migliori, e si comincia a produrre come si fa in casa: a mano.



-PASTIFICIO BOLOGNESE Via Cà dell'Orbo, 30, Castenaso BO

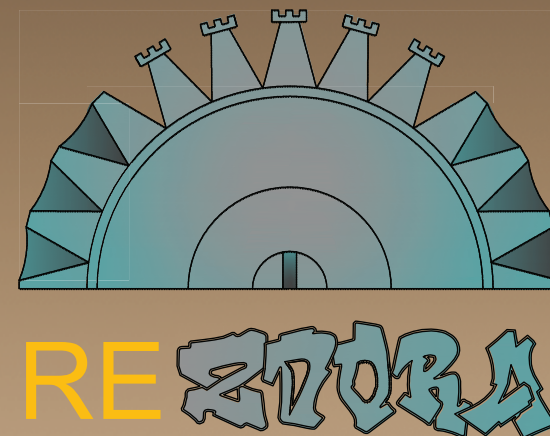
Questa azienda si occupa da 30 anni della produzione di paste e piatti tipici della tradizione reggiana come paste, cappelletti, tortellini e gnocchi. Tutta l'esperienza della famiglia, quindi le antiche ricette sono diventate patrimonio del Pastificio Bolognese, la genuinità delle materie prime, unita alle più razionali e moderne tecniche produttive, consente la realizzazione di prodotti eseguiti con la massima cura, competenza ed affidabilità, in un'ampia gamma di gusti: alla carne, al formaggio, ai funghi e alla ricotta e spinaci trattenuti in una deliziosa pasta di semola di grano duro all'uovo.

L
a

c
o
n
c
o
r
r
e
n
z
a

La scelta del logo è stata frutto di un'operazione progettuale condivisa da tutto il gruppo di lavoro. Tema dell'intervento: unire gli aspetti della tradizione con la modernità. La nostra cooperativa, oltre a rivolgersi ad una clientela formata da persone già abituate all'utilizzo di prodotti locali e quindi già informata, ha l'obiettivo di assorbire quella clientela, forse più giovane, che non sempre conosce la "ricetta della nonna". Nel logo abbiamo voluto fondere la tradizione con il territorio e la modernità.

La rappresentazione di uno degli attrezzi fondamentali per la cucina reggiana, la rondella per il taglio della sfoglia, è contaminata dalla presenza delle cinque torri, già presenti nel simbolo della città di Reggio. Il nome "rezdora", che fa subito pensare alla donna emiliana, esperta di tortelli e cappelletti, viene scritto sottolineando un gioco di parole in cui "RE" (disegnato come sulle targhe automobilistiche) vuole evidenziare la reggianità del progetto e il resto della parola, scritto con caratteri degni di un "graffito", vogliono comunicarne la modernità (e l'intenzione di coinvolgere i più giovani).





La descrizione dello stemma è così riportata nello statuto comunale: «croce rossa in campo bianco recante iscrizione, nei quarti, delle lettere S.P.Q.R., sovrastata da corona murale a cinque torri e al piede da svolazzo col motto Pace Belloque Fidelis».



La dentellatura della rondella lascia lo spazio alle torri presenti nella corona murale del simbolo del Comune di Reggio Emilia.



cooperativa di produzione e lavoro
via Leopoldo Nobili 1 - 42121 Reggio Emilia

carta intestata



ELETTO ALESSIA
presidente

tel. 0522 432950
cell. +30 335 6423920
fax 0522 432865

cooperativa di produzione e lavoro
via Leopoldo Nobili 1 - 42121 Reggio Emilia

with compliments

REZDORA

cooperativa di produzione e lavoro
la invita _____



biglietti da visita
e with compliments

REZDORA

cooperativa di produzione e lavoro
Via Leopoldo Nobili 1 - 42121 Reggio Emilia
partita IVA C.F. 0123853915

Fattura n.

Spett.le



fattura

I
m
m
a
g
i
n
e
g
r
a
f
i
c
a



La cooperativa REzdora, al fine di diffondere il proprio marchio e garantire la propria visibilità sul territorio, ha prodotto uno spot pubblicitario di breve durata. L'idea vuole mettere in evidenza la dinamicità della cooperativa, capace di aggiornarsi e adattarsi alle fluttuazioni delle abitudini alimentari e delle esigenze della propria clientela, pur mantenendo sempre vivo il rapporto con la cucina tradizionale. Il video consiste in una rapida successione di immagini (il commento musicale, una canzone del 1963 firmata dai TRASHMAN intitolata Birdin' surf, vuole sottolineare la frenesia del ritmo) raffiguranti alcuni tra i prodotti più significativi della cooperativa, oggetti di design, piatti tradizionali, trattati come "icone" che appaiono e scompaiono, giocano con l'immaginazione di chi guarda.