



Allegato B – Lineamenti strategici di marketing per la realizzazione di un punto di degustazione e vetrina espositiva temporanea a Milano

Premessa

Il Gal Elimos, nell'ambito della sua attività per la promozione dei prodotti tipici del territorio di pertinenza, intende realizzare un punto di degustazione e ristoro siciliano nel centro di Milano, dove i consumatori potranno conoscere, gustare e acquistare i prodotti di eccellenza che caratterizzano la vasta offerta enogastronomica trapanese.

Opportunities & Threats

Le opportunità che derivano dall'immagine dei prodotti siciliani in Italia e all'estero diventeranno un punto di forza grazie anche alla partecipazione del Gal Elimos, come espositore, all'Expo Milano 2015. Questa città diventerà la capitale italiana del buon cibo, ma la varietà e frammentazione dell'offerta espositiva in occasione della manifestazione rappresenta la principale minaccia per l'azione del Gal, il quale reagirà collocando il ristorante in una zona centrale di Milano. Il ristorante sarà punto di riferimento per gli artisti e tutti gli altri ospiti del Gal Elimos e degli altri GAL siciliani che stipuleranno apposite convenzioni. Un'interessante opportunità sarà data anche dalla vicinanza di uffici e/o altri punti di aggregazione. I principali punti di debolezza dal lato dell'offerta sono rappresentati attualmente dalla scarsa propensione al marketing dei produttori trapanesi e dalle difficoltà di ottenere puntualmente da essi i necessari quantitativi di approvvigionamenti: criticità che verranno risolte tramite supporti consulenziali e, soprattutto, grazie alla creazione di una piattaforma logistica nel territorio trapanese, per la raccolta e la successiva distribuzione dei prodotti delle aziende operanti nel territorio del Gal.

Mission

Il punto di ristoro offrirà un'esperienza di immersione in un ambiente siciliano, tradizionale e funzionale al tempo stesso. Varcando la soglia si assaporerà una breve vacanza immaginaria in Sicilia, tra i profumi e i sapori di questa regione, tra un appuntamento di lavoro e l'altro. Una parentesi di sole. Un'esperienza olistica fatta non solo di cibo, dunque, ma anche di immagini, odori e suoni, che creeranno un ambiente semanticamente coerente con l'esperienza gustativa. Nessuna immagine stereotipata della Sicilia, ma soltanto gli elementi che il Gal Elimos intende valorizzare e che riassume nel suo claim "Tranquille terre di bellezza e bontà": buon cibo e serenità interiore.

Sistema di erogazione del servizio

Sarà possibile assaporare una colazione con caffè, tè, spremute di frutti siciliani e croissant preparati con grani antichi o una piccola scelta di dolci siciliani preparati al momento, opzionalmente in versione a basso contenuto di grassi e zuccheri.

Adiacente al banco pasticceria, sezione non refrigerata, sarà prevista una piccola sezione *bakery* con modesta ampiezza di gamma, dove saranno venduti pani tipici, soprattutto realizzati con grani e procedimenti tradizionali (si pensi, ad esempio, al pane nero di Castelvetro) e *pane cunzato*. I pani arriveranno al punto vendita pre-congelati e poi infornati sul posto. Il pane cunzato sarà fatto al momento. Per un pasto veloce si potrà assaggiare una fetta di pizza condita con la "Vastedda del Belice" o (ad esempio) un piatto di busiate con pesto alla trapanese e dissetarsi con una birra artigianale o succo d'uva trapanese.



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELLE RISORSE AGRICOLE
E ALIMENTARI



GAL ELIMOS s.c.ar.l.

Via Giuseppe Mazzini n. 42 | 91013 Calatafimi Segesta TP
Email: info@galelimos.it | PEC: galelimos@legalmail.it

www.galelimos.it

Tel. +39 0924 950094 | Fax +39 0924 957111
Cell. +39 331 9855928 | +39 366 6350913

C.F. 02412550812

Il bar disporrà di un ampio assortimento di vini delle zone DOC di Erice e Salaparuta, ma anche di altre zone del territorio del GAL, e servirà aperitivi con spumanti, olive e frutta secca, il tutto rigorosamente trapanese.

È previsto un sistema di vendita di vino alla spina, che sarà ricavato a spese degli stessi produttori di vino, sulla base di accordi già presi.

Si noti che l'intero corner bar-pasticceria-bakery, dotato di cassa, non dovrà occupare più di una parete di 5/6 metri lineari. L'operatore che vi presterà servizio avrà contatto visivo con gli espositori dei prodotti, per scoraggiare fenomeni di taccheggio, e terrà sotto controllo l'ingresso/uscita e i banchi per i pasti rapidi con/senza monitor per la navigazione web. Alle spalle del banco, si devono prevedere 4/5 foto di prodotti pronti per il consumo e ambientati, con il prezzo, eventualmente composti in forma di menù per pasto rapido.

Per motivi economici, di spazio e logistici non è previsto, in questa fase, l'inserimento di frutta e verdura.

Per i pasti principali, cuochi siciliani (non presenti nel ristorante) prepareranno menù stagionali con non più di 3/4 opzioni per portata, con ingredienti di qualità (privilegiando quelli biologici), tipici del territorio siciliano: piatti della tradizione rivisitati tenendo conto, soprattutto, dei contenuti nutritivi e degli aspetti salutistici. Ogni menù stagionale sarà "firmato" e corredato da un breve curriculum dello chef che lo predisporrà. Ogni piatto citato in menù riporterà informazioni nutritive sugli ingredienti utilizzati. Si porrà particolare cura sulla *presentation* creativa delle portate. Il pesce fresco sarà disponibile esclusivamente su ordinazione o convenzione.

Verranno, inoltre, organizzate delle serate a tema con i cuochi siciliani: ad esempio il festeggiato potrà cucinare per i propri amici, assistito da uno chef. Nell'area esterna si potranno realizzare dei *cooking show* o programmi di degustazione di vini e prodotti del territorio del Gal Elimos.

Sono previsti, da avviare in una seconda fase, servizi di delivery e catering in outsourcing, sia per i pasti veloci che per i prodotti confezionati.

Organizzazione degli spazi

- Le luci e i colori degli ambienti saranno "caldi" e naturali, per meglio rappresentare i paesaggi siciliani. Ci sarà l'area denominata "**Sicilian living**", con tavoli alti e sgabelli dove consumare colazioni, snack o aperitivi, e dove sarà possibile collegarsi ad internet tramite degli smart monitor, o rilassarsi su dei divani. Si noti che l'area living dovrà anche essere immediatamente accessibile dall'esterno, per invogliare i clienti di passaggio ad un consumo veloce, dovrà essere presidiata costantemente per il controllo dei flussi e di alcune gondole basse (max 1,5 m) per vendita a libero servizio di prodotti come olio, vino, birra, barattoli di conserve dolci e salate, legumi secchi, pasta. Una sala ristorativa sarà invece adibita sia all'interno che all'esterno del ristorante. Dei megaschermi riprodurranno immagini e suoni di sottofondo evocanti serenità e rappresentativi delle bellezze del territorio: dagli uliveti, ai campi di grano, alle spiagge trapanesi.
- Per la vendita dei prodotti verrà realizzato in una delle pareti del locale anche un "**Expo del gusto siciliano**" che metterà in evidenza l'assortimento dei prodotti in vendita tramite apposite teche/nicchie illuminate (un prodotto per spazio). Accanto ai prodotti saranno visibili didascalie informative e foto del prodotto inserito nella ricetta (per esempio, a fianco del barattolo di vetro con il pesto, si vedrà il piatto di pasta con il pesto, e così via). Ogni prodotto sarà contrassegnato con un numero: il cliente potrà compilare una scheda di richiesta con i prodotti che sceglierà (specificando le relative quantità), che poi gli verranno consegnati alla cassa. La compilazione della



scheda sarà possibile anche on line tramite l'app del locale. Ulteriori informazioni potranno essere ottenute con codici QR o NFC. In questa zona del locale saranno presenti anche espositori per gli acquisti dei prodotti in offerta, abbinati (per esempio pasta e pesto), confezioni regalo eccetera, per la vendita a libero servizio. Un'alternativa interessante a questo sistema può essere rappresentato da un tradizionale scaffalatura a parete.

- In una eventuale area esterna coperta, i clienti potranno pranzare o cenare all'interno di un **"Giardino dell'ulivo e della zagara"** arricchito, appunto, da alberi di ulivo, agrumi e giardini verticali con piante aromatiche. Qui sarà anche possibile realizzare eventi, compleanni, lauree etc.
- La cucina sarà posta dietro pannelli di vetro e, pertanto, a vista.

Décor

Rustico in chiave moderna, sobrio, essenziale. Per i muri si potrà ipotizzare l'apposizione di foto e storie di siciliani, eventualmente inventate, ma esemplari. Non solo agricoltori, ma anche ricercatori, studenti. In questo si ribadisce il desiderio di fornire l'immagine di una Sicilia legata alla terra e alle produzioni tradizionali, ma anche capace di esprimere valori nel campo della ricerca e dell'innovazione sostenibile.

Scorte

Per consentire la massima fruibilità degli spazi a disposizione delle superfici di consumo e vendita, le scorte di tovagliato, stoviglie, accessori, dovranno trovare posto in spazi non dedicati in esclusiva, ma in soppalchi, casse utilizzabili anche per sedute, etc.

Customer care e controllo tramite T.I.C.

Tramite un app dedicata, sarà possibile prenotare un tavolo o direttamente le pietanze che si vogliono gustare, ricevere informazioni nutrizionali circa i prodotti disponibili e scelti, anche sulla base di un proprio profilo precedentemente archiviato. Per le ordinazioni il personale consegnerà ai clienti dei terminali smart (con rivestimento antiurto e impermeabile) oppure delle schede dove segnare le pietanze scelte, dove i clienti potranno annotare i loro ordini ma anche ricevere informazioni aggiuntive circa le caratteristiche degli ingredienti utilizzati, ed, eventualmente, scegliere quelli da acquistare all'interno dell'area espositiva, che verranno consegnati a fine pasto e inseriti direttamente in conto). I prodotti potranno essere acquistati anche tramite l'app, in un primo momento tramite sistema "pick and pay". Altre informazioni su prodotti e offerte saranno disponibili nei servizi all'americana. Tutte le zone del punto vendita saranno sottoposte a videocontrollo di sicurezza (coerentemente con le norme sulla privacy) e la cassa sarà connessa ad un sistema che consentirà al management il controllo dell'incasso, in tempo reale, tramite dispositivi smart.

Pricing

Prezzi allineati al mercato per caffè e altre bevande. Maggiorati del 10-15% per croissant e pasticceria speciale. Pasto medio a prezzo fisso 25 euro, 35 se si sceglie il menù di pesce. Possibili snack completi a 7-8 euro. Prezzi da enoteca per i vini. Premium price per i prodotti confezionati. Happy hour allineato al mercato. Eventi *customizzati*.

Risorse umane allo start up

- 1 manager-amministratore dotato di tutti i titoli e le autorizzazioni del caso e con esperienza adeguata nella gestione di ristoranti come titolare, socio, dipendente qualificato o collaboratore in analoga attività. A tal proposito si veda la job description nell'allegato C



GAL ELIMOS s.c.a.r.l.

Via Giuseppe Mazzini n. 42 | 91013 Calatafimi Segesta TP
Email: info@galelimos.it | PEC: galelimos@legalmail.it

www.galelimos.it

Tel. +39 0924 950094 | Fax +39 0924 957111
Cell. +39 331 9855928 | +39 366 6350913

C.F. 02412550812



- 1 chef (eventualmente per 2 turni)
- 1 demi-chef/lavapiatti (eventualmente per 2 turni)
- 2/3 personale di sala, da integrare con stagionali o giornalieri, all'occorrenza (eventualmente per 2 turni)

Comunicazione

Sarà realizzato un piano di comunicazione integrata quando sarà definitivamente individuata la location.



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELLE RISORSE AGRICOLE
E ALIMENTARI



GAL ELIMOS s.c.ar.l.

Via Giuseppe Mazzini n. 42 | 91013 Calatafimi Segesta TP
Email: info@galelimos.it | PEC: galelimos@legalmail.it

www.galelimos.it

Tel. +39 0924 950094 | Fax +39 0924 957111
Cell. +39 331 9855928 | +39 366 6350913

C.F. 02412550812