



**ALTRO CHE CARMELLE!**

# ***For You: come produrre una caramella per tutti***

Dai primi studi sullo sviluppo di nuovi prodotti mi sono chiesto come potevo soddisfare ogni tipo di necessità che riuscisse a colpire il puro piacere che il consumatore cerca nel gratificarsi con dolcezza. Trasversalmente tutti sono alla ricerca di prodotti che garantiscano genuinità, naturalità ed evitino rischi di allergie o insofferenze alimentari. Dopo alcuni anni di test ho raggiunto il traguardo che mi ero fissato, ovvero mescolare in un contenitore gelatine tradizionali e 4You senza che il consumatore mangiandole potesse notare la differenza.



**Torino, 10 Giugno 2015**



# I nuovi stili alimentari degli Italiani

Gli Italiani sono sempre più attenti a quello che mangiano e acquistano sempre più **cibi sani e naturali** (dieta equilibrata)

L'equazione “**mangiare bene-stare bene**” è andata progressivamente identificandosi nel consumo di prodotti biologici

## 50%

GLI ITALIANI A DIETA

## 700 milioni di euro

FATTURATO DEL BIO INTERMEDIATO DALLA GDO

## 2,2%

L'INCIDENZA DEL PANIERE BIOLOGICO SULLE VENDITE DEL LCC

L'ASCESA COSTANTE DEL BIO: UN GIRO D'AFFARI DA 700 MIONI



Fonte: REF Ricerche su dati Nielsen



# *I nuovi stili alimentari degli Italiani*

Esplode la **dieta Veg** (Vegetariana e Vegana) e i prodotti per le **intolleranze** (senza lattosio e **senza glutine**)

**7,1%**

DEGLI ITALIANI SI DICHIARA  
VEGETARIANO E VEGANO

Gli italiani che non mangiano carne e pesce sono il **6,5%** della popolazione (dati Eurispes), mentre coloro che escludono totalmente dalla propria dieta l'uso di prodotti animali e dei loro derivati sono lo **0,6%**.

**2%**

QUOTA DELLA POPOLAZIONE CON  
DISTURBI ALIMENTARI

In forte aumento gli Italiani affetti da disturbi dell'alimentazione. Circa **l'8%** dei bambini e il **2%** della popolazione adulta soffre di reazioni avverse al cibo (dati ISS). 7 italiani su 100 non digeriscono il lattosio e 1 italiano su 100 soffre di **celiachia**

**18%**

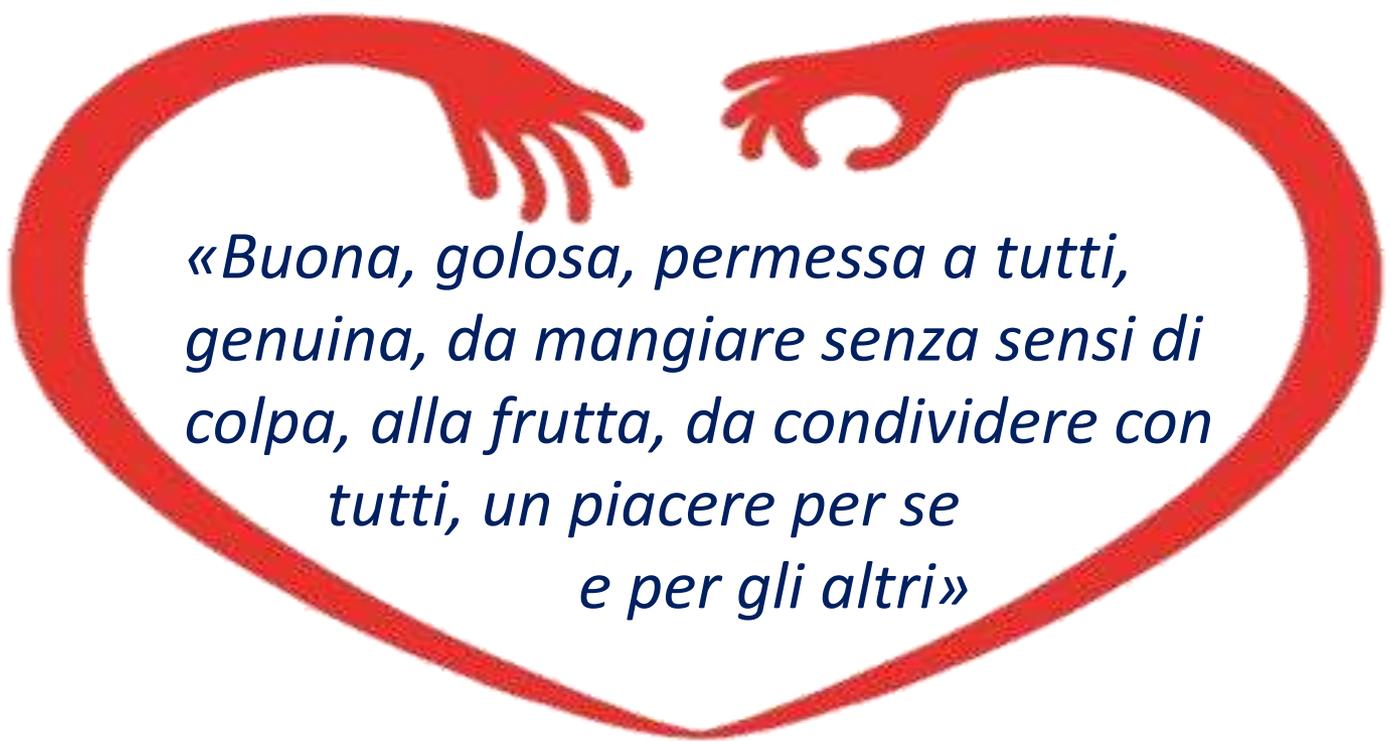
INCREMENTO DEL FATTURATO GDO  
PER PRODOTTI SPECIALI

Il giro d'affari annuo in GDO dei prodotti **senza glutine** vale 250 milioni di euro ed è in crescita del 18% vs AP



# Opportunità

A seguito di un'indagine effettuata su un campione di donne tra i 35-64 anni, R.A. per le caramelle in g.d.o., è emerso che **la gelatina ideale dovrebbe essere:**



*«Buona, golosa, permessa a tutti,  
genuina, da mangiare senza sensi di  
colpa, alla frutta, da condividere con  
tutti, un piacere per se  
e per gli altri»*



Torino, 10 Giugno 2015



***For You:***  
***posizionamento di marketing***

- 1) Analisi di mercato, orientate ai nuovi gusti dei consumatori
- 2) Definire un posizionamento di prezzo
- 3) P&L del prodotto, suddiviso per i canali di vendita

# *For You: attività di R&S*

- 1) Studio sulle materie prime per individuare una ricetta che rispondesse agli obiettivi
- 2) Sono state fatte molte prove di laboratorio per riuscire a creare una struttura gelatinosa simile alle gelatine tradizionali



# ***For You: attività di R&S***

- 1) Studio sulle materie prime per individuare una ricetta che rispondesse agli obiettivi
- 2) Sono state fatte molte prove di laboratorio per riuscire a creare una struttura gelatinosa simile alle gelatine tradizionali
- 3) Stres-test sulla stabilità del prodotto
- 4) Abbiamo individuato un Concept ed effettuato dei test sensoriali, con assaggi e test proiettivi
- 5) Abbiamo raggiunto un prodotto che ritenevamo «giusto»

.....ma di laboratorio.....



**Torino, 10 Giugno 2015**



# *For You: processo produttivo*

.....ma dal laboratorio alla produzione occorre fare molta strada

## 1) Prove di produzione con processi manuali



# *For You: processo produttivo*

.....ma dal laboratorio alla produzione occorre fare molta strada

- 1) Prove di produzione con processi manuali
- 2) Ricerca dell'automazione di processo



# *For You:* *processo produttivo*

.....ma dal laboratorio alla produzione occorre fare molta strada

- 1) Prove di produzione con processi manuali
- 2) Ricerca dell'automazione di processo
- 3) Acquisto di macchinari idonei a non cambiare il processo in essere
- 4) Montaggio, collaudo ed avviamento
- 5) Definizione dei costi, distinta base e cicli



# *For You*

Le nostre gelatine sono un **prodotto trasversale**, apprezzato dai consumatori da 0 a 100 anni

I nostri sforzi si sono concentrati nel trasformare il concetto di «trasversale» in quello di

# UNIVERSALE

Realizzando un prodotto *ad hoc* che risponda a tutte le esigenze del consumatore... in altre parole

# Il prodotto per te e per tutti



Torino, 10 Giugno 2015



# **BONELLE**® una vera bontà universale *Le gelées* *Ayou*

**GOLOSA**



**Ricche  
di Gusto  
e Bontà**

**GENUINA**



**SENZA  
COLORANTI  
ARTIFICIALI**

**SOLO AROMI  
NATURALI**

**EQUILIBRATA**



**SENZA  
ZUCCHERO**

**SENZA  
GLUTINE**

*Alta Qualità*



*Garantita*

  
**BONELLE**®

*made in  
Italy*



**Torino, 10 Giugno 2015**

*Ayou*  
Per te  
e per tutti

# BONELLE<sup>®</sup>

Le gelées

Ayou

Gusti  
Mandarino  
Limone



Gusti  
Fragola  
Mora



Torino, 10 Giugno 2015





Sono adatte a tutte le persone che seguono un'alimentazione **Vegetariana e Vegana** perché contengono:

- SOLO PECTINA DI FRUTTA
- NESSUNA MATERIA PRIMA DI ORIGINE ANIMALE

L'Associazione Italiana Vegetariana ci ha autorizzato a riportare il logo sulle confezioni



Torino, 10 Giugno 2015

# Confronto con i competitors

La conferma che si è raggiunto l'obiettivo (essere unici) è verificare le differenze con gli altri prodotti esistenti



Plus dichiarati:		
Senza Glutine	<b>Si</b>	No
Senza coloranti artificiali	<b>Si</b>	No
Solo aromi naturali	<b>Si</b>	<b>Si</b>
Senza zucchero	<b>Si</b>	<b>Si</b>
Vegan	<b>Si</b>	No
Succhi di frutta	No	<b>Si</b>



Torino, 10 Giugno 2015







**ARRIVEDERCI**

*Ayou*  
Per te  
e per tutti



Torino, 10 Giugno 2015

