





Venerdì 30 Ottobre 2020 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito | Seguici su:

home / L'Approfondimento / Terra&Vita, la quarta ga



# SCRIVITI ALLA NEWSLETTER





























# Terra&Vita, la quarta gamma che corre

Dopo la crisi nera del lockdown, la fine dell'estate ha portato ad un ridimensionamento delle perdite per la IV-V gamma e, come abbiamo scritto nei giorni scorsi (clicca qui per approfondire), da settembre c'è stata la tanto attesa inversione di tendenza.

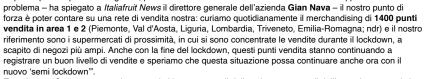
Ma gli assortimenti refrigerati dei supermercati sono sempre più affollati e, per emergere, è necessario investire in nuove azioni di comunicazione e strategie commerciali. Come quelle intraprese dall'azienda bergamasca Terra&Vita, la cui proposta di IV-V gamma conta 200 referenze ed è in continua crescita.











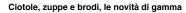
E aggiunge: "Se i supermercati sono andati incontro a tagli delle referenze e a cali dell'assortimento, noi ci siamo preparati per il contrario. Le richieste per la gestione dei supermercati sono aumentate anche perché è più difficile vendere IV-V gamma e in molti hanno risolto il problema incaricandoci degli allestimenti".







Pomodori da Industria CLAUSE: più polpa, più resa, più brix.





Sono quattro le nuove ciotole pensate dall'azienda per segmentare ancora di più l'offerta della quarta gamma. "Di queste due sono già uscite e le altre saranno pronte tra una decina di giorni – sottolinea il direttore – abbiamo voluto rendere il prodotto appetibile anche per il consumo domestico e che richiamasse le uscite al fast food che si facevano prima dell'entrata in vigore delle nuove misure. Da questa idea è nata la **Ceasar Kebab**: una ciotola a base di insalata iceberg con tacchino speziato e salsa allo yogurt. Per quando riguarda le altre ciotole, non abbiamo cambiato gli ingredienti di base ma ci siamo limitati ad aggiungerne dei nuovi come tonno, formaggio edamer, feta, fagioli rossi".

















Specialisti in agrumi



O SECURIO





# Anche la quinta gamma di Terra&Vita si è ampliata con una **nuova linea di contorno** a base di caponata e peperonata, una **nuova zuppa di lenticchie** e una **zuppa ligure** con pomodoro e basilico. L'azienda ha innovato anche nei brodi collocati nella categoria dei freschi: "Abbiamo realizzato due brodi, uno vegetale e uno a base di carne contenuti in brick da 1 litro – dice Nava – i prodotti si conservano in banco frigo per 45 giorni e stiamo avendo un ottimo riscontro dal mercato".

## Novità anche nel packaging



Attenta alle novità del settore, l'azienda presenta i suoi prodotti con un nuovo packaging curato nei dettagli. "I reparti ortofrutta si caratterizzano per i colori verde e azzurro, entrambi freddi – sottolinea il direttore – noi al contrario abbiamo voluto usare dei colori caldi che attraggono: per questo utilizziamo il giallo e l'arancio. Abbiamo inoltre modernizzato il nostro logo e le confezioni grazie ad un reparto grafico che ha capito bene l'importanza di modernizzare confezioni decisamente troppo classiche".

E continua: "Per dimostrare la nostra vicinanza al nostro territorio di appartenenza, oltre a sostenere la squadra **Atalanta Bergamasco Calcio**, per le confezioni di valeriana e radicchio rosso abbiamo registrato il marcio '**Molamia**'- Uniti ce la faremo e sulle confezioni abbiamo disegnato lo skyline di Bergamo: nasce come un invito a tutti i nostri concittadini a non mollare, non lo abbiamo fatto a marzo e non vogliamo farlo ora. I prodotti con questo marchio sono stati messi in vendita a un prezzo promozionale fisso e il pubblico li



la clementina















#### ha particolarmente apprezzati".

E conclude: "Prossimamente innoveremo anche con dei **nuovi materiali biodegradabili**, che non abbiano il freno dell'opacità come altri che sono già sul mercato: nel nostro settore, la visibilità del prodotto è ancora essenziale".

I prodotti di Terra&Vita sono interamente lavorati nello stabilimento aziendale e provengono per il 65% da un'azienda agricola di proprietà, la restante parte da produzioni certificate locali.

### Una gestione automatizzata



Il murale refrigerato di Terra&Vita all'interno di un Supermercato

Alla base di una gestione efficiente dei murali refrigerati c'è un sistema automatizzato e aggiornato in tempo reale. "I nostri operatori si occupano dell'allestimento del banco, eliminando reso e invenduto e mettendo in programma gli ordini per il giorno successivo – specifica Nava – Inoltre ogni merchandiser è collegato direttamente con la gestione di ordini e reso. Appena arrivano gli ordini, viene allertata la produzione: in questo modo abbiamo azzerato la difficoltà inventario e alla sera la giacenza è quasi pari allo zero. Inoltre non facciamo tentata vendita, quindi produciamo solo quello che vendiamo".

"Non abbiamo magazzini – continua – la merce viaggia di notte con i trasporti prioritari e se deve arrivare lontano, ci affidiamo a dei transit point".

Se all'inizio la diffidenza per questo sistema di gestione era tanta, ora i supermercati sono sempre più aperti. "Non siamo più considerati gli intrusi del reparto ortofrutta ma i **nuovi alleati** – ancora il direttore – negli anni abbiamo fatto capire la qualità del nostro servizio, basata su personale formato internamente e sull'interesse comune di incrementare le vendite, oggi è un gioco di squadra". E conclude: "Da quando è iniziata la pandemia, l'anello più debole è rappresentato dal merchandising: se prima un solo merchandiser seguiva 12 murali refrigerati, con le nuove misure si sono allungati i tempi. Per rispettare le tempistiche **abbiamo dovuto assumere nuovo personale**. Inoltre abbiamo dato un **premio extra ai nostri lavoratori** nei mesi di marzo e aprile, **senza il loro impegno non ce l'avremmo mai fatta**".

In apertura il banco di Terra&Vita all'interno di una Superette

Copyright 2020 Italiafruit News



Leggi altri articoli di: Alice Magnani Leggi altri articoli su: Quarta Gamma Quinta Gamma Terra&Vita



Metti il futuro del business delle tue Albicocche in ottime mani.





Altri articoli che potrebbero interessarti:













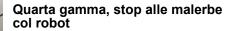




L'unione fa la

bontà





DimmidiSì protagonista in tv, radio e sul digital















DI agosto, accolte le richieste di Confagricoltura





PRO-GEST

Da oltre

40 anni "ridiamo vita alla carta"



Cereallegre e Le Regionali Bonduelle per il back to work



il software per l'ortofrutta





«La Linea Verde verso un futuro green»







Il cavillo che mette a rischio la IV gamma





La Linea Verde: fatturato in crescita, nuovi investimenti







La Linea Verde, svolta epocale







Frutta fresca confezionata, primi segnali di ripresa



I migliori



Eventi

# FRUIT ATTRACTION 2020

Online 1-31 Ottobre 2020

## INTERPOM

Courtrai (Belgio) 23-25 Novembre 2020

# MACFRUT 2021

Rimini 4-6 Maggio 2021

# CIBUS

Parma 4-7 Maggio 2021

## FRUIT LOGISTICA Berlino & Online

18-20 Maggio 2021

# **TUTTOFOOD**

Milano 17-20 Maggio 2021

# **MACFRUT DIGITAL**

Online 28-30 Settembre 2021 leggi tutto



Quarta gamma di frutta ed estratti



«spremuti» dal Covid



Dopo il boom del lockdown, consumi di ortofrutta stabili



# **GLOBAL BERRY** CONGRESS

Rotterdam (Olanda) 7-9 Dicembre 2020

# SIMPOSIO MONDIALE **DELLE CAROTE**

York (Regno Unito) 4-7 Ottobre 2021

leggi tutto



Uif: sulla IV gamma continua l'impatto del Coronavirus



Ottima consistenza per lo spinacio baby-leaf di Rijk Zwaan



# Bonduelle e la sfida del risparmio idrico

| Venerdì 30 Ottobre 2020 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Newsletter | Multimedia | Cerca nel sito

Powered by

AgroTerGroup



Media Partner





Chiara Daltri - Agroter Sas - redazione@italiafruit.net - P.IVA: 01984900363 - privacy policy - cookie policy