Natfood, una formula tutta nuova per la colazione al bar

natfood-30e28be5

C’è un segmento (forse più di uno), che nel settore food & beverage profuma ancora oggi di parzialmente inesplorato; in questo caso quello che riguarda la prima parte della giornata, che si presenta fortemente caratterizzante dell’italianità a tavola, o meglio dietro al bancone del bar. Le scelte dei clienti non vanno natfood 2infatti molto spesso oltre l’accoppiata cappuccino e brioche, con poche eccezioni e integrazioni. Territorio abbastanza vergine dunque, dove strategie e marketing molto possono; qui Natfood proporrà, a partire dal prossimo marzo, un’innovativa offerta per la colazione al bar. Un nuovo concetto, figlio di un obiettivo ben chiaro: nuovi clienti con una nuova idea di breakfast, fatta per l’esercente di tempi, metodi, differenziazione rispetto ai competitors e alti margini.

Un’idea, quella di Natfood, che si concretizza in un’offerta che non c’era e soluzioni ottimali per il lavoro di chi sta dietro il banco bar: succhi con bicchieri dedicati e un frigobibita appositamente concepito che propone al consumatore sempre pezzi di frutta di pronta erogazione nel bicchiere, e poi 4 tipi di cereali in buste da 1 kg. da abbinarsi a 3 diverse varietà di yogurt crema e gelato. Non mancano le marmellate, di alta gamma, proposte in 6 gusti in buste da 650 gr. da inserire nel dispenser dedicnatfood 3ato, e nemmeno fette biscottate biologiche e gallette di riso e di mais, senza glutine né lievito. Nella proposta Natfood anche un caffè filtro americano con cookie originale, the caldo di alta qualità, latte di soia, speciali miscele di cereali e una gustosa cialda belga.

Una proposta completa e ambiziosa, quella dell’azienda emiliana, che si propone di offrire al cliente un nuovo concetto di colazione, più sano e più in linea con le ultime indicazioni attuali (e in sintonia con le recenti tendenze del mercato), e che si presenta per il bar come formula alternativa e più completa come assortimento ad alti margini. L’estrema personalizzazione possibile della prima colazione firmata Natfood, poi, è per l’esercente un must appetitoso: una corretta gestione di prodotti, proposte e clienti non può che giovare alla soddisfazione del consumatore, alla conseguente fidelizzazione e al fatturato del proprio locale.