Natfood: "Non vendiamo solo prodotti"

natfood-e0a04bb7

Natfood nasce nel 2000 con l’obiettivo di proporre ai bar italiani prodotti e servizi innovativi e di successo. Il primo e fondamentale step è stata l’introduzione di un’attrezzatura per l’erogazione dell’orzo espresso. Una innovazione che ha portato così tanti benefici sia al prodotto, più buono, sia in termini di servizio per il barista che ne è nata una nuova categoria, ora diffusa in tutti i bar italiani. Fin dall’origine si delinea quindi il DNA di Natfood, caratterizzato dall’abbinamento di prodotti e attrezzature specifiche. Ne parliamo con **Luciano Lochis**, Amministratore Delegato di Natfood.

Qual è la vostra ricetta vincente?
Il perfetto mix tra prodotti e attrezzature, tra marketing e vendite. La conoscenza approfondita del mercato, l’intercettazione tempestiva di tendenze, bisogni, opportunità. E alla base di tutto, la forza economica dell’azienda e della proprietà, caratterizzata da solida struttura e volontà di investire.

Vantate un laboratorio ricerca e sviluppo davvero all’avanguardia. Come nascono i vostri prodotti?
Da un’attenta analisi del mercato, dalle intuizioni dei miei collaboratori, da brainstorming frequenti che portano alla decisione finale di sviluppo di un determinato concetto. I nostri per semplicità vengono definiti prodotti, in realtà siamo sempre più volti alla vendita di concetti e di progetti, perché non ci limitiamo a creare e vendere il prodotto, ma costruiamo una vera e propria identità intorno ad esso, corredandolo di immagine, accessori, suggerimenti d’uso.

[caption id="attachment_103814" align="alignleft" width="244"]Luciano Lochis Luciano Lochis[/caption]

Avete un portafoglio prodotti con un numero di referenze quasi da record. Riusciamo a declinarlo?
Il core business è composto da Gin-co, il caffè al ginseng e Orzeus, il nostro orzo espresso, accompagnati da tutti i prodotti solubili per caffè aromatizzati quali il caffè al guaranà, alla nocciola, la cioccolata calda. Importanza crescente ha il comparto delle creme fredde e del gelato soft, i marchi

principali sono Cremosito, la crema fredda al caffè e Yosoft, gelato al gusto yogurt, nonché Yocream e Creamy, gusti vari di creme fredde. Cioconat è la nostra cioccolata calda ed Happy Puppy è la nostra offerta di granite. Oltre a questi marchi principali distribuiamo il marchio Dilmah, tè in filtri e in foglie originale dello Sri Lanka e proponiamo un'ampia gamma di prodotti di completamento quali succhi di frutta concentrati, topping e decorazioni varie.

Come siete posizionati sul mercato?
I nostri clienti raggiungono una numerica importante, oltre 30.000 tra bar, caffetterie, gelaterie, parchi di divertimento, chioschi, locali stagionali. Siamo presenti sull'intero territorio nazionale e, oltre ai locali indipendenti, serviamo la maggior parte delle catene di ristorazione organizzata, urbane ed extraurbane.

Come funziona la vostra struttura e come operate sul territorio?
Abbiamo un'ampia e forte rete commerciale, composta da agenti borsa, concessionari e clienti grossisti. Abbiamo 13 depositi logistici collocati in tutta Italia, attraverso i quali serviamo oltre 14.000 locali direttamente.

Qual è il vostro prodotto di punta?
Il caffè al ginseng Gin-co. È il brand sul quale puntiamo maggiormente come comunicazione, in particolare abbiamo un'attività strutturata forte nell'ambito dei social network dedicata alla crescita del marchio. A seguire Cremosito, la crema fredda al caffè e Yosoft, il gelato al gusto yogurt. Sono tutti prodotti glutenfree, senza grassi idrogenati, preparati con acqua.

Avete numerose referenze dedicate al mondo dello street food…
L'area street food è in grande evoluzione in Italia. Da qualche anno ci stiamo orientando affinché i nostri clienti possano approfittare di questo trend di successo. Le granite Happy Puppy, con il divertente bicchiere a colonna, Willy Waffle, il waffle da passeggio su stecco, il gelato soft e tanti altri ancora, vengono proposti in modalità da asporto, accompagnati da strutture mobili o fisse quali carrelli e/o chioschi che allargano il locale sulla strada e aumentano le opportunità di business.

All'ultimo Sigep avete presentato diverse innovazioni…
Nell'ambito street food abbiamo presentato degli allestimenti su Apecar dedicate proprio ai prodotti di cui abbiamo appena parlato. Abbiamo costruito uno stand dedicato ai grandi concetti Natfood per trasmettere ai clienti la nostra potenzialità non solo come fornitori di prodotti, bensì anche come partner a 360 gradi per qualunque tipo di clientela. Altre innovazioni di prodotto di Sigep sono state la nuova macchina erogatrice di ginseng e orzo, con un'immagine speciale personalizzabile per i clienti,

ricette e attrezzature nuove nell’ambito delle creme fredde, nuove bevande e la Mini Crêpe Susy, nuovo prodotto di cottura da asporto.

Siete stati protagonisti anche durante Expo. Cosa rimane oggi di questa avventura?
Expo è stata fonte d’ispirazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, per esempio la Mini Crêpe Susy, è nata studiando un prodotto tipico olandese proposto in Expo. Un’occasione irripetibile in termini di visibilità, infatti avevamo un chiosco dedicato alla vendita di granite e gelato soft a nostro marchio e immagine, posto a pochi metri dall’albero della vita, oltre a diverse postazioni sul decumano e nelle aree ristoro con 8 postazioni mobili che offrivano sempre granite e gelato fin dall’inizio; inoltre a settembre sono state inserite cioccolata calda Cioconat e i prodotti di cottura da asporto Willy Waffle e Juan Churro.

Quali novità avete in serbo per l’estate?
L’estate è partita alla grande, con la conferma dei nostri prodotti principali che stanno producendo incrementi a 2 cifre. Abbiamo migliorato Yosoft e Yocream ai quali abbiamo aggiunto i fermenti lattici vivi e abbassato il contenuto di zucchero, e il mercato ci sta seguendo. Stiamo proponendo un concetto elevato di gelato soft a marchio Gelato Gourmand, con attrezzature specifiche per il gelato soft, professionali e altamente performanti. Anche Mini Crêpe Susy è una novità dell’estate 2016, nonché La Lella, una golosissima cremina nocciola e cacao, con erogatore dedicato, molto pratico e fruibile, da utilizzare per la ricettazione di creme, gelati, crêpes, waffles.