

FAMIGLIA COINVOLTA

Nova Funghi è guidata dal fondatore, Paolo Scapin, che insieme al figlio Daniele sovrintende la produzione. Anche il resto della famiglia è coinvolto: la figlia Ilaria segue l'area marketing e vendite e la moglie Margherita l'amministrazione e finanza. L'azienda opera dal 1980 grazie alla volontà dell'imprenditore di lavorare funghi champignons di produzione locale per mettere a disposizione della ristorazione un prodotto già pronto per la farcitura e per l'utilizzo finale. Nel tempo l'impresa è cresciuta arricchendo la propria proposta fino ad offrire una gamma completa nel mondo dei vegetali. Con l'ingresso in azienda della seconda generazione, il gruppo lavora nel segno della continuità ed è impegnata nella produzione di oltre 150 referenze per fornire alla distribuzione sempre maggiori soluzioni e valore aggiunto. Il catalogo comprende carciofi, olive, asparagi, verdure grigliate, creme vegetali e molto altro ancora.



Segmentazione, la direzione maestra dei sottoli

Nova Funghi imprime innovazione nel packaging e nelle referenze, con l'obiettivo di rilanciare i prodotti al di fuori dell'area commodity

Elena Giordano

Dalla lavorazione del prodotto fresco alla cottura a vapore, che mantiene il gusto originario dei funghi: questa specificità è uno dei punti forti di Nova Funghi, unitamente all'alta qualità della gamma di prodotti (funghi, ortaggi e verdure, creme vegetali) e al prezzo medio. Per uscire dalla gabbia della commodity, il mercato dei funghi ha bisogno di innovazione con contenuti di servizio. Questo è il motivo per cui lo specialista padovano sta per lanciare tre novità: "Una nuova linea vaso vetro di pesti e cre-

me con un pack innovativo -spiega Ilaria Scapin, responsabile mktg- puntando sulla qualità degli ingredienti. Un fungo trifolato in lattina riciclabile in confezione cluster da due pezzi con il prodotto 'cotto a vapore' e pronto in tavola senza necessità di essere sgocciolato. La terza innovazione ci vedrà presto protagonisti anche nel reparto frigo dell'ortofrutta a temperatura 0-4 °C. Si tratta di una vaschetta di funghi e carciofi da 250 g dalla shelf-life di 60 giorni che entra nel segmento V gamma: il prodotto è cotto, condito, da

usare come contorno e preparazione di pasta e riso, particolarmente adatto ai giovani".

TREND IN ATTO


Sostenibilità e naturalità sono ovviamente nel mirino. Il pack è completamente riciclabile sia per le linee in lattina che per il vaso in vetro. "Stiamo impostando le nuove linee di prodotto a 'sgocciolato zero' e questo sostiene sia l'ambiente che la naturalità del prodotto. Ugualmente il fungo fresco V gamma sosterrà questi valori".



RACCONTARE IL POSIZIONAMENTO?



Nova sta in questi mesi comunicando sulla stampa trade. “Non escludiamo a settembre di utilizzare Tv e radio locali. La strategia di marketing prevede un riposizionamento del marchio Nova verso il premium price. Abbiamo inoltre l’obiettivo di penetrare meglio il target group 25-45 anni dei responsabili d’acquisto; per questo stiamo rinnovando completamente il nostro sito, così da comunicare meglio sul canale social. Anche per questo abbiamo rinnovato completamente il pack del marchio Nova per renderlo più coerente con gli obiettivi di riposizionamento”.

Con una quota di mercato nazionale a volume pari all’8% nel segmento funghi, con il terzo posto su scala nazionale (e una del 21% in Area 2 Nielsen), Nova intende non solo nazionalizzare il business allargando la distribuzione all’intero territorio nazionale, ma anche migliorare la posizione all’estero. “In entrambi i casi mettendo mani a una riorganizzazione della forza vendite”. Attualmente l’export vale il 10% del fatturato totale, i mercati interessati sono quelli europei ed extra, sia con il marchio d’impresa che con quello del distributore. “Va precisato che in gdo operiamo con il marchio Nova (55%) e con altri due marchi di nostra proprietà, Bosco in tavola e Sapori di Bosco (25%). La mdd vale il 20% e viene fornita solo al canale discount nazionale”. 

È arrivato il cambiamento: THE 1ST MENTAL DRINK



PRODOTTO
IN ITALIA



NATURALBOOM NUTRE LA TUA MENTE IN MODO NATURALE

*Il consumo di NATURALBOOM
influisce in modo significativo
sulla memoria a breve e a lungo
termine e sui tempi di reazione**

Feed Your Mind



*Foscan 2018

NATURALBOOM.IT