



NOVA FUNGHI

In cantiere c'è il restyling della marca

Mesi di intensi cambiamenti attendono nel 2021 Nova Funghi, che **ha in programma interventi sia sui processi produttivi sia sull'identità del brand**: è prevista, tra l'altro, un'evoluzione del packaging che, oltre a veicolare la nuova immagine aziendale, introdurrà anche soluzioni di servizio come l'apertura easy-peel. L'azienda di San Giorgio delle Pertiche (Pd) ha iniziato di recente a fare comunicazione sulla stampa specializzata, e per il 2021 intende aumentare l'investimento pubblicitario, anche con una presenza sulle tv locali in Area 2. Nova Funghi lavora, inoltre, a un deciso miglioramento nella penetrazione dei mercati, sia in Italia che all'estero. **Proprio l'export è stata una delle voci penalizzate nel 2020, con un calo del 22%**. In perdita



Si lavora su una nuova brand identity e sui processi produttivi

anche i canali bar e alberghi (-30%) e ristorazione (-19%). Bene invece il retail, che è cresciuto complessivamente del 6,5 per cento. **Il miglior risultato conseguito negli ultimi 12 mesi è lo sviluppo del segmento funghi nel canale retail sia a valore che a volume** – rispettivamente con +17% e +12% – che ha portato l'azienda a una quota di mercato a livello nazionale dell'8 per cento. In Area 2, roccaforte di Nova Funghi, la quota di mercato a volume è arrivata al 21%, al secondo posto dopo le private label, con una distribuzione ponderata del 61 per cento. Crescono del 6% anche i carciofi, mentre registrano un calo del 5% le olive da

tavola. “La pandemia – nota **Ilaria Scapin, Responsabile Marketing di Nova Funghi** – ha forzato le aziende ad adottare una strategia flessibile. Il 2020 è stato un anno in cui i **clienti hanno frazionato i quantitativi per singolo ordine, imponendo ai fornitori una maggiore ridondanza di risorse per poter riallocare velocemente le scorte** e superare le criticità. Ciò ha causato più frazionamento delle consegne ai vettori, che si sono trovati così ad affrontare maggiori costi. Per quanto riguarda

il prezzo delle materie prime, è difficile prevedere l'andamento degli ingredienti conservati in salamoia, perché il lockdown potrebbe aver fatto saltare alcune coltivazioni stagionali. **Per gli champignon, invece, la quantità disponibile non sempre segue una logica di domanda e offerta**, e quindi il prezzo è soggetto a fluttuazioni. Le fungaie hanno un ciclo di produzione molto corto, che può essere attivato o meno in funzione di quanto il mercato paga la materia prima. Si tratta per lo più di piccole o medie imprese che spesso usufruiscono di sovvenzioni dell'Ue”. *Stefania Lepera*

I NUMERI DI NOVA FUNGHI

Fatturato 2019	28 milioni di euro
Fatturato stimato 2020	25 milioni di euro
Marchi	Nova, Compar
Quota export	8%
Canali	Retail 50%, Foodservice 50%
Top Sku	Funghi trifolati lattina 180 g Nova