

Partner chiave



Gastronomie per darmi visibilità

Comune/Vincitore appalto

Nutrizionisti/studi medici

Fornitori farine e uova

Consegna a domicilio

Attività chiave



Registrazione marchio e dominio web

Certificazioni: ottenimento e mantenimento

Ricerca di fornitori certificati Km 0 e partner vari

Marketing e digital marketing

Risorse chiave



macchinari

Ambiente separato dal resto della casa

Furgone per consegne? auto

Materia prima

Valore offerto



Prodotti freschi pasta per intolleranti (lattosio, guscio d'uovo, glutine, nichel)

Produzione a Km 0/ valorizzazione del territorio

Prodotto certificato

Sapore migliore e materie prime di alta qualità

Possibilità di un'offerta personalizzata

Informazioni dettagliate sul prodotto

Ricette del territorio

Box pasta con sugo pronto

Packaging «studiato»

Relazioni con i clienti



Video testimonianze del cliente soddisfatto

Organizzazione di piccoli eventi/presenza ai mercatini/fiere

Canali



Sito web/social/brevi tutorial di cucina/

Passaparola/

Volantini

Pubblicità sui giornali locali

Segmenti di clientela



Persone intolleranti età adulta residenti, o anche turisti, in città limitrofe

Disponibili ad acquistare prodotti di qualità e più costosi

Sono attenti e si informano sugli ingredienti

Gastronomie/Ristoranti/ Catering

Mensa scolastica (alunni con intolleranze)

Pasta Into

Struttura dei costi

Macchinari e attrezzature

packaging

Campagna pubblicitaria

Materie prime

PC, connessione internet, sito

Autorizzazioni, certificazioni, corsi

utenze

Flussi di ricavi

