

## Partner chiave



Produttori locali

Associazioni

Commercianti locali che si appoggiano al ns laboratorio

Mense

## Attività chiave



Produzione cuore dell'attività

Mktg/ rapporto con la clientela

Logistica : servizio di consegna

Modalità di conservazione e imballaggio

Appalti con enti locali per mense

## Risorse chiave



Lavoratori /chef requisiti

Materie prime controllate e di qualità

Attrezzature/ macchinari

Modalità di conservazione e imballaggio

## Valore offerto



Pasta fresca a persone con intolleranze – previsione di prodotti dolciari

Prodotto artigianale, fresco , qualità certezza della non contaminazione

Piccola gastronomia

Provenienza dei prodotti : Km0 , da filiera certificata

Degustazione

Corsi di cucina per fare impasti

Sostenibilità dell'intero processo : attenzione alle materie prime, acqua, riduzioni sprechi, packaging sostenibile, inclusione lavoratori

## Relazioni con i clienti



Degustazione e corsi di cucina

Eventi di presentazione dei prodotti

Appalti con enti locali (-mense)

## Canali



Laboratorio e negozio fisico

Sito social (instagram , facebook, whatsapp)

E mail Mktg

Promozione, anche tramite brochure, rivolta a strutture sanitarie, farmacie, parafarmacie, mense

## Segmenti di clientela



Clienti intolleranti a vari ingredienti

Clienti attenti alla salute

Fasce di età /chi acquista (per conto di minori e anziani)

B2B : ristoranti , gastronomie

Mense , scuole Ristorazione collettiva

**Laboratorio e vendita di pasta fresca per intolleranti e in futuro prodotti dolciari**

## Struttura dei costi

Attrezzature

Consegna

Furgoni per trasporto ( catena del freddo)

Personale

Energia

Materie prime/packaging/comunicazione

Canone di locazione



## Flussi di ricavi

Vendita prodotti ( corretto posizionamento nello stabilire il prezzo )

Eventi privati

Doppia offerta: prodotto top e linea più accessibile

