

creamitalia.it

CHIEDI DI + AL TUO BAR!

E SE POTESSI TRASFORMARE
LE TUE BRIOCHES IN UNA
SPECIALITA' DI PASTICCERIA?

Creami[®]
Di che gusto sei?

SCEGLI, VIVI, GUSTA!
PROVA LA NUOVA ESPERIENZA
DELLA FARCITURA ESPRESSA



CONOSCI I TREND DEL MERCATO?

E SE LA COLAZIONE FOSSE IL SEGRETO DELLA FELICITA'?

Alcuni studi ed esperti testimoniano che è così, mentre si diffonde un movimento che auspica una sana colazione al mattino, **consumata con tutta calma e con le persone care...**

Tratto da: **GLAMOUR**



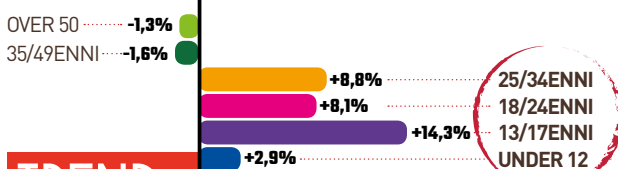
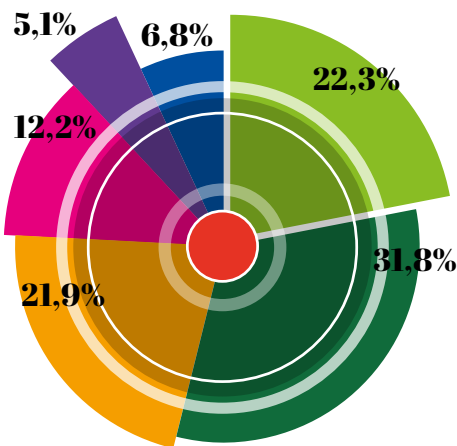
LA COLAZIONE PROSEGUE IL FORTE TREND DI CRESCITA

Tratto da: **bargiornale**

DISTRIBUZIONE PER FASCE D'ETA

Anno 2018 vs 2017

VISITE

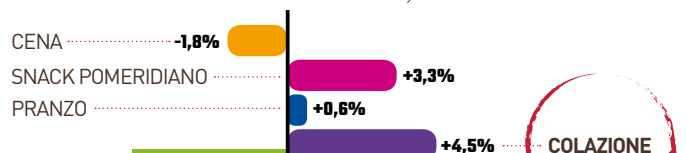
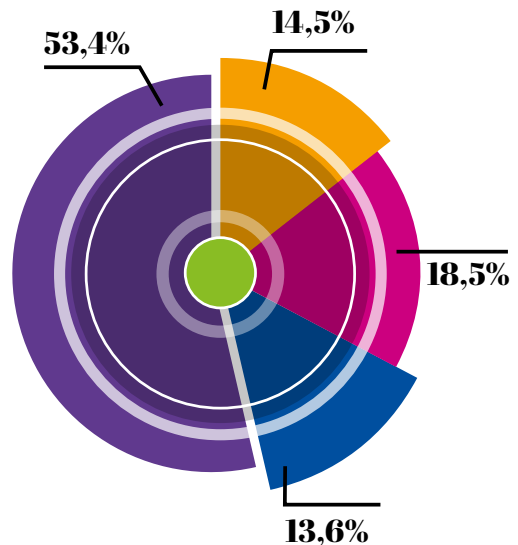


TREND

VISITE AL BAR PER OCCASIONE DI CONSUMO

Anno 2018 vs 2017

VISITE



TREND

COLAZIONE ALL'ITALIANA, I NUMERI, I TREND, L'OFFERTA

Colazione, croce e delizia del menù tricolore. Secondo la ricerca *Gli italiani e la prima colazione*, curata da Eurisko, è un pasto che si consuma molto velocemente: il 66% degli Italiani dice di dedicarvi meno di 10 minuti e il 55% mangia da solo. Soltanto il 15% la considera il pasto più importante della giornata, mentre otto su cento la saltano del tutto. Il caffè è il sovrano incontrastato: per il 15% degli intervistati rappresenta tutta la colazione, mentre **il 25% vi aggiunge un prodotto da forno.**

Prodotti da forno sempre protagonisti
Questa centralità dei prodotti da forno nella colazione quotidiana degli italiani contribuisce anche a spiegare il grande peso che il comparto riveste all'interno del settore pastry, come confermano i dati di AIDEP (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane): nel 2013 l'offerta complessiva ha toccato 1.120.350 tonnellate, per un valore di oltre 5 miliardi di euro.

Rispetto all'anno precedente, si registra una crescita dell'1,4% in volume, a fronte di un incremento del 2,3% del valore.

La colazione diventa esperienza fuori casa
Ed è qui che il fuori casa può diventare il fattore chiave. Dolce, salata, vegana, da gustare al volo, in piedi, oppure comodamente seduti: **si moltiplicano in Italia i format studiati per una prima colazione originale e innovativa.**

Puntando sull'affezione italiana per i prodotti da forno, uno dei nuovi format più diffusi è la panetteria che evolve in bar e anche ristorante, da vivere a ogni ora del giorno e anche della sera, ma soprattutto per le colazioni, con specialità sia dolci sia salate.

Caffè e croissant? Sì, ma 2.0

In secondo luogo i prodotti da forno, dove i croissant precotti e congelati degli anni '90 e 2000 hanno ceduto il passo a produzioni artigianali con un ottimo rapporto qualità-prezzo, **una scelta molto ampia e un buon livello di personalizzazione on-site, ad esempio farciture che vengono inserite al momento usando prodotti freschi di altissima qualità.**

Tratto da: **MIXER**
PLANET





**OGGI SUL MERCATO
L'IMPORTANTE
E' DIFFERENZIARSI!**

**SAI COSA VOGLIONO
I CONSUMATORI?**

**VOGLIONO ESSERE
I PROTAGONISTI
DELLE LORO SCELTE**

**VOGLIONO AVERE
+ DISPONIBILITA'
NELLA PROPOSTA**

**SONO SEMPRE ALLA
RICERCA DI EMOZIONI
DA CONDIVIDERE**

LO SAPEVI?

**SONO 12 MILIONI
GLI ITALIANI
CHE CONSUMANO
LA COLAZIONE FUORI
CASA 3/4 VOLTE
ALLA SETTIMANA.
E SONO 5 MILIONI
QUELLI CHE LA
CONSUMANO FUORI
CASA OGNI GIORNO.**

**COME AUMENTARE
LE VENDITE DI OLTRE IL 25%,
RISPARMIANDO TEMPO
DI PREPARAZIONE, SENZA
STRAVOLGERE LE TUE
ABITUDINI ANCHE SE IL TUO
CONCORRENTE HA UN LOCALE
PIÙ NUOVO DEL TUO.**

Quante volte ti è capitato di pensare, **ma ne vale davvero la pena?** Tutto il giorno chiuso nel tuo bar e poi quella sensazione di non guadagnare abbastanza. Sveglia presto, mille sacrifici, per poi servire i tuoi soliti clienti e vedere sfilare un sacco di gente davanti al tuo bar per entrare in quello del tuo concorrente e poi, dieci di sera e ancora qualche brioches della mattina rimasta invenduta nella tua vetrina. E tutti i giorni la stessa storia, in piedi di primo mattino a preparare le colazioni. Tiri fuori i cartoni delle brioches dal frigo, cercando di prevedere cosa venderai.



Ci siamo chiesti: ma come posso semplificare il lavoro del barista, dargli un prodotto di alta qualità, senza stravolgere le sue abitudini, facendolo guadagnare bene e accontentando il suo cliente?

FAI IL TEST E SCOPRI SE E' CIO' CHE FA PER TE!

Leggi la lista e spunta le frasi che corrispondono a ciò che vivi tu!

Se in questo elenco ti sei riconosciuto in 2 o più punti, allora **non hai più tempo da perdere!**

- TROPPE REFERENZE PER UNA CATEGORIA DI PRODOTTO;
- CELLE PIENE DI CARTONI;
- DIFFICOLTÀ DI TRACCIARE E GESTIRE LE SCORTE;
- PREPARAZIONE RESA DIFFICOLTOSA DALLA NECESSITÀ DI SEGUIRE TEMPI E TEMPERATURE DI COTTURA DIFFERENTI;
- PRODOTTO UGUALE A QUELLI DEI SUOI CONCORRENTI.

E' ARRIVATO IL MOMENTO DI DIFFERENZIARSI DAGLI ALTRI, AUMENTARE IL CASSETTO ED I TUOI GUADAGNI E DI FIDELIZZARE IL TUO CLIENTE, INSOMMA E' ARRIVATO IL MOMENTO DI SCEGLIERE

Creami 



PERCHÈ FUNZIONA COSÌ BENE? SEMPLICE!

- perchè **fa entrare più clienti nel tuo bar**, attendi che si sparga la voce e goditi il risultato;
- ti consente di avere **solo 5 referenze di brioches** nel tuo frigo;
- **riduce il rischio di errori** da parte dei tuoi collaboratori nel prelevare i prodotti da cuocere;
- ti permette di **semplificare la fase della cottura**;
- con un solo prodotto, cambiando la farcitura riesci a **soddisfare tutti i tuoi clienti**;
- puoi proporre abbinamenti di golose farciture e perchè **no aumentare il prezzo di vendita**;
- il momento della preparazione **avviene davanti al cliente**, che si **gode l'esperienza** di vedere creata la sua brioche in pochi istanti;
- il **cliente sceglie tra 7 golose creme** (3 dedicate ai vegani), sempre fresche!
- garantisce la **miglior qualità della farcitura** perchè non viene cotta insieme alla brioche;
- lo strumento di farcitura **e' pratico e facile da usare**;
- occupa poco spazio e ti permette di **trasformare il tuo bar in un'inaspettata pasticceria**;
- permette di aumentare o creare la **vendita di prodotto da asporto**.





+FACILE
LA GESTIONE
DELLE
REFERENZE



+QUALITA'
CON FARCITURE
SEMPRE
FRESCHE



**+SCELTA
+FARCITURA**
PER IL
CLIENTE



+25%
DI VENDITE



+25%
MARGINE SULLA
VENDITA DELLE
BRIOCHES

QUESTO E' SOLO L'INIZIO LASCIATI SORPRENDERE!

Ogni giorno i nostri pasticceri preparano e testano **nuove golose creme**, così da poter stuzzicare con edizioni limitate, stagionali, i **palati dei tuoi clienti più golosi**.



Prendi delle buonissime nocciole intere, unisci un po' di ottimo cacao, del buon latte e la passione dei nostri pasticceri e otterrai questa deliziosa crema al cacao e nocciole compatta vellutata ma soprattutto golosa.



Uova, latte, zucchero e vaniglia, bastano pochi ingredienti per dare vita ad una delle creme più amate: la crema pasticcera e la nostra è davvero golosissima.



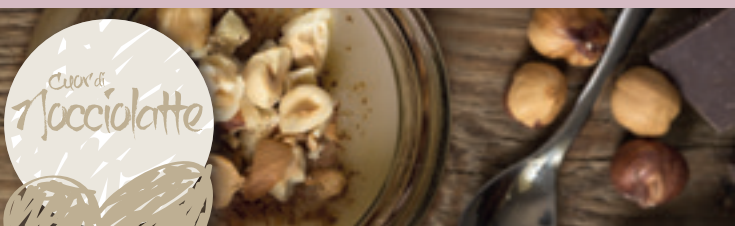
La nostra confettura è realizzata selezionando le migliori albicocche, trattate come fossero appena raccolte, per ottenere un prodotto irresistibile con il 35% di frutta



I frutti di bosco sono ricchi di vitamine, antiossidanti e preziosi alleati della salute. E sono proprio questi i prodotti che noi selezioniamo per ottenere la nostra irresistibile confettura di frutti di bosco, con il 35% di frutta.



Una crema al pistacchio morbida, gustosa e di grande qualità. L'intenso, raffinato e delicato gusto dei nostri pistacchi la rende unica come farcitura per conquistare i palati più golosi ed esigenti.



Il caratteristico ed intenso sapore delle nocciole intere appena raccolte insieme alla delicatezza del latte e una punta di vaniglia rendono questa crema diversa e originale.

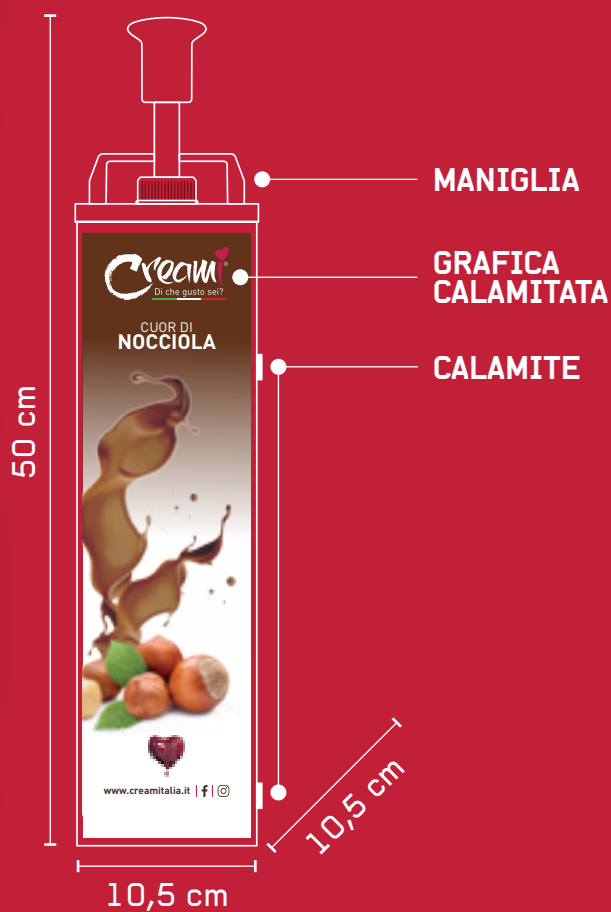


Una crema vellutata dal deciso e finissimo gusto di cioccolato fondente, gradevolmente amaro, ottenuto dalla selezione delle migliori fave di cacao

**CREAMI® È PRATICO
E FACILE DA UTILIZZARE,
CON VANTAGGI
E BENEFICI IMMEDIATI.**

SISTEMA BREVETTATO

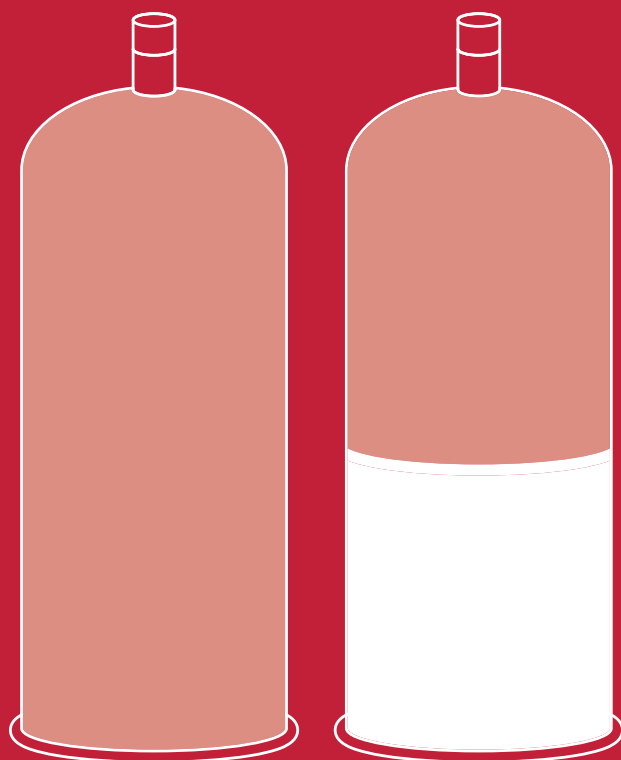
- DESING INNOVATIVO
- MODULABILE IN VARIE FORME E COMBINAZIONI
- ADATTABILE AI TUOI SPAZI





MASSIMA PRATICITA'

- RICARICHE USA E GETTA
- FACILI E VELOCI DA SOSTITUIRE
- SOTTO VUOTO
- MASSIMA IGIENE
- ZERO SPRECHI



CONSERVAZIONE
18/24°

LUNGA
SHELF LIFE



ALTA QUALITA'

Le nostre creme di alta qualità prodotte con materie prime selezionate garantiscono una **esperienza di gusto unica**.
Le farciture sono realizzate per consentire una **perfetta conservazione a temperatura ambiente**, senza alcun bisogno di riporre le ricariche nel frigorifero.



DOSE
PORZIONATA

SPESSE NELLE
SCELTE BISOGNA
ACCONTENTARSI,
PERCHÉ FARLO
ANCHE A COLAZIONE?
DA OGGI IL TUO
CLIENTE PUÒ
SCEGLIERE
DI CREARSI
LA SUA BIGUSTO

Provala
con **2** gusti



CONTATTACI SUBITO!

www.creamitalia.it

Creami[®]
Di che gusto sei?