

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**



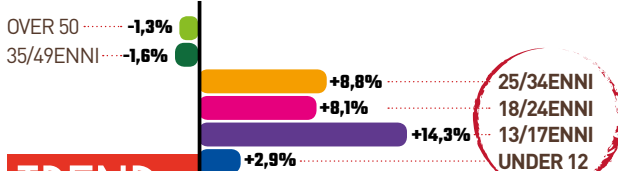
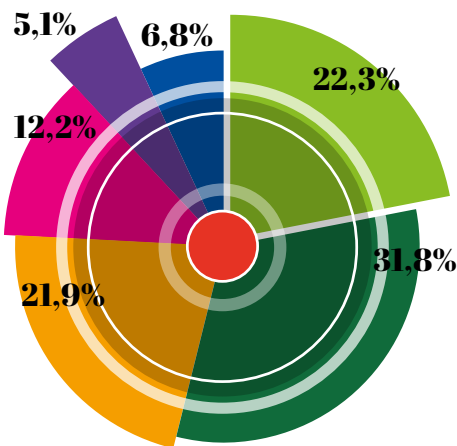
LA COLAZIONE PROSEGUE IL FORTE TREND DI CRESCITA

Tratto da: **bargiornale**

DISTRIBUZIONE PER FASCE D'ETA

Anno 2018 vs 2017

VISITE

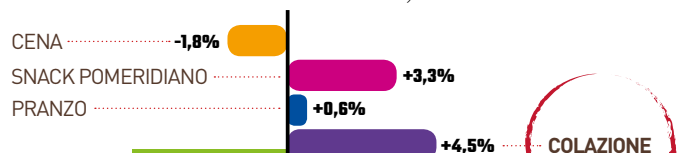
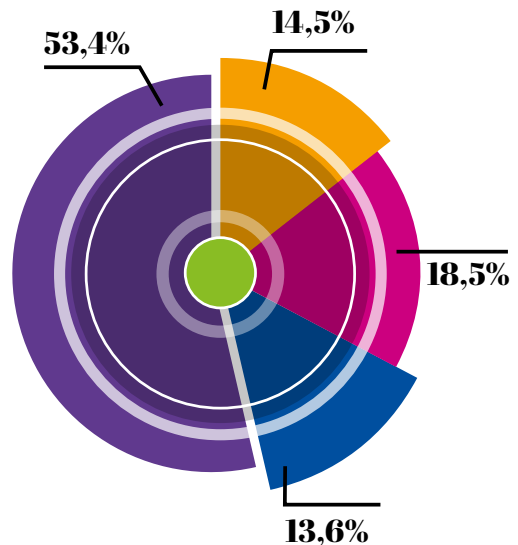


TREND

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 AIDEPI (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
FRESCHES



**+SCELTA
+FARCITURA**
PER IL
CLIENTE



+25%
DI VENDITE

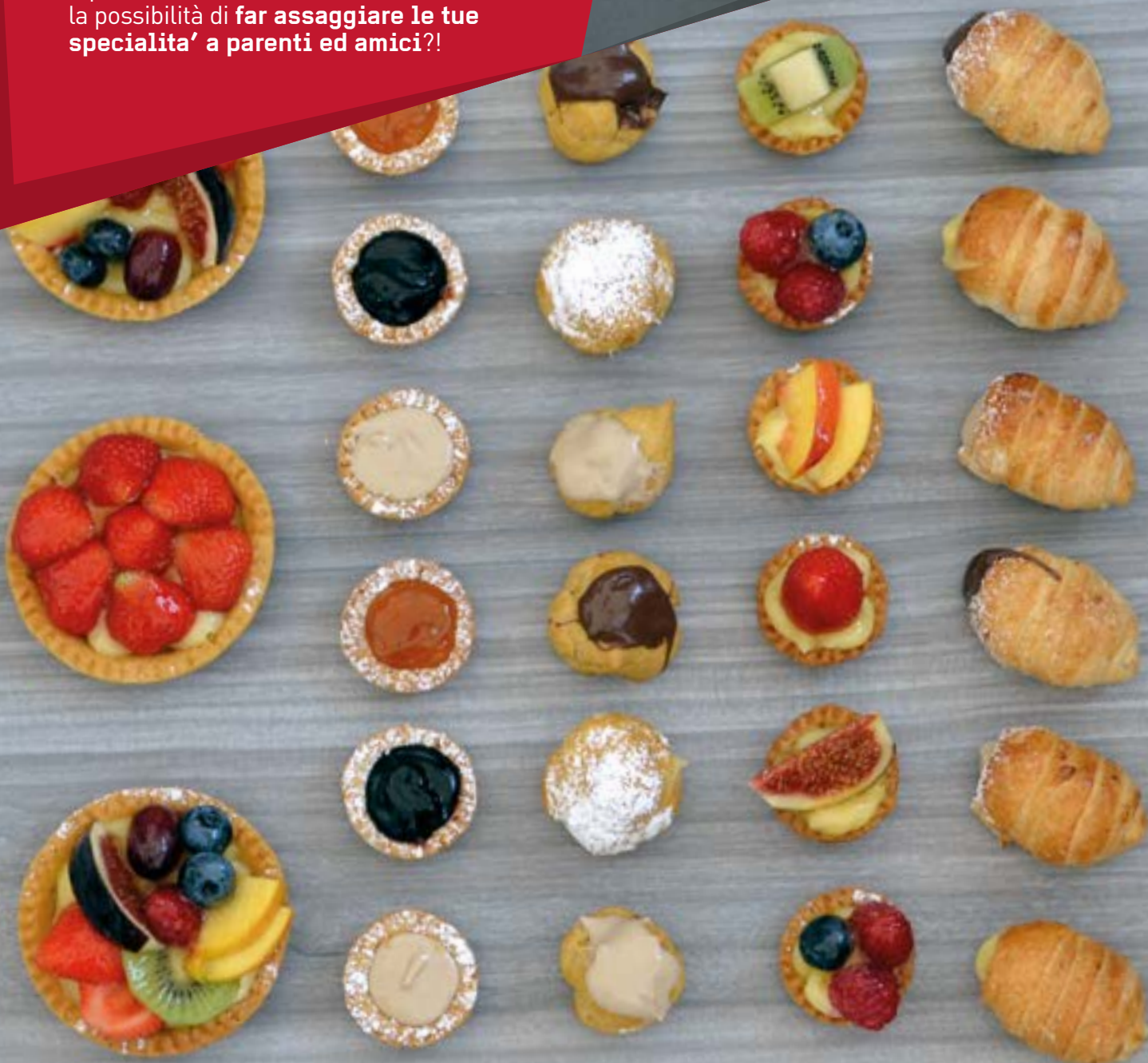


+25%
MARGINE SULLA
VENDITA DELLE
BRIOCHES

INFINITE POSSIBILITA' DI CRESCITA!

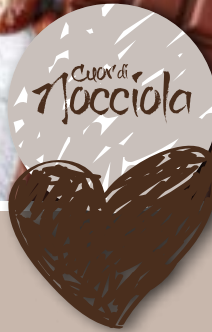
CREAMI® TRASFORMA IL TUO LOCALE IN UNA PASTICCERIA NON CONVENZIONALE.

Con CREAMI® le possibilità' di sviluppo non hanno confini, le numerose varietà di farciture e la semplicità di utilizzo trasformano i dispenser in veri e propri strumenti di pasticceria per dare spazio alla tua creatività. E perchè non dare ai tuoi clienti la possibilità di far assaggiare le tue specialita' a parenti ed amici?!



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 morbida, gustosa e di grande qualità con pistacchi di Bronte. 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.

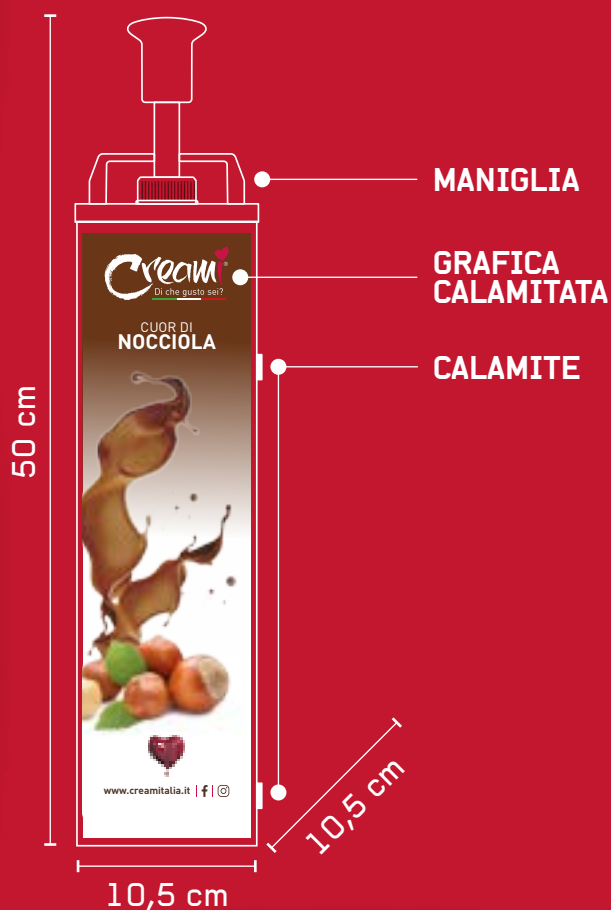


Una crema vellutata dal deciso e finissimo gusto di cioccolato fondente, gradevolmente amaro, ottenuto dalla selezione delle migliori fave di cacao

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

SISTEMA BREVETTATO

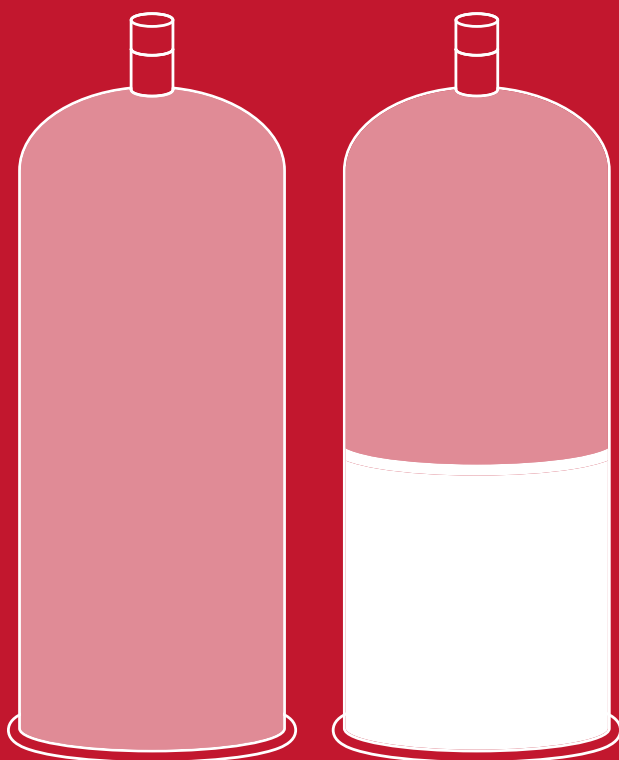
- DESING INNOVATIVO
- MODULABILE IN VARIE FORME E COMBINAZIONI
- ADATTABILE AI TUOI SPAZI





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

Cuori di
Nocciola

Cuori di
Crema

Cuori di
Pistacchio
VERO PISTACCHIO DI BRONTE

Cuori di
Nocciola

Cuori di
Crema

Cuori di
Fondente

Cuori di
Bosco

Cuori di
Crema

CONTATTACI SUBITO!

www.creamitalia.it

Creami[®]
Di che gusto sei?