

## TESTARE NUOVI CONCETTI

A cura di GB Studio\*



Easy solution con qualità

# Quando con il packaging si prepara anche il fritto

### ESIGENZA

Obiettivo critico per le aziende del settore food è quello di soddisfare esigenze di consumatori con poco tempo a disposizione, ogni giorno più attratti da prodotti pratici, gustosi e sicuri per un consumo domestico ed extra-domestico. Le ricerche di mercato riscontrano un consumatore esperto, dalle scelte sempre più complesse, che preferisce cibi freschi e sapori che rievocano la cucina tradizionale: un richiamo che si accompagna a una forte propensione verso beni capaci di fornire anche dei servizi accessori che si traducano in un plusvalore agli occhi del mercato.

# 1

### SOLUZIONE

Introdurre modalità di preparazione e consumo basate su un concept del tutto nuovo, rappresenta un'opportunità di innovazione in grado di sviluppare interessanti business. Studiata per ottenere un cospicuo risparmio di tempo, senza però compromettere il sapore degli alimenti -sia che si tratti di pasti consumati fuori casa, ma ancor più di quelli gustati all'interno delle pareti domestiche- ecco un esempio di pack che rappresenta una reale novità in linea con i trend del mercato. L'imballo, che garantisce la panatura di alimenti freschi grazie alla funzionalità della confezione e senza entrare in contatto con gli alimenti e le altre componenti di prodotto, permette di usufruire di molteplici vantaggi correlati.

# 2

### TECNOLOGIA

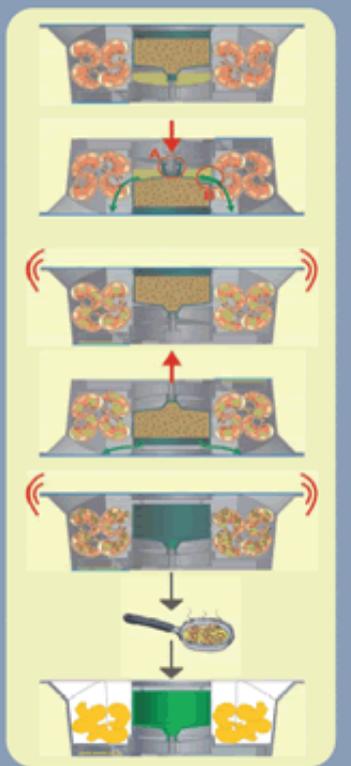
L'attività di ricerca di Develpack ha permesso di individuare una soluzione innovativa per la preparazione di un piatto tradizionale come la frittura di alimenti freschi. La presenza, all'interno dello stesso pack, di vari scomparti in grado di mettere in contatto tra loro le varie componenti del prodotto appena prima della

# 3

## CONSUMER BENEFIT

1. Si consumano prodotti freschi da preparare pochi istanti prima;
2. Riduzione dei tempi di elaborazione di un piatto impegnativo come la frittura di alimenti freschi;
3. Tutto il necessario per la preparazione della panatura è presente nel pack ed è contenuto in scomparti separati;
4. Il funzionamento del pack è semplice, di facile comprensione e permette al consumatore una partecipazione attiva;
5. Per la preparazione della panatura non vengono utilizzate, e quindi sporcate, stoviglie;
6. Si tratta di un prodotto che garantisce la realizzazione di cibi tradizionali, elaborati e gustosi, anche in occasioni in cui il tempo è una variabile critica.

# 4



## Il packaging ricco di servizio

### TARGET

Consumatori con poco tempo a disposizione, che usano sostituire, anche in casa, un pasto completo con cibi "al volo", cibi che, però, spesso non garantiscono un sapore al livello delle attese; persone che amano la cucina tradizionale, gustosa e anche elaborata, ma non sono in grado o non hanno tempo di prepararlo all'interno delle pareti domestiche; persone che vogliono evitare di sporcare stoviglie e cucina.

### PLUS AZIENDALI

La possibilità di non rinunciare alle tradizioni culinarie del nostro territorio e alla garanzia di prodotti sicuri

### CHI REALIZZA IL PACKAGING

Develpack srl (Catona - RC) specializzata in Ricerca e Sviluppo nel settore del food packaging

### (\*) CHI È GB STUDIO

Situata nella provincia di Alessandria, da 25 anni si occupa di ricerca di soluzioni innovative per l'industria alimentare ([www.gbfood.it](http://www.gbfood.it))



preparazione, intervenendo dall'esterno della confezione e senza entrare in contatto con l'ambiente esterno, è la novità offerta da Bread Pack. Alimenti crudi, liquidi e parte solida per la panatura, sono già presenti nel pack in un'unica soluzione all'inizio del processo qui sopra illustrato.