

Torte fatte in casa per la ristorazione

Capoprogetto:

Tullia Cederna

Tipologia del Progetto

Prodotti o servizi commerciali

Team di progetto

Giuseppe Visconti

email: tulliacedei@hmail.com

cell 328564352

Ideatrice del progetto

Appassionata di pasticceria

Frequenta ultimo anno di liceo classico

Il servizio

Sono golosissima e la natura mi ha fatto longilinea e posso mangiare dolci senza problemi ed è per questo che sono diventata piuttosto brava nella produzione di torte casalinghe che sono ben diverse da quelle dei pasticceri. Ne so cucinare più di un centinaio e le mie ricette crescono in continuazione.

Ho pensato allora di creare una IAD (Impresa Alimentare Domestica) basata sulla produzione di torte fatte in casa da vendere ai ristoranti garantendo loro l'unicità della ricetta in modo possano affermare di essere l'unico ristorante a cucinare quella o quelle torte

Stato dell'idea

Le 108 ricette attualmente nel mio ricettario sono tutte più che sperimentate.

Ho studiato la legge che regola le IAD e so quali passi devo intraprendere.

Potrei essere pronta in tre mesi

Devo sistemare la cucina di casa in modo da ottenere l'autorizzazione della ASL, devo aprire la partita IVA e studiare e ordinare le confezioni, i depliant, ecc.

Differenze rispetto ai prodotti esistenti

Pregi e difetti della vostra idea

- Vantaggi: fornire un vantaggio competitivo ai ristoranti basato sull'unicità delle mie ricette a fronte di costi più che ragionevoli grazie ai bassi costi della IAD
- Svantaggi: lavorare in casa potrebbe essere un po' costrittivo

Per quale motivo i clienti dovrebbero comprare questo prodotto/servizio?

- Per la bontà e l'unicità garantita delle ricette.

Perché dovrebbero preferirlo ad altri prodotti/servizi?

- Perché aumenterebbero al probabilità che i loro clienti tornino nel loro ristorante

I potenziali clienti

Descrivere brevemente a chi è rivolto il prodotto/servizio

- A tutti i ristoranti che vogliono distinguersi anche nei dolci

Quanti potrebbero essere?

- Solo a Milano ci sono 6000 ristoranti e quindi grazie alla mia qualità sono convinta di riuscirci

Chi saranno i primi ad adottarlo?

- I ristoratori attenti ai costi e alla ricerca dell'eccellenza

Mercato e competitori

Non esiste una formula come la mia e le mie ricette sono davvero uniche

Sui 6000 ristoratori di Milano sono convinta di riuscire a trovarne una decina per avviare la mia attività.

Preventivo dei costi

I seguenti costi si riferiscono al solo prototipo

- Forno professionale usato: 800€
- Planetaria professionale usata: 600€
- Risistemazione cucina: 900€

TOTALE: 2300€

Potenziali risultati

Immaginate di aver già il prodotto o servizio finale: quante persone potrebbero essere interessate?

- Penso di poter servire una decina di ristoranti già nei primi mesi

Come pensate di raggiungere i vostri clienti futuri?

- Consegnando di persona il nostro catalogo e una torta di prova composta da una dozzina di fette provenienti da altrettante torte differenti

Come pensate di informarli della sua esistenza?

- Vedi sopra