



L'esperienza Parmareggio: Creare una Marca



6 marzo 2010

Paolo Micheli – Presidente Parmareggio



PARMAREGGIO S.p.A.



Parmareggio SpA, fondata nel 1983, opera nel largo consumo ed è azienda leader per la commercializzazione del Parmigiano Reggiano.

Attività:

- stagionatura e confezionamento Parmigiano Reggiano
- confezionamento altri formaggi
- confezionamento grattugiati

Profilo Parmareggio

- FATTURATO 2007 (Euro): 165.000.000
- FATTURATO 2008 (Euro): 190.000.000
- FATTURATO 2009 (Euro): 220.000.000
- Dipendenti: 350 ca
- Quota di Mercato Parmigiano Reggiano a Valore anno 2008: 18%





Il presupposto di base

Il Parmigiano Reggiano non genera regolarmente ricchezza per la filiera, anzi comprime e spesso annulla i margini dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori.

L'unico a beneficiare del "valore" costruito attorno alla DOP è la Distribuzione.



Il presupposto di base



Il Parmigiano Reggiano è un prodotto straordinario ed ha un vissuto altrettanto positivo. Sembra un assurdo ma la qualità, sicurezza, il gusto e tutti i valori costruiti intorno al Parmigiano Reggiano non “arricchiscono” chi li lavora.

La totale garanzia della DOP legittima infatti qualsiasi protagonista, creando un'arena commerciale eterogenea, numerosa ed impreparata che competendo abbassa le quotazioni del prodotto. La distribuzione in generale rassicurata dal marchio del Consorzio beneficia di questa competizione.



L'analisi del valore



Per la presentazione verrà inserita tabella analisi del valore che adesso, per motivi di riservatezza, è assente.

Fonte: Dati aziendali interni

Prezzo di Vendita al pubblico GDO: fonte Nielsen Retail Index





Da tutte queste considerazioni la
scelta strategica:

CREARE UNA MARCA:

PARMAREGGIO

**LA PRIMA E UNICA MARCA DEL
PARMIGIANO REGGIANO**





Creare una Marca

1. La ricerca sui consumatori
2. Il nuovo logo
3. Innovazione e Gamma
4. La Distribuzione
5. La comunicazione
6. I Risultati
7. La strategia ed il piano triennale





1. La ricerca sui consumatori





1. La ricerca sui consumatori

Dalle ricerche effettuate sul consumatore nell'ottobre del 2005 è emerso che *:

- **il Parmigiano Reggiano è un prodotto straordinario**
- **il sottovuoto è un confezionamento non ideale, ma accettato**
- **le marche industriali praticamente non esistevano**
- **ma che i consumatori richiedono di essere "aiutati nella scelta", con informazioni che indichino l'origine, il gusto e la stagionatura insieme a confezioni con maggior contenuto di servizio.**

* Fonte: Icon Added Value ottobre 2005





2. Il nuovo logo





2. Il Nuovo Logo



- Il Sig. Parmareggio rappresenta il proprietario titolare dell'azienda
- è trasparente, rassicurante, garante della qualità dei suoi prodotti
- ha grande conoscenza del suo lavoro e quindi è in grado di dare suggerimenti sulle caratteristiche dei suoi prodotti in termini di stagionatura qualità e modalità di utilizzo
- è il Maestro del Parmigiano Reggiano





3. Innovazione e Gamma



3. Innovazione e Gamma



2 LINEE DI PARMIGIANO REGGIANO

Dal Cuore delle Colline Emiliane

Una proposta della migliore produzione delle colline per sviluppare un nuovo segmento di altissima Qualità.

Selezione Granterre

Una linea di prodotti in grado di:

- valorizzare il cuore del mercato
- creare un nuovo segmento di consumo



3. Innovazione e Gamma



4 STAGIONATURE E 4 GUSTI

Per offrire varietà di scelta e rispondere alle diverse esigenze gastronomiche e di consumo.

INNOVAZIONE

- Nuove confezioni, per materiali ed immagine
- Nuove destinazioni di consumo per dare più servizio e valore al prodotto



3. Innovazione e Gamma



Pezzi



Parmigiano
Reggiano
dal Cuore delle
Colline Emiliane
30 mesi
incartato



Parmigiano
Reggiano
dal Cuore delle
Colline Emiliane
24 mesi
in vaschetta
richiudibile



Parmigiano
Reggiano
Selezione
Granterre
22 mesi
sottovuoto

3. Innovazione e Gamma



Grattugiati



100 e 60g di Parmigiano Reggiano grattugiato fresco nelle nuove confezioni richiudibili per consentire una corretta conservazione del prodotto anche dopo numerosi utilizzi.



Parmigiano Reggiano grattugiato stagionato 30 Mesi. La nuova confezione nel formato da 60 gr per offrire il gusto del 30 mesi con il servizio del grattugiato fresco

3. Innovazione e Gamma



Snack



8 spicchi di Parmigiano Reggiano confezionati in vaschetta richiudibile. Ideali per aperitivi e antipasti.

Il gusto unico del Parmigiano Reggiano in una crema spalmabile, senza conservanti. 150g in vaschetta con coperchio salva freschezza.

Pan&Parmigiano è uno snack completo e sano pensato per il consumo fuori casa,

3. Innovazione e Gamma



Snack



Pratici e comodi cubetti di Parmigiano Reggiano particolarmente adatti per aperitivi. 180g in sacchetto in atmosfera protettiva



Porzioni da 20g di Parmigiano Reggiano confezionate singolarmente in atmosfera protettiva. Una scorta di energia a portata di mano.



125g di Parmigiano Reggiano confezionati in atmosfera protettiva, adatti ai single e per le piccole famiglie

3. Innovazione e Gamma



Burro



Solo dalle creme del latte dei caseifici di Parma, Reggio e Modena viene prodotto il burro Parmareggio. I formati disponibili sono il 200 gr incartato nella tipica carta pergamentata e il 125 gr in porzioni.



3. Innovazione e Gamma



Le confezioni di Natale





4. La Distribuzione





4. La Distribuzione

- A partire dal primo gennaio 2006 è iniziata la commercializzazione della nuova gamma Parmareggio.
- Sono stati necessari pesanti investimenti in Listing per inserire il prodotto all'interno della grande distribuzione.





4. La Distribuzione

- A fronte di tutti questi sforzi i risultati in termini di copertura distributiva e di quote di mercato sono stati i seguenti:

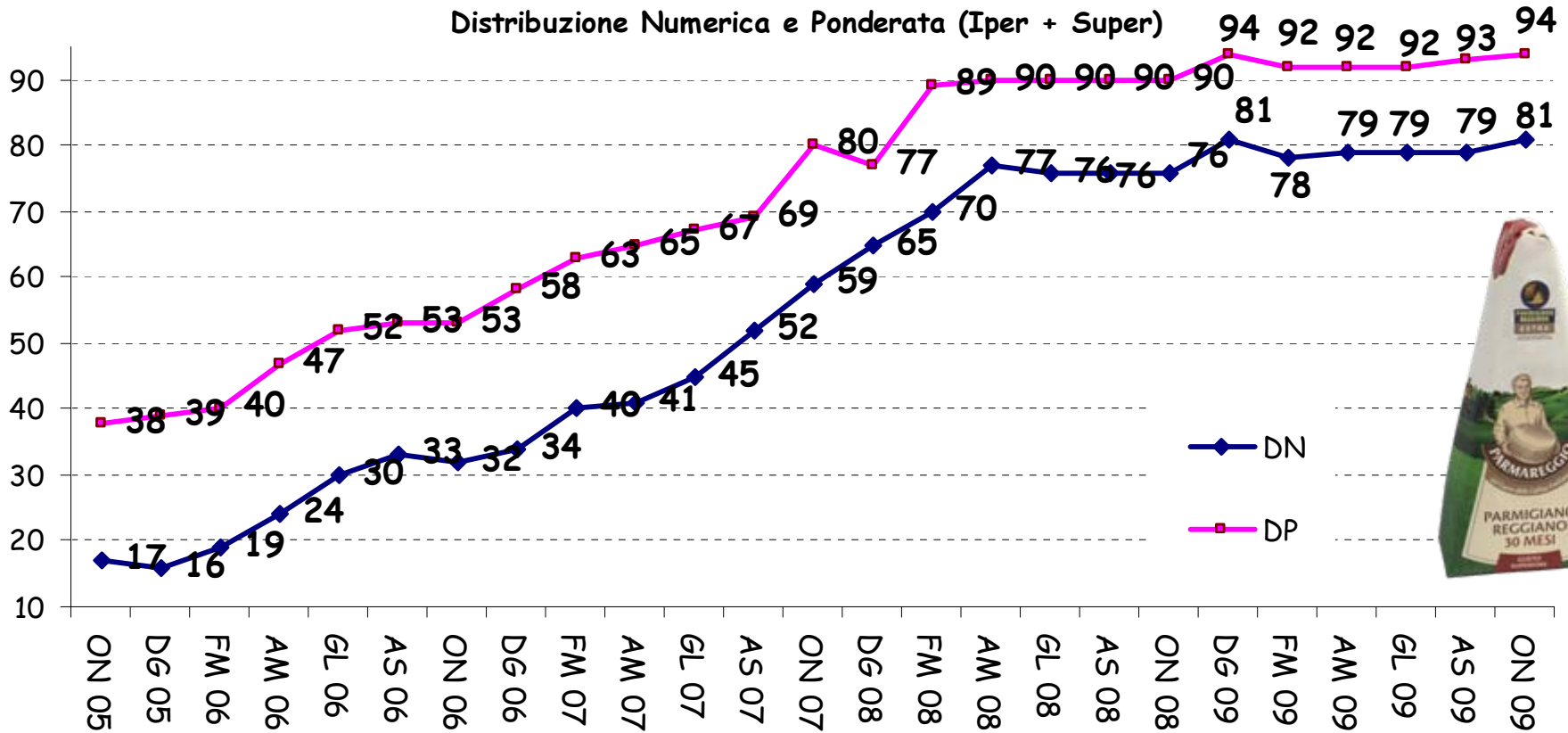


4. La distribuzione.



Parmigiano Reggiano Peso Imposto Parmareggio

Distribuzione Numerica e Ponderata (Iper + Super)



* Fonte: AC Nielsen Ottobre/Novembre 2009





5. La Comunicazione



5. La Comunicazione



IN SINTESI L'OBIETTIVO DELLA COMUNICAZIONE E':

- Informare che **il Parmigiano Reggiano non è tutto uguale.**
- Parmareggio è un nuovo brand molto esperto ed affidabile che produce il proprio parmigiano reggiano, in grado di offrirti sempre la miglior qualità (**Territorio e Gusto**) per le diverse occasioni di consumo.
- La **provenienza** (dalla collina), la **selezione curata**, la **produzione diretta** (dai soci di Parmareggio) sono le garanzie che si aggiungono a quelle del Consorzio del PR.

Parmareggio incomincia dove il Consorzio finisce ed aggiunge ulteriore valore, senza però "impresiosire" ma con semplicità, quotidianità e vicinanza.





5. La comunicazione



6. I risultati: fatturato (.000)



Per la presentazione verrà inserita tabella con serie storiche di fatturato che adesso, per motivi di riservatezza, è assente.



6. I Risultati: il valore del marchio



- Oggi il marchio Parmareggio è diventato noto e ha un'identità di marca a cui sono associati valori di provenienza, stagionatura, innovazione, genuinità e qualità superiore.



6. I Risultati: il valore del marchio



- Il marchio, oggi è in grado di esprimere capacità di innovare e quindi può entrare a pieno titolo in:
 - nuovi momenti di consumo
 - nuove categorie a base di Parmigiano Reggiano

allargando quindi il mercato tradizionale pur mantenendo inalterati i suoi valori di prodotto anche nei nuovi business.





7. La strategia e il piano triennale





7. La strategia e il piano triennale

- Forte di questo valore e nella nostra posizione di leader, abbiamo ora il dovere di lavorare per fare evolvere l'intera categoria del Parmigiano Reggiano.





7. La strategia e il piano triennale

Abbiamo quindi concettualmente diviso il Parmigiano Reggiano in tre segmenti:

- il primo è quello del Parmigiano Reggiano usato come **condimento**. In questo segmento potete ritrovare la maggior parte dei prodotti Parmareggio.
- il secondo è quello del Parmigiano Reggiano usato come **base per la creazione di nuovi prodotti** in diverse categorie. In questo segmento stiamo lanciando le fettine e i formaggini a base di Parmigiano Reggiano.



7. La strategia e il piano triennale



Formaggini e Fettine



PARMAREGGINI E PARMAREGGINE le gustose Novità di PARMAREGGIO.





7. La strategia e il piano triennale

- il terzo è quello del Parmigiano Reggiano usato come **Alimento**.

Ed è proprio come alimento per tutta la famiglia che proponiamo Parmareggio Snack.

Questa è la comunicazione in onda dal 21 di febbraio.





7. La strategia e il piano triennale

Parmareggio Snack 30''
offline 006
03-02-2010





Conclusione

- Confidiamo che l'esperienza Parmareggio possa minimamente contribuire allo sviluppo del Re dei Formaggi.
- Grazie a tutti per l'attenzione.





Parmigiano Reggiano da intenditori.