

Nata nel 1987 e distintasi da subito per creatività e innovazione, Chef Pronto Service è specializzata nella realizzazione di prodotti ittici tipici romagnoli panati, quali spiedini, basi per grigliate, preparati per sughi: un'attività comune a diverse aziende della Riviera romagnola, la cui mission è proprio quella di soddisfare al meglio le esigenze delle strutture turistiche della Riviera adriatica. A distinguere la società è stata la capacità di cogliere, prima di altre, il trend del mercato, che richiedeva sempre più prodotti da cuocere o precotti per il canale horeca, capaci di coniugare praticità d'uso, qualità e tipicità del prodotto. Così, al fine di rispondere con sempre maggiore efficacia e flessibilità all'evoluzione del mercato, l'azienda ha affrontato un processo di cambiamento, avvalendosi della collaborazione dello Studio Chiodi Consulting di Rimini, specializzato nella consulenza finanziaria e di marketing a favore delle aziende del settore ittico. La struttura riminese si è avvalsa nell'occasione degli strumenti di "Blu Marketing", un progetto studiato proprio per aiutare le imprese ittiche a riposizionarsi per affrontare e cogliere tutte le opportunità di crescita che il mercato, in questi anni, è andato sviluppando.

I risultati immediati del riposizionamento

I frutti più "evidenti" del progetto sono sicuramente il restyling del marchio, la nuova veste grafica e la scelta di una denominazione più immediata dell'azienda stessa, sintetizzata in "Chef". Allo stesso tempo, è stato intrapreso un processo di consolidamento della posizione di "azienda leader" del mercato dei prodotti ittici nel canale horeca. L'ideazione del nuovo pay-off di Chef, ovvero "sea food made in Italy", testimonia l'attenzione dell'azienda per i prodotti tipici e per l'espansione verso nuovi mercati esteri. Il progetto ha

CHEF

Riqualificare l'immagine, la gamma e la gestione per riconfermarsi leader nei prodotti ittici per l'horeca



La brochure riflette la nuova immagine della società romagnola.

L'AZIENDA. Chef è un'azienda nata nel 1987 a Sant'Andrea di San Clemente, a pochi chilometri da Riccione, fondata da Mauro Pasini e guidata oggi da Alessadro Scarponi. L'azienda produce una diversificata gamma di prodotti ittici per servire al meglio il canale horeca, da sempre molto importante per l'economia della Riviera romagnola.

IL PROGETTO. Per rispondere con efficienza all'evoluzione del mercato, l'azienda ha varato un ampio progetto di riposizionamento e rilancio, avvalendosi dello Studio Chiodi Consulting di Rimini, specializzato nella consulenza a favore delle aziende del settore ittico.

I RISULTATI. Il progetto ha portato alla nuova denominazione aziendale (evoluzione di Chef Pronto Service), al restyling del marchio, e a una nuova veste grafica. È stato implementato un processo di consolidamento della posizione di azienda leader nel mercato dei prodotti ittici per l'horeca e introdotto un programma gestionale che rende possibile verificare il miglioramento in termini di margini di contribuzione.

condotto all'ideazione del nuovo piano marketing e alla realizzazione di tutte le azioni da esso previste. In particolare, l'agenzia di comunicazione Athena Concept di San Benedetto del Tronto - anch'essa specializzata nel settore ittico - ha curato l'immagine aziendale, la parte grafica e la realizzazione dei materiali divulgativi. Inoltre, è stato introdotto un nuovo programma gestionale, progettato da Chiodi Consulting proprio per le aziende ittiche, sulla base del quale è stato possibile verificare il miglio-

ramento in termini di margini di contribuzione, a riprova della bontà degli interventi finalizzati alla creazione di nuovo valore aggiunto nei prodotti offerti da Chef. A questo proposito, assai efficace si è rivelata la riclassificazione delle linee di prodotto dell'azienda romagnola, che ha permesso di focalizzare le azioni di marketing e creare nuovo valore aggiunto ai prodotti.

Le novità di prodotto. Le nuove linee di prodotti ampliano e integrano la vasta gamma nel portafoglio di Chef. Alle già

affermate referenze de "La Filosofia del gusto" e agli innovativi articoli della linea "Dalla ricerca Chef", si affiancano oggi le novità della gamma denominata "Più fresco del fresco", pesce nostrano congelato di provenienza e filiera certificate dal nuovo marchio territoriale "Pesce fresco dell'Alto Adriatico", promosso e controllato dalla Regione Emilia Romagna. A completare l'offerta vi è un ampio e completo assortimento di pesce fresco e congelato, accanto a molluschi di provenienza nazionale ed estera. Chef, coadiuvata da Chiodi Consulting, continua così la ricerca di nuovi prodotti e nuove strategie produttive e commerciali, puntando ancora una volta sulla qualità dell'offerta, sulla puntualità e disponibilità del servizio e sulla completezza delle gamme. E senza dimenticare i prodotti tipici della Romagna e del mare Adriatico.

Un caso emblematico. Quella di Chef è una case history da rimarcare, in quanto descrive come anche in periodi difficili come l'attuale si possano realizzare azioni che migliorano il posizionamento, la gestione e i risultati di un'azienda capace di sfruttare la congiuntura negativa per affermare la posizione di leader e battere una concorrenza agguerrita, con l'attenzione alla qualità dei prodotti e del servizio. I progetti di marketing sono utili, quindi, per creare valore e uscire dalla competizione esclusivamente basata sul prezzo, affermando nel contempo un brand che caratterizza i prodotti e una forte corporate identity.



Chef srl
Via Tavolato, 93/v
47832 S. Clemente (Rn)
Tel. 0541.988996
Fax 0541.987712
www.chefprontoservice.com