



Unione europea



REGIONE
LAZIO



RELAZIONE TECNICA DEL PROGETTO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE 2018



Unione europea



REGIONE
LAZIO



1. ILLUSTRAZIONE DEI RISULTATI CONSEGUITI

L'obiettivo preposto era quello di realizzare una linea di coni per gelato con alto valore aggiunto dal punto di vista dell'ingredientistica, con una qualità artigianale, ma con una produzione di livello industriale, per poter penetrare nei mercati sia nazionali, ma soprattutto internazionali con un prodotto di alta qualità, ma con un prezzo competitivo, prodotto attualmente non presente nel mercato, se non con piccole produzioni artigiane.

L'obiettivo è stato conseguito attraverso diversi step che vanno dall'idea progettuale fino ad arrivare al prodotto finito e alla commercializzazione dello stesso.

L'idea nasce dalla crescente attenzione che il cliente finale nutre nella ricerca di prodotti sempre più sani e con etichetta più pulita, cercando di evitare ingredientistiche con lunghi elenchi di materie prime e soprattutto prive di ogm, addensanti e conservanti, questa attenzione è molto più sentita nei paesi nord europei.

Molte gelaterie hanno iniziato a seguire questa politica nei loro locali producendo un gelato buono e più naturale possibile costruendo catene di franchising con locali in tutta Europa, ma anche in Asia e America, da qui l'idea di proporre il cono come giusto abbinamento.

2. ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA

2.a Fasi e Attività Realizzative



Unione europea


**REGIONE
LAZIO**


Prima fase del progetto è stata quella di creare un team di esperti nei vari settori dalle materie prime all'imballaggio, coadiuvati dal nostro personale interno.

Attraverso la collaborazione di consulenti esterni, specializzati in tecnologie alimentari si è iniziato uno studio di materie prime che potessero essere utilizzate in sostituzione di altre e i primi test di produzione per verificarne la struttura finale, il sapore e la conservazione che potesse essere simile se non migliore del cono attualmente prodotto.

Per una maggiore specializzazione del prodotto si è definito che la ricetta oltre ad essere pulita da conservanti e coadiuvanti tecnologici si basi su ingredienti esclusivamente gluten free.

Il motivo predominante di questa scelta è basato su uno studio di settore dove indica il prodotto senza glutine quello più ricercato dal mercato non solo dai celiaci e dagli intolleranti, ma anche da persone normali che lo preferiscono perché più sano e naturale.

- **studio di fattibilità della ricetta e ricerca degli ingredienti**

Lo studio ha dato esiti positivi riuscendo dopo svariate prove di produzione a realizzare un cono da gelato con le stesse caratteristiche meccaniche, quindi di resistenza alla rottura sia durante il trasporto e soprattutto durante il servizio al cliente, sia di sapore e shelf life, garantendo lo stesso periodo di conservazione anche senza l'utilizzo di conservanti, questo grazie anche al supporto del personale interno che ha coadiuvato i consulenti esterni con la propria esperienza.

- **test della ricetta su impianto pilota**

Ultimata la fase di studio della ricetta si è proceduto alla prova dell'impasto su impianto pilota, i risultati del prodotto sono stati via via corretti con aggiustamenti sulla ricetta fino ad arrivare alla definitiva.

- **prove di produzione ed adattamento su macchina di produzione industriale**

La ricetta ottenuta sull'impianto pilota è stata poi messa a punto sull'impianto di produzione industriale, per verificarne l'adattabilità alle alte produzioni e per poter definire i primi costi di produzioni.

I risultati ottenuti si sono rilevati soddisfacenti ed in linea con le attese.

- **test organolettici e chimico fisiche e test di valutazione del parametro di "shelf life"**

Il prodotto realizzato è stato sottoposto agli esami di shelf life, inviando un campione a laboratori specializzati nello studio di stabilità dei prodotti alimentari che attraverso apparecchiature molto particolari, nel nostro caso forni di accelerazione, riescono a valutare la vita del prodotto conservandolo a temperatura di 44°C per diverse settimane e verificando l'invecchiamento del prodotto attraverso sia test organolettici che attraverso esami di laboratorio per verificare l'aumento della carica batterica e dei perossidi, responsabili del decadimento del prodotto alimentare.

In casa si è invece predisposto un team di personale, composto dal responsabile di produzione, responsabile Haccp, responsabile commerciale e responsabile qualità che mensilmente valutano il prodotto conservato a temperatura ambiente attraverso l'assaggio per valutarne il decadimento dal punto di vista organolettico.

Il voto rilasciato da ogni membro del team andrà a sviluppare un risultato, quando questo risultato sarà minore del minimo formalizzato, verrà considerato come tempo massimo di vita del prodotto.



Unione europea



REGIONE
LAZIO



• **prove di confezionamento**

Lo step successivo è stato quello di studiare un packaging che potesse garantire al prodotto una integrità anche durante il trasporto, che in molti casi può durare giorni su automezzi gommati se diretti in Europa, ma anche settimane se diretti in nave per le Americhe o per l'Asia, packaging che deve garantire il prodotto sia da urti, ma anche da agenti atmosferici, come l'umidità che può soffrire il prodotto in container per mare.

Siamo riusciti a raggiungere l'obiettivo confezionando i coni in astucci in cartone confezionati con film termosaldato e riposti con un massimo di 6 piani per confezione utilizzando materia prima molto resistente.

• **predisposizione del nuovo catalogo della linea gluten free eventi e pubblicità**

Al fine di far conoscere il prodotto realizzato al mercato soprattutto internazionale, si è proceduto utilizzando fiere e pubblicità su riviste di settore pubblicate anche in Europa.

La spinta maggiore è stata attraverso la partecipazione alla fiera di Rimini, che attualmente è la fiera del settore gelateria più importante che vede arrivare ogni anno oltre 200.000 visitatori da tutto il mondo.

La conoscenza attraverso l'utilizzo di pubblicità e fiere ed attraverso il nostro sito internet ci ha fatto conoscere da importanti buyer e gruppi di acquisto europei ed attualmente sono iniziate diverse collaborazioni con le prime esportazioni nei paesi europei.

• **acquisizione delle competenze da un Temporary Export Manager**

Ultimo step, ricerca di un Temporary Export Manager che con lo scopo di svolgere le attività, in concerto con l'impresa, che prevedono l'analisi dei mercati, dei prodotti e dei competitor, assiste e coadiuva l'azienda in tutte le fasi del processo di vendita all'estero, dal controllo della solvibilità di potenziali clienti alla finalizzazione degli ordini. Altro suo compito è quello di creare, gestire e coordinare la rete commerciale e promuove l'internazionalizzazione dell'azienda.

Il risultato finale atteso e ottenuto è stato quello di mantenere integro il progetto iniziale, mantenendo invariati gli obiettivi iniziali e riuscendo a raggiungere un ottimo risultato di conoscenza dei mercati europei ed extraeuropei con ricaduta rilevante sia dal punto di vista economico del fatturato sia in termini di occupazione interna con l'assunzione di nuovo personale.