

Bechèr

www.becher.it

Antonio Miglioli

“L’incidenza della categoria del preaffettato sull’assortimento generale di Bechèr si dimostra ancora abbastanza relativa in termini statistici, poiché parliamo di una linea inserita recentemente. Per i primi quattro mesi di apertura del 2020 i dati confermano una situazione positiva con una buona percentuale in rialzo a valore e in volume rispetto ai dati di chiusura del 2019.

Guardando alla distribuzione geografica, il mercato al momento è esclusivamente italiano. A fare da protagonista è il Nord Est, dove le vendite in valore toccano quota a percentuale del 74% sul totale comparto, seguito dal Centro Italia che sviluppa in valore il 24% e il residuo è distribuito nelle altre aree Nielsen. L’offerta della private label incide a valore circa il 15% sul comparto del preaffettato.

Bechèr intende sempre tenere alta l’asticella della qualità e del livello di servizio sullo scaffale dei preaffettati, grazie al ricco assortimento di referenze disponibili e all’attenzione prestata al packaging con il recentissimo restyling grafico.

La linea di affettati pronti, a marchio Bechèr, Unterberger e del distributore, è di connotazione fortemente locale. Tutti i prodotti in generale sono privi di glutine e di derivati del latte.

Una gamma versatile, che include numerose referenze, e che si traduce in un alto livello di servizio. L’assortimento, nel formato a peso predeterminato di 100 grammi, include in primis lo Speck del Cadore, categoria leader che vale il 68% a valore del totale affettati, nei volumi di vendita di apertura 2020. Esiste anche il formato dello

Speck del Cadore a marchio del distributore a peso predeterminato di 140 grammi. Performance positive nel formato generale 100 grammi anche per la Sopressa Veneta, la Pancetta Stufata, il Salame Nostrano, la Pancetta Arrotolata.

Per valutare l’impatto dell’emergenza, nello scenario di vendita del preaffettato possiamo raffrontare il bimestre di gennaio/febbraio (precedente alla criticità pandemica) con marzo/aprile 2020 (fase di piena pandemia Covid-19). Nel secondo bimestre dell’anno spiccano le voci dello Speck del Cadore con un incremento del 40% in valore e in volume rispetto al primo bimestre 2020, e della Sopressa Veneta in aumento di quasi il +30%. I dati delle altre referenze si mantengono invece abbastanza omogenei tra i due bimestri.

Per quanto concerne le novità, abbiamo numerosi prodotti in fase di sviluppo e progettazione, il cui lancio e la cui promozione sul mercato sono stimati, se le attuali circostanze lo consentiranno, a inizio 2021, in concomitanza con la fiera Marca. Riteniamo che la comunicazione sulle confezioni sia fondamentale per questa categoria. Il packaging ha la funzione di trasmettere al consumatore i valori del contenuto che sta acquistando. Anche nel mondo dei preaffettati, in piena evoluzione, ci stiamo adoperando per arrivare ad una comunicazione che persegua i valori etici e salutistici con chiarezza ed impulso. Produrre packaging di forte impatto comunicativo, e migliorare lo studio nei supporti e nei materiali fa parte delle strategie che abbiamo intrapreso e che continueremo a sviluppare nel prossimo futuro”.

Speck del Cadore affettato 100 grammi



Il prodotto ‘Speck del Cadore’ rientra nell’elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali emanato dal ministero delle Politiche agricole e forestali.

Lo Speck del Cadore nei vari tagli dalla baffa all’affettato viene realizzato presso lo stabilimento Unterberger di Perarolo di Cadore (BI); la produzione segue a regola d’arte la tradizione, senza alcun passaggio meccanico. Si presenta nei marchi Unterberger e Private Labels.

Ingredienti

Coscia di suino, sale, spezie. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

Peso medio referenza: 0,10 kg a peso predeterminato; peso medio imballo standard: 1,20 kg a peso predeterminato.

Confezionamento

Atm.

Tempi di scadenza

120 giorni. Senza derivati del latte, senza glutine.