

Posizionamento

» Negli scorsi anni si sono registrati aumenti di listino, con una conseguente crescita del prezzo medio delle categorie in oggetto. Tuttavia, al momento non si rilevano condizioni commerciali attive. "Per quanto riguarda la nostra politica promozionale, le referenze di sughi pronti sono frequentemente oggetto di sconti in volantino. Nei sughi pronti la nostra mdd è presente con tutte e quattro le linee di prodotto (Scelta Verde Bio, Premium, Despar e S-Budget). Questo ci consente di coprire tutte le fasce di prezzo e le principali esigenze dei consumatori, posizionandoci come il principale follower dei leader di categoria all'interno dei nostri assortimenti. In questo comparto, infatti, si osserva una crescita dell'incidenza della MDD, con una percentuale superiore rispetto alla crescita totale dell'azienda" racconta Giacomo Simone di Maiora.



Il mercato dei sughi pronti cresce a livello globale, mentre in Italia resta stabile, sostenuto da nuovi prodotti e da un consumo più diffuso soprattutto al Nord



NICOLÒ SALMASO
UFFICIO COMMERCIALE,
CATEGORY DI MIGROSS

(ragù con Chianina IGP, basilico DOP, Parmigiano DOP ecc.), quindi legati alla regionalità, non secondariamente per ampliare offerta e profondità assortimentale. Inoltre, come in altri comparti, si sviluppano prodotti healthy, vegani, 100% vegetali (Mutti, Biffi). La categoria è dominata dai sughi base pomodoro, seguiti dai pesti, e poi dagli altri sughi più particolari ed elaborati. L'area in cui le vendite crescono maggiormente è sicuramente area1, in quanto nelle altre, soprattutto centro e sud, la preparazione casalinga appartiene ancora agli usi e costumi dei consumatori".

» "Il segmento dei sughi pronti si caratterizza per un'elevata frammentazione. Per costruire un assortimento performante e completo è importante sviluppare sia la profondità sia l'ampiezza assortimentale. Un elemento rilevante è la determinazione delle fasce di prezzo: per questo motivo è fondamentale presidiare le scale di prezzo con le principali prestazioni per segmento. Un ruolo particolare è svolto anche dai localismi: i brand locali rispondono ai gusti e ai sapori dei singoli territori e rappresentano un valore aggiunto per l'assortimento. I sughi classici – ossia quelli a base pomodoro o a base pesto – rappresentano sicuramente i segmenti di maggiore peso. Tuttavia, si registra oggi una crescita significativa anche per i sughi a base di funghi e tartufo, soprattutto durante la stagione autunnale e invernale.

GIACOMO SIMONE
BUYER SALATO MAIORA

