

Pensando al consumo di dolci freschi, a Napoli ma non solo, si può fare riferimento tendenzialmente alla colazione al bar oppure alle paste per la domenica e per le feste. In genere, si tratta di dolci molto buoni e molto zuccherati, con creme pasticciare di vario tipo oppure, in aggiunta, sono disponibili torte, decorate, gelato, per le feste e le occasioni speciali.

Si potrebbe, però, pensare a una piccola produzione quotidiana nuova e aggiuntiva, da parte dei bar pasticceria e loro fornitori, per il dopo cena delle famiglie, delle coppie e dei single.

Cosa potrebbe essere a costituire un nuovo consumo aggiuntivo di dolci? Per esempio, un piccolo dessert quotidiano, da comprare dopo il lavoro, prima di tornare a casa, passando per il bar più vicino, sul tragitto personale del consumatore.

Potrebbe essere, ad esempio, una piccola pasta a crema di frutta, non molto dolce, salutare e leggera, che si possa consumare quasi ogni sera. Potrebbe essere con crema di mela, di pera, kiwi, zucca, etc, quasi come un piccola sfogliatella frolla, dal costo di 1 euro circa.

Questa potrebbe essere l'idea per provare a lanciare un nuovo consumo di qualità serale per le famiglie, sottolineando, nelle piccole campagne pubblicitarie, il piacere del consumo quasi quotidiano e casalingo, dopo cena, anche salutare perché poco dolce, ed economico.

Un bar pasticceria, dove c'è molto passaggio in tardo pomeriggio, sarebbe potenzialmente favorito, magari di quelli che hanno tempo perché si consumano pochi caffè al giorno, per alta concorrenza locale.

Proprio un'attività di questo tipo, al lordo delle spese di produzione dei nuovi piccoli pasticcini, potrebbe facilmente integrare i suoi incassi, anche investendo in un po' di nuova pubblicità, un cartello/manifesto in vetrina e sui social.

Per esempio, potrebbe abbastanza facilmente aggiungere ricavi per ulteriori 50/100 euro lordi al giorno, con una produzione e vendita aggiuntiva di 10/20 porzioni di pastarelle a 10/20 clienti, che porterebbero a casa un dolce per il loro dopo cena in relax.

Contattami per idee e proposte di collaborazione!