



**MEAT
ACADEMY**

ESPERTI DI QUALITÀ

un programma

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

STRATEGIE DI VENDITA DELLA CARNE IRLANDESE

INDICE

- Come diventare il fornitore ideale ed esperto di Irish beef
- Cosa vuole il consumatore italiano
- Come vendere la carne irlandese

Bord Bia ha promosso una ricerca per conoscere il mondo dell'Ho.Re.Ca. italiano. Sono stati intervistati 171 acquirenti di carne: 70 ristoranti, 51 hotel e 50 pub sono stati selezionati in base a una distribuzione omogenea sul territorio nazionale.

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



L'EXPERTISE DEL FORNITORE È CENTRALE NELLA VENDITA DELLA CARNE

1 VOLTA A SETTIMANA

media con cui i ristoratori contattano i loro fornitori di carne

2/3

dei ristoratori compra da più **fornitori preferibilmente specializzati** su una specifica tipologia di carne (manzo, maiale, agnello ecc.)

80%

degli acquirenti di carne ritiene il **fornitore la fonte più affidabile di informazioni sul prodotto**



RICORDA...

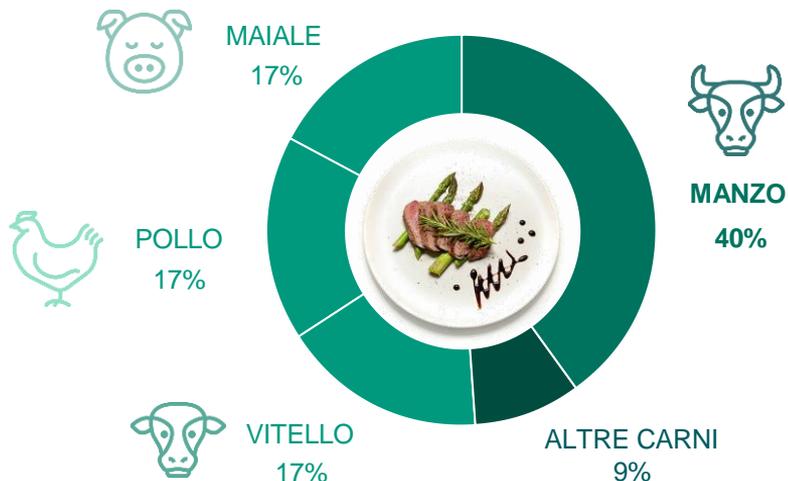
Diventa un **fornitore affidabile e credibile** agli occhi dei tuoi potenziali clienti presentandoti come **esperto di Irish beef!**

ESPERIENZA E AFFIDABILITÀ

sono le **doti più richieste** in un fornitore

IL MANZO: UN PRODOTTO STRATEGICO NELL'HO.RE.CA.

DIVERSI TIPI DI CARNE SERVITI NELL'HO.RE.CA.



La carne di manzo è la preferita dai ristoratori perché soddisfa meglio i criteri che determinano la scelta della tipologia di carne:

-  **Versatilità** in cucina
-  **Ingrediente fondamentale** in molte ricette
-  Possibilità di usare **diversi tagli**
-  **Alta frequenza** nelle richieste dei clienti

RICORDA...

Qualità e tenerezza, seguite da **origine** e **freschezza** sono le caratteristiche principali che determinano la scelta della carne.

PERCHÉ IRISH BEEF?

Le principali ragioni per cui i ristoratori scelgono Irish beef sono:



GUSTO

51%

dei ristoratori ha provato **almeno una volta** Irish beef



TENEREZZA

23%

dei ristoratori **usa regolarmente** Irish beef



**ALLEVAMENTO
AL PASCOLO
(GRASS-FED)**

49%

dei ristoratori **non ha mai provato** Irish beef

CARNE IRLANDESE: UN'OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

49%

dei ristoratori non ha **mai provato**
Irish beef



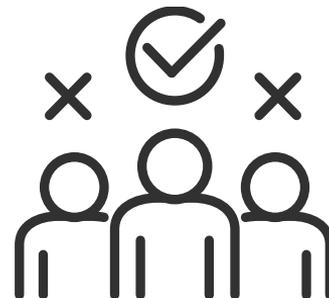
**Hai mai pensato che coloro che non
l'hanno mai provata sono tutti potenziali
clienti?**

Sfrutta questa grande opportunità di
business e fai conoscere tutti i benefici di
Irish beef a chi non la conosce!



RICORDA...

La tua expertise nel presentare Irish beef sarà determinante: con le tue conoscenze diventi un vero e proprio esperto del prodotto, che è il modo migliore per acquisire nuovi clienti.



TREND IN ITALIA: IL CONSUMO DI CARNE

Cosa cercano gli italiani nella carne?

BENESSERE ANIMALE



63%

In Irlanda gli allevamenti sono di tipo tradizionale e gli animali godono di un lungo periodo al pascolo nutrendosi di erba fresca.

Lo sapevi che gli italiani preferiscono comprare carni provenienti da allevamenti che sono attenti al benessere animale? Quando si parla con gli acquirenti, è quindi buona pratica **esaltare il benessere animale degli allevamenti irlandesi**.



2 italiani su 3 sono disposti a pagare di più per una carne prodotta nel rispetto del benessere animale



RICORDA...

L'88% dei ristoratori dichiara di sentirsi **fortemente influenzato dai trend dei consumatori**.

Oltre ai dettagli sulla carne irlandese, è utile fornire anche dati relativi ai **trend e alle preferenze dei consumatori**.

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ



21%

ORIGINE



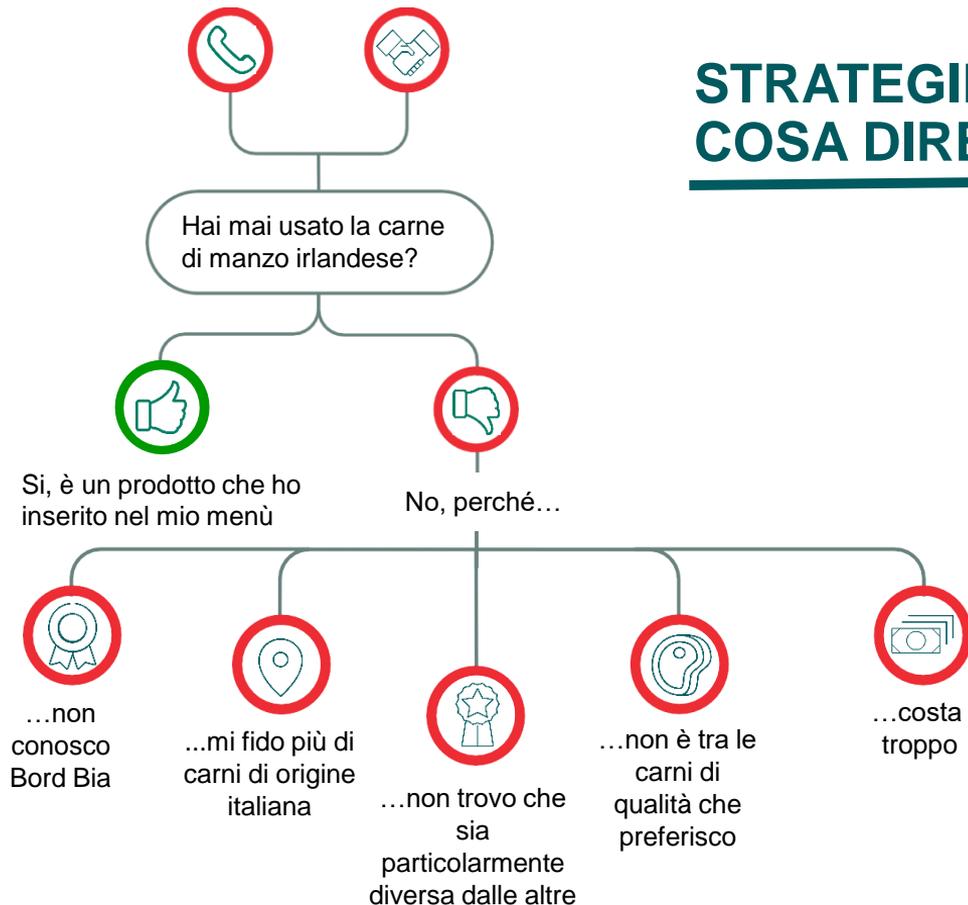
45%

BIOLOGICO



34%

STRATEGIE DI VENDITA: COSA DIRE E COME DIRLO



ALCUNI SUGGERIMENTI...

Per fidelizzare i clienti e aumentare le vendite:

- Mantieni un **contatto regolare con l'acquirente** e aggiornalo sulle ultime novità relative alla carne irlandese
- **Renditi disponibile a fornire tutte le informazioni** sulle caratteristiche e la provenienza della carne irlandese

«NON CONOSCO BORD BIA»

Bord Bia - Irish Food Board, è l'ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari irlandesi. Bord Bia, oltre a sostenere l'intera industria della carne irlandese, dai produttori irlandesi ai fornitori/distributori in Italia e nel mondo, si impegna a **diffondere una cultura dell'eccellenza legata all'industria food & beverage irlandese**, anche attraverso un'informazione mirata e a diverse campagne di comunicazione multi-canale realizzate con l'obiettivo di aumentare la conoscenza, in Italia, della carne di manzo irlandese e delle sue qualità.



Tram personalizzati



Attività con influencer



Adv campagna 2020



RICORDA...

Punta sul seguente aspetto:

la conoscenza da parte dei consumatori sta aumentando, grazie alle numerose iniziative di informazione e promozione.



Bord Bia ha creato **Meat Academy**, un programma educativo nato per formare ed informare l'industria della carne e tutti i professionisti del settore, promuovendo la cultura della carne irlandese in Italia.

«MI FIDO PIÙ DI CARNI DI ORIGINE ITALIANA»

Irish beef – Tracciabilità «Farm to Fork», fino alle tavole degli italiani

Bord Bia ha creato il primo Programma di Qualità e Sostenibilità Assicurata per la carne bovina e ovina irlandese: il **Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme (SBLAS)**. Questo marchio certifica e garantisce la qualità del prodotto e la sua tracciabilità su tutta la filiera, grazie ai costanti controlli su tutti gli aspetti della produzione:

- **ecosistema:** producendo cibo “in armonia con la natura” (riduzione emissioni di gas serra, riduzione stress idrico, miglioramento biodiversità)
- **benessere animale:** gli allevamenti irlandesi sono piccole realtà tradizionali, a conduzione familiare, dove le mandrie sono libere di pascolare, si nutrono di erba fresca e crescono nel rispetto dei loro ritmi naturali
- **sicurezza:** l’alta qualità del prodotto è garantita in ogni fase della sua lavorazione per una filiera 100% tracciata. SBLAS è accreditato all’ISO 17065
- **sostenibilità:** attenti alla sostenibilità e al benessere animale, grazie ad un allevamento tradizionale rispettoso della natura e della biodiversità, e ad un programma nazionale specifico per lo sviluppo della sostenibilità.



RICORDA...

Punta sul seguente aspetto:

Origin Green, il programma nazionale irlandese per lo sviluppo della sostenibilità che attualmente coinvolge il 90% dell’industria alimentare del Paese. Il suo obiettivo prioritario è quello di **rendere l’Irlanda paese leader nella produzione sostenibile di alimenti e bevande**.



90 % della carne irlandese esportata proviene da allevamenti certificati (SBLAS)



«NON PENSO SIA DIVERSA DALLE ALTRE»

Le mandrie irlandesi **pascolano all'aperto** per la maggior parte dell'anno e si **nutrono di erba** per almeno il 90% della loro dieta alimentare.

« È noto che il benessere dell'animale incide in maniera positiva sulle proprietà nutritive e organolettiche della carne. Le caratteristiche organolettiche della carne rossa e il suo profilo nutritivo sono tanto migliori quanto è maggiore l'attenzione al benessere animale nell'allevamento. Sotto questo punto di vista, la carne irlandese degli animali allevati al pascolo, nel rispetto dei loro ritmi naturali, offre certamente i più alti livelli di qualità e salubrità »

Giorgio Donegani, tecnologo alimentare ed esperto in nutrizione



LE VIRTU' DELLA CARNE DA PASCOLO



Il filetto di **Angus irlandese** è stato nominato «**Miglior filetto al mondo**» nella World Steak Challenge 2019: 25 Paesi erano coinvolti!

«NON È TRA LE MIE PRIME SCELTE»

Irish beef è una carne premium che si distingue per l'alta qualità dell'intera filiera.

Gli allevatori che esibiscono il marchio di qualità certificata Bord Bia firmano un rigido disciplinare sottoposto a frequenti controlli.



La carne irlandese rispetto alle carni provenienti da altri paesi è quella maggiormente associata alla **sostenibilità**, trend in costante crescita



RICORDA...

Punta sui seguenti aspetti:



Grande varietà di razze



Grande varietà di tagli di alta qualità: filetto, costata, picanha, controfiletto, tomahawk etc.



Grande varietà di tipologie di prodotti (e.g. frollatura dry-aged) che rende la carne tenera e gustosa



«COSTA TROPPO»

Irish beef è una carne di grande pregio. Per raggiungere elevati standard di qualità, il processo di produzione deve rispettare rigidi disciplinari.

Il grande valore di Irish beef dipende da:

- Qualità organolettiche e nutrizionali distintive (carne color rosso borgogna e grasso color giallo dorato, tipiche caratteristiche di una carne Grass Fed)
- Provenienza da allevamenti controllati e certificati
- Rispetto del benessere animale
- Alimentazione Grass Fed (allevati al pascolo, nutriti ad erba)

70%

dei consumatori è disposto a pagare di più per un **prodotto di qualità superiore**



RICORDA...

Punta sui seguenti aspetti:

- Provenienza da **allevamenti controllati** e certificati
- **Gusto unico e tenerezza**
- **Allevamento al pascolo**



IL MANZO IRLANDESE IN MACELLERIA

Al giorno d'oggi i consumatori sono sempre più attenti alla qualità, alla provenienza e alla sostenibilità della carne che portano in tavola.

Per questa ragione, le migliori macellerie hanno deciso di farsi **portavoce d'eccellenza** e includere nella loro fornitura di carne anche Irish beef, un prodotto premium.

Giorgio Pellegrini, titolare di Macelleria Pellegrini (una delle macellerie storiche di Milano aperta nel 1959), **ha scelto Irish beef**: ogni giorno si impegna a diffonderne il consumo grazie alla profonda conoscenza del manzo irlandese.



“Lavoro con la carne irlandese da 15 anni, mi piace la sua tenerezza e la sua marezzatura che fornisce un gusto unico. È un prodotto di altissima qualità, prodotto in modo naturale”

Giorgio Pellegrini, titolare di «Macelleria Pellegrini»

«HO INSERITO QUESTO PRODOTTO NEL MIO MENÙ»

Lo **Chefs' Irish Beef Club (CIBC)** è una selezione di prestigiosi chef riconosciuti a livello nazionale e internazionale che promuovono e valorizzano la carne di manzo irlandese nei loro ristoranti.

Ne fanno parte solo **88 Chef** in tutto il mondo, **7** in Italia!



«HO INSERITO QUESTO PRODOTTO NEL MIO MENÙ»



«Perché scelgo manzo irlandese per la fornitura del mio ristorante? Semplice, perché è salutare, estremamente genuino e naturale.»

*Chef Francesco Cassarino
"La Anchoa" – Marina di Ragusa*



«Ho sempre amato viaggiare ed entrare in contatto con le tradizioni culinarie degli altri paesi. L'Irlanda e le sue distese di pascoli verdeggianti sono la base e il simbolo di una carne gustosa.»

*Chef Filippo Saporito
"La Leggenda dei Frati" - Firenze*



6 chef per 6 ricette: protagonista la carne irlandese, Convivium 2019

IN SINTESI

Cosa deve ricordare il fornitore di Irish beef per acquisire nuovi clienti e fidelizzare quelli esistenti?



Quali sono le doti più richieste in un fornitore di carne?

Esperienza e affidabilità



Quanto spesso i ristoratori contattano i loro fornitori di carne?

1 volta a settimana in media



Dov'è l'opportunità di business?

Chi non ha mai provato carne di manzo irlandese è sempre un **potenziale cliente!**

QUALI SONO LE RAGIONI PER CUI I RISTORATORI ACQUISTANO IRISH BEEF?

GUSTO

sapore distintivo (Grass-fed)

TENEREZZA

per un'ottima resa in cottura

ALLEVAMENTO AL PASCOLO

che assicura un'ottima distribuzione dei grassi

70% consumatori disposti a pagare di più per un **prodotto di qualità superiore**



Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme (SBLAS) e OG

italiani disposti a pagare di più per una **carne ottenuta rispettando il benessere animale**



90% della dieta delle mandrie irlandesi è fatta da erba fresca



Irish beef:
prodotta in armonia con la natura

Grazie per l'attenzione



**MEAT
ACADEMY**

ESPERTI DI QUALITÀ

un programma

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

