

Business plan start up Nonna Rita.

Componenti gruppo: Erika De Dominicis, Silvana Berberaj, Gaia Carlucci e Alessia Fiore Smargiassi.

**Mission** → La mission che si propone Nonna Rita è quella di riavvicinare i consumatori ad una cucina tradizionale che possa far riemergere ricordi ed emozioni del passato tramite il gusto dei piatti cucinati amorevolmente da tutte le nonne. Inoltre, Nonna Rita propone la distribuzione tramite la dark kitchen (cucine specializzate sulla consegna a domicilio).

**Vision** → la start up Nonna Rita presenta una vision precisa: quella di mettere a disposizione degli studenti fuori sede, di chi ha poca voglia di cucinare dei piatti già pronti che però ricordino e rimangano fedeli alla cucina tradizionale “della nonna” e di diventare il primo brand di delivery nel mondo in questo campo, dato che hanno prospettato un’apertura futura anche nella Gran Bretagna ed espandersi poi nel resto dell’Europa.

(**Mercato** → il mercato del food delivery è in costante crescita sia in Italia che in Europa, dove è stimato raggiungere un valore di oltre €28 miliardi nel 2024).

**Politiche di comunicazione e canali** → per quanto riguarda la promozione del sistema di offerta, la start up Nonna Rita si avvale dei social network per avere un impatto maggiore sulla generazione Z e millenials, dato che queste due categorie ricoprono più del 55% del pubblico\fruitore che fa utilizzo dei servizi delivery. Inoltre, sulla loro pagina Instagram “officialnonnarita” sono presenti svariati video di sponsorizzazione da parte della loro partnership “casa source”.

La start up Nonna Rita si offre di lavorare anche nel marketing offline offrendo gadget, propaganda attraverso eventi fisici.

**Il sistema di offerta** → il sistema di offerta di Nonna Rita si basa principalmente sul servizio delivery della classica cucina della nonna, ma mette a disposizione anche molti vini, dessert e piatti tipici locali\italiani (panini con le polpette; vini rossi; creme caramel...). Fondamentale, al giorno d’oggi, è proporre delle alternative vegane, vegetali e light. Nonna Rita, quindi, si evidenzia come simbolo di inclusione per tutte quelle persone che hanno diverse esigenze e scelte alimentari.

**Elementi economici** → Nonna Rita consegna con i seguenti sistemi di delivery: Just Eat, Gloovo, Uber Eats e Deliveroo. I prezzi di spedizione variano in base alla compagnia di consegna, per esempio su Just Eat il costo di spedizione è di 1,90 euro con una spesa minima di 5 euro. Le spese di consegna, inoltre, variano in base alla distanza che intercorre tra il cliente compratore e il pick up point.

Il servizio viene offerto dal martedì alla domenica dalle ore 12.00 alle ore 22.00.

**Concorrenza** → Tra i principali competitor troviamo:

- Delivery Valley, attiva da metà 2020 come dark kitchen, ad oggi crea cucine laboratorio pensate per servire il mercato del delivery e del take away. E’ proprietaria di diversi brand, ognuno dei quali identifica una tipologia di cucina differente, ma prevalentemente non si tratta di cucina tradizionale italiana, che commercia esclusivamente online attraverso le piattaforme di delivery operanti in Italia.
- Food Prime, cloud kitchen attiva a Roma e Torino con 5 marchi, punta ad un approccio data driven, al fine di valorizzare i dati che accumula grazie al proprio gestionale e rendere le cucine gradualmente sempre più automatizzate grazie all’impegno di macchinari innovativi.
- Ktchn Lab, ghost kitchen attiva a partire da Milano dal 2019, proprietaria di diversi brand. Opera in spazi proprietari e vende solo online e delivery attraverso le principali piattaforme di consegna a domicilio.

Per quanto riguarda i concorrenti indiretti si fa riferimento a tutti quei ristoranti, pizzerie, paninerie, etc... che effettuano il servizio di delivery.

