

Maccarò Lab

REPORT SULLA CONCORRENZA





I due competitor individuati sono:

NOME	COSA OFFRE	PERCHE È UN COMPETITOR
La passione di Sofi	Fast-food di prodotti tipici della friggitoria napoletana	È un competitor dal punto di vista del prodotto, in quanto anche la nostra impresa tratta di una tipologia di prodotto fritto tipico napoletano (le frittate di pasta). Inoltre, è un nostro competitor anche a causa della sua ubicazione, proprio perché si trova a Napoli centro, molto vicino alla nostra impresa.
Trattoria Tufò	Piatti tradizionali della cucina napoletana in modalità take away	È un nostro competitor dal punto di vista del mercato, perché soddisfa i nostri stessi bisogni: offrire ai consumatori piatti molto elaborati con materie prime di qualità in modalità take-away/fast-food.

SWOT analysis -Trattoria Tufò

come è possibile leggere dalle recensioni, tra i vari **punti di forza** del locale troviamo:

- Ottimo rapporto qualità-prezzo: i clienti percepiscono un equilibrio molto positivo tra il costo e la qualità dei prodotti/servizi offerti, ciò rende l'impresa competitiva sul mercato.
- Atmosfera accogliente e familiare: la dimensione contenuta della location, unita alla cortesia e disponibilità del personale, crea un ambiente intimo e piacevole che favorisce la fidelizzazione della clientela.



Bella location, cibo ottimo.... tranne spaghetti alle vongole

dic 2025 • In famiglia

Location piccola ma accogliente. Servizio cortese e veloce. Pasta all'genovese buonissima, pasta e patate super anche per come viene preparata (mantecata in una forma di grana padano scavata al suo interno) e servita subito calda, hamburger di chianina ottimo. Anche qui come in altri posti gli spaghetti alle vongole non erano molto saporiti: le vongole c'erano, il piatto era ben preparato, ben mantecato, ma le vongole non davano quel sapore necessario!!!
Prezzo onesto: circa 100€ in quattro con vino e acqua. Da consigliare

[Mostra meno](#) ^

Dal momento in cui siamo entrati, ci siamo sentiti accolti come a casa! Lo staff è stato davvero gentile e disponibile, e ci ha fatto assistere alla preparazione della famosa pasta e patate mantecata direttamente nel formaggio: uno spettacolo! Con grande cortesia ci hanno persino offerto mezzo piatto per assaggiarla, ed era deliziosa!

Abbiamo poi gustato due primi favolosi, pieni di sapore e perfettamente equilibrati, e per concludere un tiramisù sublime – cremoso, leggero e davvero indimenticabile.

Il tutto a un prezzo più che onesto: ottimo rapporto qualità-prezzo per una cucina autentica e genuina.

Consigliatissimo, torneremo sicuramente!

- Esperienza coinvolgente per il cliente: l'impresa offre un servizio esperienziale (ad esempio, la preparazione o il completamento dei piatti davanti al cliente), che aumenta il valore percepito e differenzia l'offerta rispetto ai concorrenti.
- Opzione take-away: l'azienda si distingue per un servizio take-away innovativo rispetto ai modelli tradizionali, in quanto unisce qualità del cibo a praticità del formato e al contesto piacevole in cui consumarlo.

★★★★★ 6 mesi fa

1-10 €

Take away diverso da quelli classici. Primi piatti della tradizione o "cuzzielli" di pane golosi. La proposta è decisamente accattivante, con la pasta da mangiare ai tavolini o da portare via e magari mangiare sul muretto di fronte, con il mare davanti. Trovo un buon rapporto qualità prezzo (in due con un piatto di pasta ciascuno o una pasta e un cuzziello e magari uno sfizio fritto come la frittatina di pasta, si resta abbondantemente sotto i 30 euro). Da quando lo abbiamo scoperto ci andiamo spesso!


★★★★★ un anno fa

Da asporto | Pranzo | 1-10 €

Ci siamo imbattuti per caso in Tufó take away, dopo passeggiata da Mergellina a Posillipo. È stata una piacevolissima sorpresa, abbiamo assaggiato Ziti alla genovese, polpette e parmigiana, tutto veramente ottimo, come fatti in casa. La pasta soprattutto era veramente eccezionale, al dente e sugo fantastico. Prezzi più che onesti. C'è anche qualche tavolino fuori che rende il tutto ancor più piacevole. Veramente consigliato!

come è possibile leggere dalle recensioni, tra i vari **punti deboli** del locale troviamo:

- Comunicazione inefficace con il cliente: dalle recensioni emerge una gestione poco affidabile delle prenotazioni, con casi in cui queste vengono confermate ma non rispettate (es. locale chiuso all'arrivo del cliente), compromettendo la fiducia e la soddisfazione della clientela.
- Qualità non costante del servizio e dei prodotti: il livello qualitativo dei piatti e del servizio risulta variabile, soprattutto nei momenti di maggiore affluenza, indicando difficoltà nel mantenere standard elevati in tutte le condizioni operative.

←  **Salvatore Turiello**
Local Guide · 64 recensioni · 34 foto

★★★★☆ 10 mesi fa

Siamo stati in questo locale più volte per una serata tra amici, è vero che non abbiamo riscontrato problemi particolari, tuttavia la qualità di ciò che offrono è altalenante, gli antipasti e i primi non sempre sono a livello (purtroppo capita anche in giornate non particolarmente affollate).

In generale il locale è molto piccolo ma comunque carino, il servizio va molto più che bene.

Salvo quanto riportato sopra, in generale sì magia bene.

Cibo: 3/5 | Servizio: 4/5 | Ambiente: 4/5



San Valentino rovinato!!!

feb 2026 • In coppia

Ho messo una stella perché, nonostante io avessi prenotato a gennaio, per San Valentino, e nonostante la prenotazione mi sia stata accettata, arrivato al locale lo trovo chiuso costringendomi a cambiare tutti i miei programmi. Sono deluso ed amareggiato

Scritta in data 17 febbraio 2026

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

-
- Gestione complessa del concept fast-food di qualità: l'impresa sembra incontrare difficoltà nel conciliare la rapidità tipica del fast-food con l'elevata qualità delle materie prime e delle preparazioni, con possibili ripercussioni sull'efficienza e sull'esperienza complessiva del cliente.

★★★★★ 11 mesi fa

Consumazione sul posto | Cena | 20-30 €

Sono stato in questo locale molte volte in passato e sono stato sempre bene, ma l'ultima volta è stata veramente un scempio.

Frittatina alla genovese fredda al centro, bruschetta con una fetta di pane enorme e 4 pomodorini, per poi passare ai primi che non erano nemmeno tanto male, ma 30 minuti di attesa nonostante eravamo i primi ad esserci seduti sono veramente troppi, per di più non li hanno portati nemmeno tutti insieme, faccio presente la cosa al cameriere (quello che ha una lettera tatuata dietro l'orecchio destro) e mi fa pure la caricature dicendomi se vuoi inizia a mangiare da solo seno aspetta..ma che risposte sono?!

Complice soprattutto a mio avviso un cambio di gestione.

Per di più siamo stati anche male con lo stomaco il giorno dopo, unica cosa positiva la crostata a limone, perche la comprano dall'esterno.

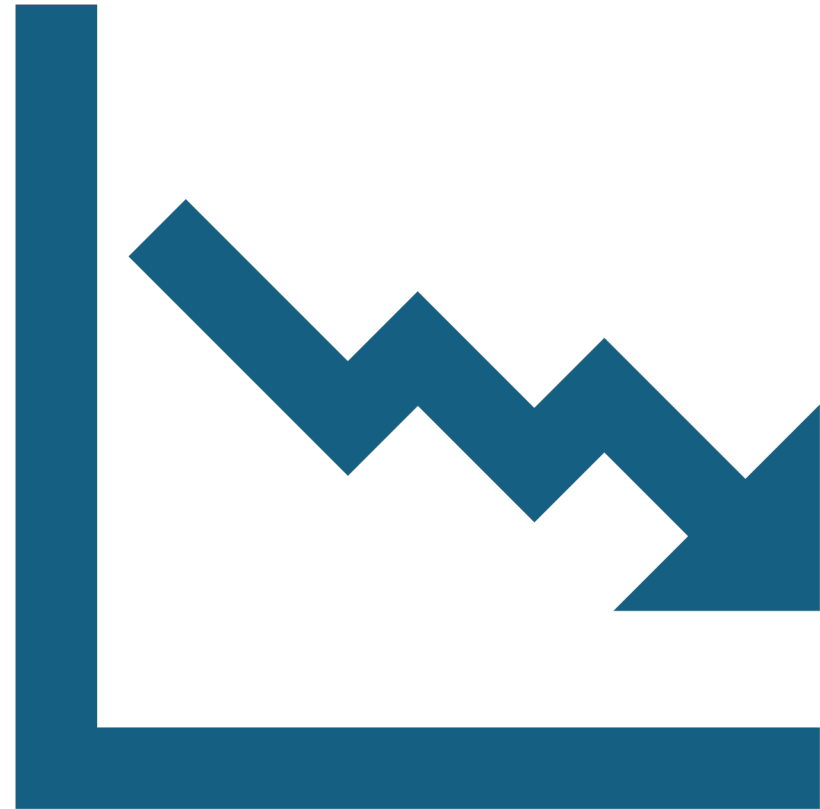
Cibo: 1/5 | Servizio: 1/5 | Ambiente: 1/5

Opportunità per il competitor - Tufò

- Tufò presenta diverse opportunità di sviluppo legate ai trend attuali del settore food. In primo luogo, la crescente diffusione del take-away e del delivery consente di ampliare il mercato e raggiungere un numero maggiore di clienti, soprattutto attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali.
- Un'altra opportunità riguarda il miglioramento dell'esperienza del cliente. Attività come la preparazione dei piatti davanti al consumatore possono essere ulteriormente valorizzate, rendendo l'offerta più coinvolgente e distintiva.
- Dal punto di vista strategico, è possibile rafforzare il posizionamento come “fast food di qualità”, un format sempre più richiesto, che unisce rapidità e standard elevati.
- Inoltre, il miglioramento della comunicazione digitale e della gestione delle prenotazioni rappresenta un'importante leva di crescita, in grado di trasformare alcune criticità in punti di forza.
- Infine, l'atmosfera accogliente offre l'opportunità di sviluppare strategie di fidelizzazione, aumentando la frequenza di ritorno dei clienti.

Minacce per il competitor - Tufò

- Tra le principali minacce emerge il rischio legato alla reputazione online: recensioni negative, dovute a problemi organizzativi o a una qualità non costante, possono influenzare negativamente l'immagine del locale.
- La difficoltà nel gestire un modello di fast food di qualità costituisce un'ulteriore minaccia, soprattutto nei momenti di maggiore affluenza, quando diventa complesso mantenere alti standard di servizio e rapidità.
- A ciò si aggiungono l'aumento dei costi delle materie prime, che può ridurre i margini, e le aspettative sempre più elevate dei clienti, che richiedono qualità, velocità ed efficienza.
- Infine, la presenza di nuovi competitor più strutturati e digitalizzati rappresenta un rischio, in quanto possono offrire un servizio più organizzato e competitivo, soprattutto nel take-away.



SWOT analysis – La Passione di Sofì

come è possibile leggere dalle recensioni, tra i vari **punti di forza** del locale troviamo:

- Offerta di un menù molto tradizionale, che affonda le radici nella tradizione dello street food partenopeo. Il format si distingue per la sua trasversalità, intercettando sia il consumatore locale , legato per tradizione ai sapori autentici , sia il turista, alla ricerca di una sintesi rapida ed esperienziale della gastronomia partenopea.



Street food che piace

mag 2025 • In famiglia

Purtroppo bisogna aspettare qualche minuto perché sempre pieno di gente ne vale la pena. Consiglio il coppo classico e una birra (hanno solo Tenni purtroppo) e vale una cena! Prezzi molto bassi per essere in via Toledo.

Scritta in data 3 giugno 2025

-
- L'offerta comprende dei pilastri della tradizione frita napoletana come la pizza frita, la montanara e il fritto misto, spesso apprezzati dalla clientela per qualità del prodotto e per il richiamo storico e culturale
 - Dalle recensioni si evince anche la notevole accessibilità dei prezzi, soprattutto se rapportato alla media prezzi in via Toledo. .



Sofia

Genova, Italia

191 contributi



Montanara eccezionale

apr 2025 • In coppia

Qualità leggermente scesa e prezzi elevati data la sua popolarità, ma la montanara e la pizza a portafoglio sempre eccezionale! Non la migliore di Napoli ma si difende

Scritta in data 7 aprile 2025

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le

come è possibile leggere dalle recensioni, tra i vari **punti deboli** del locale troviamo:

- La velocità del servizio lascia spesso a desiderare, manifestando un evidente difficoltà nel gestire l'ampia affluenza di clientela
- Anche la qualità sembra risentirne, con fritti che vengono serviti spesso freddi e con un'abbondanza di olio.



...attesa lunga...Montanara fredda..

dic 2025 • In famiglia

Abbiamo mangiato una montanara fredda quasi da frigorifero... il sugo, buono come sapore e consistenza era la base della provola fredda anch'essa... Se dovete gestire la folla dovete garantire un prodotto almeno piacevole al palato... mi è sembrato di aprire il frigo ed assaporar...

[Scopri di più](#) ▾

Qualità/prezzo



Servizio



Cibo



Atmosfera



Katya C

2 contributi

👍 0 ...



Immangiabile

feb 2025 • Con amici

Immangiabile completamente senza sale senza sapore pienissima d'olio e alla cassa una persona molto ma molto scortese

Scritta in data 1 febbraio 2025

-
- Dall'analisi delle recensioni emerge una criticità ricorrente nella gestione del capitale umano dei competitor. La percezione di un servizio sbrigativo e atteggiamenti poco professionali da parte del personale rischia di compromettere l'esperienza dei consumatori, che non sempre vedono soddisfatte le proprie aspettative.



Sharon L

2 contributi



Napoli via toledo

feb 2026 • In coppia

Cameriere antipaticissimo!!!!!!!!!!!!

Scritta in data 25 febbraio 2026

Opportunità per il competitor – La Passione di Sofi

Via Toledo congiunge piazze principali (Piazza Dante e Piazza Trieste e Trento/Plebiscito), è vicina ai Quartieri Spagnoli e alla Galleria Umberto I, rendendola una meta obbligata per chi visita Napoli. Questa locazione amplia molto la potenziale clientela, permettendo di raggiungere acquirenti, lavoratori e turisti.

Minacce per il competitor – La Passione di Sofi

- Una potenziale minaccia è rappresentata dal rischio che la clientela percepisca un deterioramento della qualità a fronte di un incremento dei prezzi, dinamica spesso conseguente alla popolarità di massa del locale.
- Un'altra potenziale minaccia di potrebbe riscontrare nello spostamento delle esigenze dei consumatori, che sempre più spesso richiedono cibi salutari e leggeri, poveri di grassi e ben bilanciati dal punto di vista nutrizionale.
- Inoltre, un'offerta gastronomica incentrata completamente sui fritti e che affonda così tanto le radici nella tradizione, che non prova a reinventare o ad offrire alternative, potrebbe essere troppo rigida e poco diversificata, risultando inefficace nell'intercettare le esigenze di vegani e vegetariani, o di coloro che desiderano godere di un'offerta gastronomica in grado di offrire alternative e sperimentazioni.