



# DRAFT 8

progetto costiera alla spina



# DRAFT8: SINTESI PUNTI DI FORZA E DEBOLEZZA

## PUNTI DI FORZA (S)



**Abbattimento costi & riduzione scarti con spillatura diretta e packaging (Zero Waste).**

**Format mobile, scalabile, facile gestione.**



**Target Trasversale (Turisti 75%, Locali 25%). Servizio Rapido.**



**Prodotti Autentici Km 0 (Limoni, Arance, Menta).**

## PUNTI DI DEBOLEZZA (W)



**Menu limitato (Max 6 Cocktail Signature).**



**Marchio nuovo. Brand awareness iniziale.**



**Dipendenza estrema da turismo stagionale in Costiera.**

CONCRETIZZAZIONE  
E SINTESI PER  
LA VISIONE  
STRATEGICA



# MENU ARTIGIANALE

*La Freschezza del Nostro Territorio,  
Spillata per Te*



## ANALCOLICI ALLA SPINA *(Le Eccellenze)*

-  1. LIMONATA DI SORRENTO IGP  
Acqua di sorgente locale, succo di limone fresco e infuso di scorze.
-  2. ARANCIATA BIONDA DI POSITANO  
Solo arance locali e una punta di rosmarino selvatico.
-  3. CHINOTTO DEL GOLFO  
Una versione meno dolce e più aromatica del classico chinotto.
-  4. TONIC WATER ARTIGIANALE  
Con estratti di erbe dei Monti Lattari (perfetta anche da sola).

## COCKTAIL ALCOLICI *(Signature Drinks)*

-  1. AMALFI SPRITZ  
Limoncello locale, Prosecco, Soda di Nostra Produzione e menta fresca.
-  2. COSTIERA MULE  
Vodka, Ginger Beer artigianale alla spina e succo di limone.
-  3. NEGRONI DEL GOLFO  
Gin campano, Vermouth rosso, e un Bitter artigianale alle erbe costiere.
-  4. HUGO MEDITERRANEO  
Liquore al Bori di sambuco, lime, e Soda di Nostra Produzione.
-  5. GIN & TONIC LOCALE  
Selezione di Gin campani miscelati con Tonica Artigianale alla spina.
-  6. PALOMA AMALFITANA  
Tequila, sciroppo d'agave e Soda al Pompelmo rosa (o arancia amara).



# DRAFT8: ANALISI STRATEGICA DELL'AMBIENTE

## MICROAMBIENTE 1: CLIENTI E CONCORRENTI



**Target:** 'trasversale (tutti i visitatori).

**Aspettative:** qualità locale (Km 0), freschezza la spina, velocità.

**Concorrenti:** Alti Bar tradizionali (Sfida di differenziazione)

## MICROAMBIENTE 2: FORNITORI E COLLABORAZIONI



**MATERIE PRIME:** Agrumi Costiera (Km 0).  
partner per sistemi di spina.

**Sinergie:** Collaborazioni catering, accordi off-trade ristoranti

## MACROAMBIENTE 1: TENDENZE CHE INFLUENZANO



SOSTENIBILITÀ E SALUTE



**Salute e Benessere** (Meno Alcol)

**Sostenibilità:** (Meno Plastica/Imballaggi, Packaging  
Tecnologia spina avanzata)

## MACROAMBIENTE 2: OPPORTUNITÀ E MINACCE



TURISMO IN COSTIERA



Obiettivi stagionali



**Opportunità:** Espansione catering, eventi speciali  
**Minacce:** Alta competizione, turismo stagionale

# DRAFT8: TARGET E COMPOSIZIONE CLIENTELA (COSTIERA AMALFITANA)

## MACROAMBIENTE: COMPOSIZIONE E PROFILO DEL TARGET CLIENTELA

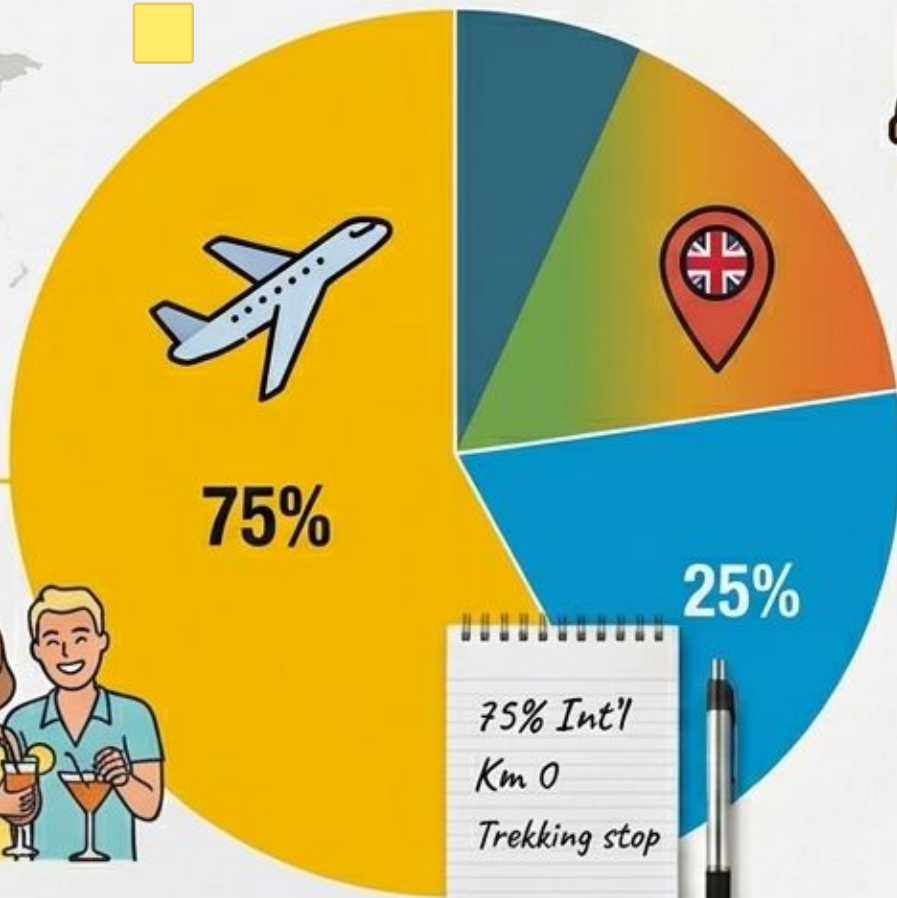
### SEGMENTAZIONE PER PROVENIENZA E BISOGNI



**PROVENIENZA:**  
USA, UK, GERMANIA, FRANCIA

**STRANIERI (75%)**  
/ TURISTI INTERNAZIONALI  
\*Provenienze: principali:  
USA, UK, Nord Europa.\*

**BISOGNI CHIAVE:**  
Autenticità locale (Km 0)  
Esperienza Premium  
Sostenibilità (Zero Waste)



75% Int'l  
Km 0  
Trekking stop



**LOCALI (25%) / ESCURSIONISTI**  
(SENTIERO DEGLI DEI)



### ASPETTATIVE A CONFRONTO

STRANIERI	LOCALI
Autenticità	Velocità
Esperienza	Freschezza
Sostenibilità	Trekking Stop

**PROVENIENZA:**  
Turisti nazionali e locali

**BISOGNI CHIAVE:**  
• Velocità di servizio  
• Sosta rigenerante post-trekking  
• Qualità locale costante



# DRAFT8: DETTAGLIO ANALISI OPERATIVA E DI TREND

## MICROAMBIENTE: LA MAPPA DEI FORNITORI (Km 0)



### FILIERA CORTISSIMA E TRASPARENTE.

Approvvigionamento diretto dalle eccellenze del territorio.  
Garantisce freschezza e tracciabilità.

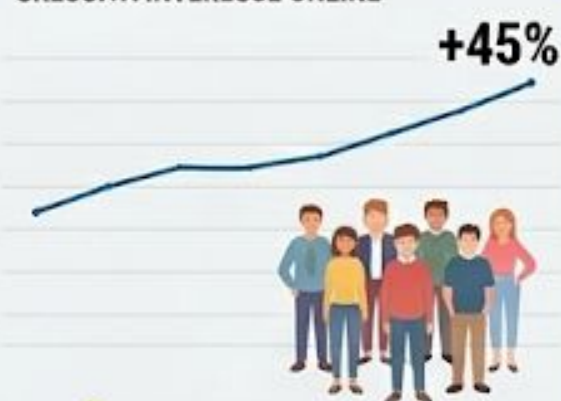
## MACROAMBIENTE: TREND SOSTENIBILITÀ (ZERO WASTE)



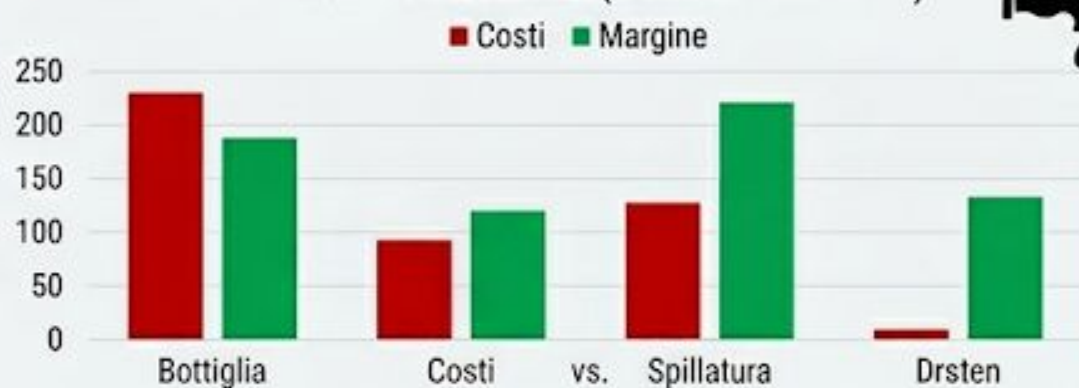
## MACROAMBIENTE: TREND SOBER CURIOUS (ANALCOLICI PREMIUM)



## CRESCITA INTERESSE ONLINE



## IMPATTO ECONOMICO (COSTI E MARGINE)



**RIDUZIONE COSTI LOGISTICA/PACKAGING: -15-20%**

**MARGINE OPERATIVO MIGLIORATO** grazie all'abbattimento dei costi. Reinvestimento nella qualità delle materie prime.

# DRAFT8: APPROFONDIMENTO CONCORRENZA E SINERGIE

## IMPATTO CONCORRENZA

### CONCORRENTI (Bar Tradizionali)



Menu lungo e generico, ingredienti industriali.  
Alta standardizzazione.



### ALTA COMPETIZIONE



### ALTA COMPETIZIONE

Loro massimizzazione differenziazione.

## IL NOSTRO POSIZIONAMENTO (Scelta Differenziante)



Differenziazione radicale: menu corto,  
spillatura diretta e ingredienti Km 0 autentici.  
Riduzione costi -15-20% reinvestita in qualità.

MENU	
<b>Amalfi Doria</b>	
Prosecco, Limoncello, Soda	
<b>Cestiera Mule</b>	
Vodka, Ginger Beer, Lime, Shio, Tonic	
<b>Megari del Golfo</b>	
Gin, Campari, Fernet-Branca, Bitter	
<b>Hogo Mediterraneo</b>	
Liquore Amaro, Fernet, Soda	
<b>Gin &amp; Tonic Locale</b>	
Gin, Tonic, Tonic	
<b>Palermo Amalfitano</b>	
Tonico, Serrape, Gin, Campari	

## SINERGIE IPOTIZZATE (ESPANSIONE DEL FORMAT)

### CATERING PER EVENTI



Matrimoni, feste private, eventi aziendali  
in Costiera. Format scalabile e mobile.



### SINERGIE:

Mirate per massimizzare portata e scalabilità.

### SINERGIE ARTIGIANALI LOCALI



Ceramiche di Vietri e ingredienti rari (es. erbe Monti Lattari) per esperienza unica.

### COLLABORAZIONI RISTORANTI



Offerta drink premium 'Alla Spina'  
per ristoranti locali.  
Sostituzione bibite industriali.

