



MACCAROLAB
Frittate di Pasta
Solo Frittate di Pasta
2000 Strada Maccarolab
www.maccarolab.com



MACCAROLAB
FRITTATE DI PASTA
L'ORIGINALE NAPOLETANA

MENU

FRITTATE DI PASTA

FRITTATE DI BENITA
Frittate di pasta, sfornate con la stovetta napoletana
10 €

MACAMONLIT E NAPOLETANA
Cottura etica, origine di territorio, pasta artigianale, soffice con ricciangatale

IL PROBLEMA

Napoli, ore 13. Eva, una turista in visita in Italia, vorrebbe consumare un pasto veloce per pranzo. Cosa trova? Una Fila caotica e disordinata, un servizio sbrigativo e poco professionale, e tanti prodotti pesanti con poche alternative light.

Vorrebbe optare per una proposta in grado di rassicurarla, sia sulla qualità delle materie prime che per il profilo nutrizionale. Eppure, non è in grado di trovare un'offerta adeguata. Lo street food napoletano è un'eccellenza, ma non sempre è in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori





LA SOLUZIONE

MaccaròLab reinterpreta la tradizione gastronomica napoletana in un format moderno, veloce e dinamico, combinando servizio al tavolo e take-away. Offriamo prodotti realizzati con materie prime Made in Italy e filiera controllata, valorizzando la classica frittata di pasta in chiave innovativa con opzioni leggere, vegetariane, senza lattosio e integrali, pensate per soddisfare gusto, qualità e nuove esigenze alimentari.





COSA FACCIAMO





COSA OFFRIAMO

Proponiamo un prodotto gustoso e di alta qualità, capace di unire la tradizione della cucina napoletana a un approccio moderno e innovativo. Selezioniamo attentamente le migliori materie prime Made in Italy per offrire un'esperienza autentica, pratica e adatta alle esigenze dei consumatori di oggi.

La nostra proposta gastronomica si basa sulla classica frittata di pasta, la nostra regina, che proponiamo in varie versioni. La classica Napoletana, versioni con pasta integrale, ricette vegetariane anche senza lattosio.

A ciò si aggiunge il nostro box degustazione composto da mini frittatine assortite, da provare in compagnia. Alla frittura classica affianchiamo proposte alternative, come la cottura al forno e la friggitrice ad aria.

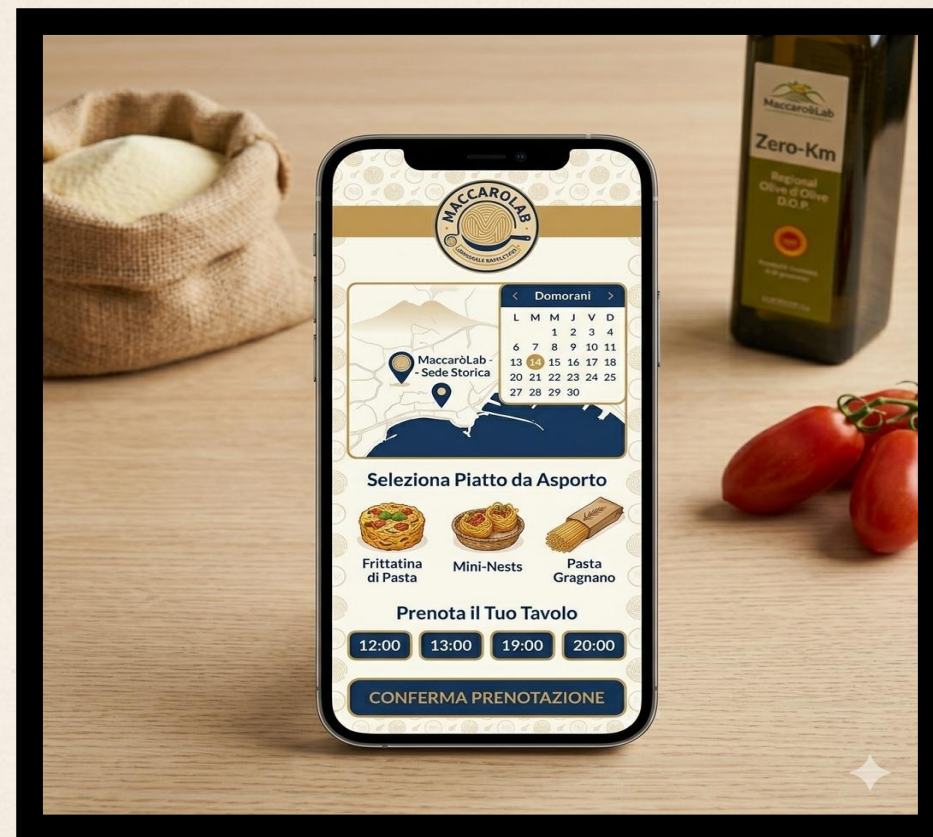


Q COSA CERCHIAMO

Noi di MaccaròLab siamo in grado di fare la differenza grazie alla nostra proposta basata su un'unica tipologia di prodotto. L'alta specializzazione è un'occasione unica per standardizzare la qualità dei prodotti e i tempi di preparazione, in modo da soddisfare con costanza le aspettative dei nostri clienti

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.

Ci proponiamo di gestire la coda e l'ampia affluenza di clientela grazie alla nostra app dedicata. I nostri clienti possono ordinare da casa, e avere aggiornamenti costanti sullo stato dell'ordine e sui tempi di attesa



MICROAMBIENTE

Quello dello street-food tradizionale Napoletano è un mercato molto vario e competitivo, caratterizzato da un'ampia concorrenza.

Un elemento di **differenziazione della nostra attività** possono essere:

- Valorizzazione di prodotti tipici campani;
- Valorizzazione delle piccole produzioni locali;
- Orientamento verso prodotti a chilometro zero.



The image shows a screenshot of a mobile news application interface. At the top, there is a navigation bar with a menu icon, a search icon, the logo 'Italia Oggi' in green, and a blue badge that says 'PROMO -30%'. Below the navigation bar is the main article content. The title is 'Cibo, la tradizione resiste alle mode alimentari e conquista sempre gli italiani' in large, bold black font. The text below the title reads: 'Il food della Penisola arriva a valere 3,4 miliardi di euro (Osservatorio Immagino di Gs1 Italy). La nuova indicazione sulle confezioni che piace? Il prodotto «nostrano». Ma la «filiera» conquista più clienti'. At the bottom of the article, there is a small circular profile picture of a man, followed by the text 'di Marco A. Capisani' in green, and the date and time '02/04/2026 | Aggiornato il 02/04/2026 19:53'.

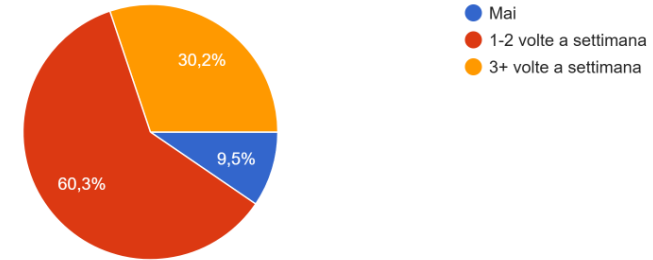
MACROAMBIENTE

Si cucina sempre meno a casa, e sempre più spesso i pasti fuori sostituiscono il pranzo tradizionale. In particolare, negli ultimi anni si è assistito ad un incremento della spesa per i pasti fuori casa. Queste considerazioni testimoniano il grande potenziale del mercato.

Con l'aumento dell'inflazione e il caro-vita i consumatori italiani sono sempre meno disposti a spendere in articoli futili. Sono in crescita, invece, le spese per beni di prima necessità e per i generi alimentari, soprattutto se di qualità.

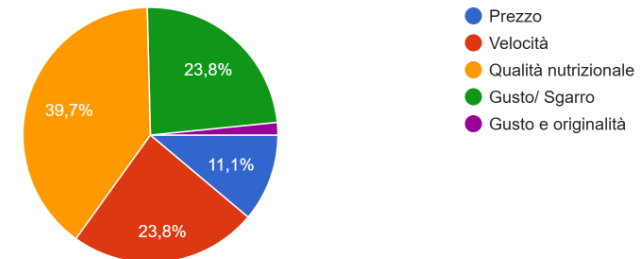
Frequenza di consumo pasti fuori casa (pranzo)

63 risposte



Cosa cerchi solitamente in una pausa pranzo veloce?

63 risposte



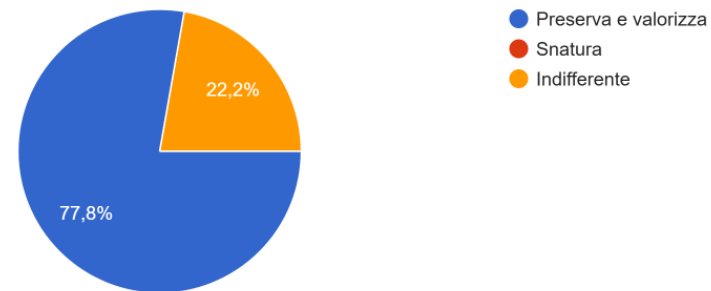
La tecnologia sta rivoluzionando **la tracciabilità della filiera**. L'applicazione di QrCode sui packaging alimentari permette al consumatore di valutare attentamente la provenienza di tutte le materie prime impiegate nella produzione degli alimenti. Questi cambiamenti possono avere una grande influenza sulle modalità con le quali i consumatori selezionano i prodotti, e sulle strategie di differenziazione operate dalle imprese. Questo sarà oggetto di differenziazione dai nostri competitor.



Oltre il 75% degli intervistati dichiara di vedere in MaccaròLab una realtà in grado di preservare e valorizzare la tradizione gastronomica Napoletana. Questo dato mostra come la nostra attività sia riuscita, agli occhi della clientela, a reinventare con intelligenza la storia culinaria della Campania, senza snaturarla.

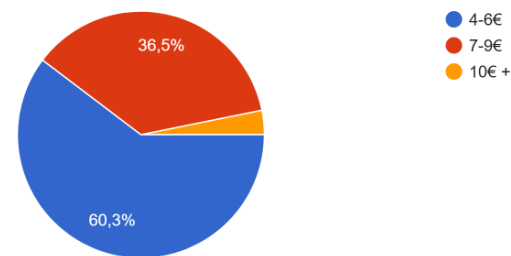
Pensi che MaccaròLab aiuti a preservare la tradizione napoletana o che la stia snaturando?

63 risposte

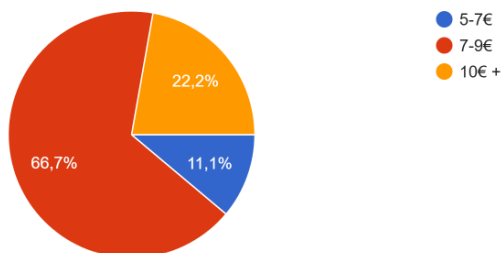


Per quanto riguarda la disponibilità di spesa, oltre il 60 % degli intervistati ha dichiarato di essere disposta a spendere tra i 4 e i 6 euro per una tradizionale frittata di pasta.

Qual è il prezzo massimo che saresti disposto a pagare per una frittata di pasta artigianale (porzione singola, 300g-500g) preparata al momento con ingredienti certificati?
63 risposte



Qual è il prezzo massimo che saresti disposto a pagare per una box degustazione di mini frittatine assortite (6 pezzi da 100 g ciascuno) preparata al momento con ingredienti certificati?
63 risposte

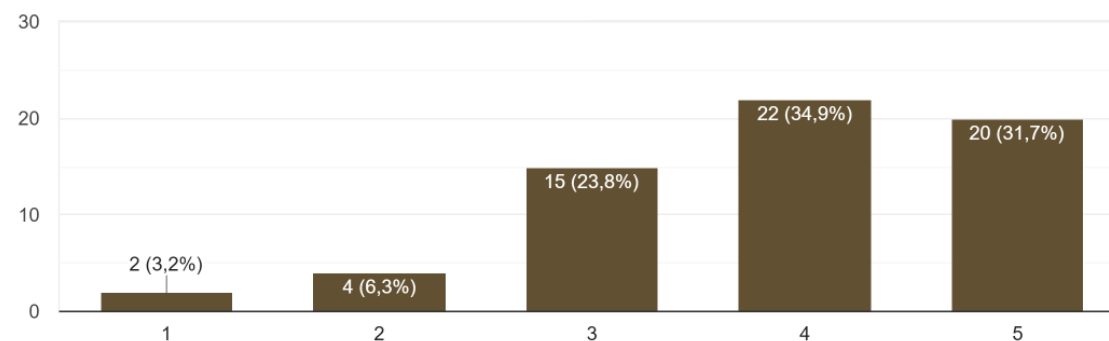


La box degustazione di mini frittatine , invece, mostra da questo punto di vista un potenziale maggiore, con una fascia di prezzo che tendenzialmente si assesta tra i 7 e i 9 euro

Un altro elemento di attrattiva per i consumatori si è rivelato essere la realizzazione di packaging con materiali sostenibili. Oltre l'80% del campione dichiara di prendere in seria considerazione la composizione del packaging in fase di acquisto, testimoniando quando le tendenze Green stiano sempre più influenzando le scelte dei consumatori

Quanta importanza dai alla scelta di materiali ecosostenibili per la produzione dei nostri packaging?

63 risposte



Proprio in virtù della grande attenzione mostrata dagli intervistati verso soluzioni di **packaging sostenibili**, è nata l'idea per un nuovo packaging MaccaròLab che possa assecondare questa sensibilità del consumatore moderno. Si tratta di un'occasione unica **per differenziarsi ulteriormente dalla concorrenza**, e per provare ad intercettare e fidelizzare quella fascia di popolazione, in particolare i più giovani, che ha molto al cuore il tema ambientale.



Il nostro Team

Dietro questo progetto c'è un team che ha saputo fondere diversi sguardi e radici culturali in un'unica visione.

La nostra impresa nasce da un ricordo semplice ma potente: il profumo delle frittate di pasta preparate nelle case delle nostre nonne. Da questa memoria prende forma il nostro ristorante, Maccarò Lab.

Per questo proponiamo un menù che unisce tradizione e innovazione, partendo dalle ricette classiche e ampliandole con nuove varianti realizzate con diversi formati di pasta e combinazioni innovative di ingredienti selezionati. Sviluppo rafforzato dai risultati ottenuti dalla ricerca di mercato.

La nostra richiesta

50000€ per la realizzazione del packaging sostenibile, implementazione del QRCode e crescita del brand
250 punti per la classifica finale del Monday Lab
In alternativa, un bel 30 e lode all'esame (anche solo 30 va bene)

PER FAVORE!
50.000€
di sovvenzione
per la mia azienda
o fallisco con stile 😊

50.000€
SOVVENZIONE

SUPERATI PIANIFICATI

MARKETING & CONSUMER SCIENCE
Codice AD: U3244
9 CFU
Anno
Primo
Stato attività
IN PIANO
Frequenza
Anno: 2026
Data: 06/10/2025
Corso di studio
DA8 - SCIENZE E TECNOLOGIE
ALIMENTARI

PER FAVORE!
250 PUNTI
al Monday Lab
🙏 😂



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

E SOPRATTUTTO
"FATT NA FRITTAT"