



ALGIDA®

PERFECT STORE 2025

Guida pratica per valorizzare al meglio il punto vendita!



**INDIVIDUA I PUNTI VENDITA PIÙ STRATEGICI
DA VALORIZZARE AL MEGLIO!**



**POSIZIONA MATERIALI E PRODOTTI RICEVUTI SEGUENDO
LE INDICAZIONI DELLA GUIDA ALGIDA!**



ACCERTATI PERIODICAMENTE CHE TUTTO SIA AL POSTO GIUSTO!



GODITI I TUOI RISULTATI!

INDICE



IL PUNTO VENDITA PERFETTO

DESCRIZIONE DELLA VISIBILITÀ	1
LE 5 P DELLA PERFEZIONE	2
LA MATRICE DELLA VISIBILITÀ	3

IDENTIKIT DEL CANALE

CANALE BAR	5
CANALE BEACH & LEISURE	8
CANALE TRAVEL	11
OTTIMIZZA IL POTENZIALE DEL TUO CABINET!	14
CANALE GELATERIA	15

GRIGLIA ESPLICATIVA

MATERIALI VISIBILITÀ AL POSTO GIUSTO	17
NOTE	18

IL PUNTO VENDITA PERFETTO

1

Il viaggio verso il punto vendita perfetto parte dalla visibilità e dalla selezione di materiali e prodotti adatti al proprio canale.

2

L'esercente ha l'occasione di valorizzare punto vendita e portafoglio prodotti attirando consumatori e **incrementando le vendite!**

3

Cogli l'occasione per distinguerti attraverso semplici regole: **Le 5P della Perfezione e La Matrice della Visibilità.**

4

Algida ha raccolto tutti i principi in questa pratica guida. **Scopri consigli e segreti strategici per il tuo canale!**

**+15%
VENDITE***

*Fonte: Ambizione crescita stimata su base campione PDV Algida 2023

LE 5 P DELLA PERFEZIONE

1

Comunica la presenza di Algida nel punto vendita tramite il posizionamento corretto dei materiali dedicati.

2

Metti il tuo banco in mostra facendo notare i tuoi gelati!

3

Sfoggia la varietà dei prodotti Algida!

4

Mantieni una disposizione del banco pulita e ordinata!

5

Segui i consigli sul giusto assortimento per canale e soddisfa tutti i bisogni dei consumatori.

1
PRESENZA



5
PRODOTTO



2
POSIZIONAMENTO



5 P
ALGIDA



4
PRESENTAZIONE



3
PROMOZIONE



LA MATRICE DELLA VISIBILITÀ

3 STEP PER INCREMENTARE LE VENDITE

ATTRARRE
LUNGA DISTANZA

CREA IL DESIDERIO!



Rendili visibili da
5-10 mt dal punto vendita

COINVOLGERE
MEDIA DISTANZA

**STIMOLA L'INTERESSE
PER IL PRODOTTO**



Rendili visibili da
3-5 mt dal banco frigo

SODDISFARE
BREVE DISTANZA

GENERA UN ACQUISTO



Rendili visibili da
< 1 mt dal banco frigo

CONSIGLI UTILI
PER i NOSTRI
CANALI
STRATEGICI



CANALE BAR



INFORMAZIONI CHIAVE CANALE BAR

OCCASIONE DI CONSUMO*

I bar diurni rappresentano l'85% del canale, confermando i momenti della colazione, del pranzo e dell'aperitivo come centrali. Restano in crescita gli investimenti dedicati al food e al mondo beverage (soprattutto nel segmento alcolici).

SEGMENTAZIONE DEL CANALE*

È possibile suddividere il canale in 5 tipologie di Bar, in base ai momenti di consumo ed al genere di offerta proposta.

BREAKFAST E MORNING BAR	25%
BAR NON SPECIALIZZATI	24%
BAR MULTI SPECIALIZZATI	22%
LUNCH BAR	15%
EVENING & NIGHT BAR	14%

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

Universo: **141.530 POS***
Nord **46,4%**
Centro **19,5%**
Sud **34,1%**



NUMERI CHIAVE

150 scontrini al giorno
4,80 euro spesa media

VISIBILITY PRINCIPALE



SEGUI L'ASSORTIMENTO CONSIGLIATO E INCREMENTA LE VENDITE!

TOP 5 REFERENZE

 Magnum Hazelnut	NEW  Magnum Cherry	NEW  Magnum Menta
 Magnum Sandwich/ Caramel&Nuts	 Magnum Mandorle	 Magnum Classico
 Magnum Bianco	 Magnum Bomboniera	NEW  Cornetto MAX Nocciola
 Cornetto MAX Mango	 Cornetto Classico	 Cornetto Royal/ Senza glutine
 Cornetto Esagerato	 Cornetto Choc'n Ball	 Cucciolone
 Bikini/Gocciolo	NEW  Donut	NEW  Freddolone
 Calippo Cola & Lime	 Fior di Fragola/Liuk	 Cremino
 Crocante Amarena	 Coppa Kimbo/ Coppa Rica Amarena	 Treasure/ Frigio Chuches

I GELATI CHE NON DEVONO MAI MANCARE!

24
REFERENZE

CANALE BEACH & LEISURE



INFORMAZIONI CHIAVE

CANALE BEACH & LEISURE

OCCASIONE DI CONSUMO*

La vendita di gelato in questa tipologie di attività si concretizza durante le occasioni post pranzo e pomeridiane.

SEGMENTAZIONE DEL CANALE*

È possibile suddividere il canale in 3 differenti tipologie di attività commerciali:

- 1 - STABILIMENTI BALNEARI
- 2 - PARCHI DIVERTIMENTO TRADIZIONALI
- 3 - CAMPEGGI

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA



NUMERI CHIAVE

60 euro spesa media al giorno

Universo: **10.204 POS**

Universo Stabilimenti Balneari: **7.244 POS**

Universo Parchi Divertimento Tradizionali: **299 POS**

Universo Campeggi e Villaggi Turistici: **2.661 POS**

VISIBILITY PRINCIPALE



SEGUI L'ASSORTIMENTO CONSIGLIATO E INCREMENTA LE VENDITE!

TOP 5 REFERENZE

I GELATI CHE NON DEVONO MAI MANCARE!



Magnum Classico	Magnum Bomboniera	Cornetto Classico	Cremissimo	Iceberger	Ringo	Calippo Lime	NEW Donut
Magnum Mandorle	NEW Magnum Sandwich	Cornetto Esagerato	Croccante	Bikini	Fior di Fragola	Calippo Cola	NEW Freddolone
Magnum Bianco	NEW Magnum Caramel & Nuts	Cornetto Choc n Ball	Cucciolone	Coppa Rica Amarena	Liuk	Super Twister	NEW Freddolone
Magnum Billionaire	NEW Magnum Menta	Cornetto Royal	Cornetto Senza Glutine	Coppa Kimbo	Lemonissimo	Treasure Box	NEW Freddolone
NEW Magnum Hazelnut	NEW Magnum Cherry	NEW Cornetto Max Nocciola	NEW Cornetto Max Mango	Goccioline	Solero	Frigo Chuches	NEW Freddolone



38
REFERENZE

CANALE TRAVEL



INFORMAZIONI CHIAVE CANALE TRAVEL

OCCASIONE DI CONSUMO*

Caratterizzata da un'offerta di prodotti gastronomici e servizi legata alle esigenze del momento. Il punto vendita è pensato per offrire un'esperienza di acquisto piacevole e che soddisfi le necessità del singolo e della famiglia.

SEGMENTAZIONE DEL CANALE*

Il canale è eterogeneo e i punti vendita possono essere suddivisi rispetto all'offerta di ristorazione tra:

AEROPORTI 291 POS

STAZIONI FERROVIARIE 440 POS

AREE DI SERVIZIO AUTOSTRADALI 508 POS

AREE DI SERVIZIO NON AUTOSTRADALI 1260 POS

VISIBILITÀ PRINCIPALE



SEGUI L'ASSORTIMENTO CONSIGLIATO E INCREMENTA LE VENDITE!

TOP 5 REFERENZE

I GELATI CHE NON DEVONO MAI MANCARE!



 Magnum Classico	 Magnum Mandorle	 Cornetto Classico	 Cornetto Royal/ Amarena	 Cucciolone/ Bikini	 Liuk
 Magnum Billionaire	 Magnum Bianco	 Cornetto Choc n Ball	 Cornetto XXL	 Crocante	 Calippo Cola & Lime
NEW  Magnum Hazelnut	NEW  Magnum Menta/Cherry	NEW  Cornetto Max Mango	NEW  Freddolone		NEW  Donut
NEW  Magnum Sandwich	NEW  Magnum Caramel & Nuts	NEW  Cornetto Max Nocciola			

20
REFERENZE



OTTIMIZZA IL POTENZIALE DEL TUO CABINET!



Posizionare il cabinet seguendo l'assortimento perfetto facendo attenzione alla **corretta manutenzione** ti permette di ottimizzarne l'uso ed **incrementare le occasioni di acquisto**.

IL CABINET NON FUNZIONA?

- Controlla che la presa elettrica sia correttamente inserita
- Verifica che non venga superata la linea di carico segnalata
- Nel caso di cabinet funzionante con prodotto non conservato adeguatamente, verificare la presenza di ostruzioni al vano motore



NEL CASO IN CUI IL PROBLEMA PERSISTESSE, CONTATTARE IL CONCESSIONARIO PER ASSISTENZA TECNICA

LE REGOLE D'ORO!



1. Mantenere il frigo in posizione orizzontale per circa 2 ore prima di allacciarlo alla rete elettrica.



2. Non esporre il frigo ai raggi solari o altre fonti di calore.



3. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm intorno al frigo per assicurare il necessario scambio termico.



4. Collegare sempre il frigo con una presa con collegamento a terra. Non usare adattatori e/o prolunghie elettriche.



5. Prima di riempire il frigo accertarsi che la temperatura abbia raggiunto i -20°C. Si raccomanda di effettuare un controllo giornaliero.



6. Non riempire il frigo oltre la linea di carico massimo e non inserire prodotti diversi da gelati e surgelati.



7. Mantenere libere da ostruzione e/o da polvere le griglie del vano motore ed il condensatore.



8. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o manutenzione occorre svuotare il frigo e scollegarlo dalla rete elettrica.



9. Sbrinare il frigo periodicamente quando il livello dello spessore del ghiaccio è più di 1 cm su più di 1/3 del cabinet. Per rimuovere la brina utilizzare una spatola di plastica.



10. Pulire il mobile esterno con detersivi neutri.



11. Per evitare la formazione di ghiaccio sulle pareti interne del frigo chiudere i coperchi perfettamente dopo ogni apertura.



12. Non utilizzare i coperchi del frigo come superficie di appoggio.

CANALE GELATERIA



INFORMAZIONI CHIAVE CANALE GELATERIA

TOP 5 REFERENZE

OCCASIONE DI CONSUMO*

Si tratta di occasioni di consumo trasversali, caratterizzate dall'acquisto del gelato in cono o coppetta da parte del consumatore, per concedersi una pausa rinfrescante e piacevole durante la giornata. Inoltre, il gelato mantecato viene scelto anche come dessert o fine pasto, soprattutto nel canale della ristorazione.

I 5 GUSTI CHE NON DEVONO MAI MANCARE!



SEGMENTAZIONE DEL CANALE*

Il canale è eterogeneo e i punti vendita possono essere suddivisi tra:

GELATERIE

SHOP IN SHOP

BAR

RISTORANTI/PIZZERIE/TRATTORIE/HOTEL CON
PORTAFOGLIO DEDICATO BACK OF HOUSE



GRIGLIA ESPLICATIVA



	CROWNER ANGOLARE	CESTONE	OMBRELLONE	MAGIC BOX	BANDIERA	CARTELLI	CESTONE MAMBO	TAVOLO	FASCETTE ADESIVE	RETROCROWNER TRAVEL	CARTELLO CAFE ZERO
BAR	Media Distanza	Lunga Distanza	Lunga Distanza	Breve Distanza	Non Presente	Media Distanza	Media Distanza	Lunga Distanza	Breve Distanza	Non Presente	Non Presente
B&L	Non Presente	Lunga Distanza	Lunga Distanza	Non Presente	Lunga Distanza	Media Distanza	Non Presente	Lunga Distanza	Non Presente	Non Presente	Media Distanza
TRAVEL	Non Presente	Lunga Distanza	Non Presente	Non Presente	Non Presente	Media Distanza	Non Presente	Non Presente	Non Presente	Breve Distanza	Non Presente
GELATERIE	Non Presente	Lunga Distanza	Lunga Distanza	Non Presente	Non Presente	Non Presente	Non Presente	Lunga Distanza	Non Presente	Non Presente	Non Presente

■ BREVE DISTANZA
 ■ LUNGA DISTANZA
 ■ MEDIA DISTANZA
 ■ NON PRESENTE



CONCESSIONARIO DI ZONA



Le immagini, i testi, le idee ed in generale il materiale creativo sviluppato ed esposto nel seguente Catalogo sono di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., che manterrà l'esclusiva titolarità di tutti i relativi diritti. Il contenuto del presente materiale è da considerarsi riservato e confidenziale. Sono, pertanto, vietati la riproduzione, anche parziale, e l'utilizzo non autorizzato del contenuto presentato nel documento stesso.

SEGUICI SU



Per informazioni rivolgersi ai concessionari Algida di zona.

