

# GOURMEET

## ITALIA NAPOLI

Un concept focalizzato sulle eccellenze locali, che integra il supermercato Conad Sapori&Dintorni con gastronomia, ristorante e caffetteria gourmet



Gourmeet è un 'contenitore' che intende coniugare l'enogastronomia d'eccellenza tipica regionale italiana con la ristorazione. Il progetto, realizzato da Giuseppe Medici, socio Conad, comprende l'insegna Sapori&Dintorni, format Conad dedicato ad un'offerta della propria private label di fascia medio-alta, una caffetteria in partnership con Lavazza, un'enoteca con oltre 650 etichette provenienti da tutte le regioni d'Italia e dal mondo, un bistrot con menù elaborati, un ristorante e un laboratorio di cucina.

## LOCATION COERENTE CON LA QUALITÀ

Il negozio è stato aperto in un ex cinema, in cui una cupola permette il passaggio della luce naturale dall'alto, in un quartiere benestante di Napoli, caratterizzato da un'alta presenza di uffici, negozi di posizionamento medio e alto, e da una vivace vita serale e notturna.



Tradizione e modernità: prodotti campani evidenziati a scaffale e etichette elettroniche per i prezzi



I freschissimi sono selezionati accuratamente e vengono da fornitori locali

### INFO CHIAVE

- Format: concept gourmet con supermercato e ristorazione
- 1.300 mq su 2 livelli

### INFO SUPERMERCATO

- 420 mq area vendita
- 2015: apertura
- 4.000+ referenze: 75% freschi; 25% grocery; 500+ prodotti campani
- 4.6 mln€: fatt. 1° anno
- 15€: scontrino medio
- 40 addetti full time
- 8.30 - 23: orario di apertura





*Il reparto gastronomia è caratterizzato da una forte presenza di prodotti locali*



*Un'esperienza d'acquisto che va dalla spesa alimentare al take away*

### RETAIL LIQUIDO E CONVENIENCE A 360°

Gourmeet, con una superficie di 1.300 mq, 420 dei quali dedicati al supermercato Sapori&Dintorni, punta sulla diversificazione di prodotto e di servizio e sul concetto di ristorazione sia fast che slow, adattandosi alle diverse esigenze dei clienti. Sapori&Dintorni reinterpreta il concetto di vicinato enfatizzando l'offerta di prodotti e piatti tipici regionali e integrando la spesa con servizi che si avvantaggiano anche dell'apertura prolungata. L'integrazione tra supermercato, gastronomia, bar e ristorante è



*Ristorante con 60 coperti e cucina a vista*

il punto di forza del concept. Dalla prima colazione allo spuntino sfizioso dopo l'ultimo spettacolo, Gourmeet intende rappresentare un luogo d'incontro e socializzazione dove 'prenderci il proprio tempo' scegliendo liberamente l'esperienza da vivere: degustare, acquistare, imparare.

### FOCUS SUI LOCALISMI E LE SPECIALITÀ

Il supermercato propone circa 2.000 referenze (anche non food), con prevalenza di certificazioni Dop, Igp e Doc e oltre 700 prodotti tipici campani, incluse alcune specialità poco comuni come il pomodoro corbarino. Nell'area vendita si trovano la panetteria, con annesso laboratorio, che sforna pani speciali e tradizionali, il banco dei salumi, la pescheria a servizio, la macelleria, con specialità come la carne di Kobe, e la gastronomia con specialità da forno e pasticceria. Le bilance dei



*I wine bar con un assortimento ampio e ricercato e degustazioni con sommelier*





Il pane in vendita è solo fresco e include specialità come quelle al carbone vegetale

reparti a servizio sono tutte interconnesse e in grado di leggere singolarmente le carte fedeltà, per poter sviluppare strategie di CRM e di loyalty.

Il supermercato chiude ogni giorno alle 23, offrendo un servizio importante sia per una maggiore comodità di scelta per spese last minute, sia perché i clienti del ristorante possono scegliere qualsiasi prodotto da cucinare poi sul posto, così da avere ulteriori possibilità di scelta rispetto al menù classico.

### QUALITÀ STELLATE

Da Gourmeet il cliente può scegliere tra diverse tipologie di consumo, attraversando concept interni diversi, ma tutti legati dal focus su prodotti di qualità del territorio.

Il team di Niko Romito formazione produce giornalmente le 'bombe' fritte, sia dolci che alate, con la ricetta e la supervisione dello chef stellato, acquistando tutti gli ingredienti nel supermercato Sapori&Dintorni, sia secchi che freschi, privilegiando un menù giornaliero sempre diverso e attento alla stagionalità. C'è anche una scuola di cucina e una sala per conferenze e azioni promozionali. All'interno dell'enoteca è presente stabilmente un sommelier e la sera è possibile cenare.

Gourmeet organizza diversi eventi culturali come presentazioni dei libri in compagnia dell'autore e concerti jazz. Con cadenza quindicinale vengono ospitati chef stellati che **88** insieme agli chef di Gourmeet presentano le loro proposte.



Le bombe realizzate dal team dello chef stellato Niko Romito

Gourmeet è un concept innovativo per il mix di partner che ha selezionato, da brand famosi a livello globale a brand di professionalità fortemente legate al territorio. Il food è proposto con un coinvolgente approccio di edutainment, basato su un programma esteso di corsi legati ai numerosi laboratori interni. Il concept è stato ideato per interagire con i clienti e per essere più che semplicemente un posto in cui mangiare. Dopo aver raggiunto il breakeven già nel primo anno la sfida, ben chiara all'imprenditore Giuseppe Medici, è quella di crescere per realizzare economie di scala, standardizzando il format e aprendo altri punti vendita in Italia e all'estero.

COMMENTO FINALE  
DI  
KIKI LAB E  
EBELTOFT GROUP