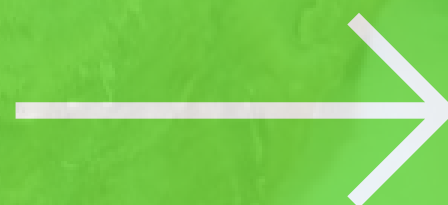


QUALE TIPO
DI DISSO
EFFETTUATE
ABITUALMENT
E NEL VOSTRO
PUNTO
VENDITA?

RISULTATO



R I E P I L O G O D O M A N D A 

P E R C H I D I S O S S A ,
S O N D A G G I O :

Q U A L E T I P O D I D I S O S S O
E F F E T T U A T E A B I T U A L M E N T E
N E L V O S T R O P U N T O V E N D I T A ?

D A L A T E R A L E S O L O F E M O R E

D A I N T E R O A D D O B B O

D A L A T E R A L E F E M O R E , T I B I A
E P E R O N E

D A I N T E R O F E M O R E , T I B I A E
P E R O N E , " S F I L A T O "

IL CAMPIONE DEL
SONDAGGIO HA
COINVOLTO OLTRE
230 SALUMIERI / E
PROFESSIONISTI / E
CHE DI SOSSANO,
ABITUALMENTE .

A P P A R T E N E N T I A I
D U E G R U P P I
F A C E B O O K P I Ù
N U M E R O S I D E L
S E T T O R E :

◆ B A N C O N I S T I E
S A L U M I E R I

◆ P R O F E S S I O N E
S A L U M I E R I ,
G A S T R O N O M I E
A P P A S S I O N A T I .

IN AGGIUNTA
ALLE MIE
OSSERVAZIONI E
NUOVE APERTURE
"SUL CAMPO".

DISOSSO DA LATERALE SOLO FEMORE



DISOSSO DA INTERO ADDOBBO



DISOSSO DA LATERALE FEMORE, TIBIA E PERONE



DISOSSO DA INTERO FEMORE, TIBIA E PERONE, "SFILATO"





RISULTATI:

AL PRIMO POSTO NETTAMENTE:
DISOSSSO DA LATERALE SOLO
FEMORE

AL SECONDO POSTO, CON MOLTO
DISTACCO: DISOSSSO DA INTERO
ADDOBBO

AL TERZO POSTO: DISOSSSO DA
LATERALE FEMORE, TIBIA E PERONE



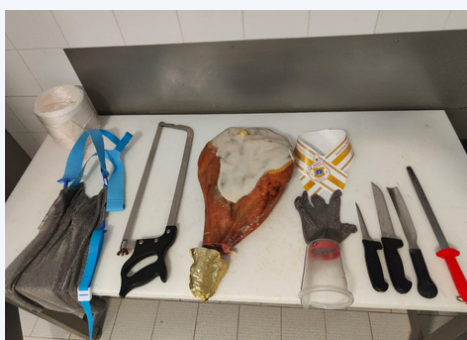
AL QUARTO POSTO: DISOSSSO DA
INTERO FEMORE, TIBIA E PERONE,
"SFILATO"

 Antonello Fabrizio
NARRATORE DEL GUSTO

IN CASO DI CONSULENZA

VI PRESENTO:

L'ARTE DEL DISOSSO E DEL TAGLIO A MANO: LE LEVE MARKETING DEL BANCO SALUMERIA



FINALITÀ DEL CORSO

- Crea un nuovo approccio alla lavorazione del prosciutto, ergonomia, tecnica e praticità. Nuove skills per il personale del reparto.
- Vendere con margine superiore
- Fidelizzare diversamente il cliente, senza la leva del prezzo. Appassionare il personale al proprio lavoro.
- Differenziarsi dai competitor.
- Saper "narrare un prodotto".
- Tramandare il mestiere prima che sia troppo tardi

PROGRAMMA

IL PROSCIUTTO, MUSCOLI E OSSA

GLI ACCESSORI DPI

PER LAVORARE IN SICUREZZA

I COLTELLI

COME SI PREPARA IL TAGLIO

IL TAGLIO A MANO E LA PRATICA

ALL'ITALIANA O ALLA SPAGNOLA? IL MEGLIO PER IL BANCO

PREPARA UN TAKE AWAY IRRESISTIBILE

APPROCCIO EMPATICO COL CLIENTE: NARRARE IL PRODOTTO

IL TAGLIO A MANO E IL DISSOSSO COME LEVE DEL MARKETING

TRE TIPI DI DISSOSSO

LA LEGATURA, L'IMPORTANZA

COME CONSERVARE AL MEGLIO IL TAGLIO DEL PROSCIUTTO



 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO