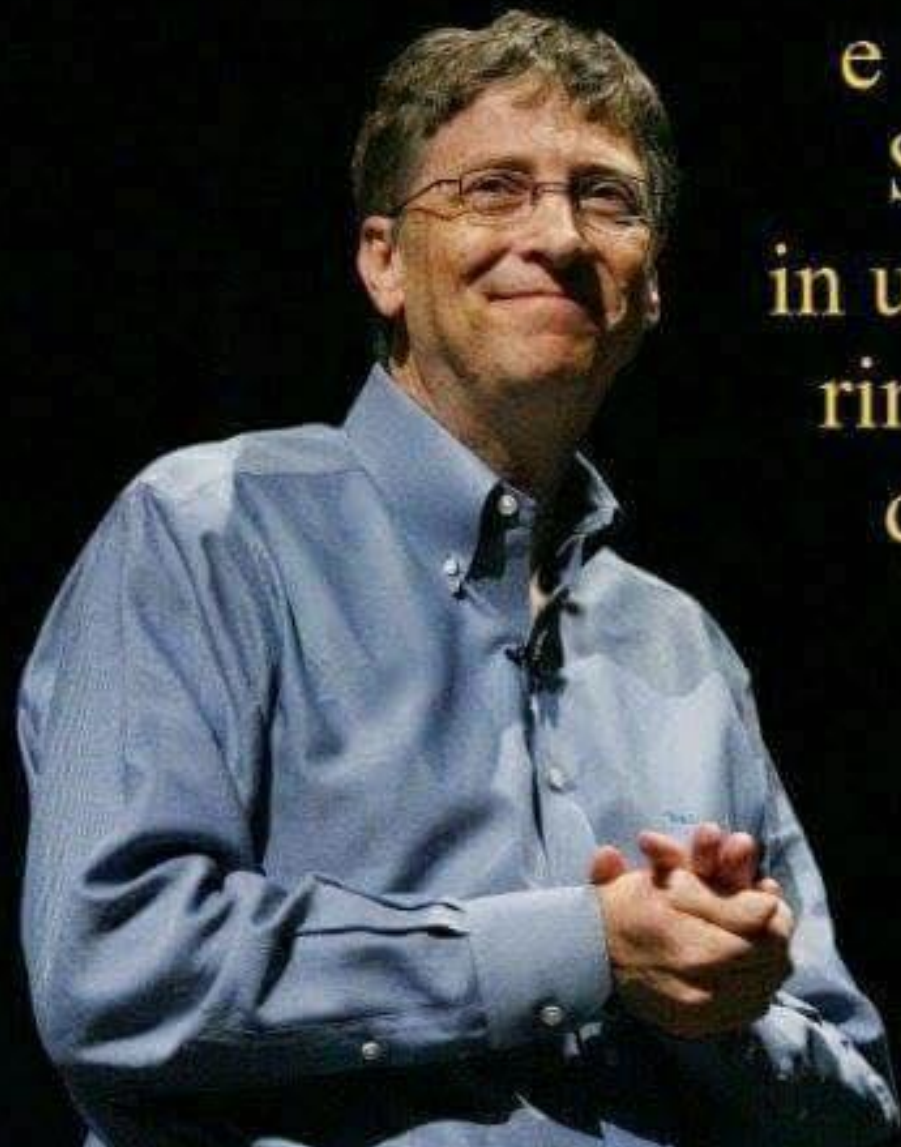




PRESENTAZIONE PESCOLO



Le persone che non hanno
un business on-line
e che non sono nei
Social Network,
in un prossimo futuro,
rimarranno fuori da
qualsiasi attività
commerciale.

Bill Gates



Amazon vola e Bezos diventa l'uomo più ricco al mondo. Scalzato Bill Gates

Ribaltone tra i Paperoni: il sorpasso sarà ufficializzato se le azioni del re dell'e-commerce confermeranno i rialzi di queste ore. Da inizio anno, il fondatore ha guadagnato oltre 24 miliardi

STRU

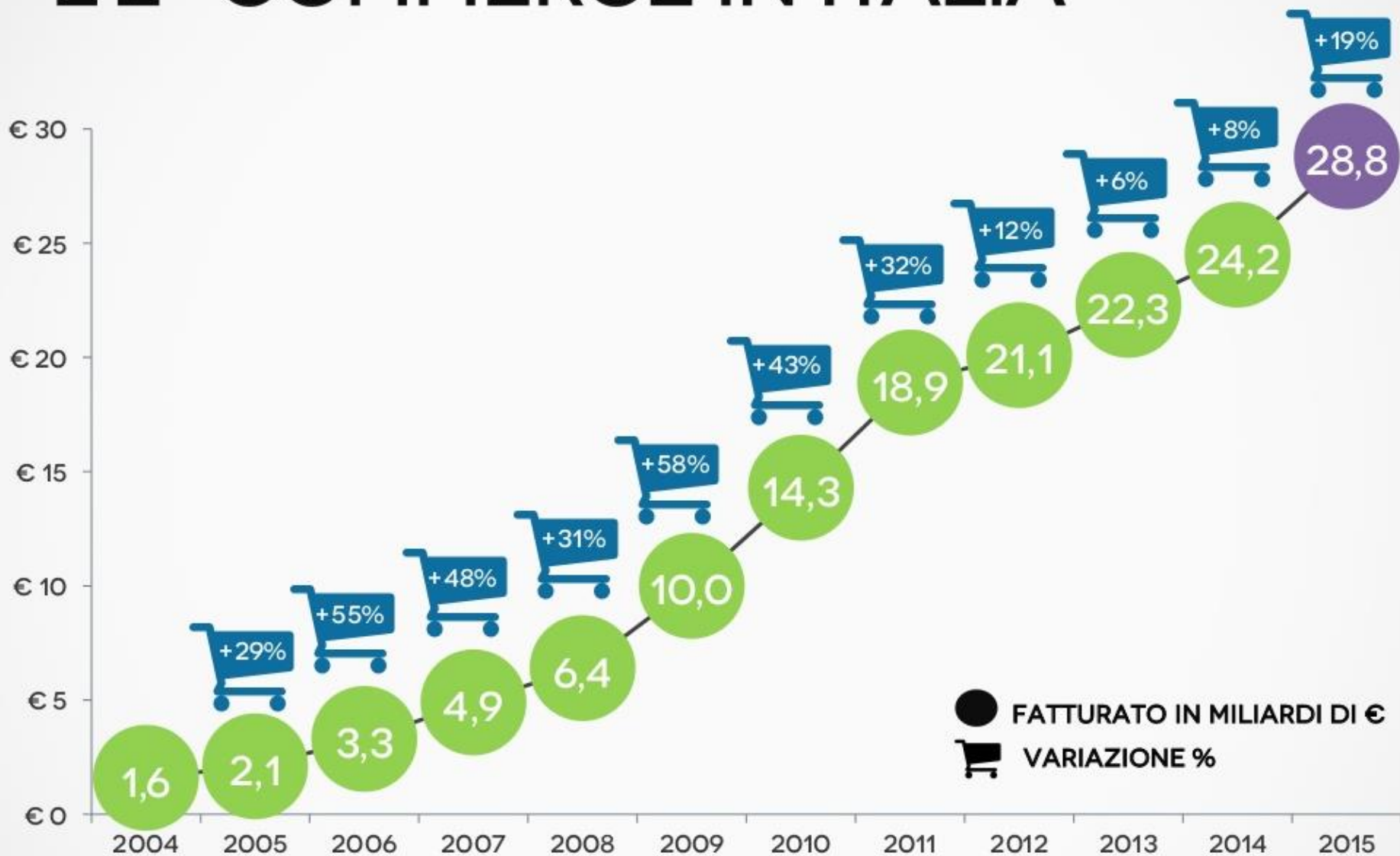
MAR

Merca

FTS

FTS

L'E-COMMERCE IN ITALIA



I SETTORI



ALIMENTARE

ALIMENTI, BEVANDE, SUPERMERCATI,
RISTORAZIONE



ASSICURAZIONI

POLIZZE CASA, AUTO, MOTO



CASA E ARREDAMENTO

MOBILI, ARTICOLI PER LA CASA, GIARDINO



CENTRI COMMERCIALI ON LINE

MULTIPRODOTTO, EBAY (PER LA PARTE B2C)



EDITORIA

HOME VIDEO, LIBRI, MUSICA, SOFTWARE,
INFORMAZIONE



ELETTRONICA DI CONSUMO

ELETTRODOMESTICI, HARDWARE, TELEFONIA,
FOTOGRAFIA, AUDIO



MODA

ABBIGLIAMENTO, CALZATURE, GIOIELLI, OCCHIALI



SALUTE E BELLEZZA

PROFUMI, COSMETICI, BENESSERE, MEDICAZIONI



TEMPO LIBERO

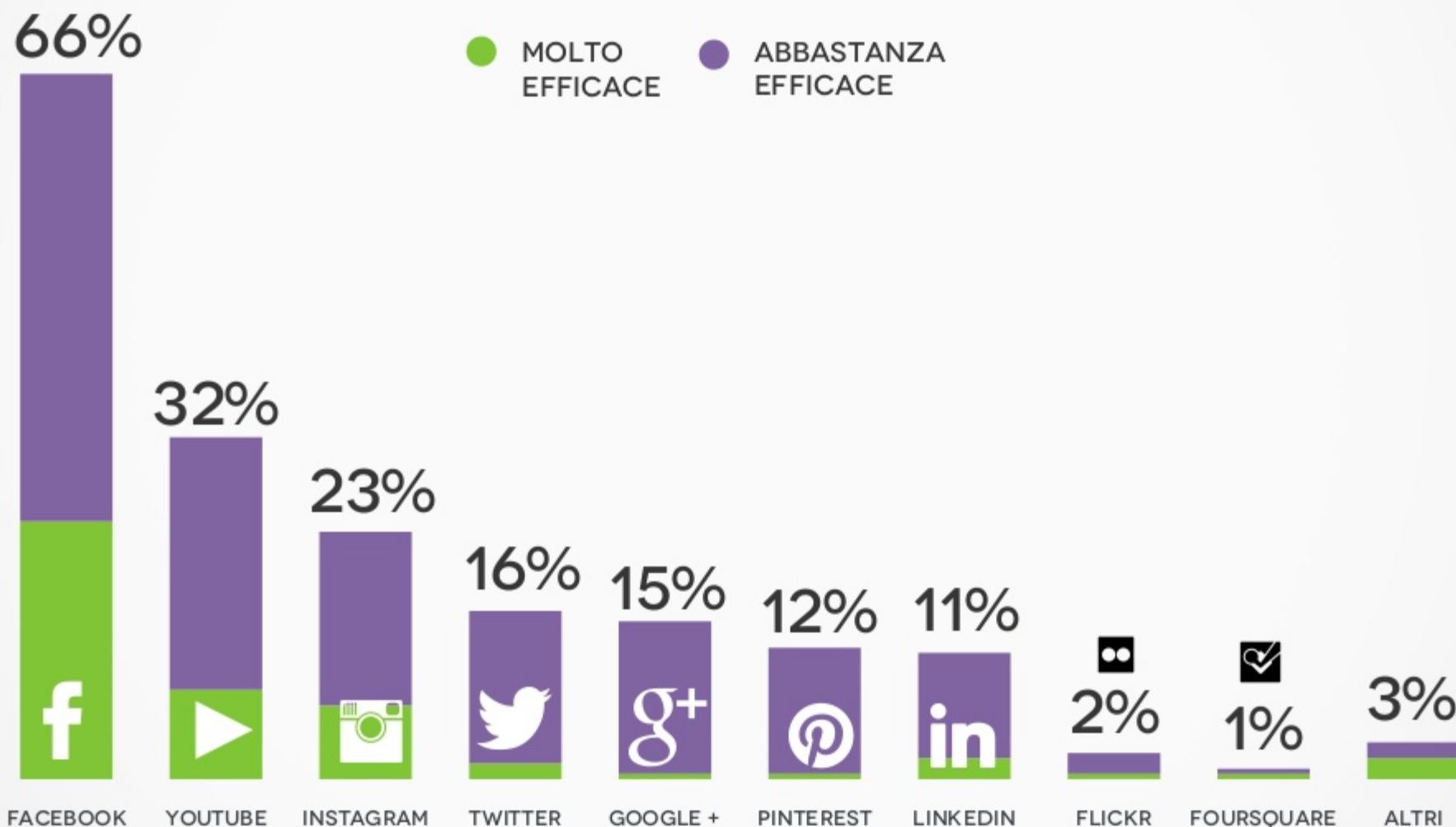
SCOMMESSE, GIOCHI D'AZZARDO, GIOCATTOLI,
ARTICOLI SPORTIVI, SPETTACOLI, TELEFONIA



TURISMO

TRASPORTI, HOTEL, TOUR OPERATOR,
ATTRAZIONI

SOCIAL MEDIA



I SETTORI NEL 2016



ALIMENTARE

+35%



ASSICURAZIONI

+10%



CASA & ARR.

+25%



CENTRI COMM.

+55%



EDITORIA

+25%



ELETTRONICA

0%



MODA

+20%



SALUTE & BELL.

+40%



TEMPO LIBERO

+8%



TURISMO

+15%

MERCATO IN ESPANSIONE



 **The Food Makers**

Lifestyle



Lara Martino

 @martinolara

Ott 17, 2017, 7:00am

Facebook permetterà di ordinare cibo con la funzione Order Food

Grazie alle partnership con ristoranti e piattaforme di food delivery, l'utente non dovrà più lasciare il social network per cercare il locale di cui preferisce gustare i piatti e potrà fare l'ordinazione attraverso un browser interno all'applicazione

TECNOLOGIA

22 maggio 2017

Facebook diventa fattorino: ecco la nuova funzione "Order Food"



Facebook sta testando "Order Food" (Getty Images)

 2' di lettura

Anche Mark Zuckerberg ha deciso di puntare sul settore delle consegne di cibo a domicilio ma non farà concorrenza alle società che già si occupano di food delivery. Anzi, si pone come "collaboratore"





PESCOLO
fish philosophy

Conoscere il pesce. Rispettare il mare. Scoprire il gusto.

Dal nostro mare la qualità
per la vostra tavola, tutti i giorni.



PERSEIDE

polpo fresco e pulito

25€	35€	45€
0,4 kg ca	0,5 kg ca	1 kg ca

filetto di baccalà
bagnato sottovuoto

0,4 kg ca 1 pezzo	0,8 kg ca 1 pezzo	0,8 kg ca 1 pezzo
----------------------	----------------------	----------------------



OYSTERS

ostriche concave
provenienza Concarneau, Francia

30€	55€	80€
1 kg ca 10 pezzi	2 kg ca 20 pezzi	3 kg ca 30 pezzi



GALATEA

fette di trancio tonno
o salmone

25€	35€	45€
0,4 kg ca	0,6 kg ca	0,8 kg ca

fette di trancio pesce spada

0,5 kg ca 2 pezzi	0,75 kg ca 3 pezzi	1 kg ca 4 pezzi
----------------------	-----------------------	--------------------



SHELLS

vongole veraci alleate o lupini

30€	40€	55€
0,5 kg ca	0,5 kg ca	1 kg ca

capesante mezzo guscio

0,5 kg ca 6 pezzi	0,5 kg ca 9 pezzi	0,8 kg ca 12 pezzi
----------------------	----------------------	-----------------------



ELETTRA

seppie pulite nostrane

25€	35€	45€
0,5 kg ca*	0,8 kg ca*	1 kg ca*

sogliole nostrane
o merluzzo nostrano

0,35 kg ca 0,4 kg ca	0,5 kg ca 0,6 kg ca	0,8 kg ca 0,9 kg ca
-------------------------	------------------------	------------------------



VENERE

gamberi nostrani

40€	55€
0,5 kg ca*	0,75 kg ca*

scampi freschi

0,4 kg ca*	0,6 kg ca*
------------	------------

* numero pezzi secondo stagionalità

* numero pezzi secondo stagionalità



ADRIATICA

triglie pezzatura grande
o sgombrì
mazzola o galinella
Adriatico

25€	35€	45€
0,5 kg ca*	0,7 kg ca*	1 kg ca*
0,5 kg ca* 1 pezzo	0,7 kg ca* 1 pezzo	1 kg ca* 1 pezzo

* numero pezzi secondo stagionalità



STIGE

fette di trancio pesce spada

25€	35€	45€
0,4 kg ca 2 fette	0,6 kg ca 3 fette	0,8 kg ca 4 fette

coda di rospo sanificata

0,4 kg ca 1 pezzo	0,6 kg ca 1 pezzo	0,8 kg ca 1 pezzo
----------------------	----------------------	----------------------



VENERE PLUS

gamberi nostrani
scampi nostrani
astice vivo

65€	95€
0,5 kg ca*	0,75 kg ca*
0,4 kg ca*	0,6 kg ca*
0,6 kg ca* 1 pezzo	1,2 kg ca* 2 pezzi

* numero pezzi secondo stagionalità



MEDEA

branzino o orata
allevato in mare aperto
seppie pulite nostrane

25€	35€	45€
0,5 kg ca*	0,7 kg ca*	1 kg ca*
0,5 kg ca* 1 pezzo	0,7 kg ca* 1 pezzo	1 kg ca* 2 pezzi

* numero pezzi secondo stagionalità



TRITONE

spiedini di gambero
e spiedini di calamari
filetto di orata o branzino

30€	45€	60€
0,2 kg ca	0,3 kg ca	0,4 kg ca
0,2 kg ca	0,3 kg ca	0,4 kg ca
0,5 kg ca 2 pezzi	1 kg ca 4 pezzi	1,5 kg ca 6 pezzi



SCILLA

seppie pulite
cozze allevate
vongole lupini

25€	35€	45€
0,3 kg ca*	0,5 kg ca*	0,7 kg ca*
1 kg ca	1,5 kg ca	2 kg ca
0,5 kg ca*	1 kg ca*	1,5 kg ca*

* numero pezzi secondo stagionalità



CALIPSO

branzino o orata
allevato in mare aperto
fette di pesce spada

25€	35€	45€
0,5 kg ca	0,7 kg ca	1 kg ca
0,5 kg ca 1 pezzo	0,7 kg ca 1 pezzo	1 kg ca 2 pezzi
0,4 kg ca 2 fette	0,6 kg ca 3 fette	0,8 kg ca 4 fette



ADRIATICA PLUS

gamberi nostrani
canocchie nostrane
sogliole nostrane

45€	65€
0,6 kg ca*	0,9 kg ca*
0,5 kg ca*	0,75 kg ca*
0,5 kg ca 3 pezzi	0,75 kg ca 4 pezzi



NOSTRANO

pescce intero nostrano
già pulito, 2 tipologie

25€	35€	45€
1,6 kg ca	2,6 kg ca*	3,6 kg ca*

Indice

< 8/8 >

FOOD24

Comprare cibo online? Dalla mozzarella al pesce, ecco la guida ai siti da cliccare

Ortofrutta e fresh food nelle grandi manovre dell'e-commerce: l'agroalimentare on line cresce a ritmi serrati in tutto il mondo. Negli Stati Uniti il comparto vale 10,9 miliardi di dollari e si prevede che lieviti del 9,6% all'anno fino al 2019. Colossi come Amazon e Google ci mettono le mani. E si affacciano anche sul mercato italiano insieme a Ebay.

—di Donata Marrazzo | 05 dicembre 2016

PESCOLO
fish philosophy

AZIENDA PESCE PESCHIERE COMPRA ONLINE PESCOLO ACADEMY

“Conoscere il pesce.
Rispettare il mare.
Scoprire il gusto.”

...dal nostro mare la qualità per la vostra tavola, tutti i giorni



VIDEO

PERCHE' PESCOLO ONLINE E LA SUA EVOLUZIONE



PESCOLO nasce come catena di pescherie con gastronomia dirette e in franchising/affiliazione in cui si proponeva una formula innovativa di vendita, fondata sulla qualità, sul marketing e su una gestione altamente manageriale. Dall'analisi della propria clientela si è visto che il consumatore tipo privilegia il pesce pulito per non avere sporco in casa e consumare lo stesso prodotto entro la giornata di acquisto o al massimo il giorno successivo.

Da questi sondaggi fatti, abbiamo verificato queste problematiche:

- 1) LE MASSAIE DI OGGI NON SANNO PIU' PULIRE IL PESCE;**
- 2) LE MASSAIE DI OGGI NON HANNO PIU' IL TEMPO PER PULIRE IL PESCE E PER ANDARLO AD ACQUISTARE LA MATTINA PRESTO;**
- 3) L'ODORE DEL PESCE NON SEMPRE E' GRADEVOLE E SPESSO IL PULIRE IL PESCE IN CASA CREA SPORCO E CATTIVI ODORI;**
- 4) NON TUTTI SANNO RICONOSCERE IL PESCE FRESCO E DI QUALITA';**
- 5) SPESSO IL PESCE PIACE MA NON SI SA COME CUCINARLO IN CASA;**
- 6) TUTTE LE FAMIGLIE VORREBBERO MANGIARE PESCE ALMENO UNA VOLTA ALLA SETTIMANA;**
- 7) TUTTI SONO COSCIENTI CHE IL PESCE FA BENE AL NOSTRO ORGANISMO;**

fish philosophy



- **Conoscere il pesce. Rispettare il mare. Scoprire il gusto.”**
- **Dal nostro mare la qualità per la tavola di tutti i giorni.**
- **PESCOLO ONLINE** nasce dall’idea di offrire quotidianamente pesce di **QUALITÀ** superiore in tutte le tavole, la nostra parola d’ordine è la **TRACCIABILITÀ** dei nostri prodotti, dal mare alla tavola.
- **PESCOLO**, grazie alla sua presenza diretta nei vari mercati di pesce locale, ti porta un prodotto selezionato quotidianamente alla fonte sempre freschissimo. Sfruttando le competenze ittiche e marinare del proprio personale, **PESCOLO** riesce a far apprezzare sia la stagionalità del pesce che le variazioni quotidiane in base alle condizioni meteorologiche. I nostri uomini lavorano ogni notte nei migliori mercati ittici della costa per raccogliere dai pescatori il miglior prodotto catturato solo da barche rigorosamente selezionate sempre in grado di rispettare l’ecosistema che ci circonda. Il pesce (come il mare) cambia ogni giorno e **PESCOLO** vive con te questa meravigliosa avventura dove ogni mattina si “reinventa la ruota”.
- Il nostro pescato racchiude il concetto di **SOSTENIBILITÀ** dei nostri mari e quello di rispetto per la **SALUTE** per i nostri clienti. Sostenibilità che vive all’interno dei sistemi di pesca e di allevamento ittico nei nostri fornitori, che si traduce in rispetto delle norme UE vigenti ma anche di una cura tutta particolare dei nostri collaboratori verso il mare. La **CONOSCENZA** del pesce è la base della nostra filosofia, con le sue stagionalità, le sue ricette ed i suoi mille modi per assaporarlo, in un mix di innovazione e tradizione marittima.
- Un efficace sistema di tracciabilità permette al consumatore di identificare da subito non solo la provenienza in termini di zona geografica, ma anche di peschereccio e impianto di lavorazione.

LA SOLUZIONE : PESCOLO ONLINE E LA SUA EVOLUZIONE



Con PESCOLO il consumatore risolve con un click tutti i suoi problemi e nel contempo trae dei vantaggi:

- 1) **Riceve un prodotto fresco da noi selezionato nel rispetto della nostra *fish philosophy*,**
- 2) **Lo riceve a domicilio o nelle nostre CASAPESCOLO senza dover trovare il tempo per andare a comprare il pesce la mattina presto;**
- 3) **Il prodotto che riceve con la cassetta PESCOLO è già pulito e pronto da cucinare;**
- 4) **Riceve delle ricette per come cucinare il pesce all'interno della cassetta acquistata in modo semplice e genuino;**
- 5) **Con la formula dell'ABBONAMENTO non dovrà più ricordarsi di comprare il pesce e di averlo a disposizione almeno una volta la settimana, se lo ricorderà PESCOLO che invierà a domicilio la cassetta acquistata;**
- 6) **Con la cassetta PESCOLO il pesce ha un prezzo fisso che non varia come in pescheria;**

MERCATO POTENZIALE



- FONTE ISTAT DA CENSIMENTO DEL 2011



MERCATO DISPONIBILE



Le famiglie spendono 2.524 euro al mese. Già la carne, boom del pesce

articolo di Repubblica.it

FONTE ISTAT 2016 – RIPORTATO DA REPUBBLICA.IT IL 6 LUGLIO 2017

L'Istat calcola la spesa al netto del costo della casa (rappresentata attraverso gli "affitti figurativi", ovvero quanto costerebbe affittare una casa uguale a quella che si abita di possesso o a titolo gratuito), e dice che la spesa media familiare è allora di 1.935 euro, in aumento dell'1,3% rispetto al 2015. In media, alla spesa alimentare vanno 447,96 euro mensili (era 441,50 euro nel 2015). Quella per carni, pur restando la componente alimentare più importante, torna a diminuire, attestandosi a 93,53 euro mensili (da 98,25 nel 2015). Le spese per frutta e vegetali aumentano entrambe del 3,1% rispetto al 2015, salendo rispettivamente a 41,71 euro e a 60,62 euro mensili. **Pesci e prodotti ittici sono la voce con il maggiore aumento (+9,5%, fino a 39,83 euro mensili).** "I consumi alimentari sembrano quindi confermare una crescente attenzione a una più corretta alimentazione", dicono gli statistici.

La crisi economica!!!!

- UNA CITAZIONE IMPORTANTE DI ALBERT EINSTEIN IN MERITO ALLA CRISI

“ Non pretendiamo che le cose cambiano, se continuiamo a fare le stesse cose. La crisi può essere una grande benedizione per le persone e le nazioni, perché la crisi porta progressi.

La creatività nasce dall'angoscia come il giorno nasce dalla notte oscura. È nella crisi che sorge l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi supera la crisi supera se stesso senza essere superato. Chi attribuisce alla crisi i suoi fallimenti e disagi, inibisce il proprio talento e dà più valore ai problemi che alle soluzioni. La vera crisi è l'incompetenza. Il più grande inconveniente delle persone e delle nazioni è la pigrizia nel cercare soluzioni e vie di uscita ai propri problemi.

Senza crisi non ci sono sfide, senza sfide la vita è una routine, una lenta agonia.

Senza crisi non c'è merito. È nella crisi che emerge il meglio di ognuno, perché senza crisi tutti i venti sono solo lievi brezze. Parlare di crisi significa incrementarla, e tacere nella crisi è esaltare il conformismo.

Invece, lavoriamo duro.

L'unico pericolo della crisi è la tragedia che può conseguire al non voler lottare per superarla”

Albert Einstein