



- Datos del Seminario
- Elementos más destacados

Jesús Gómez.
Director Frutas y Hortalizas DIA%

Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Datos del Seminario

- Fechas: 22 al 24 de Mayo y 29 al 31 de Octubre, del 2007
- Enseñas visitadas: M&S Simply Food, Tesco Superstore, Tesco Metro, Sainsbury's, Asda, Morrisons, Somerfield Fresh Market, Waitrose, Wholefoods
- Destacado:
 - Mercado de productos premium
 - Marca blanca muy desarrollada (hay distribuidores que sólo venden su propia marca, y existen muchas submarcas)
 - Pensado todo para la conveniencia (fruta pelada y cortada, platos preparados y ready meals), formatos comerciales de proximidad, y orden de las secciones para poder realizar compras frecuentes rápidamente
 - Comunicación sobre el origen de los productos
 - Productos y envases ecológicos
 - El hard discount pone presión sobre el resto de formatos
 - El crecimiento reciente ha estado basado en la no alimentación



Formatos comerciales



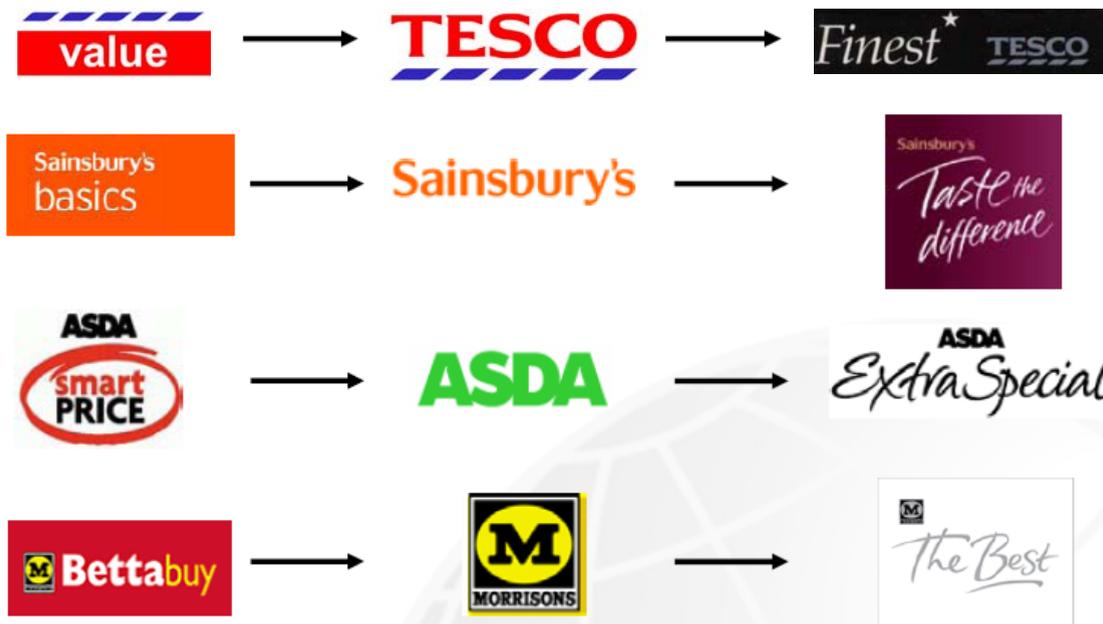
Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:



Segmentación consumidores – Sub marcas





Marcas blancas



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Marcas blancas



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Conveniencia



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Conveniencia



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO



La sección de frutas y hortalizas envasadas



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Productos ecológicos



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Productos locales



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Información a los consumidores



We only sell **line caught** cod and haddock because it's a more **sustainable** method of fishing and means **better quality** for you.

Line Caught

© 2008

Curso impartido por:

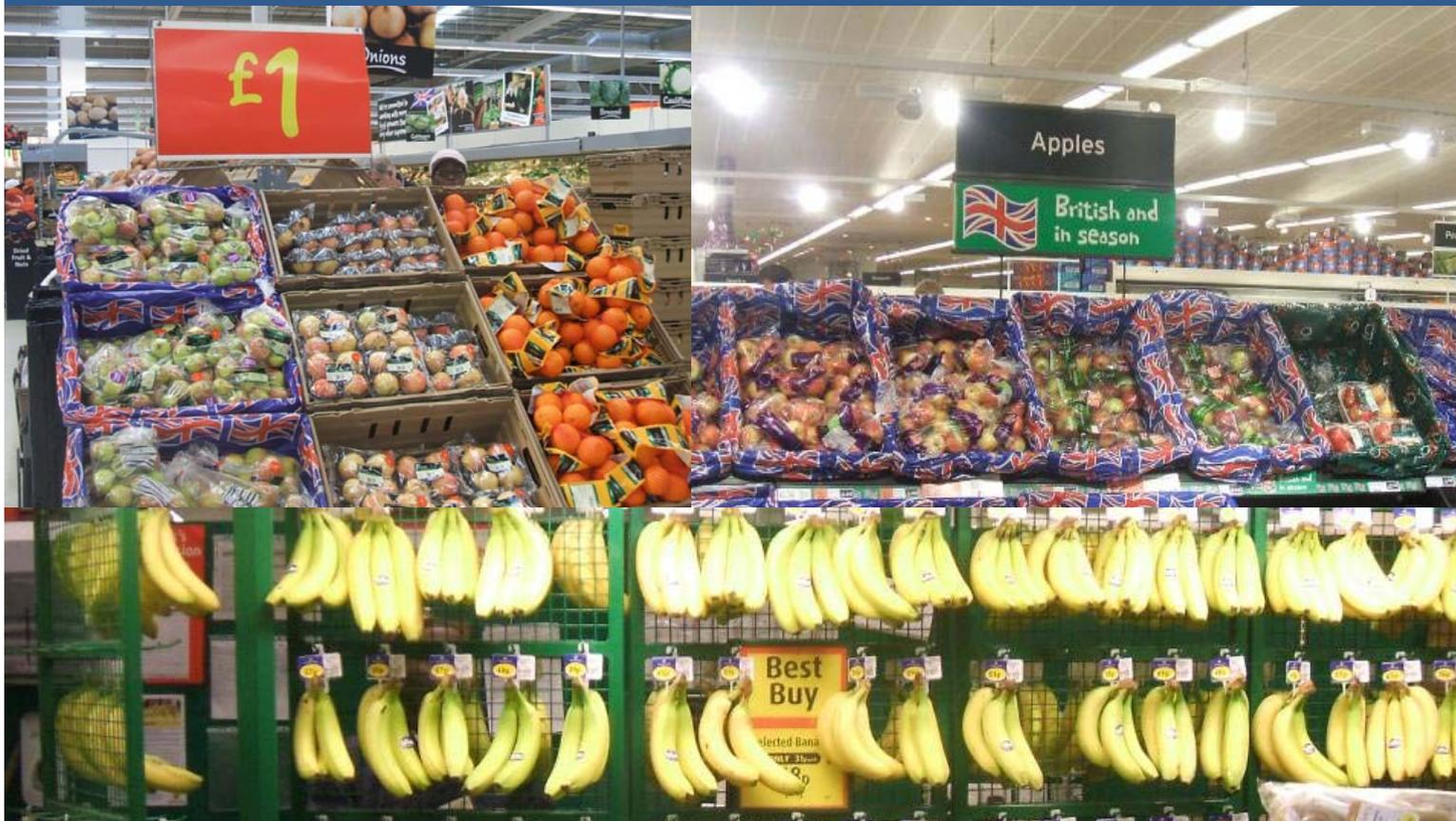


Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Información a los consumidores



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Chefs



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Chefs



FEED YOUR FAMILY FOR A FIVER

1kg The difference between 1kg of baby spinach **£2.99**

500g Sainsbury's pasta shells **79p**

2 Fresh courgettes **50p**

200g Sainsbury's 30% reduced fat cream cheese **70p**

40g Sainsbury's Double Cheddar **24p**

1 Fresh garlic bulb **35p**

Total £4.97

Sainsbury's Taste the difference - great quality from a local to local. Try pairing it with chunky sausage. Delicious with a little olive oil and cheddar for a 'Wiltshire' home-made for the whole family will love. Best-tasting, you can get it for less than a fiver at Sainsbury's. Put us a big hand support in your Sainsbury's store for this idea and every week. *Cheryl*

Sainsbury's
Try something new today

sainsbury's.co.uk

Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:





Bultos expositores



Curso impartido por:



Una iniciativa tutelada y coordinada por:

