

Guida al progetto trnd

Locker Gran Pasticceria

Specialità al cioccolato con ripieno di crema e croccante wafer

Blog del progetto: www.trnd.it/locker

Il tuo contatto personale trnd: dennito@trnd.it



Progetto
trnd



I trnder fanno conoscere Locker Gran Pasticceria

Insieme al famoso marchio Locker, lo specialista dei wafer di alta qualità, vi presentiamo Gran Pasticceria, la linea di specialità al cioccolato Locker.

Gran Pasticceria è la linea di specialità al cioccolato fatta per offrirvi la naturalità e la bontà dei wafer Locker anche in momenti eleganti e raffinati. È disponibile in diversi gusti nelle varianti Patisserie e Tortina.



Dell'assortimento Gran Pasticceria fanno parte Patisserie e Tortina.

Insieme a 2500 trnder vogliamo provare i diversi sapori della gamma Gran Pasticceria con amici, conoscenti, colleghi e parenti ed in questo modo rendere Locker Gran Pasticceria ancora più famosa!

Pronti a cominciare?

In questo progetto trnd vogliamo...

1

Provare, insieme a 2500 trnder e ai loro amici, parenti, colleghi e conoscenti, **Locker Gran Pasticceria** in tutti i suoi deliziosi gusti.



Provare.

2

Esprimere la nostra opinione e raccogliere le nostre esperienze con i passaparola con amici, colleghi e parenti nei **tre sondaggi online**.



Dire la nostra.

3

Vogliamo **far conoscere** le specialità di **Locker Gran Pasticceria** ai nostri amici, colleghi, o in famiglia, semplicemente parlandone o assaggiandoli insieme.



Far conoscere.

4

Raccogliere numerosi **resoconti del passaparola e questionari per la ricerca di mercato**: quali sono le tue esperienze con il passaparola? Con quanti amici hai già parlato di Locker Gran Pasticceria?



Scrivere resoconti.

Loacker Gran Pasticceria

Loacker, da sempre leader incontrastato nella produzione di wafer, ha creato un nuovo piacere per i palati più raffinati: Gran Pasticceria.

Loacker da sempre sinonimo di ottima qualità.

Loacker è da decenni sinonimo di wafer buono e di ottima qualità. Milioni di consumatori in tutto il mondo scelgono Loacker per le loro pause di dolcezza.



Gran Pasticceria pensata per un piacere raffinato.

Dall'esperienza Loacker è nata la linea Gran Pasticceria, pensata per i palati più raffinati e per dei momenti di dolcezza durante occasioni particolari.

Gran Pasticceria presenta delle specialità ricoperte di cioccolato in diversi gusti, che però racchiudono in sé la leggerezza del miglior wafer Loacker ed un ripieno di gustosa crema. Appena prodotte, le specialità Gran Pasticceria vengono confezionate singolarmente in confezioni biodegradabili per conservarne intatta la freschezza.



Solo i migliori ingredienti

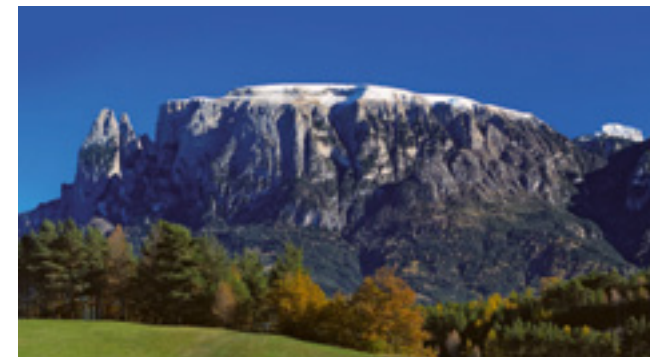
Prodotto a 1000 m d'altitudine, dove l'aria e l'acqua sono fresche e pure.

È passato ormai quasi un secolo da quando, nel 1925, il giovane Alfons Loacker aprì una pasticceria a Bolzano ed iniziò la produzione di wafer oggi conosciuta in tutto il mondo.

La costante della naturalezza e della qualità degli ingredienti non ha mai abbandonato lo spirito dell'azienda Loacker, che nella produzione dei suoi wafer si attiene da sempre alle seguenti regole:

- la Loacker non utilizza grassi idrogenati nei suoi prodotti, ma solo materie prime naturali, senza alcuna trasformazione chimica.
- L'uso di coloranti è bandito dall'intera produzione Loacker: il gusto speciale è dovuto solo all'utilizzo delle migliori materie prime.
- I prodotti Loacker sono esclusivamente senza conservanti e mantengono la loro fragranza grazie alla qualità di produzione ed imballaggio.
- La Loacker non ha mai utilizzato OGM nella produzione dei suoi prodotti.

Inoltre, per sottolineare ulteriormente la qualità e la naturale bontà dei propri prodotti, dal 2001 la Loacker adotta il nuovo sistema di compatibilità ambientale a norma ISO 14001.



Bontà pura dal cuore delle Dolomiti.

La tradizione mantenuta nei decenni.



L'assortimento Gran Pasticceria

Della gamma Locker Gran Pasticceria fanno parte le linee Patisserie e Tortina:

Patisserie è disponibile in cinque gusti diversi.



Nel progetto trnd

Coconut:

Pasticcini con crema al cocco ricoperti con cioccolato al latte e fiocchi di cocco fresco. Confezione da 18 pezzi (100 g).



Nel progetto trnd

Cappuccino:

Pasticcini con crema al caffè ricoperti con cioccolato al latte e cioccolato bianco. Confezione da 18 pezzi (100 g).



In formato prova nel progetto

Crème Noisette:

Pasticcini con crema alle nocciole ricoperti con cioccolato al latte puro e nocciole spezzate. Confezione da 18 pezzi (100 g).



Nel progetto trnd

Fondente Nocciolato:

Pasticcini con crema al cioccolato e nocciole spezzate ricoperti con cioccolato fondente extra. Confezione da 18 pezzi (100 g).



Noir Orange:

Pasticcini con crema al cioccolato-arancia e crispies al germe di grano ricoperti con cioccolato fondente extra. Confezione da 18 pezzi (100 g).

Tortina è disponibile in due gusti.

Tortina Original:

La specialità al cioccolato creata negli anni '20 da Alfons Locker ripiena di delicata crema alle nocciole e fragranti cialdine. Confezione da 6 pezzi (125 g).



Nel progetto trnd



Nel progetto trnd

Tortina Dark-Noir:

La variante al cioccolato fondente extra ripiena con delicata crema alle nocciole e fragranti cialdine. Confezione da 6 pezzi (125 g).

Tortina Mini Original:

La versione Mini della classica Tortina Original contiene ancora più cremoso cioccolato al latte della sorella maggiore! Disponibile nelle confezioni da 90 g e 144 g.



In formato prova nel progetto

Il tuo starter kit

Per iniziare il progetto tutti i partecipanti riceveranno a casa uno starter kit gratuito.

Per te, da gustare in compagnia di amici e conoscenti:

- 2 confezioni da 100 g di Patisserie Coconut
- 2 confezioni da 100 g di Patisserie Cappuccino
- 2 confezioni da 100 g di Patisserie Fondente Nocciolato
- 2 confezioni da 125 g di Tortina Original
- 2 confezioni da 125 g di Tortina Dark-Noir

Da distribuire ai tuoi amici, parenti, colleghi e conoscenti:

- 25 pezzi singoli di Patisserie Coconut
- 25 pezzi singoli di Patisserie Crème Noisette
- 25 pezzi singoli di Patisserie Cappuccino
- 25 pezzi singoli di Patisserie Fondente Nocciolato
- 25 pezzi singoli di Tortina Mini Original
- 10 flyer per il concorso "La dolcezza vince"

Documenti per la ricerca di mercato per intervistare amici e conoscenti.



Svolgimento del progetto trnd

1 Apri la confezione e scatta delle foto.

Apri la confezione:

Apri la confezione dello starter kit con tutta calma scoprendone il contenuto, ovvero i deliziosi pasticcini di Loacker Gran Pasticceria, e tutti i documenti informativi.

Scatta delle foto:

Vogliamo conoscere la tua reazione all'apertura della confezione, scatta anche un paio di foto. Potrai inviare tutte le tue foto riguardanti il progetto insieme ai tuoi resoconti del passaparola: per farlo basta andare sul sito www.trnd.it/loader e cliccare su "Scrivi un resoconto".

2 La tua prima impressione.

Assaggia:

Ovviamente a questo punto potrai assaggiare le specialità Gran Pasticceria: hai solo l'imbarazzo di scegliere il gusto da cui cominciare! In questo modo, potrai farti un'opinione personale sulla delizia pasticceria di casa Loacker.

Il primo sondaggio:

Dopo un breve assaggio, desideriamo iniziare a raccogliere già alcune opinioni. Qual è la tua prima impressione su Loacker Gran Pasticceria? Ti piace? Quale gusto preferisci? Potrai esprimere la tua opinione compilando il **Sondaggio Iniziale Loacker Gran Pasticceria** nella tua area personale "il mio trnd". Riceverai un'email per avisarti al momento giusto.

3

Fai conoscere Loacker Gran Pasticceria.

Se Loacker Gran Pasticceria ti ha convinto, contribuisci insieme agli altri trnder partecipanti al progetto a far conoscere questi deliziosi pasticcini fatti con ingredienti naturali e di alta qualità.

Per farlo puoi, per es.:

- Portare le confezioni di Gran Pasticceria che hai trovato nello starter kit al lavoro e farlo assaggiare ai colleghi.
- Distribuire i pezzi incartati singolarmente di Patisserie e Tortina ad amici, parenti e conoscenti.
- Raccontare tutto ciò che hai appreso su Loacker e Gran Pasticceria .

In questa Guida al progetto abbiamo raccolto alcune idee per il passaparola (un paio di pagine più avanti). Di sicuro sarete comunque voi ad avere le idee migliori.

4

Scrivi dei resoconti del passaparola.

Affinché la Loacker possa conoscere i dettagli delle tue conversazioni con amici e conoscenti, è importante inviare dei resoconti del passaparola. La cosa migliore è scrivere sempre un resoconto del passaparola subito dopo aver parlato con i tuoi amici, conoscenti o colleghi di Loacker Gran Pasticceria.

Ci interessa in particolare sapere con quante persone ne hai parlato, come trovano le specialità Loacker Gran Pasticceria e quali domande ti sono state fatte.

Scrivere i resoconti è molto semplice: vai sul sito www.trnd.it/loacker e clicca su "Scrivi un resoconto". Ecco tutto.

I resoconti del passaparola sono alla base di un progetto trnd.

Più resoconti raccogliamo, meglio potremo dimostrare alla Loacker i risultati ottenuti insieme.

5

La tua esperienza con Gran Pasticceria.

Durante il progetto ovviamente ci interessa anche conoscere la tua esperienza personale con Loacker Gran Pasticceria. Per comunicarci come sta andando e se Gran Pasticceria incontra le tue aspettative, puoi partecipare al **Sondaggio Intermedio Loacker Gran Pasticceria** nella tua area personale "il mio trnd".

Anche in questo caso riceverai un'e-mail quando sarà il momento...

6

Contribuisci alla ricerca di mercato.

Con noi diventerai un "ricercatore di mercato" per Loacker!

Con i **Questionari per la ricerca di mercato** allegati potrai intervistare 20 persone sul tema "Wafer e pasticcini" e potrai anche offrire loro l'occasione di conoscere meglio la Loacker con le informazioni che hai appreso, oppure rispondere alle loro domande.

Troverai ogni informazione dettagliata sui tuoi questionari per la ricerca di mercato.

7 Sondaggio finale.

I risultati raccolti dopo l'assaggio: alla fine del progetto desideriamo raccogliere tutte le opinioni, i suggerimenti e le nostre esperienze con il passaparola su Locker Gran Pasticceria. Compila quindi il **Sondaggio Finale Locker Gran Pasticceria** nella tua area personale "il mio trnd".

Quando sarà il momento riceverai un'e-mail da parte nostra.

Discuteremo insieme tutte le nostre domande ed idee sul blog del progetto:

www.trnd.it/locker

Puoi inviarcì domande o suggerimenti sul progetto direttamente per eMail a:

locker@trnd.it

Le regole del gioco di trnd

Affinché sia possibile un passaparola onesto ed efficace, abbiamo stabilito alcune regole del gioco. I partecipanti al progetto hanno il dovere di attenersi in particolare ai seguenti punti.

Trasparenza.

Partecipare ad un progetto trnd non è né qualcosa di segreto né da infiltrato. Non vogliamo diffondere pubblicità occulta o altre stupidaggini.

Per questo tutti coloro che prendono parte ad un progetto trnd si impegnano sempre a precisare che hanno conosciuto attraverso trnd i prodotti oggetto del test e che partecipano ad un progetto di passaparola trnd. Non devi in nessun caso ingannare i tuoi amici o conoscenti, in fondo non sei un rappresentante che vuole vendere qualcosa porta a porta. Sii onesto e sincero e comunica la tua opinione!

Onestà.

Dovrebbe andare da sé, ma purtroppo al giorno d'oggi non è sempre uso: soltanto il passaparola onesto può funzionare. Questo significa anche che non devi tacere nulla e che non dovresti esagerare. Devi soltanto esprimere la tua opinione ad amici e conoscenti.

Ascoltare.

Fare passaparola non significa dire ai tuoi amici e conoscenti cosa devono fare. Anche loro dovranno farsi un'opinione personale riguardo ai prodotti del progetto trnd a cui stai partecipando, e questo grazie ai tuoi spunti. Perciò siamo tanto più contenti se tu li ascolti attentamente, riportandoci le loro opinioni.



Il messaggio da diffondere con il passaparola

**Locker Gran Pasticceria
è la specialità ricoperta
di cioccolato finissimo
che nasconde un cuore
di crema golosa e wafer
leggero e croccante.**



Idee per il passaparola

Sicuramente il modo migliore per far conoscere le deliziose specialità Gran Pasticceria ai tuoi amici e parenti è fargli assaggiare la bontà e la naturalezza di questi pasticcini al cioccolato ripieni di golosa crema e wafer Locker!

Ogni occasione è quella giusta: per esempio, puoi portare una confezione a scelta tra quelle ricevute nello starter kit come elegante dono ad una cena tra amici e gustarle insieme come dessert.

Oppure puoi portare le confezioni singole sul posto di lavoro e distribuirle ai tuoi colleghi: assaggiandole durante la pausa caffè, potrai subito raccogliere le loro impressioni su questi fragranti pasticcini.

O ancora: organizza un party a casa tua ed offri le specialità Gran Pasticceria ai tuoi amici. Potrai sfruttare l'occasione per raccogliere le loro opinioni da trasmettere poi a trnd.

Quando distribuisi i piccoli campioni di Gran Pasticceria, potrai raccontare le informazioni da esperto di cui sei venuto a conoscenza sul conto di Locker grazie a questo progetto e rispondere alle domande dei tuoi amici e conoscenti.

Di sicuro comunque sarete voi ad avere le idee migliori per il passaparola. Scrivici che cosa si può fare per far conoscere Locker Gran Pasticceria ad amici, parenti e colleghi. Non vediamo l'ora di ricevere i tuoi suggerimenti creativi!



Sei entusiasta delle specialità Locker Gran Pasticceria? Allora dillo ai tuoi amici e conoscenti!

Loacker: storia di un'azienda



Alfons Loacker fondò l'azienda nel 1925.

«Non dimenticate le vostre radici, mantenete la tradizione, apprezzate la natura come partner e produttore».

Queste parole di Alfons Loacker, fondatore nel 1925 di quella che sarebbe diventata una delle maggiori imprese produttrici di wafer in tutto il mondo, sono rimaste alla base della filosofia dell'azienda Loacker.

Proprio nel 1925, infatti, Alfons Loacker aprì a Bolzano una propria pasticceria. Oltre ai dolci, un'altra grande passione di Alfons Loacker era il calcio: ogni domenica pomeriggio la passava a giocare con la sua squadra, il glorioso FC Rapid. Poiché l'attività di pasticciare richiedeva molto tempo e lavoro in ore notturne, per poter garantire prodotti sempre freschi al mattino, Alfons Loacker decide di dedicarsi alla produzione di qualcosa che rimanesse fresco più a lungo, in modo da riuscire a dedicare più tempo alla sua passione calcistica. E fu così che Alfons Loacker entrò nel campo della produzione del wafer.



La famiglia Loacker davanti alla pasticceria di Bolzano.

La passione per i wafer fu ereditata anche dai figli di Alfons, Christine e Armin. Fu proprio Armin, nel 1967, ad introdurre una grande novità: il wafer snack, confezionato in singoli pacchetti che ne mantengono intatta la fragranza. Prima di allora, infatti, il wafer veniva venduto sfuso e a peso.

Nel 1974, quando l'industrializzazione comincia a far capolino nelle zone urbane, Christine e Armin decidono di spostare la sede amministrativa e di produzione dell'azienda sul Renon, tra i monti del Tirolo. Qui, a 1000 metri d'altezza, l'aria è più fresca e l'acqua più pura, ed in questo modo si può garantire la qualità dei wafer Loacker che tutti conosciamo.



Costruzione dello stabilimento Loacker ad Auna di sotto Sud-Tirolo/Alto Adige.

Il resto della storia è una storia di successo: la fabbrica sul Renon viene ripetutamente ampliata nel corso degli anni e nel 1999 viene fondato il nuovo stabilimento ad Heinfels, nel Tirolo orientale.

Oggi Loacker è un marchio riconosciuto a livello internazionale che esporta in 99 Paesi su tutti e cinque i continenti e conta più di 500 dipendenti. I numerosi successi commerciali e la qualità riconosciuta a livello mondiale sono valse alla ditta due importanti premi: nel 2003 è stato infatti conferito alla Loacker il Candy Kettle Award, il cosiddetto "Premio Oscar" dell'industria dolciaria. Successivamente, nel 2007, un altro importante riconoscimento conferma la leadership mondiale dell'azienda: lo Sweets Global Award.

Gli anni passano e dalla piccola pasticceria di Bolzano la Loacker è ormai diventata una grande azienda internazionale. Ma non dimentica gli insegnamenti di Alfons che tutt'ora costituiscono lo spirito dell'azienda: naturalezza, genuinità ed onestà. Perché solo con le migliori materie prime si possono ottenere i prodotti migliori.

Il marchio Loacker diventa internazionale.

Il giro del mondo con Loacker

Abbiamo visto come alla base della filosofia dell'azienda Loacker ci sia l'utilizzo di materie prime di prima scelta. Ma da dove provengono gli ingredienti che fanno così buoni i prodotti Loacker?



Nocciole:

Le nocciole Loacker sono esclusivamente italiane, maturate al sole di Napoli. È per questo motivo che i famosi wafer ripieni di crema alla gianduia si chiamano Napolitaner. Dopo la raccolta, le nocciole vengono selezionate, sgusciate e tostate direttamente da Loacker nei propri stabilimenti, per garantirne la qualità inalterata.



Vaniglia:

Le bacche intere di vaniglia naturale utilizzata per i wafer Loacker viene coltivata nelle isole Bourbon (Reunion, Madagascar) e lavorata da agricoltori locali secondo una lunga e complicata procedura, per dare ai prodotti Loacker un gusto inconfondibile senza l'utilizzo di ingredienti artificiali come la vanillina.



Cacao:

Il cacao Loacker proviene dalle piantagioni della Costa d'Oro in Africa, selezionato sulla base di un'esperienza che dura da più di 80 anni e per i prodotti Loacker vengono utilizzate solo le migliori miscele di cacao puro.



Latte:

Nei prodotti Loacker viene utilizzato soltanto latte proveniente dai pascoli alpine e prealpini (Bavaria e Baden Württemberg), dove le mucche pascolano in mezzo a prati verdi e aria pulita e producono il miglior latte alpino.

Cioccolato:

Il gusto naturale, unico e leggero delle specialità al cioccolato Loacker è garantito dall'utilizzo di cioccolato purissimo, preparato solo con il miglior burro di cacao, senza altri grassi vegetali aggiunti.



Caffè:

Per ottenere la fine miscela dell'espresso Loacker Moccaria vengono utilizzati chicchi della migliore qualità provenienti da sette diverse regioni del mondo. I chicchi vengono tostanti da Loacker con metodo tradizionale e lasciati riposare 36 ore per farli raffreddare con pura aria di montagna.



Frutta:

Loacker utilizza solo puro succo di frutta disidratata: niente aromi artificiali solo frutta per garantire una bontà naturale.



Cocco:

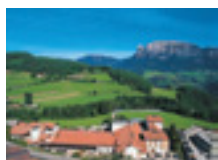
Originario della Nuova Guinea, oggi il cocco è richiesto in tutto il mondo. Dalla polpa essiccata, la copra, si ottiene l'olio di cocco più pregiato. Dalla copra finemente grattugiata si ottengono fiocchi di cocco. Leggerissimi ed intensi. È così l'ingrediente esotico, ma raffinato del cocco ha trovato la sua strada anche alla Loacker.



Il logo Loacker



Logo Loacker del 1925.



Stabilimento Loacker ad Auna di Sotto, Sud-Tirolo/Alto Adige.



Il logo Loacker racchiude la genuinità dei suoi prodotti, simboleggiata dal monte Sciliar.

Per sottolineare ancora di più il legame dell'azienda con la natura e gli ingredienti di prima qualità che da essa provengono, nel marchio Loacker è da sempre presente l'immagine dello Sciliar, monte simbolo delle Alpi tirolesi.



La tradizione produttiva di Loacker è fortemente legata con il paesaggio delle Dolomiti e alla sua genuinità: lo stabilimento Loacker di Auna di Sotto, Sud-Tirolo/Alto Adige sorge infatti ai piedi dello Sciliar, la montagna rappresentata nel logo Loacker.

Per la gamma Gran Pasticceria, la Loacker ha ricoperto il classico profilo del monte Sciliar con della cioccolata: la tradizione continua anche nei raffinati pasticcini!

I nanetti Loacker

Dal 1982 sono gli ambasciatori del marchio Loacker nel mondo: vi presentiamo i nanetti Loacker.

Vivono sulle Dolomiti e sono i custodi del segreto della bontà dei prodotti Loacker. Ognuno di loro ha un nome ed un compito diverso.



Mestolo (al centro) è il capo del villaggio dei nanetti e il custode dei segreti Loacker; Quadratolo, con righelli e forbici è "l'ingegnere dei wafer" e si occupa di dargli quella forma perfetta; Cialdino, il più giovane, è responsabile della cialda dei wafer mentre Cioccolo, scuro come il cioccolato, si occupa della polvere di cacao. Ed infine, Lattolo e Vanigliola si preoccupano di selezionare per i prodotti Loacker il miglior latte ed i migliori fiori di vaniglia.

Tutti insieme esportano il messaggio della bontà e naturalezza dei prodotti Loacker attraverso diversi spot pubblicitari a livello mondiale.

Ad ogni nanetto il suo compito

Cifre e fatti

Loacker Gran Pasticceria

Specialità di cioccolato finissimo che ricopre una cialda croccante e un ripieno di golosa crema.

Ricetta tradizionale Loacker

Nocciole italiane selezionate e tostate presso Loacker

Fiocchi di cocco fresco

Cioccolato puro (senza grassi aggiunti)

Vera vaniglia Bourbon

Disponibile in 7 gusti diversi:

- Patisserie: Coconut, Crème Noisette, Cappuccino, Noire Orange e Fondente Nocciolato
- Tortina: Original e Dark-Noir

Patisserie è disponibile in confezioni da 18 pezzi (100 g)

Tortina è disponibile in confezioni da 6 pezzi (125 g) e nella versione Mini (Box da 90 g e 144 g)

Prezzo consigliato:

- Patisserie: 1,99€ a confezione
- Tortina: 2,79€ a confezione
- Tortina Mini: 2,60€ (Box 90 g); 3,57€ (Box 144 g)





trnd

www.trnd.it/loader

Il tuo contatto personale trnd: dennito@trnd.it

© 2011 trnd Srl – Via Fabio Filzi 5 – 20124 Milano