

Il kiwi come prodotto base

'Kiwi da mangiare, kiwi da bere' è il motto della società agricola F.lli Breitenberger, fornitore di kiwi italiani a marchio Kiwiny. Nel 2013, dopo il lancio in tutto il mondo del suo kiwi biologico, l'azienda ha raggiunto una sorprendente visibilità e continua a rafforzare la sua posizione in Germania, su Internet e sugli scaffali dei supermercati. Non per niente il giovane amministratore delegato **Philipp Breitenberger** dà grande importanza al cosiddetto marchio, per tutti i tipi di prodotto. E il successo è arrivato: sia il prodotto grezzo sia gli smoothie ad alta intensità di gusto, sono sempre più presenti sugli scaffali dei negozi di alimenti naturali tedeschi.



Il direttore Philipp Breitenberger al recente BioFach di Norimberga

Export

Nonostante una maggiore visibilità al BioFach, questa è stata una stagione piuttosto difficile per i produttori italiani di kiwi. Sebbene in questo momento la fornitura scarseggi, le scorte Kiwiny saranno comunque sufficienti per un po' di tempo. "Anche la qualità dei prodotti è relativamente buona, così come il loro prezzo - ha detto Philipp - Quest'anno i prezzi sono molto buoni, così come lo sono per i prodotti premium. Le nostre produzioni sono circa il 25% più costose di quelle greche, ad esempio, ma hanno un migliore rapporto qualità-prezzo".



Philipp e Manuel Breitenberger dell'azienda italiana detentrica del marchio Kiwiny

Il giovane commerciante parla con entusiasmo dei suoi prodotti unici, consumati in tutto il mondo. Per quasi 5 anni ha fornito al mercato tedesco due delle sue varietà di kiwi freschi: Golden e Green. "L'80% della nostra produzione viene esportato in Paesi esteri quali Canada e Costa Rica. Cerchiamo il più possibile di distribuire i frutti del nostro raccolto. Per questo lavoriamo anche in collaborazione con circa 20 produttori italiani".

Per la preparazione delle materie prime è disponibile un nuovissimo impianto con la più recente tecnologia di analisi. Sebbene Philipp appartenga a una nuova generazione di imprenditori, dà importanza alla tradizione e ai rapporti di lunga data con gli agricoltori regionali, rapporti che i suoi genitori hanno costruito in passato. "Non si tratta solo dei prodotti, ma anche dei loro produttori, che noi trattiamo con rispetto".



Le linee di prodotto a marchio Kiwiny: dalle materie prime ai frullati freschi

Branding

"La nostra filosofia è quella di rappresentare i kiwi come un prodotto base" ha affermato Philipp. Ecco perché il motto Kiwiny è: "Kiwi da mangiare & da bere". Perché, oltre ai prodotti grezzi, l'azienda mette sul mercato anche smoothie di concentrato di kiwi biologico, in tre gusti diversi: kiwi puro, kiwi-mela e kiwi-pera. Questi sono offerti sia in bottiglie da 200 ml che in cartoni da 330 ml. "La produzione dei frullati avviene due o tre volte l'anno e ogni volta bastano pochi giorni per produrre un totale di circa 200mila bottiglie".



Anche la sponsorizzazione fa parte del branding Kiwiny

La produzione bio in Italia è già eccellente, ma secondo Philipp manca il *branding*. Non per niente collabora con un responsabile di social media per conquistare il mercato tedesco con un marchio chiaro e accattivante. "Al consumatore devono essere insegnate alcune cose e quindi è ancora più importante avere un marchio o un'etichetta forte. Riceviamo anche feedback molto positivi dai nostri clienti. Il branding significa molto".

Aree urbane

La cooperativa agricola, Società Agricola F.lli Breitenberger, è l'impresa familiare detentrica del marchio Kiwiny. Dopo aver completato i corsi di Agribusiness presso la Christian Albrechts University di Kiel nel 2006, Philipp Breitenberger è entrato a far parte dell'azienda e ha gestito l'esportazione mondiale di kiwi e la costruzione di un magazzino ad alte prestazioni. Nel 2013, ha lanciato con il marchio Kiwiny, attraverso una grande presenza sui social media, degli smoothie unici a base di puri kiwi biologici. "Le bevande fruttate e il marchio accattivante hanno successo soprattutto nelle aree urbane tedesche - ha affermato Philipp - In particolare a Francoforte si possono già trovare sugli scaffali dei negozi biologici come Tegut. L'anno prossimo verrà lanciata una nuova varietà di colore rosso".



I kiwi durante la fase di sviluppo.

Per maggiori informazioni:

Philipp Breitenberger

Soc. Agr. F.lli Breitenberger s.s. - Kiwiny

Philipp Breitenberger

Via Caramini, 21

31040 Giavera del Montello (TV)

Tel.: +39 (0)422 774374

Email: info@kiwiny.com

Web: www.kiwinystore.com

Facebook: www.facebook.com/KiwinyBio



Testo e traduzione FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.

Data di pubblicazione: 05/03/2018

© 2018 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.