

IL KEFIR STA RUBANDO LA SCENA ALLO YOGURT GRECO?



IL KEFIR È UNA BEVANDA CREMOSA, CON UNA CONSISTENZA CHE RICORDA UN INCROCIO TRA LATTE E YOGURT.

A differenza dello yogurt greco, il kefir contiene molti più probiotici e una bassa quantità di lattosio.

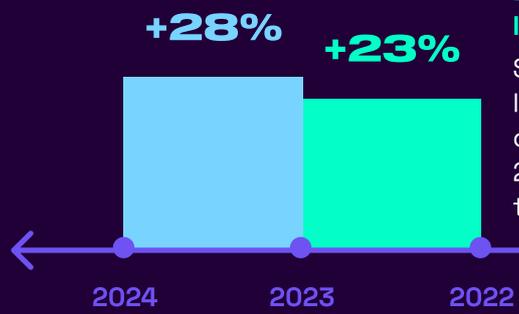
E LO YOGURT GRECO ADESSO HA UN NUOVO CONCORRENTE!

Entrambi i prodotti vendono meglio in estate (forse perché ci teniamo alla linea con la prova costume?), ma il kefir ha un piccolo vantaggio:



NEGLI ULTIMI ANNI IL KEFIR È SPUNTATO IN QUASI TUTTI I REPARTI FRIGO.

Solo per darvi un'idea: l'assortimento è cresciuto del 23% tra il 2022 e il 2023, e di un altro 28% tra il 2023 e il 2024.



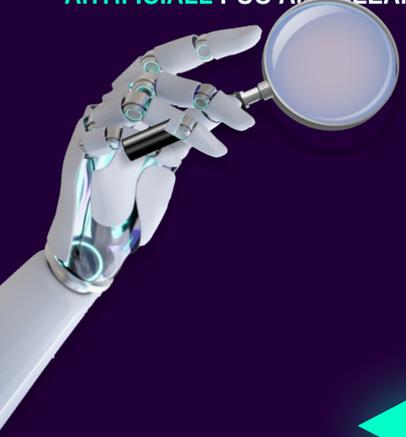
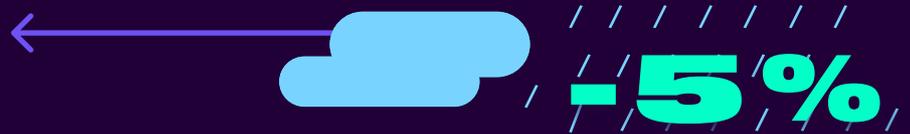
Forse è perché il kefir offre formati più pratici, come il drink da bere, che lo rendono versatile e facile da portare ovunque?



Magari lo yogurt greco potrebbe ampliare l'offerta con alternative "on-the-go"?

Quando piove, invece, le vendite scendono per entrambi:

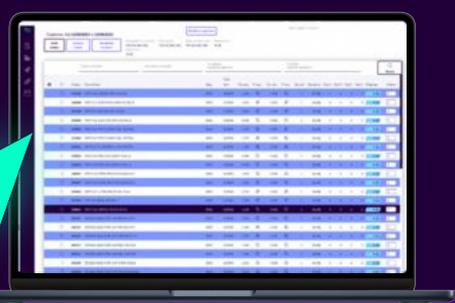
METEO, STAGIONALITÀ, ASSORTIMENTO E PROMOZIONI SONO SOLO ALCUNE DELLE VARIABILI CHE L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE PUÒ ANALIZZARE



GRAZIE A DELPHI,

è possibile elaborare milioni di dati, identificare i trend di mercato e prevedere la domanda in base al comportamento d'acquisto.

Questo permette di suggerire la quantità necessaria da esporre sugli scaffali e gestire anche la breve shelf life dei freschi, come nel caso dello yogurt! ;)



*Le seguenti analisi sono basate su dati specifici di alcuni clienti e potrebbero non essere applicabili a tutte le casistiche