



Casi di innovazione nel commercio

SALUTE E SOSTENIBILITÀ PER DIFFERENZIARSI NELL'ALIMENTARE. IL CASO ERBERT.

a cura di Fabrizio Valente - Marzo 2023

Puntare su benessere e sostenibilità per differenziarsi e intercettare una domanda premium nell'alimentare.

Per vedere il video dell'approfondimento vai su:

<https://lebussole.confcommercio.it/strategia/salute-e-sostenibilita-per-differenziarsi-nellalimentare-il-caso-erbert/>

Erbert è un *'food market'* ecosostenibile di prossimità, con un focus su freschi e freschissimi e prodotti selezionati grazie al supporto di esperti nutrizionisti, per facilitare un'alimentazione sana, equilibrata e di gusto.

Lanciato di recente da una *start-up* milanese, sostenuta da un fondo che investe in progetti a impatto sociale, Erbert ha aperto 4 negozi di metrature diverse per testare diverse forme di offerta.

Ma comune è l'attenzione alla sostenibilità. **Tutte le confezioni sono compostabili, comprese la maggior parte delle etichette** con il prezzo, che in genere vanno smaltite nei rifiuti indifferenziati, mentre quelle di Erbert finiscono nella raccolta dell'umido.

Tutto l'assortimento è scelto in chiave sostenibile.



L'area dell'ortofrutta, a libero servizio, offre prodotti di tantissime varietà esaltando la biodiversità; la macelleria servita propone **carne 100% biologica e italiana** da animali allevati all'aperto e con disciplinari rigidi in fatto di mangimi e farmaci, mentre la pescheria propone **pesce pescato solo nel mar Mediterraneo** nel rispetto dell'ambiente e delle stagioni di pesca, dando spazio al pesce azzurro di piccole dimensioni, perché ricco di Omega 3.

Nella panetteria i prodotti sono preparati solo con farine non raffinate (100% integrali o di tipo 1 e 2), con un basso contenuto di sale e uso di lievito madre.

È presente anche un *corner* ben visibile interamente dedicato alle **uova biologiche** divise per provenienza e per tipologia di mangime dato alle galline. La scelta comprende anche uova da comprare sfuse e uova iperspecializzate, ad esempio da galline allevate con semi di lino e canapa.



La gastronomia offre piatti pronti, con un'ampia proposta vegana, in confezioni monoporzione per offrire la possibilità di variare menù ad ogni pasto. Le tecniche di cottura sono studiate da un team di chef esperti e orientate a mantenere il prodotto il più possibile vicino alla sua condizione naturale, come ad esempio la cottura a vapore e a pressione per le verdure.



Su tutti i prodotti della gastronomia sono presenti i bollini 'Mangia Bene' che identificano in modo chiaro e semplice il contenuto nutrizionale del piatto e le calorie, in modo da aiutare i clienti nella scelta dei propri abbinamenti bilanciati preferiti.

Nell'area centrale uno spazio definito 'La settimana di Erbert' propone una scelta suddivisa in tre macro-categorie (mediterraneo, vegetariano, bambini), ognuna delle quali declinata nei diversi momenti della giornata, ovvero colazione, pranzo e cena.

È presente anche un'area dedicata al consumo interno, con sedute e coperti.



Erbert ha già lanciato anche l'**ecommerce** e il canale del **delivery**, con attenzione anche alla **fornitura di soluzioni pasto per i dipendenti aziendali**.

L'azienda ha già previsto nuove aperture, in una logica di prossimità e puntando su aree cittadine strategiche.

La sfida per Erbert è quella di riuscire mantenere un equilibrio qualità – prezzi e comunicare sempre di più in modo efficace il valore della propria proposta alimentare.



Stimoli per gli imprenditori

- Le realtà metropolitane come Milano sono sempre più attente all'alimentazione sana e sostenibile, con *target* disposti a pagare un *premium price*
- Le soluzioni pasto di qualità continuano a crescere e offrono potenzialità interessanti. È necessario però svilupparle con professionalità e attenzione a tendenze alimentari che evolvono sempre più velocemente.

Fonti per le immagini:

Shutterstock.com (collaboratore immagine ms Julia Nova)

Erbert

[SCOPRI DI PIÙ](#)



Questo articolo fa riferimento alla Bussola [Il Negozio alimentare - 2a edizione](#) scritta da Confcommercio e Fida, Aprile 2018.

Collana Le Bussole

Una linea di pubblicazioni pratiche, operative, scritte con un linguaggio concreto, informato di manuale e focalizzate sul core business delle imprese associate.