

# KIYOMIZU LAB, *un'altra esperienza di sushi.*

## DEFINIZIONE DEL BRAND E DEL TARGET

Kiyomizu lab è un ristorante giapponese alla carta che si caratterizza per la **qualità elevata dei piatti**, preparati con **prodotti e pescato locale** e per il **design non ordinario degli interni**. La struttura si presenta come spaziosa e minimalista, ma può ospitare un numero limitato di persone, poichè internamente suddiviso in una sorta di labirinto che crea spazi più ristretti e intimi, atti a ospitare tavoli singoli. Il locale è reso accogliente dai materiali usati per gli interni, prevalentemente in pietra e legno, da luci soffuse, oltre che da una ricca quantità di piante e giochi di acqua. Kiyomizu lab, oltre a un ambiente sereno, offre una vera e propria **esperienza degustativa** sia per la particolare attenzione nella scelta delle materie prime, sia nella realizzazione dei piatti, affidati a chef di alto livello. Il locale è inoltre dotato di una **zona bar estesa**, che offre una ampia varietà di sake e "cocktail fusion" che uniscono ingredienti giapponesi e italiani (ad es. gintonic con tè macha, negroni con note di wasabi, ect.)

Si riferisce a una **clientela alto spendente**, sia maschile che femminile, collocata nella città metropolitana di Firenze e dintorni. Il target principale si riferisce a persone che amano la cucina giapponese e che apprezzano la scelta di un ristorante che offre materie prime locali, creando così piatti di una qualità elevata e contemporaneamente supportando un' **alimentazione sostenibile**.

Si vuole intercettare il desiderio di provare piatti stranieri di alta qualità in un ambiente particolarmente sereno e accogliente, oltre che far leva sulla curiosità riguardante gli elementi di innovazione.

Punti di forza:

- l'ambiente, curato nei minimi dettagli, è elegante e con "effetto wao", per via dell'elevata quantità di piante e giochi di acqua.
- elemento di innovazione per quanto riguarda i piatti e i drink proposti, che sono una fusione di ingredienti giapponesi e locali.
- utilizzo di materie prime locali e biologiche.

Punti di debolezza:

- Il locale è adatto a ospitare un numero limitato di persone per via delle sue caratteristiche di sostenibilità alimentare, che non permettono la soddisfazione di un numero elevato di clienti.
- Numero alto di competitors, tra cui SushiDreams e Mr.Sushi.

Punti di forza/debolezza:

- il locale può ospitare solo coppie e gruppi ristretti di persone, per via della morfologia degli interni. Da un lato è un punto di forza perchè permette alla clientela di scegliere consapevolmente un ristorante dove si possa stare in tranquillità con la persona/persona con cui si è scelto di condividere l'esperienza. Dall'altro lato rappresenta un punto di debolezza perchè esclude tipi di eventi sociali come cene di lavoro o compleanni, imponendo inoltre un numero limitato di delivery a domicilio.

Kiyomizu lab si differenzia per la scelta non comune di creare spazi isolati per i gruppi di clientela ospitati e permettergli così di provare **un'esperienza culinaria di alto livello in totale serenità e esclusività** con la persona/persona con cui si è scelto di provare il locale. Si differenzia inoltre per la scelta di utilizzare solo materie prime locali, investendo sulla qualità e la sostenibilità delle aziende del territorio.

### COSTRUZIONE DEL MARKETING MIX MODERNO

PRODOTTO: Il mio prodotto offre un'esperienza unica perchè permette di scoprire e ri-scoprire i prodotti del nostro territorio rielaborati dall'arte culinaria giapponese e di condividere questa esperienza in un ambiente particolarmente intimo.

PREZZO: prezzo fisso con possibilità di sconti per fidelizzare la clientela che ritorna.

PLACE: luogo fisico. possibilità di ordinazioni online in numero limitato.

PROMOTION: Sito web curato. Geo-targeting. Social media (Instagram, Facebook, TikTok ), dove si comunicheranno tramite storytelling i contenuti piu' importanti del locale: la provenienza dei prodotti usati nel ristorante e il design degli interni. Collaborazione con software come TheFork. Collaborazione con food-influencer e micro-influencer del territorio.

### BRANDIG E POSIZIONAMENTO

VALUE PROPOSITION: Kiyomizu Lab aiuta gli amanti della cucina giapponese a scoprire nuove declinazioni di sapore attraverso un'esperienza esclusiva che offre la possibilità di provare una cucina innovativa e di alto livello in un ambiente particolarmente intimo.

Kiyomizu Lab trasmette i valori intrinseci dello *Slow Food* promuovendo il pasto non solo come **un'esperienza di piacere** ma anche come una **scelta responsabile e consapevole** riguardo ciò che si sta mangiando. In quest'ottica di vivere piu' lentamente si inserisce anche il valore di condividere **tempo di qualità** con le persone a noi care, lontani dallo scorrere caotico delle nostre giornate.

Il logo ha toni neutri e eleganti, non invadenti. Non "presuntuosi".

Il tono di voce è calmo, ma coinvolgente.



KIYOMIZU LAB

UN' ALTRA ESPERIENZA DI SUSHI