



ILAB FOOD
ORISTANO



Cluster 4. Marketplace

Gianni Giugnini – Giugnini QOBI Digital

EVENTO FINALE – 28 SETTEMBRE 2023

CLUSTER 4. MARKETPLACE

ILABFOOD.SHOP

Il cluster 4 ha previsto la realizzazione di un marketplace dedicato all'agroalimentare sardo, il cui nome coincide con l'indirizzo web.

OBIETTIVI

1. **Consentire alle aziende partecipanti di entrare nel mondo dell'e-commerce** per capirne meccanismi e potenzialità, acquisendo le competenze necessarie per una futura gestione diretta.
2. **Costruire una piattaforma completa e funzionante**, che potrà essere trasferita alle aziende per l'avvio dell'attività di e-commerce

AZIENDE PARTECIPANTI.

Hanno aderito al cluster 15 aziende che hanno condiviso tutto il percorso di creazione e formazione relativo al marketplace.

Al termine del lavoro un gruppo di aziende, già unito in azioni commerciali comuni sui mercati esteri, ha manifestato interesse a proseguire l'attività ed è in attesa di conoscerne i futuri sviluppi.

COSA E' STATO CHIESTO ALLE AZIENDE

- 1. Disponibilità a partecipare agli incontri di avvio** che, fra dicembre e gennaio, hanno consentiranno lo startup dell'attività pubblica.
- 2. Disponibilità a partecipare ai workshop che, su base mensile, hanno aggiornato i partecipanti** sullo sviluppo del marketplace.
- 3. Disponibilità a condividere i propri dati** per favorire la crescita di un know-how comune.

COSA E' STATO CHIESTO ALLE AZIENDE

Le aziende hanno provveduto autonomamente (con il supporto esterno della nostra struttura):

- 1. All'inserimento di immagini e descrizione** di prodotti e azienda
- 2. Alla definizione del pricing** e delle proposte commerciali

ILAFOOD.SHOP: TECNOLOGIA E FUNZIONALITÀ

La gestione dei contenuti e delle funzionalità di e-commerce sono affidate al più diffuso CMS in aggiunta ai plugin premium tipici degli shop su internet:

- Wordpress
- Woocommerce
- Dokan Pro

L'ambiente è stato fortemente personalizzato sia nell'aspetto che nell'usabilità e nelle funzionalità.



LO SHOP ONLINE DEDICATO ALLA SARDEGNA

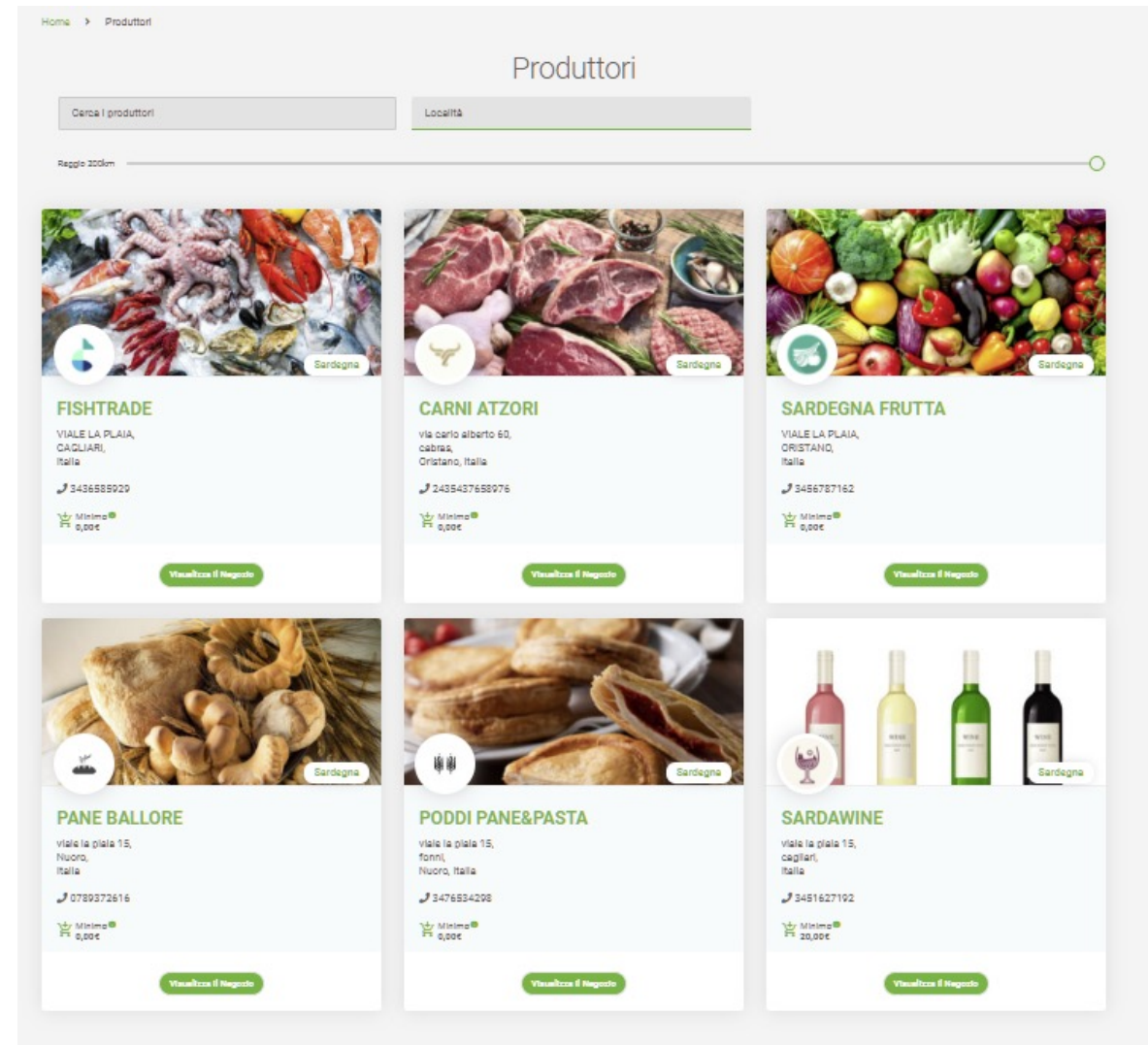
Il meglio dei prodotti tipici sardi per la tua tavola!

FAI LA SPESA!

ILABFOOD.SHOP è il marketplace dedicato ai prodotti agroalimentari sardi.

SHOP - OGNI AZIENDA HA IL SUO

Ogni azienda ha creato la base di un proprio shop all'interno del marketplace, inserendo prodotti, prezzi, certificazioni, descrizione dell'azienda e definendo le proprie politiche commerciali.

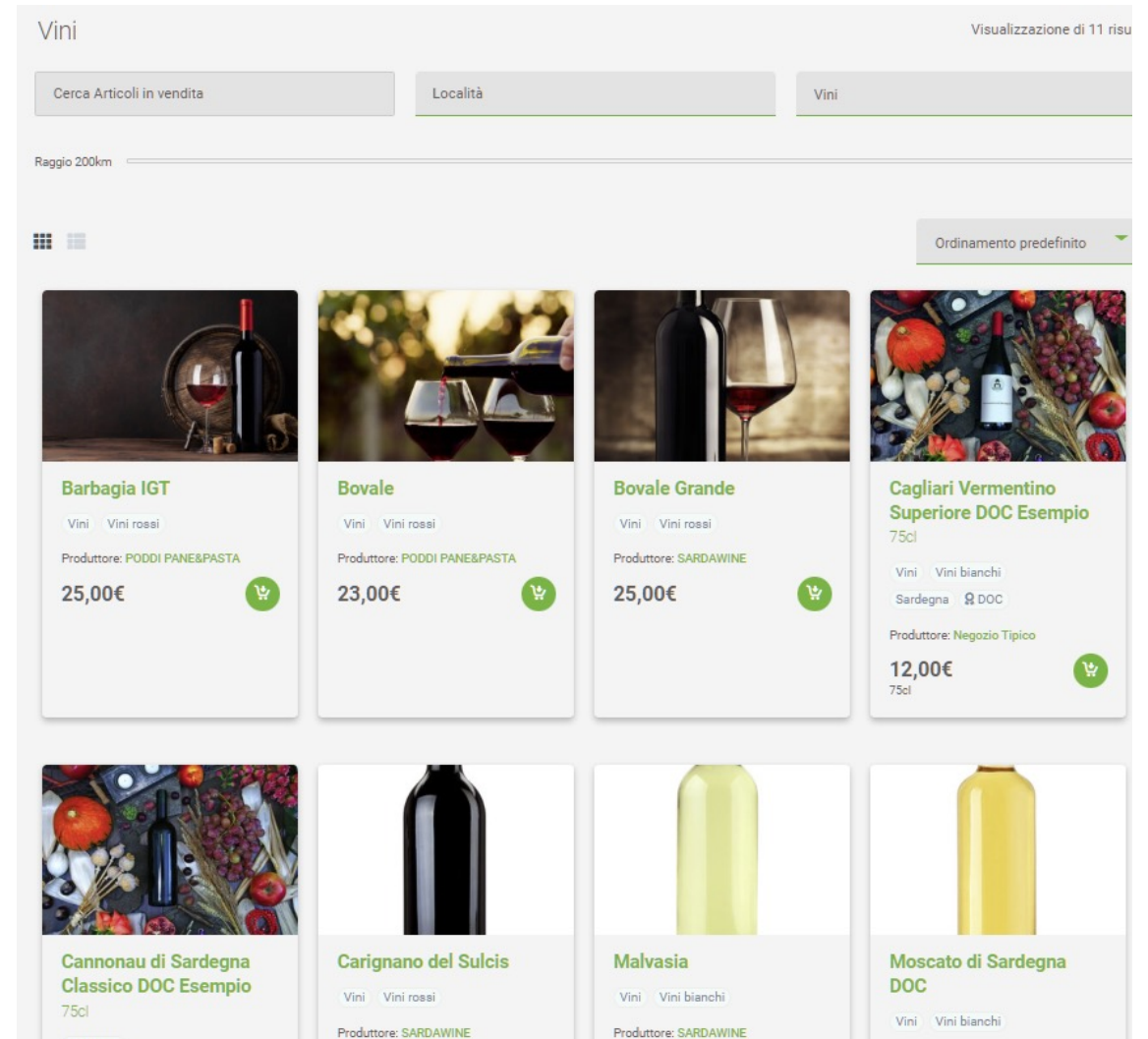


SCELTA ARTICOLI

Gli articoli vengono presentati con card che, oltre al nome del prodotto, indicano prezzo, categoria, nome del produttore/venditore ed eventuali certificazioni.

Oltre alla card sintetica, ogni prodotto ha una scheda completa con più info.

Il prodotto può anche essere inserito nel carrello dalla card, dalla scheda o successivamente.



The screenshot shows a web interface for wine selection. At the top, there's a search bar with the text "Cerca Articoli in vendita" and a filter for "Località". Below this, a "Raggio 200km" slider is visible. A dropdown menu shows "Ordinamento predefinito". The main content area displays a grid of wine cards. Each card features a product image, the wine name, category, price, and a green shopping cart icon. The cards shown are:

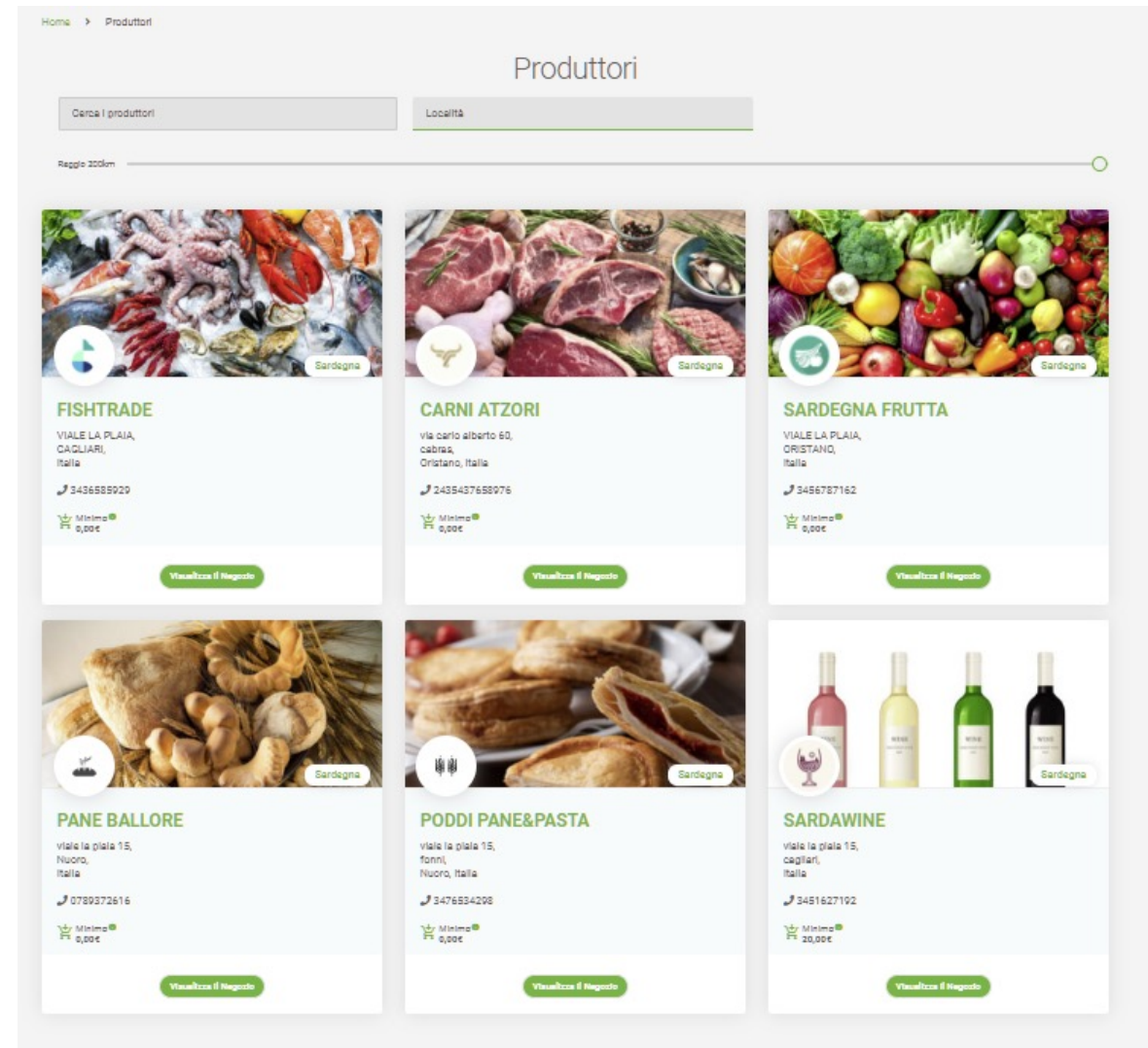
- Barbagia IGT**: Vini | Vini rossi, Produttore: PODDI PANE&PASTA, 25,00€
- Bovale**: Vini | Vini rossi, Produttore: PODDI PANE&PASTA, 23,00€
- Bovale Grande**: Vini | Vini rossi, Produttore: SARDAWINE, 25,00€
- Cagliari Vermentino Superiore DOC Esempio**: Vini | Vini bianchi, Sardegna | DOC, Produttore: Negozio Tipico, 12,00€
- Cannonau di Sardegna Classico DOC Esempio**: Vini | Vini rossi, 75cl
- Carignano del Sulcis**: Vini | Vini rossi, Produttore: SARDAWINE
- Malvasia**: Vini | Vini bianchi, Produttore: SARDAWINE
- Moscato di Sardegna DOC**: Vini | Vini bianchi

SHOP – TIPOLOGIE DI PAGAMENTO

Ogni azienda potrà definire la tipologia di pagamento ammessa:

- Bonifico bancario
- Paypal
- Stripe

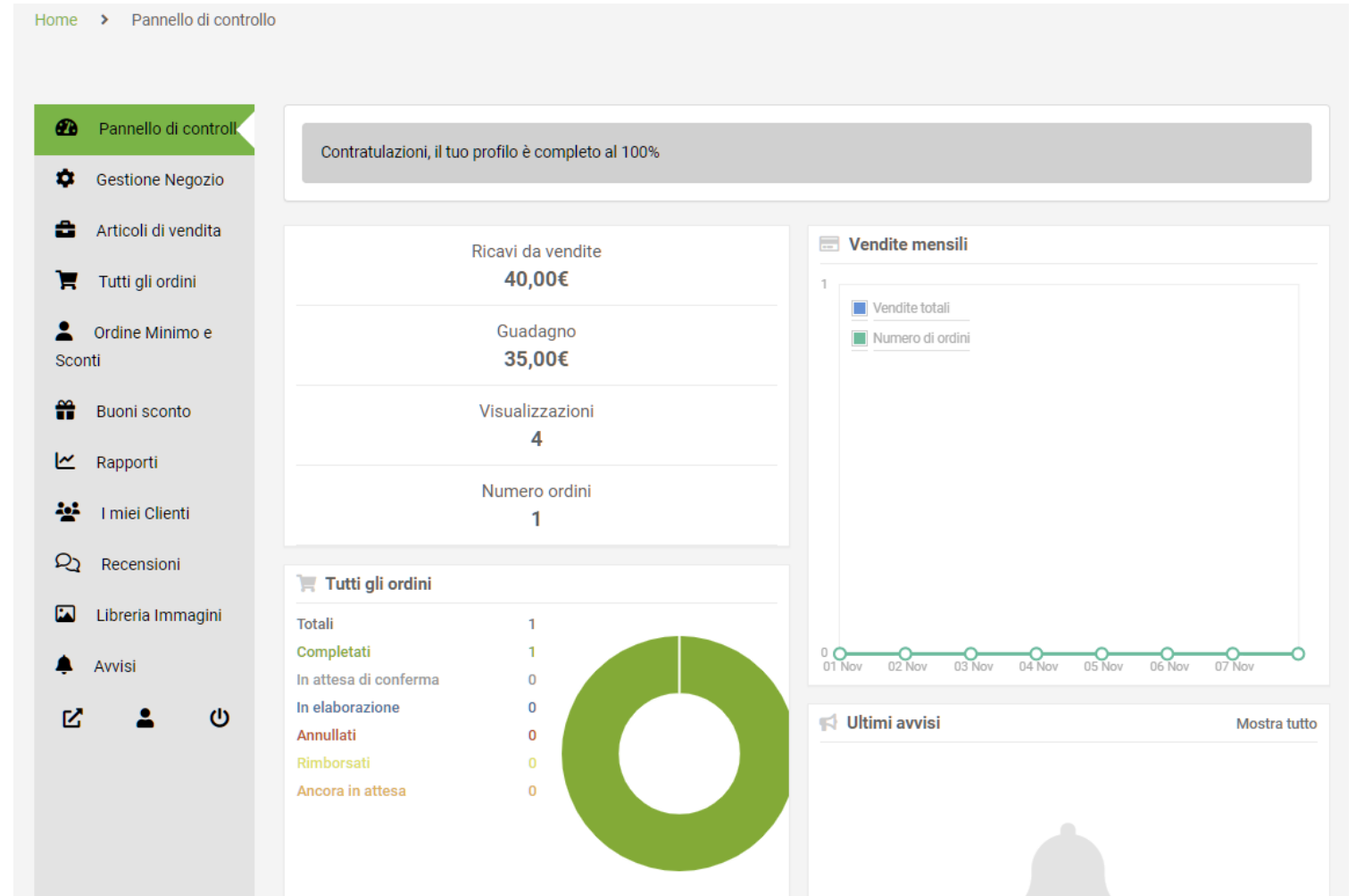
La transazione commerciale potrà essere diretta fra azienda e cliente o mediata dal marketplace, secondo quando si definirà in futuro.



Le funzionalità per i venditori

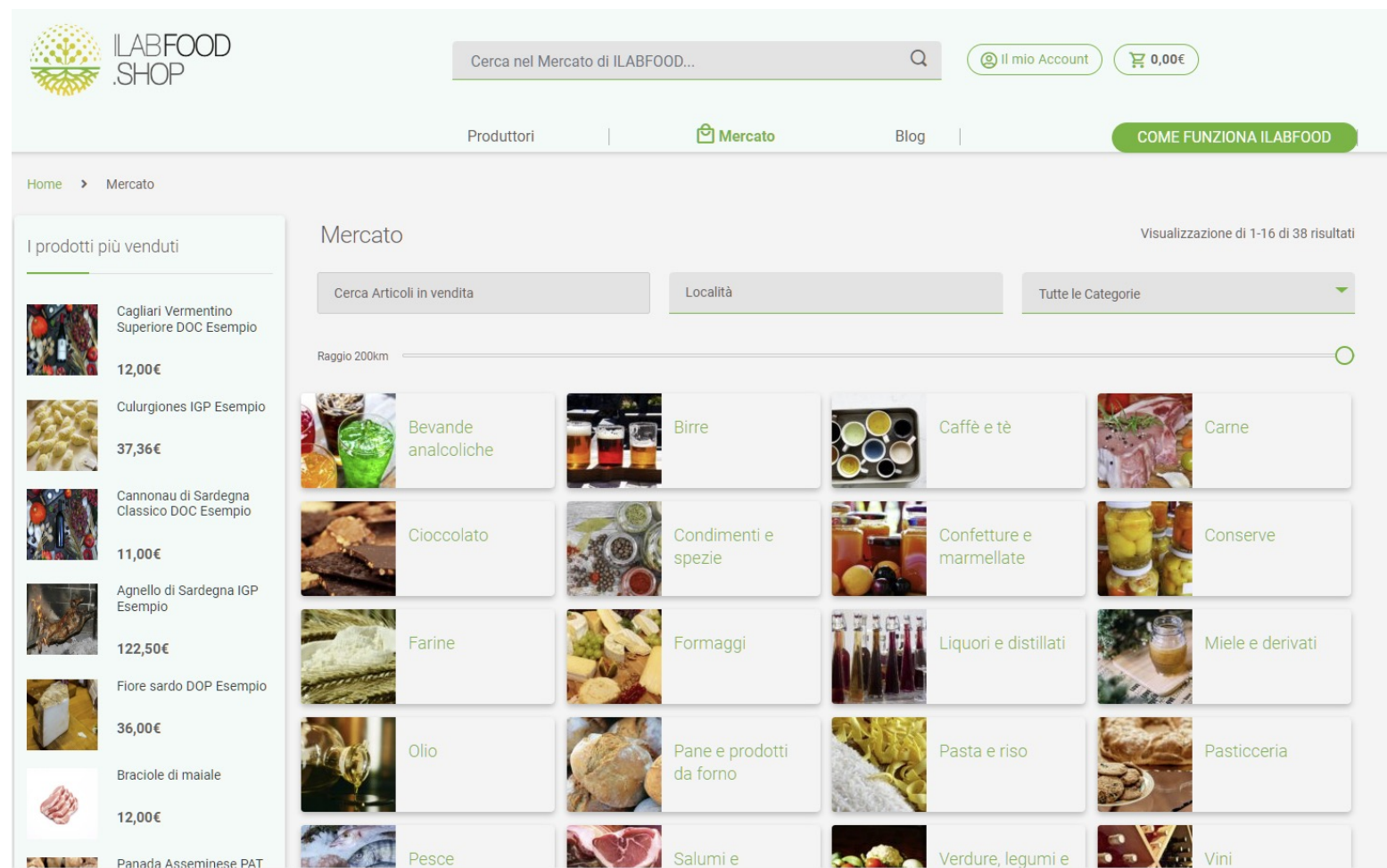
Ogni azienda ha a disposizione una dashboard per personalizzare il suo shop e gestire il flusso completo:

- Articoli in vendita
- Prezzi e promozioni
- Ordini ricevuti
- Clienti
- Statistiche di vendita
- etc



La scelta dei prodotti può avvenire:

- per categorie merceologiche;
- per produttore;
- per tipologia di prodotto.



The screenshot displays the ILABFOOD.SHOP website interface. At the top, there is a search bar with the text "Cerca nel Mercato di ILABFOOD...", a user account link "Il mio Account", and a shopping cart icon showing "0,00€". Navigation links for "Produttori", "Mercato", and "Blog" are visible, along with a green button labeled "COME FUNZIONA ILABFOOD".

The main content area is titled "Mercato" and shows "Visualizzazione di 1-16 di 38 risultati". It includes a search bar for "Cerca Articoli in vendita", a "Località" dropdown menu, and a "Tutte le Categorie" dropdown menu. A "Raggio 200km" slider is also present.

The product grid is organized into 16 categories, each with a representative image and text label: Bevande analcoliche, Birre, Caffè e tè, Carne, Cioccolato, Condimenti e spezie, Confetture e marmellate, Conserve, Farine, Formaggi, Liquori e distillati, Miele e derivati, Olio, Pane e prodotti da forno, Pasta e riso, Pasticceria, Pesce, Salumi e, Verdure, legumi e, and Vini.

On the left side, a sidebar titled "I prodotti più venduti" lists the top-selling products with their respective images and prices:

Prodotto	Prezzo
Cagliari Vermentino Superiore DOC Esempio	12,00€
Culurgiones IGP Esempio	37,36€
Cannonau di Sardegna Classico DOC Esempio	11,00€
Agnello di Sardegna IGP Esempio	122,50€
Fiore sardo DOP Esempio	36,00€
Braciolo di maiale	12,00€
Panada Asseminese PAT	



ILAB FOOD
ORISTANO


ACQUISTO

Nome *	Cognome *
Mario	Rossi
Nome della società (opzionale)	
Paese/regione *	
Italia	
Via e numero *	
Via Garibaldi	
Appartamento, suite, unità, ecc. (opzionale)	
C.A.P. *	
09026	
Città *	
SAN SPERATE	
Provincia *	
Cagliari	
Telefono *	
333-5522525	
Indirizzo email *	
cliente+uno@masala.pro	

Prodotto	Subtotale
Bovale Grande × 1	25,00€
Vendor: SARDAWINE	
Carignano del Sulcis × 1	35,00€
Vendor: SARDAWINE	
Subtotale	60,00€
Spedizione: SARDAWINE	
Tariffa unica:	15,00€
Totale	75,00€

Bonifico bancario

Effettua il pagamento tramite bonifico bancario. Usa l'ID dell'ordine come causale. Il tuo ordine non verrà spedito finché i fondi non risulteranno trasferiti nel nostro conto corrente.

PayPal [Che cos'è PayPal?](#) 

Carta di credito (Stripe)

I tuoi dati personali saranno utilizzati per elaborare il tuo ordine, supportare la tua esperienza su questo sito web e per altri scopi descritti nella nostra [privacy policy](#).

Ho letto e accetto [termini e condizioni](#) del sito web *

Effettua ordine

Per acquistare il cliente deve registrarsi inserendo i suoi dati di fatturazione e consegna.

In questa stessa videata potrà scegliere il metodo di pagamento:

- Bonifico bancario
- Paypal
- Stripe

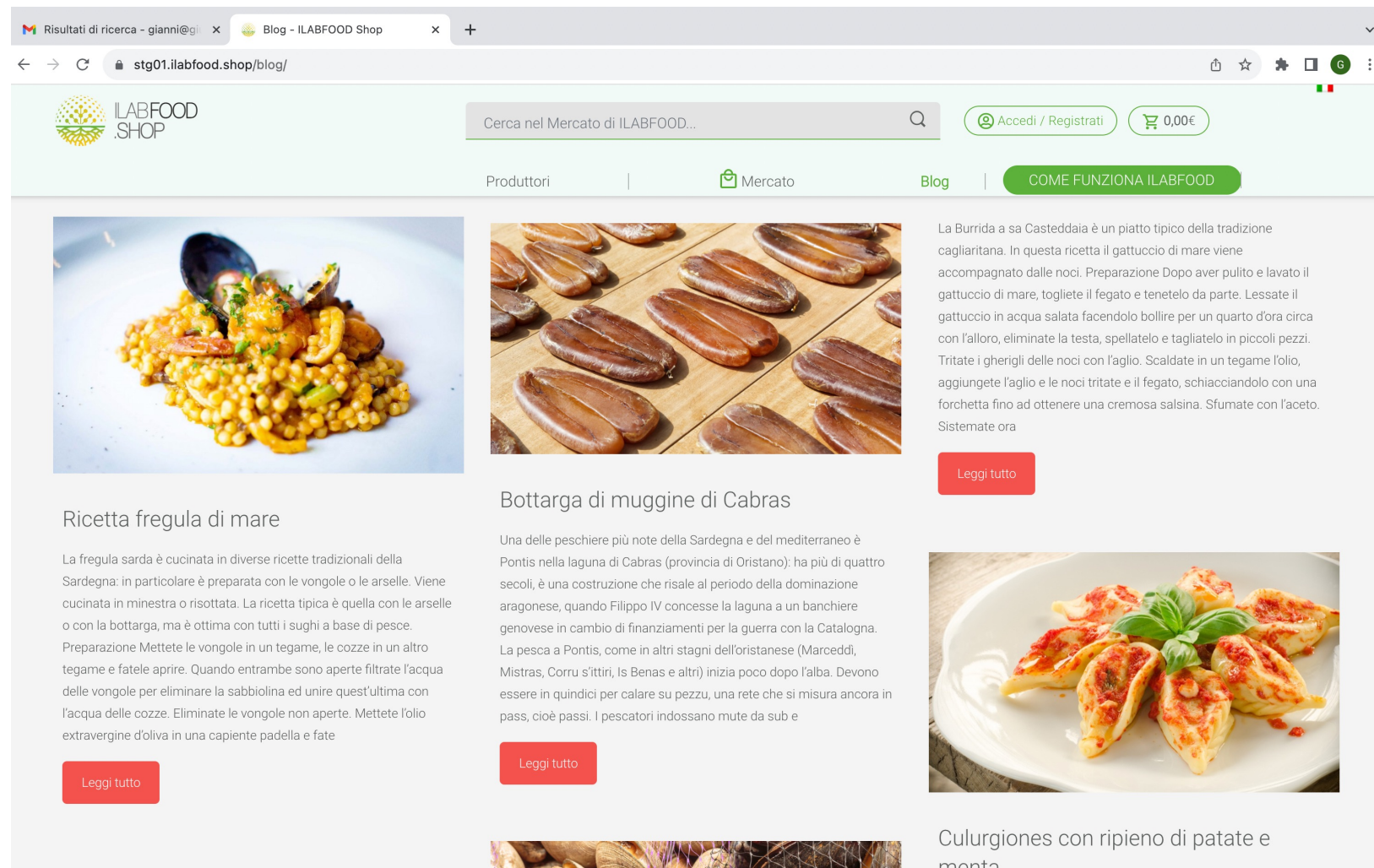
Ogni venditore può indicare quali sono i metodi di pagamento che accetta.

BLOG E POSIZIONAMENTO SEO

Il sito ospita anche una sezione BLOG in cui sono stati inseriti 100 articoli riguardanti prodotti, ricette, etc.

Questa sezione del sito serve non solo per rendere più interessante la navigazione degli utenti, ma soprattutto per posizionare il marketplace nella SERP di Google su alcune delle keywords ritenute più interessanti.

BLOG E POSIZIONAMENTO SEO



The screenshot shows a web browser displaying the ILABFOOD SHOP blog. The browser tabs include "Risultati di ricerca - gianni@gi..." and "Blog - ILABFOOD Shop". The address bar shows "stg01.ilabfood.shop/blog/". The website header features the ILABFOOD SHOP logo, a search bar with the text "Cerca nel Mercato di ILABFOOD...", and buttons for "Accedi / Registrati" and "0,00€". The navigation menu includes "Produttori", "Mercato", "Blog", and a highlighted button "COME FUNZIONA ILABFOOD".

Ricetta fregula di mare

La fregula sarda è cucinata in diverse ricette tradizionali della Sardegna: in particolare è preparata con le vongole o le arselle. Viene cucinata in minestra o risottata. La ricetta tipica è quella con le arselle o con la bottarga, ma è ottima con tutti i sughi a base di pesce.

Preparazione Mettete le vongole in un tegame, le cozze in un altro tegame e fatele aprire. Quando entrambe sono aperte filtrate l'acqua delle vongole per eliminare la sabbiolina ed unire quest'ultima con l'acqua delle cozze. Eliminate le vongole non aperte. Mettete l'olio extravergine d'oliva in una capiente padella e fate

[Leggi tutto](#)

Bottarga di muggine di Cabras

Una delle peschiere più note della Sardegna e del mediterraneo è Pontis nella laguna di Cabras (provincia di Oristano): ha più di quattro secoli, è una costruzione che risale al periodo della dominazione aragonese, quando Filippo IV concesse la laguna a un banchiere genovese in cambio di finanziamenti per la guerra con la Catalogna. La pesca a Pontis, come in altri stagni dell'oristanese (Marceddi, Mistras, Corru s'ittiri, Is Benas e altri) inizia poco dopo l'alba. Devono essere in quindici per calare su pezzo, una rete che si misura ancora in pass, cioè passi. I pescatori indossano mute da sub e

[Leggi tutto](#)

Culurgiones con ripieno di patate e menta

La Burridda a sa Casteddaia è un piatto tipico della tradizione cagliaritano. In questa ricetta il gattuccio di mare viene accompagnato dalle noci. Preparazione Dopo aver pulito e lavato il gattuccio di mare, toglie il fegato e tenetelo da parte. Lessate il gattuccio in acqua salata facendolo bollire per un quarto d'ora circa con l'alloro, eliminate la testa, spellatelo e tagliatelo in piccoli pezzi. Tritate i gherigli delle noci con l'aglio. Scaldate in un tegame l'olio, aggiungete l'aglio e le noci tritate e il fegato, schiacciandolo con una forchetta fino ad ottenere una cremosa salsina. Sfumate con l'aceto. Sistemate ora

[Leggi tutto](#)

WORKSHOP

Durante i mesi di attività, le aziende hanno partecipato ad una serie di workshop organizzati ad Oristano per presentare/discutere le attività più importanti per un marketplace:

- 23 gennaio PRES. PIATTAFORMA
- 02 marzo SEO
- 24 marzo SOCIAL MEDIA MARKETING
- 27 aprile DIGITAL PROGRAMMATIC
- 22 giugno LOGISTICA



KEY POINTS

- Realizzazione di un marketplace per le aziende dell'agroalimentare
- 15 aziende aderenti al progetto
- 5 workshop dedicati
- Sviluppo delle attività fino a giugno 2023

Next step:

- Trasferimento finale della piattaforma alle aziende per la piena operatività



ILAB FOOD
ORISTANO



Grazie.

Gianni Giugnini – Giugnini QOBI Digital

EVENTO FINALE – 28 SETTEMBRE 2023