

Petra[®]



**MOLINO
QUAGLIA**

dove **la farina diventa arte**[®]

S E L E C T E D P A R T N E R



COS'E' ?

- una **rete** di artigiani
- una **fonte** per i consumatori
- uno **stimolo** ad essere attuali

PETRA PARTNERS è il luogo comune dove scorre un flusso di informazioni utili nello stesso tempo per gli artigiani eccellenti del cibo e per i loro clienti consumatori.

Da qui la necessità di essere attuali, cioè di stimolarsi vicendevolmente nelle aspettative di nuovi prodotti e nella loro realizzazione.

Lungo i cardini della rete: Nutrizione, Energia e Terra.



PERCHE' I PARTNERS

- la **velocità** della comunicazione
- il mutare degli **stili di vita**
- la ricerca delle **origini**

La vita di ogni giorno trascorre dentro e fuori internet. La comunicazione digitale (il web) è oramai un tutt'uno con le esperienze sensoriali (il cibo).

Perde progressivamente senso parlare di virtuale e reale, perchè il reale è conseguenza di azioni che si sviluppano utilizzando le strade della comunicazione digitale.

La velocità di propagazione delle immagini e dei commenti, la ricerca di uno stile di vita in sintonia con gruppi di persone anche lontane geograficamente, la ricerca di un futuro a misura d'uomo rispettoso delle origini, sono elementi di contemporaneità che devono riflettersi anche nei prodotti della tavola.

Essere uno dei nodi della rete dei PETRA PARTNERS vuol dire rivolgersi e farsi conoscere da consumatori con lo stesso concetto di qualità a prescindere dal sesso, dall'età e dalla zona geografica di appartenenza.



PERCHE' I PARTNERs

FARE RETE

Fare rete vuol dire dare più forza alla propria passione e al proprio lavoro con la passione e il lavoro di tutti i partner.

Una rete è più visibile di ogni suo singolo componente, e, siccome di questa rete fanno parte anche i consumatori finali, ecco che comunicare diventa leva efficace di informazione e di vendita. Perché il flusso delle informazioni diventa più facilmente conoscenza se unisce chi è in sintonia con le idee.



I VANTAGGI

- le **novità** prima di tutti
- **comunicazione** online
- **forum tecnico** annuale
- **agevolazioni** su prodotti e
formazione

Far parte della rete PETRA PARTNERS vuol dire guardare più avanti per essere più avanti rispetto agli altri.

Ecco perchè i vantaggi sono principalmente legati alle **attività di aggiornamento tecnico** e professionale che il Laboratorio, la scuola del Molino Quaglia, organizzerà **in esclusiva per i propri partners**.

E su tutti gli altri corsi in catalogo c'è uno sconto esclusivo del 20%.

Novità in anteprima, comunicazione online riservata, **un forum tecnico annuale** e agevolazioni sull'acquisto sono la base di una relazione di filiera vantaggiosa per tutti.



criteri di selezione

- qualità del **prodotto**
- qualità dell'**immagine**
- ventaglio di **clientela**

La nomina dei partners è annuale a insindacabile giudizio di Molino Quaglia.

A monte, la rosa dei candidati è formata con il contributo dei più importanti distributori di zona, che segnalano al molino i loro migliori clienti sulla base della qualità del prodotto e dell'immagine del locale (insieme di servizio al cliente, ordine e pulizia degli ambienti e delle persone, coerenza degli arredi con la filosofia del prodotto, ecc.)

Abbiamo stabilito delle quantità indicative minime di acquisto di farine Molino Quaglia per la selezione suddivise per target di cliente che corrispondono a:

- 5 quintali al mese di acquisto per le pasticcerie
- 8 quintali al mese di acquisto per le pizzerie
- 10 quintali al mese di acquisto per i panifici

Il cliente deve avere una fidelizzazione minima di 1 anno per la valutazione.



ESTRATTO DEL CONTRATTO DI PARTNERSHIP

VANTAGGI DEL PARTNER

Il Partner potrà:

- 1) esporre in modo visibile alla propria clientela la targa consegnata a lui dal Molino Quaglia a seguito della sua inclusione nel gruppo dei Petra Selected Partners;
- 2) ove utilizzati nelle ricette, a menzionare le farine del Molino Quaglia e/o i Bricks nei menu, e/o nelle liste ingredienti e/o nelle etichette apposte sulle confezioni con cui vengono commercializzati i prodotti finiti. La predetta indicazione di utilizzo deve essere veritiera ossia i prodotti finiti dovranno essere realizzati mediante effettivo utilizzo della farina Petra, delle farine macinate a cilindri del Molino Quaglia e/o dei Bricks menzionati, pena l'immediata risoluzione del presente accordo ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;
- 3) partecipare gratuitamente al forum annuale, organizzato da Arinna, in esclusiva per i Petra Selected Partners su argomenti tecnici e di aggiornamento sulle tendenze del mercato dei prodotti alimentari artigianali;
- 4) inviare ad Arinna immagini e testi da pubblicare nel web con informazioni sulle proprie iniziative e/o prodotti;
- 5) beneficiare di campagne di sconto e/o agevolazioni sull'acquisto dei prodotti del Molino Quaglia organizzate in esclusiva per i Petra Selected Partners alle condizioni e con le modalità che saranno di volta in volta comunicate;
- 6) beneficiare di uno sconto del 20% sul corrispettivo dovuto per la partecipazione propria e dei propri collaboratori a qualsivoglia corso organizzato da Arinna nella Scuola del Molino;
- 7) ad accedere ad un'area riservata del sito web del Molino Quaglia nella quale formulare domande su quesiti tecnici legati all'utilizzo delle farine ed alla gestione degli impasti.;



PREMIAZIONE PETRAPARTNER

La premiazione è annuale e avverrà in occasione di eventi o direttamente presso la sede Molino Quaglia.

Ogni Partner scelto sarà premiato e riceverà:

- targa Petra Partner da esporre all'interno del locale;
- giacca da lavoro personalizzata con nome e cognome;
- contratto di Partnership da sottoscrivere che dà diritto a tutti i vantaggi di Partner.



QUALITA' IN RETE www.petranet.it

La parola rete è entrata nel linguaggio comune, perché identifica il risultato delle attività che tutti noi svolgiamo quotidianamente per costruire relazioni con gli altri. La rete si può percorrere nel mondo fisico, così come in quello virtuale, e i due percorsi sono complementari, non alternativi. Nell'accezione moderna la rete è il flusso di informazioni che condiziona gli spostamenti delle persone che sentono il bisogno di trasformare quelle informazioni in conoscenza. E la conoscenza genera istantaneamente nuovi flussi di informazioni.

Fare rete significa vivere in prima persona i legami tra persone accomunate da eguali modi di pensare e vedere il futuro. Ciò è vero anche per il mondo dell'alimentazione, che si sta rivelando capace come pochi altri di far vivere esperienze dove il benessere della persona, il piacere della comunicazione e l'appagamento sensoriale convivono come un tutt'uno.

In chiusura di PizzaUp 2015 ho presentato in anteprima il nuovo progetto lanciato per il Molino Quaglia con lo scopo di dare voce e visibilità in rete ai migliori professionisti della pizzeria, pasticceria e panificazione, con strumenti e attività che creeranno un contatto più diretto e vicino ai consumatori finali.

L' acronimo NET utilizzato per l'occasione riassumeva i suoi 3 principi cardine: la Nutrizione, l' Energia e la Terra.

3 fondamenti di uno schema di pensiero sugli ingredienti e sulla loro lavorazione che ben descrivono la recente evoluzione del mondo alimentare verso una cucina più semplice, genuina e legata alla tradizione dei migliori ingredienti della gastronomia italiana.

La prima manifestazione di questo nuovo progetto è la neonata rete denominata PETRA SELECTED PARTNERS, uno strumento di comunicazione e scambio tecnico-culturale condiviso, con cui il Molino Quaglia vuole proseguire nella direzione di una sempre maggiore attenzione alla qualità insieme ai suoi migliori clienti. Portando a conoscenza dei consumatori finali quanto maturerà giorno per giorno.