

Guida al progetto trnd

Il Cioccolato Loacker

Cioccolato, crema e wafer in una nuova forma di bontà



Blog del progetto: www.trnd.it/loacker

Il tuo contatto personale trnd: simode@trnd.it

Il Cioccolato Locker nel nuovo progetto trnd

Benvenuti in un progetto non solo goloso ma anche esclusivo perché presenta una grande novità: il Cioccolato Locker.

Dall'esperienza Locker, marchio da sempre sinonimo di bontà e qualità nella produzione di wafer, nasce una novità assoluta e golosissima: cioccolato, crema e wafer in una nuova forma di bontà.

Il Cioccolato Locker è una golosa tavoletta di cioccolato, crema e wafer in una nuova forma di bontà.



Insieme a 7.000 trnder e ai loro amici e conoscenti vogliamo assaggiare e far conoscere questa golosa novità.

Pronti a far partire il passaparola?

In questo **progetto trnd** vogliamo...

1

... **assaggiare** il Cioccolato Locker insieme a 7.000 trnder e ai loro amici, parenti, colleghi e conoscenti.



Provare

2

... esprimere la nostra opinione sulle nuove tavolette al cioccolato di casa Locker attraverso **tre sondaggi online.**



Dire la nostra

3

... **far conoscere** il Cioccolato Locker ad amici, colleghi e parenti, semplicemente parlandone o assaggiandolo insieme.



Far conoscere

4

Raccogliere numerosi **resoconti del passaparola e questionari per la ricerca di mercato:** quali sono le tue esperienze con il passaparola? Con quanti amici hai già parlato del Cioccolato Locker?



Scrivere resoconti

Bontà pura dal cuore delle Dolomiti

Dal 1925, Locker è sinonimo di fragranti wafer e golose specialità al cioccolato, fatte con i migliori ingredienti selezionati e prodotti con passione nel cuore delle Dolomiti, a 1000 m d'altitudine, dove l'aria e l'acqua sono fresche e pure.

*Lo stabilimento Locker
ad Auna di Sotto,
BZ (Alto Adige).*



Locker si impegna ogni giorno per creare nuove golose bontà per gli amanti del wafer e del cioccolato. Da questo amore per gli ingredienti naturali e gustosi è nata una novità assoluta che renderà le giornate di noi trnder ancora più dolci e golose: il Cioccolato Locker.

Il Cioccolato Locker

Una vera delizia per il palato, da gustare in tanti piccoli momenti di unica bontà.

Locker ha creato la prima tavoletta al cioccolato con:

- un cuore di fragrante cialdina
- golosa crema
- finissimo cioccolato.

La ricetta e la tecnica di produzione sono un prodotto innovativo ed esclusivo sviluppato da Locker: tutti elementi che rendono il Cioccolato Locker un'esperienza unica e golosa, disponibile in quattro gusti diversi. Scopriamoli nelle prossime pagine!



La golosa novità Loacker...

La gustosa novità di Loacker si presenta in quattro varianti per soddisfare tutti i palati.

White

Nel Cioccolato Loacker White troviamo tutta la delizia della crema al latte e del cioccolato bianco.



Milk

L'energia e la golosità della crema e del cioccolato al latte sono gli ingredienti principali del Cioccolato Loacker Milk.



...in quattro gusti diversi

Cremkakao

Il Cioccolato Loacker gusto Cremkakao racchiude il gusto unico della crema al cacao e del cioccolato al latte.



Dark-Noir

Finissima crema al cacao e cioccolato fondente extra sono la sorpresa contenuta nel Cioccolato Loacker Dark-Noir.



Una bontà... divina!

La forma della tavoletta non è stata scelta a caso: infatti, ispirandosi al logo con lo Sciliar presente nel marchio Loacker, ogni singolo modulo e la tavoletta stessa corrispondono alla proporzione aurea (detta anche proporzione divina), una misura largamente usata nelle arti figurative e in matematica e che rappresenta il canone ideale di armonia e perfezione dell'universo, tanto da essere stata utilizzata, tra gli altri, anche da Michelangelo, Leonardo e Botticelli nelle loro opere.

Solo i migliori ingredienti

La filosofia aziendale di Loacker prevede, tra l'altro, l'utilizzo esclusivo di materie prime di prima scelta. Scopriamo più da vicino gli ingredienti che rendono così buono il Cioccolato Loacker.



Nocciole

Le nocciole Loacker sono esclusivamente italiane. Dopo la raccolta, le nocciole vengono selezionate, sghusciate e tostate direttamente da Loacker nei propri stabilimenti, per garantirne la qualità inalterata.



Vaniglia

Le bacche intere di vaniglia naturale utilizzate per i wafer Loacker vengono coltivate nelle isole Bourbon (Reunion, Madagascar) e lavorate da agricoltori locali secondo una lunga e complicata procedura, per dare ai prodotti Loacker un gusto inconfondibile senza l'utilizzo di ingredienti artificiali come la vanillina.



Latte

Nei prodotti Loacker viene utilizzato soltanto latte genuino e di altissima qualità.

Cacao

Il cacao Loacker viene selezionato sulla base di un'esperienza che dura dal 1925. Per i prodotti Loacker vengono utilizzate solo le migliori miscele di cacao puro.



Cioccolato

Il gusto naturale, unico e leggero delle specialità al cioccolato Loacker è garantito dall'utilizzo di cioccolato purissimo, preparato solo con il miglior burro di cacao, senza grassi idrogenati o altri grassi vegetali aggiunti.



Lo sapevi che...

...da sempre Loacker si attiene a delle semplici regole nella produzione dei propri prodotti? Per esaltare la naturalezza e la qualità degli ingredienti, Loacker ha scelto:

- di non usare grassi idrogenati, ma solo materie prime naturali, senza alcuna trasformazione chimica.
- di bandire l'uso di coloranti, di conservanti e di aromi artificiali: il gusto speciale è dovuto solo all'utilizzo delle migliori materie prime.

...la bassa soglia di "scioglievolezza" del Cioccolato Loacker indica l'uso di materie prime specifiche e di qualità?

Per la produzione delle sue golose creme, Loacker impiega solo olio di cocco puro, raffinato e non idrogenato. L'olio di cocco è estremamente neutro al gusto ed ha un punto di fusione relativamente basso (23-25°C), quindi anche le creme utilizzate nelle tavolette al cioccolato hanno il loro punto di fusione tra i 23-25°C. Al contrario, gli oli e i grassi idrogenati, essendo composti industriali di sintesi, hanno un punto di fusione più elevato.

Quindi... più si scioglie, più è naturale!



Il tuo starter kit

7.000 trnder ricevono a casa un kit gratuito con il seguente contenuto.

Per te, da assaggiare insieme ad amici, parenti, colleghi e conoscenti:

- 8 tavolette di Cioccolato Locker White
- 8 tavolette di Cioccolato Locker Milk
- 8 tavolette di Cioccolato Locker Cremkakao
- 8 tavolette di Cioccolato Locker Dark-Noir

Da distribuire ad amici, parenti, colleghi e conoscenti

- 10 flyer del concorso "La Bontà vince"

Questionari per la ricerca di mercato per intervistare amici e conoscenti.



Svolgimento del progetto

1 Scopri il tuo starter kit e scatta delle foto

Apri la confezione

Non appena ricevi il tuo starter kit apri la scatola e scoprine il contenuto insieme ad amici, colleghi, vicini di casa o alla tua famiglia: potrete subito assaggiare la golosa novità di Locker e scattare le prime foto dell'apertura del pacco.

Assaggia il Cioccolato Locker e scatta delle foto

Condividi subito questa dolce bontà e assaggia una tavoletta di Cioccolato Locker insieme alle persone che sono con te. Vogliamo conoscere la vostra reazione all'apertura del pacco: scatta un paio di foto per immortalare il momento. Potrai inviare tutte le immagini riguardanti il progetto insieme ai tuoi resoconti del passaparola: per farlo basta andare sul sito www.trnd.it/locker e cliccare su "Scrivi un resoconto".

2 Esprimi la tua opinione

Esprimi la tua opinione

Potrai inviarc la tua opinione personale e sincera sul Cioccolato Locker in **tre sondaggi online** che avranno luogo durante le sei settimane del progetto:

- all'inizio del progetto: sondaggio iniziale
- a metà del progetto: sondaggio intermedio
- alla fine del progetto: sondaggio finale.

Ti avviseremo per email ogni volta che sarà possibile partecipare ad uno dei sondaggi.

3

Fai conoscere il Cioccolato Locker

Se il Cioccolato Locker ti ha convinto, contribuisci insieme agli altri trnder partecipanti al progetto a **far conoscere** questa golosa novità con cuore di fragrante cialda e morbida crema.

Per farlo puoi, per esempio:

- portare il Cioccolato Locker in ufficio e distribuirlo ai colleghi per delle pause piene di dolcezza;
- darlo ai tuoi bambini per una golosa merenda a scuola: potranno dividerlo con i loro amici e far conoscere la novità Locker;
- offrirlo come gustoso dessert ad una cena tra amici e raccontare quello che hai appreso sul Cioccolato Locker.

In questa Guida al progetto abbiamo raccolto alcune idee per il passaparola (un paio di pagine più avanti). Di sicuro sarete comunque voi ad avere le idee migliori!

4

Scrivi dei resoconti del passaparola

Affinché Locker possa conoscere i dettagli delle tue conversazioni con amici e conoscenti, è importante inviare dei resoconti del passaparola. La cosa migliore è scrivere sempre un resoconto del passaparola subito dopo aver parlato con i tuoi amici, conoscenti o colleghi del Cioccolato Locker.

Ci interessa in particolare sapere con quante persone ne hai parlato, cosa pensano di queste nuove tavolette di cioccolato con un cuore di wafer e crema e quali domande ti sono state fatte. Scrivere i resoconti è molto semplice: vai sul sito www.trnd.it/locker e clicca su "Scrivi un resoconto".

I resoconti del passaparola sono alla base di un progetto trnd. [Più resoconti](#) raccogliamo, **meglio** potremo dimostrare a Locker i risultati ottenuti insieme!

5

Contribuisci alla ricerca di mercato

Diventa ricercatore di mercato per Locker!

Con i **Questionari per la ricerca di mercato** che hai trovato nello starter kit potrai intervistare 20 persone sul Cioccolato Locker e sfruttare l'occasione per raccontare loro quello che hai appreso su questa nuova forma di cioccolato che racchiude in sé leggerezza, cremosità e croccantezza e tutta la bontà Locker.

Troverai ulteriori informazioni sui tuoi questionari per la ricerca di mercato.

Discuteremo insieme tutte le nostre domande ed idee sul blog del progetto:

www.trnd.it/locker

Puoi inviarcì domande o suggerimenti sul progetto direttamente per email a:

locker@trnd.it



Le regole del gioco di trnd

Per permettere a tutti di fare un passaparola onesto ed efficace abbiamo stabilito alcune regole del gioco. I partecipanti al progetto hanno il dovere di attenersi in particolare ai seguenti punti.

Trasparenza

Tutti coloro che prendono parte ad un progetto trnd si impegnano sempre a precisare che hanno conosciuto i prodotti oggetto del test attraverso trnd e che partecipano ad un progetto di passaparola trnd. Questo perché vogliamo essere trasparenti con i nostri amici, senza fare pubblicità occulta. Quindi, condividi semplicemente con loro la tua impressione sul prodotto e le informazioni che hai acquisito su di esso. In fondo non sei un rappresentante che vuole vendere qualcosa porta a porta. ;-)



Onestà

Solo il passaparola onesto può funzionare! Questo significa che devi soltanto esprimere la tua opinione sincera ad amici e conoscenti, senza esagerare!



Ascoltare

Come te, anche i tuoi amici devono farsi un'opinione personale riguardo ai prodotti del progetto trnd a cui stai partecipando, e questo grazie ai tuoi spunti. Perciò saremo felici se li ascolterai attentamente, riportandoci le loro opinioni.

La frase da raccontare

**Dall'esperienza Locker nasce la novità assoluta:
il Cioccolato Locker,
la gustosissima tavoletta al
cioccolato con un cuore di
wafer e crema.**



Idee per il passaparola



Ogni momento è quello giusto per parlare ai nostri amici di questa dolce novità. Di seguito trovi alcuni spunti e idee per far conoscere il Cioccolato Locker a chi ti sta intorno.

I tuoi colleghi non rinunciano ad un piacere al cioccolato durante le pause, ma cercano qualcosa di nuovo da assaporare? Parla loro

della novità di Locker, che saprà sorprenderli grazie al ripieno fragrante e cremoso allo stesso tempo.

Portalo come dolce pausa ai tuoi colleghi

Ideale da offrire agli amici durante una passeggiata in città o nella natura.

Un pomeriggio in città, una passeggiata al parco, un giro al lago: camminando ci viene sempre un leggero languorino. Allora è il momento ideale per portare con sé una merenda gustosa, pratica grazie alla sua forma unica e sorprendente grazie al suo gusto inconfondibile: porta con te il Cioccolato Locker e fallo assaggiare ai tuoi amici per sapere cosa ne pensano.

Organizza un dolce quiz dopo una cena con amici!

Dopo una cena fra amici ci vuole un buon dessert. Ma per rendere tutto più divertente puoi organizzare un piccolo "test bendato" in cui i tuoi amici dovranno usare il tatto per indovinare di che dolce si tratta (in questo modo potrai approfittarne per parlare della forma unica del Cioccolato Locker) e poi, attraverso la prova del gusto, indovinare quali sono i quattro gusti assaggiandoli ad occhi chiusi. Dolci risate garantite!

Di sicuro comunque sarete voi ad avere le idee migliori per il passaparola. Scrivici che cosa si può fare per far conoscere il Cioccolato Locker ad amici, parenti e colleghi. Non vediamo l'ora di ricevere i tuoi suggerimenti creativi!



I nanetti Locker

Da più di 25 anni sono i custodi del segreto della bontà dei prodotti Locker, oltre ad essere i simpatici protagonisti degli spot pubblicitari dell'azienda.

Vivono sulle Dolomiti e sono conosciuti in tutto il mondo come gli ambasciatori dei prodotti Locker. Ognuno di loro ha un nome e un compito diverso e sono dei veri esperti dei dolci Locker.



Con il Cioccolato Locker, per la prima volta i nanetti Locker entrano nella comunicazione di un prodotto per sottolinearne gli elementi unici:

- **Mestolo**, il capo del villaggio dei nanetti, a garanzia della fragranza del wafer;
- **Cremolo**, l'esperto della crema, per la cremosità del ripieno
- **Cioccolo**, custode del segreto della polvere di cacao, per la cioccososità delle nuove tavolette di cioccolato!

I nanetti Locker si possono trovare in diverse occasioni: sulle confezioni dei wafer e del Cioccolato Locker, sul web, negli spot TV e nel fantastico game LockerLand da scaricare gratis su www.playlocker.com.

Ad ogni nanetto il suo compito.

Storia dell'azienda Loacker

È passato quasi un secolo da quando, nel 1925, il giovane Alfons Loacker aprì una pasticceria a Bolzano.

Grazie al suo continuo impegno nel curare la qualità dei suoi dolci, ben presto i suoi prodotti divennero noti in tutto l'Alto Adige.

Oltre che di dolci, Alfons Loacker era anche un grande appassionato di calcio: ogni domenica trascorreva il pomeriggio a giocare con la sua squadra, il glorioso FC Rapid.

Alfons Loacker, fondatore dell'omonima azienda nel 1925, e la prima fabbrica di wafer Loacker a Bolzano.



Poiché l'attività di pasticciare richiedeva molto tempo e lavoro in ore notturne, Alfons Loacker, per poter coltivare la sua passione calcistica, decise di dedicarsi alla produzione di qualcosa che rimanesse fresco più a lungo. Fu così che entrò nel campo della produzione di wafer.

La passione per i wafer fu ereditata anche dai figli di Alfons, Christine e Armin. Fu proprio Armin che introdusse una vera e propria innovazione: il wafer snack, confezionato in singoli pacchetti. Prima di allora, infatti, il wafer veniva venduto sfuso e a peso.

Nel 1974, Christine e Armin decidono di spostare l'azienda sul Renon, altipiano nei pressi di Bolzano, a 1000 metri d'altezza. Proprio l'aria più fresca e più pura delle Dolomiti sono una garanzia della qualità dei wafer Loacker: una caratteristica che porta ben presto l'azienda verso il successo.



Infatti la fabbrica sul Renon viene ripetutamente ampliata nel corso degli anni e nel 1999 viene fondato il nuovo stabilimento ad Heinfels, nel Tirolo orientale.

Grazie all'impegno della famiglia, oggi nella terza generazione, Loacker è diventato un marchio riconosciuto a livello internazionale che esporta in oltre 100 paesi e conta più di 600 dipendenti. Grazie ai numerosi successi commerciali e a qualità riconosciuta a livello mondiale, la ditta riceve due importanti premi: nel 2003 è stato infatti conferito a Loacker il Candy Kettle Award, il cosiddetto "Premio Oscar" dell'industria dolciaria. Nel 2007, lo Sweets Global Award conferisce un altro importante riconoscimento e conferma la leadership mondiale dell'azienda.

E non solo: nel 2012, 2013 e 2014 i consumatori italiani hanno premiato i prodotti Loacker con il premio qualità "Sapore dell'Anno".

Anche se l'azienda Loacker è cresciuta tantissimo dalla sua nascita nel 1925, gli insegnamenti di Alfons Loacker sono sempre vivi e attuali e ne costituiscono lo spirito: naturalezza, genuinità ed onestà. Perché solo con le migliori materie prime si possono ottenere i prodotti migliori.

La famiglia Loacker. Da sinistra: Ulrich Zuenelli, Christine Zuenelli, Armin Loacker, Andreas Loacker e Martin Loacker.

Il logo Loacker

Il logo Loacker negli anni:



*Sinistra: Lo Sciliar nel logo Loacker.
Destra: Lo Sciliar visto dallo stabilimento Loacker di Auna di Sotto, Alto Adige.*

Abbiamo visto che il marchio Loacker esiste già dal 1925. Così come l'azienda è cresciuta nel corso degli anni, anche il suo logo si è evoluto insieme ad essa. Vediamo insieme la sua storia!

Sin dai primi anni di attività della rinomata pasticceria aperta da Alfons Loacker, il nome di famiglia era già diventato il marchio del prodotto, sinonimo della sua qualità.

La tradizione produttiva di Loacker è fortemente legata con il paesaggio delle Dolomiti e alla sua genuinità: lo stabilimento Loacker di Auna di Sotto, Alto Adige, sorge infatti ai piedi dello Sciliar, il monte simbolo delle Alpi tirolesi.

Vedendo questo monte ogni giorno dalle finestre della sede principale dello stabilimento, la famiglia Loacker decise di inserirlo come parte integrante del proprio logo per sottolineare ancora di più il legame dell'azienda con la natura e gli ingredienti di prima qualità che da essa provengono.



Da allora lo Sciliar, il monte dell'Alto Adige che completa il logo aziendale, si erge garante dell'origine e della genuinità dei prodotti.

Loacker Point

Loacker Point (Loacker Moccaria & Loacker BrandStore) è il primo concept store dedicato al mondo Loacker dove concedersi una pausa in totale relax.

Perché non accompagnare il famoso wafer con una tazzina di caffè? L'idea era di creare un luogo dove poter gustare le prelibatezze Loacker in un'atmosfera rilassante, immersi nella natura.



Partendo da questa idea è nato, nel 2007, Loacker Point, il primo concept store Loacker. Una caffetteria dove gustare dolci, gelati, snack e caffè tutti preparati con deliziose ricette Loacker con accanto il Loacker BrandStore, dove si possono trovare tutti i prodotti Loacker, comprese le edizioni limitate e novità in vendita esclusiva.

Loacker Point è presente in Italia ad Auna di Sotto, nel Designer Outlet Brennero, a Verona, Bolzano, Trieste e a Heinfels in Austria. Una buona notizia per gli abitanti di Trento e Orio al Serio (BG): anche in queste città è prevista l'apertura di un punto vendita Loacker per l'autunno 2014!

Per gli indirizzi e ulteriori informazioni visita il sito: www.loacker.it/pointofsale



Informazioni sul prodotto

Il Cioccolato Locker

La prima tavoletta di finissimo cioccolato dalla forma unica con cuore di fragrante cialdina e golosa crema.

Fatta con i migliori ingredienti selezionati e controllati e una ricetta unica e innovativa.

Disponibile nelle varianti: White, Cremkakao, Milk e Dark-Noir.

Prezzo consigliato* per tavoletta (87 g): 1,39€



*Prezzo consigliato. Il prezzo finale è a totale discrezione del rivenditore.



trnd

www.trnd.it/loader

Il tuo contatto personale trnd: simode@trnd.it

© 2014 trnd Srl – Via Fabio Filzi 5 – 20124 Milano