

FICHA CLIENTE

Año fundación | 1850

Sector | Alimentación / Canal Horeca / Doméstico - Particular

Canales | Profesionales de la cocina (chefs), B2B (canal horeca y colectividades), B2C (canal online)

Segmento | Premium

Zona | Mercado nacional e internacional.

Web | www.olisbargallo.com / shop.olisbargallo.com



Cliente
Lifting Group
desde

2009

Unidades Lifting Group

LIFTING CONSULTING&CO.

IMAGINE
creative ideas

partiendo



Más de 150 años abalan la calidad de los aceites y productos de Olis Bargalló, nacido en el 1850 de la pasión por las aceitunas y al aceite oliva, consolidándose durante todos estos años por saber transmitir en sus aceites el buen gusto por la gastronomía y el especial cuidado para conseguir unos aceites y gama de productos Premium y de alta calidad.

Actualmente con la cuarta generación en activo, se ha logrado hacerse hueco en el sector de la alta gastronomía, proviniendo así, a reputados chefs y restaurantes del mejor aceite de oliva, sin dejar de lado la gran distribución tanto para el canal horeca como en distribuidores internacionales.

SITUACIÓN INICIAL

Olis Bargalló apostó por Lifting Consulting para el desarrollo de su departamento de Marketing de forma externa con el servicio de Marketing Management Outsourcing con la intención de dar un giro a su estrategia de comunicación tanto a nivel online como offline y empezar a consolidar los distintos canales y soportes.

Hasta ese momento Olis Bargalló no disponía de un departamento de Marketing propio y todas las decisiones en torno a la comunicación y desarrollo de marca se tomaban desde gerencia y el departamento comercial, lo que suponía una carga de trabajo excesiva y no disponían del tiempo necesario para dedicarle a la proyección y comunicación de la marca y sus productos así como la necesidad del expertise en cuanto a conocimiento de canales y de estrategia.

Una vez integrado Lifting Consulting en la estructura de Olis Bargalló como departamento de Marketing se hizo un estudio minucioso de los elementos comunicativos ya existentes, entre ellos los del canal online, para conocer el punto de partida y analizar los aspectos a mejorar en este canal:

SITUACIÓN INICIAL

Página web corporativa pobre, sin apenas información de los productos, con una mala navegabilidad y diseño anticuado.

Tienda online con carencias parecidas a las de la web corporativa. Dificultad con los sistemas de cobro, coordinación de logística y de atención al cliente

No tenían presencia en redes sociales y su posicionamiento al cliente B2C era muy pobre

No había una estrategia de comunicación y una planificación de medios definida.

Una falta de homogeneización en la imagen corporativa, tanto en las comunicaciones como en soportes comerciales.

Falta de comunicación a nivel de novedades de nuevos productos, eventos, sugerencias a los clientes y público en general.

✂ OBJETIVOS CUMPLIDOS ✂

Desde Lifting Consulting, hemos conseguido intensificar el desarrollo de los soportes y canales mejorando la comunicación, diseño y posicionamiento de marca, tanto a nivel particular como profesional, dando soporte a Gerencia y al departamento comercial para comunicar eficientemente los productos y las novedades de Olis Bargalló.

Así pues, y después de estos años colaborando conjuntamente podemos afirmar que se han logrado la mayor parte de los objetivos, estando los menos desarrollados en vías de implementación:

ONLINE

- Definición y creación de una nueva página web con un diseño acorde con la imagen corporativa de la empresa. Dotándola con información de interés de los aceites y segmentados por la tipología y uso.
- Creación de tienda online de fácil navegabilidad y acorde con la imagen corporativa de Olis Bargalló, con las referencias más exclusivas para el sector del particular.

COMERCIAL

- Implementación de una estrategia de comunicación en redes sociales (twitter, pinterest i facebook), mediante las cuales se informa de forma regular de los aceites y productos Bargalló, de las novedades en torno al sector del aceite y gastronómico y de los eventos o actos sociales que Olis Bargalló asiste o colabora.
- Creación de comunicaciones a clientes mensualmente via newsletter.

ESTRATEGIA

- Planificación estratégica anual de inserciones publicitarias en revistas sectoriales y especializadas, lo que permite un mayor conocimiento tanto para el profesional como para el particular amante de la gastronomía.

Olis Bargalló continúa confiando en Lifting Consulting para potenciar el posicionamiento de sus aceites y su marca por todo el panorama nacional e internacional, desarrollando a diario nuevas estrategias de comunicación y desarrollo de la imagen corporativa.

PROYECTOS DESARROLLADOS

EL SABOR DE SIEMPRE
 "De la suave y aromática aceituna arbequina, nace nuestro aceite Gourmet **Magnum Bargalló**"

Bargalló

100 Magnum Bargalló | Aceites Bargalló | Aromáticos Bargalló | Vinagres y Agrícolas Bargalló | Contactenos

BIENVENIDOS

Productos Destacados

- Aceite de Sansa de Oliva**
Los precios expuestos son por caja y con el IVA incluido.
A partir de: € 61,05
- Aceite de Oliva Suave**
Los precios expuestos son por caja y con el IVA incluido.
A partir de: € 68,69
- Aceite de Oliva Gustoso**
Los precios expuestos son por caja y con el IVA incluido.
A partir de: € 69,69
- 24 Agrícola de vino Riesling**
Los precios expuestos son por caja y con el IVA incluido.
A partir de: € 49,24
- 16 Aceite oliva virgen extra aromatizado con Albahaca**

RECEPTES BARGALLÓ

SOLOMILLO DE BUEY A LA 'BROCHE' CON MOSTAZA DE DIJON Y ACEITE DE CUATRO PIMIENTAS

2 PERSONES | 40 MIN

2 GRAPATS D'ARRÓS BOMBA | 150 G DE CARBASSA | SAL | 100 G D'XAMPINY

PREPARACIÓ

1. Calentem els xampinyons

2. Callem la ceba i la carbassa i les fregim amb oli d'oliva verge extra BARGALLÓ

3. Callem els xampinyons i fregim

4. Fregim l'arròs bomba i sofregim

5. Fregim el caldo de verdures poc a poc i mentre s' vagi consumint anirem afegint-ne més.

6. Passats els 20 minuts, afegim el formatge ratllat i una mica d'alfalfa i remenarem bé fins que trobem el toc melós adequat.

PERSONALITZA ELS TEUS PLATS

15 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AROMATIZADO A LAS CUATRO PIM

La unión de las mejores aceitunas arbequinas con pimienta nos da un aceite de sabor delicadamente pi de la pimienta en sus dos estados de maduración con la aromática pimienta verde y la baya roja, suavemente picante. Esta fusión de sabores unid oliva virgen extra consigue el toque ideal para pescados, mariscos, e incluso verduras o arroz

PRESENTACIONES
• Botella de 250ml

HARVARD UNIVERSITY

NO 14 DE OCTUBRE

SCIENCE AND COSMETICS & POLYMERS