

**Come faccio a fare entrare il cliente in negozio?  
Cosa cerca il cliente quando entra nel mio ambiente?  
Come faccio a farlo tornare?**

Tre domande, due “come” e un “cosa”, ma la risolutiva è quella centrale. Perché l'accoglienza deve far succedere qualcosa, deve far scoprire qualcosa di piacevole, curioso, coinvolgente, di nuovo, che faccia gradire il fare la spesa e far uscire i vostri clienti più soddisfatti di come sono entrati.

A volte basta un sorriso, un saluto, un cenno di attenzione, in modo che il cliente si senta accolto e il luogo diventi sostanza, diventi di qualità, non anonimo, banale o indifferenziato come il supermercato, il discount, i self-service.

La vera concorrenza è tutta qui, nello spirito del negozio, non in quello che il negozio offre o presenta su scaffali, vetrine, ripiani. Il cliente cerca ospitalità, accoglienza, complicità, conoscenza. Inoltre, oggi, si rende conto che ha un po' meno disponibilità che in passato, ma desidera comunque il meglio, magari compra meno ma viene più spesso, perché se accolto, si affeziona, vi ammira.

Evooteca offre un'opportunità grandissima ai gestori di un'attività al dettaglio: presenta un ingrediente quotidiano, per lo più ancora totalmente sconosciuto al cliente, un prodotto di grande valore salutare e unico per il cliente, capace di posizionare a sua volta, voi stessi, come unici, grazie all'esclusività di zona.

Finora, come avete scelto l'olio extravergine d'oliva che avete inserito nello scaffale? Che a volte fate anche fatica a vendere, perché trattato come prodotto indifferenziato. Potete solo rassicurare il cliente sostenendo, che il vostro, arriva da un frantoio che conoscete personalmente. Ma il cliente vorrebbe sapere di più, a cosa serve, il gusto a che cibo abbinarlo. Poi c'è chi lo vuole delicato, chi intenso, chi equilibrato... e, se scopre che anche voi cercate per lui, insieme, il cliente sicuramente apprezza, acquista e, ritorna, ...fa sapere in giro.

Evooteca vi cerca per, insieme, far arrivare ai vostri clienti olio EVO (Extra Vergine d'Oliva) Monovarietale, in purezza, di produzione da filiera corta tutta certificata, dalla pianta alla tavola, realizzata da quasi 15.000 piccoli produttori associati a Unapol, italianissimi, che operano in 10 regioni d'Italia: da Toscana a Sicilia.

Evooteca è un sistema completo: 8 EVO Monovarietali per 8 Tipologie di Cibo  
LeCoccarde: 3 EVO Blend in latta da 5l per 3 Tipi (delicato, equilibrato, intenso).