



**I TEMPI SONO MATURI
PER TRASFORMARE IL VIVAIO
ESTERNO IN UNO SPAZIO
ESPERIENZIALE DI SUCCESSO.
C'È BISOGNO DI ABBRACCIARE
IL CAMBIAMENTO CON
METODO E TRASFORMARE LA
VENDITA DELLE PIANTE IN
ESPERIENZE UNICHE**



Il mercato dei vivai in Italia sta vivendo un periodo di grande trasformazione. I clienti non si accontentano più di acquistare piante, ma cercano esperienze uniche e significative che li avvicinino alla natura. Ecco alcuni consigli

INNOVAZIONI E RIVOLUZIONI PER IL FUTURO DEL VIVAIO ESTERNO

Sono entusiasta di condividere con voi alcuni spunti per trasformare il vivaio esterno in uno spazio esperienziale. Ho avuto il privilegio di partecipare a diversi eventi quest'anno, da MyPlant & Garden, dove ho gestito e progettato l'evento Garden Center New Trend 2024, alla visita alla fiera Spoga Gafa 2024 a Colonia, fino al piacevole confronto con un gruppo di gardenisti in occasione del meeting estivo di AICG, ospitato da Giorgio Tesi Group a Pistoia. **Nulla come il confronto dal vivo stimola spunti e ispirazioni.** Il mercato dei vivai in Italia sta vivendo un periodo di grande trasformazione. I clienti non si accontentano più di acquistare piante, ma cercano esperienze uniche e significative che li avvicinino alla natura.

LE INNOVAZIONI DISPONIBILI

Vediamo ora alcune delle innovazioni più interessanti che si stanno facendo strada nella trasformazione del vivaio esterno:

1. Intelligenza Artificiale e Automazione

L'intelligenza artificiale (IA) sta diventando un alleato prezioso se usata correttamente. **Con l'IA, potete analizzare i dati dei clienti per prevedere tendenze di acquisto e personalizzare l'esperienza di visita.** Sensori intelligenti per il monitoraggio dell'umidità e l'irrigazione automatizzata possono garantire che le piante siano sempre nelle migliori condizioni.

2. Piattaforme Digitali

Un sito web ben strutturato e un e-commerce efficiente sono ormai indispensabili. **Offrire esperienze di realtà aumentata tramite app mobile** può arricchire la visita dei clienti, mostrando come le piante apparirebbero nei loro spazi personali. Questo non solo aumenta l'engagement, ma facilita anche l'acquisto.

3. Spazi Esperienziali

Creare percorsi tematici e aree sensoriali può trasformare il vivaio in un luogo di scoperta e relax. Pensate a **giardini tematici, aree didattiche per bambini e workshop**

pratici dove i clienti possono imparare e sperimentare direttamente. Non si tratta più di testare, ma di rendere sistematica questo tipo di attività nei nostri spazi di vendita.

"STOP SELLING PLANTS, START SELLING GARDENS"

Sfacciatamente rubato da una pubblicità americana, questo slogan sottolinea che oggi più che mai è fondamentale passare dal semplice "vendere piante" al "vendere giardini". **Questo significa saper includere concetti più ampi rispetto alle caratteristiche di una singola pianta.** Suggerimenti operativi, spunti e idee da provare per trasformare il vivaio esterno:

1. Investire in formazione e aggiornamento

La formazione continua è essenziale. Partecipare a corsi, workshop e fiere per rimanere aggiornati sulle ultime tendenze e tecnologie. Questo permetterà di implementare nuove idee con sicurezza.

2. Utilizzare i dati a tuo vantaggio

I dati sono fondamentali per ottimizzare la gestione del vivaio. Software di gestione e monitoraggio possono aiutare a comprendere meglio le esigenze dei clienti e a migliorare l'efficienza operativa.

3. Promuovere la sostenibilità

I clienti apprezzano l'impegno per l'ambiente. Adottate pratiche sostenibili come l'uso di materiali riciclabili, la riduzione dei pesticidi chimici e tecniche di irrigazione efficienti. Comunicate queste iniziative con orgoglio e soprattutto abbiate sotto controllo i numeri prodotti da queste promozioni.

4. Creare spazi interattivi e tematici

Trasformare il vivaio in un'esperienza sensoriale. Organizzate eventi, workshop e attività che coinvolgano i visitatori. Aree tematiche, giardini sensoriali e percorsi didattici possono rendere ogni visita unica e coinvolgente.

Anche in Italia è ormai chiaro che i tempi sono maturi per trasformare il vivaio esterno in uno spazio esperienziale di successo.

Get together point

Il Garden Center è anche incontro e condivisione. Lo sa bene Mara Maschi di Idea Verde Maschi che quest'anno ha curato la realizzazione di un'area all'interno del Garden Center New Trend durante MyPlant & Garden per mostrare come il Centro di giardinaggio può essere un luogo per le persone e la comunità

di ALICE NICOLE GINOSA

credit: Mauro Consilvio



Il Garden Center New Trend dell'edizione 2024 ha portato in scena tante idee innovative con le quali animare e rivitalizzare il proprio Garden Center. Tra queste vogliamo presentarvi il progetto *Get together point*, curato e realizzato da Mara Maschi di Idea Verde Maschi. Alla base di tutto vi è l'idea che il Centro di giardinaggio sia lo spazio ideale per passare del tempo di qualità incontrando e rispondendo alle esigenze specifiche della clientela. Un luogo in cui si socializza e ci si diverte. Lasciatevi ispirare!

Dalla colazione all'aperitivo

Gli appuntamenti studiati per il Garden Center vanno da un Lazy breakfast al brindisi al tramonto. Ogni spazio *Get together point* si basa su un mix di 5 elementi:

Accoglienza

L'area accoglienza mira a creare uno **spazio fisico accogliente e rilassante**, richiamando elementi di design che offrono comfort e familiarità. L'uso di colori neutri, arredi confortevoli e decorazioni botaniche contribuisce a creare un'atmosfera calda e piacevole, dove gli ospiti possono godersi la giornata in un ambiente simile a casa, ma integrato nello spirito del Garden Center.

Creatività

L'elemento della creatività si **concentra sull'innovazione e sull'originalità**. Attraverso l'utilizzo di decorazioni uniche, l'ambiente diventa uno spazio ricco di ispirazioni, invitando

gli ospiti a vivere un'esperienza fuori dagli schemi tradizionali. Elementi creativi dovrebbero essere presenti negli ambienti, nell'alimentazione e negli eventi organizzati.

Attrattività

Il tema dell'attrattività **rappresenta il cuore di questo progetto: catturare l'attenzione degli ospiti non solo attraverso elementi visivi coinvolgenti ma anche con una cucina unica e sperimentale**. Decorazioni murali botaniche, illuminazione accogliente e arredi curati rendono l'area accattivante e invitante.

Comunicazione

La giusta comunicazione deve **guidare gli ospiti attraverso l'esperienza**. Segnaletica chiara, istruzioni dettagliate sulla disposizione delle postazioni e personale informato contribuiscono all'unicità dell'esperienza.

Sostenibilità e community

Il tema della sostenibilità e della comunità mira a **enfatizza l'impegno verso pratiche sostenibili e il coinvolgimento della comunità** in cui si inserisce il Garden. Utilizzando materiali sostenibili per arredi e decorazioni, integrando idee regalo eco-friendly e collaborando con aziende locali, l'area si posiziona come un punto di riferimento sostenibile nel Garden Center.

Ecco come applicare questi cinque principi nell'area ristorazione del vostro Centro di giardinaggio!

Light lunch

Un pranzo unico in mezzo alla bellezza del verde

Accoglienza

Per il look & feel dell'area, utilizzare le piante come elemento principale, attraverso **l'uso di scaffalature, vasi sospesi, pareti verdi**. I tavoli in caldo legno naturale accolgono con forme semplici, pulite e sinuose piante e fioriere protagonisti dell'area. **Le forme dell'arredamento devono creare un flusso naturale**. Sedute, che siano sedie, poltrone o panche, con imbottiture morbide, in tonalità più neutre o che richiamino i colori della natura. L'ambiente deve aiutare a disconnettere dalla frenesia quotidiana.

CONSIGLIO IN PIÙ

Collaborate con i fornitori del reparto décor per scegliere tovaglie e tessuti in armonia con il tema e per creare profumazioni personalizzate che rimangano nella memoria dei nostri clienti.

Creatività

L'elemento floreale è protagonista: devono essere sempre **presenti centrotavola composti da piante in vasi di design o fiori freschi che donano freschezza alle tavolate**. Si potrebbe anche sperimentare nella presentazione dei piatti, con una mise en place colorata e accessori divertenti, ma anche con l'uso di ingredienti freschi che seguono la stagionalità. E perché non essere creativi con elementi vegetali come micro-verdure, germogli e fiori edibili, protagonisti dei nostri piatti, e con bevande innovative a base di ingredienti naturali, erbe aromatiche e frutta.

Attrattività

1. **Rotazione periodica del menù** per mantenere l'interesse degli ospiti e suscitare curiosità per la prossima visita. In più, offerta di piatti speciali o del giorno unici e in linea con



- **Sperimentazione nella presentazione dei piatti e mise en place colorata**
- **Incorporazione di elementi vegetali come germogli e fiori edibili**

eventi o stagioni.

2. Organizzazione di eventi per coinvolgere gli ospiti, come **degustazioni, sperimentazione di nuovi piatti, corsi di cucina o incontri tematici**.
3. Integrazione con l'attività di **lezioni botaniche semplici o decorazioni con fiori freschi** durante il pranzo: valorizzando in ogni momento il tempo che il nostro cliente decide di spendere all'interno del Garden Center.
4. Implementazione di un **programma fedeltà incentrato su acquisti di prodotti legati al verde** e al giardinaggio.
5. Invitare sempre gli ospiti a **contribuire con idee per migliorare l'area**, incoraggiando un senso di partecipazione.

Comunicazione

- **Menù, comunicazione e segnaletica** sempre chiari e ben presentati.
- **Materiale informativo nei vari info point** per comunicare eventi e specialità.
- **Programma delle attività** diffuso su diversi canali social e pubblicitari.
- **Illuminazione adeguata** per esaltare la presentazione dei piatti e facilitare la condivisione social.
- **Punti designati per le foto** dei piatti o degli amici.

Sostenibilità e Community

- Utilizzo di materiale **sostenibile per la mise en place**.
- Collaborazione con **fornitori locali** per offrire prodotti freschi e di qualità.
- **Menù leggero ma nutriente**, con attenzione a verdure e proteine semplici.
- Murales o pareti dedicate alle storie e agli eventi della **community**.
- Pannelli informativi sulla sostenibilità e **sui benefici degli alimenti** utilizzati.
- Organizzazione di **sessioni di sensibilizzazione** coinvolgendo esperti.
- Attenzione agli **sprechi alimentari**, attraverso la collaborazione con organizzazioni locali.



- **Tavoli intimi per due e quattro persone, e tavoli più grandi per la condivisione**
- **Utilizzo delle piante come elemento principale attraverso scaffalature, vasi sospesi e pareti verdi**

Together with friends

Un aperitivo sotto il cielo del garden center

Accoglienza

Perché non realizzare **un elemento architettonico che richiami il Garden Center?** Per esempio una serra in miniatura, utilizzando una struttura metallica o in legno e incorporando vetrate trasparenti o in policarbonato per lasciar filtrare la luce naturale. **Oppure, una forma geometrica interessante come, ad esempio, una cupola, un esagono o un ottagono.** Possiamo arricchire l'area con un'ampia varietà di piante, creando un'oasi verde all'interno della serra.

Non dimentichiamoci dell'illuminazione: luci decorative a catena o lanterne sospese dal soffitto per creare un'illuminazione accogliente. Arredi comodi e accoglienti, come divani, poltrone e tavolini bassi. E infine, **optare per una selezione di musica rilassante o live durante eventi speciali.**

Creatività

- Introdurre **installazioni d'arte temporanee** o permanenti che catturino l'attenzione. Sculture, murales o strutture interattive che stimolino la creatività e fungano da punti focali.
- Utilizzare **proiettori per creare installazioni d'arte digitale** in movimento durante i tramonti.
- Creare **angoli dedicati alla lettura con libri d'arte**, riviste tematiche e libri di giardinaggio.

La creatività si esprime anche nel menù: cocktail botanici, insalate floreali, piatti decorati con fiori edibili, gelati floreali, salse agli agrumi ed essenze aromatiche, tè botanici freddi, formaggi con miele e fiori, ecc.

- **Serra in miniatura con struttura metallica o in legno, forme geometriche interessanti**



- **Cocktail botanici e piatti decorati con fiori edibili**

Attrattività

Elementi di intrattenimento

- Eventi live per intrattenere gli ospiti
- Pareti interattive con argomenti che cambiano e zone fotografiche.

Aromi e Profumi

- Utilizzo di piante aromatiche e fiori.
- Opzione da asporto per passeggiare nel Garden durante l'aperitivo.

Comunicazione

Segnaletica chiara

- Guida i visitatori con segnaletica chiara e accattivante.
- Informazioni sugli eventi e offerte speciali.

Collaborazioni e sponsorizzazioni

- Valorizzazione di collaborazioni con chef o bar tender
- Menù e specialità del giorno ben visibili, anche sul sito web.

Sostenibilità e Community

Cercare sempre di avere un impatto positivo sull'ambiente e sulla comunità locale:

- implementare **un sistema di raccolta differenziata** dei rifiuti, usando contenitori per il compostaggio e l'organico, riducendo al minimo il rifiuto destinato alla discarica.
- scegliere **fornitori locali per ingredienti e materiali**, in modo da supportare agricoltori e artigiani locali.
- **bottiglie d'acqua riutilizzabili:** offrire caraffe di acqua riutilizzabili e installare punti di riempimento per incoraggiare l'uso di bottiglie e borsecche personali.