



RAPPORT JOURNÉE MONDIALE DES PÂTES

Octobre 2024

*Un aliment au cœur de nos
assiettes et de notre quotidien...*

RAPPEL CONTEXTE

La Journée Mondiale des Pâtes représente une opportunité unique pour célébrer un aliment incontournable, présent dans la culture alimentaire de millions de familles à travers le monde.

Cet événement est l'occasion idéale de valoriser non seulement les qualités nutritionnelles des pâtes, mais aussi leur capacité à rassembler autour de moments chaleureux.

Dans un secteur hautement compétitif, il est crucial pour les marques de saisir cette opportunité pour prendre la parole et s'engager avec le public d'une manière significative.

C'est pourquoi développer un concept fort et fédérateur qui devrait créer une expérience mémorable et immersive était important.

RAPPEL ATTENTES

Il s'agissait de

- Proposer un concept de célébration très original afin d'asseoir l'affirmation de PANZANI CAMEROUN comme leader dans sa catégorie
- Proposer un concept qui met en avant une expérience client/consommateur inédite

RAPPEL CŒUR DE CIBLE

La famille & les étudiants: Père; mère et enfant(s) ; jeune de 18 à 35 Ans

CSP: Commerçants; Ménages CSP B et C; étudiants...ETC.

Style de vie: Très attachées aux expériences de partage;

aiment les ambiances amicales et familiales; aiment les offres de qualité et disponibles...ETC.

Passion et passe-temps: Faire la cuisine, rechercher des tutos cuisine sur internet, recevoir leur famille et amis





ACTIVATION TERRAIN



ACTIVATION TERRAIN

MECANISME

Il s'agissait de:

- Passer la commande entre 08h et 11h via le lien de la plateforme : <https://pasta.cadyst-app.com>
- Partager sa créativité en se filmant avec la box repas « **La Pasta Box Expérience** » et de l'envoyer sur sa page Facebook personnelle, en ajoutant le hashtag **#PastaPour500FrancsSeulement**.
- Le client qui aura le plus de like remporte une soirée exceptionnelle au Boj avec pour guest Ben Decca



ZONES CIBLES

Douala 1^{er}: école publique de Deïdo, Bessenguè, Rond-point, Akwa, Bali, Bonanjo, Bonapriso

Douala 2^{ème}: New-Bell, Nganguè, Nkonmondo, PK 5

Douala 4^{ème}: Bonassama et Bonabéri

Douala 5^{ème}: Akwa-Nord, Bonamoussadi, Kotto, Makèpè, Logpom, Logbessou, Ange Raphael, Ndogbong

LES MENUS

C'était 2 menus par jour

JOUR 1:

- Tortilles, sauce jardinière aux Poulets
- Spaghettis, sauce basquaise émincés de bœuf

JOUR 2:

- Spaghettis, sauce basquaise, boulettes de viande
- Tortilles, Sauce à l'ail avec boulettes de poissons

JOUR 3:

- Spaghettis, sauce Bolognaise
- Spaghettis, sauce basquaise émincés de bœuf
- Tortilles, sauce jardinière aux boulettes de poissons



DEROULEMENT ACTIVATION

L'activation terrain s'est effectué le jeudi 24, le vendredi 25 et le lundi 28 octobre 2024 dans la ville de Douala.

RESULTATS



Restaurant de préparation repas: **LEKING FOOD**

Localisations: Antenne Kotto et Bonamoussadi Galeries

Livraisons assurées par: **GOZEM** et **CHRONOTYS**

Objectifs de plats: **350**

Nombres de jours d'activation: **03**

Nombre de gagnants prévus pour la soirée : **30**



DATES	JOUR	NBRE DE PLATS PREVUS	NBRE DE PLATS VENDUS
24/10/2024	jeudi	100	78
25/10/2024	vendredi	125	169
28/10/2024	samedi	125	106
TOTAL		350	353

FEEDBACKS ET RECOMMANDATIONS



FEEDBACKS POSITIFS	POINTS A AMELIORER	RECOMMANDATIONS
- Campagne accueillie avec entrain; - plats appréciés, - prix client: 500FCFA très appréciés d'où les commandes passées en abondance - Plateforme utile - Sponsoring de la page pendant 7 jours qui a boosté la page (+1	- Collaboration en dent de scies avec l'équipe de livraison Gozem, - Changement en cours d'activité de maison de livraison (De SIEKO- GOZEM à PRONOTYS) ayant entraîné les problèmes de livraison - Collaboration moyenne avec le restaurant LEKING, - Difficultés de respect de l'heure de livraison - Sauces des plats jugés insuffisantes, - Temps de commandes non respectées, - Budget d'activité insuffisant, - Gestion désordonnée de la plateforme, - Faibles actifs interactives sur le digital, - Validation tardive du budget d'exécution et plan d'implémentation	- Pour toutes les autres activités similaires, le recrutement des fournisseurs (restaurant, équipes de livraison) doit se faire minimum 1mois avant l'activité proprement dite, pour mieux s'organiser. Il faudrait donc aussi recruter au moins 2-3 restaurants. - Toujours s'accorder suffisamment avec toute équipe de livraison choisie - Faire respecter les quantités de repas proposés au préalable. - Mettre à disposition un budget conséquent pour la réalisation effective du projet - Permettre à l'agence de gérer la plateforme montée pour l'occasion pour une gestion effective de l'activité. - Mettre sur pied un système plus performant pour attirer le maximum de personnes sur le digital pour ce genre d'activité - Donner plus de temps d'actifs d'activité sur le digital afin de permettre une implémentation totale du planning prévu - Etre plus réactif aux commentaires des internautes - Renforcer le dispositif de communication digitale via le marketing d'influence - Valider le projet et son implémentation le plus tôt possible (2 mois à l'avance)





LA CELEBRATION

LE DEROULEMENT



LA SOIREE

Elle s'est déroulée le 30 octobre 2024 au Boj à Bonanjo.
Sous le thème « Or et noir », qui rappelait les couleurs de La Pasta Gold,
La soirée a débutée dès 19h sous les sonorités de l'orchestre du guest de la soirée: Ben DECCA.

L'ouverture du buffet par la suite a suivi, puis le showcase de l'artiste Ben Decca a clôturé cette soirée de célébration

L'EXPERIENCE

L'expérience de la soirée résidait dans la dégustation des menus proposés et du showcase du guest artist.

Au menu:

- **Entrée** : Salade de pâte au Thon, mais, œuf dur, tomates (farfadelle) - Salade de pâte au pesto, tomate, dés d'emmental (torsade)
- **Plats de Résistance** : - Penne Carbonara - Cannelloni à la Bolognaise - Tagliatelle du Chef
- **Dessert** : - Verrines de Salade de Fruits

AMENAGEMENT ET OCCUPATION DE LA SALLE

Pour l'aménagement de l'espace, on y retrouvait aux logos de LA PASTA et de Matanga Agency:

- Sur la scène des caissons lumineux
- Au couloir d'accueil des roll up

Il nous était alloué:

- 06 tables de 10 places et 03 tables de 05 places, soit 75 places assises
- 61 personnes étaient présentes, soit 13 gagnants et 48 invités de LA PASTA

RESSOURCES HUMAINES

Pour l'organisation de cette soirée, on y retrouvait:

- L'équipe projet de Matanga,
- L'équipe organisatrice de Panzani
- Le restaurant Le Boj
- Les hôtesse
- Le photographe
- Le chargé de vidéo
- 2 manutentionnaires
- Un orchestre de 05 personnes
- 01 artiste invité
- 03 danseuses
- 01 choriste

FEEDBACKS ET RECOMMANDATIONS



FEEDBACKS POSITIFS	POINTS A AMELIORER	RECOMMANDATIONS
- Respect de l'heure de début, - Professionnalisme du restaurant d'accueil, - Professionnalisme des hôteses, - Bonne ambiance - Showcase de l'artiste très apprécié	- Gagnants pas tous présents, - les gifts n'étaient pas dans les shopping bag harmonisés, - Improvisation sur la boisson de l'artiste, dépassement de budget prévu	- Mettre sur pied un mécanisme harmonieux poussant les gagnants à être plus interactifs, - S'organiser mieux pour les gifts, - prévoir dès le départ toutes les commodités liées à l'artiste (son back stage, son orchestre, ses danseur, ses invités et sa boisson) pour une meilleure gestion de l'évènement - Valider un budget conséquent qui reflète la réalité du terrain pour une meilleure optimisation



CELEBRATION EN IMAGES



CELEBRATION EN IMAGES



MERCI

DE L'OR
EN PÂTES