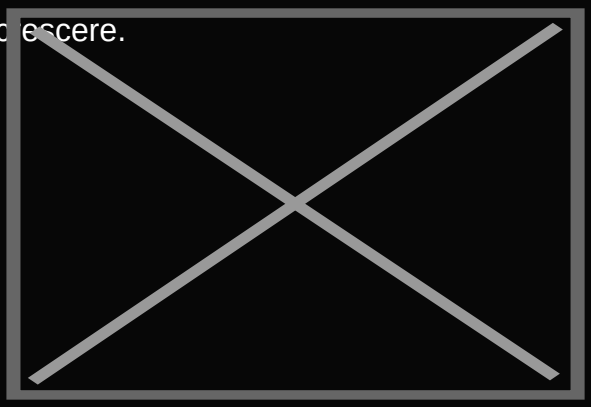
New Vecagel, quando la consegna diventa un'arte

new-vecagel-93fd2da5

Consegna giornaliera, distribuzione capillare su tutto il territorio sicilianovorientale, utilizzo di automezzi coibentati, capaci di mantenere la catena del freddo e preservare la qualità dei prodotti. E, ancora, servizio accurato di assistenza prestato in fase di prevendita e post vendita. Sono questi i cardini sui quali **New Vecagel** ha costruito il proprio successo lungo oltre 20 anni di attività. L'azienda catanese ha, infatti, mosso i primi passi nel settore Ho.Re.Ca nel lontano 1994, quando il titolare, **Vincenzo Santapaola**, alla guida di un furgone (che gli era stato regalato) diede inizio a un'attività destinata ad andare ben oltre la dimensione familiare.

Come è organizzata oggi New Vecagel?
Contiamo su un parco mezzi composto da 12 veicoli, cui si aggiungono 6 autovetture. Ci avvaliamo di 25 collaboratori, tra cui addetti alle vendite, personale amministrativo, magazzinieri e autisti. Una squadra nutrita e unita, che si è andata ampliando anno dopo anno, e che speriamo possa ancora crescere.



Quali tipologie di prodotti trattate?

New Vecagel nasce come azienda distributrice di prodotti congelati e surgelati. Ma nel corso del tempo ha messo in campo un deciso e proficuo processo di diversificazione. Oggi il nostro raggio di azione è davvero ampio e spazia dai vegetali all'ittico, dalle carni ai salumi e formaggi, passando per

dolci, pasta, riso, farine e referenze confezionate, selezionate tra le migliori specialità del territorio nazionale e internazionale. Ma non è tutto. Da qualche anno infatti, abbiamo introdotto anche un assortimento di prodotti senza glutine che ha raccolto un ampio gradimento. Una esigenza questa diventata sempre più incalzante, per i clienti, che considerano queste referenze imprescindibili per il canale Ho.Re.Ca: non c'è albergatore o ristoratore che non le richieda. Infine, la gamma dei nostri prodotti si completa con una linea no food destinata all'igiene e al mantenimento delle strutture.

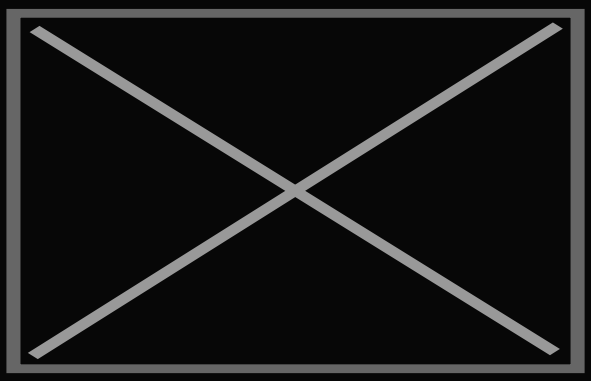
Una scelta impegnativa sotto il profilo organizzativo…
È vero, la diversificazione ha comportato molti sacrifici. Basti dire che abbiamo dovuto ampliare la superficie di stoccaggio, tanto da arrivare a poter disporre di un magazzino coperto di 900 metri quadrati e di uno destinato ai prodotti surgelati altrettanto ampio. E nonostante ciò, lo spazio sembra non esser mai abbastanza.

Con quali brand collabora New Vecagel?
Grazie alla fiducia conquistata nel tempo, New Vecagel vanta di collaborare con grandi marchi del settore industriale italiano tra i quali: Barilla, Cirio, De Cecco, Carapelli, Knorr, Orogel, Valfrutta, Veroni, Scotti, Pizzoli, Ponti e Mulino Bianco. Tra i nostri partner, però, non mancano neppure player internazionali come Delifrance, Develey, Lutosa, Lamb Weston e Mc Cain.

Sul versante opposto, quali sono invece i vostri clienti di riferimento?
Ci rivolgiamo principalmente ai player del settore Ho.Re.Ca: ristoranti, pizzerie, bar alberghi, mense, enti pubblici e privati.

E quali sono le categorie di prodotto che più vi richiedono?
Come detto, abbiamo registrato negli ultimi mesi un boom delle referenze senza glutine. In una terra come la Sicilia a forte vocazione ittica, poi, resta importante e costante la richiesta di gamberoni, polpi e calamari. A seguire, si collocano scatolame - penso in particolare alle salse rosse - e insaccati.

Parliamo di sicurezza. Quali procedure adottate per garantire la freschezza e la genuinità dei prodotti?
Ci affidiamo ad un parco automezzi di ultima generazione, che assicurano un trasporto a temperatura controllata, fattore di fondamentale importanza per la conservazione adeguata dei prodotti.



Guardando al futuro, qual è il punto di forza su cui potrà fare maggiormente leva New Vecagel?

I collaboratori. Sono convinto che un'azienda possa crescere soltanto se i suoi componenti sono validi e onesti. E questo è il caso New Vecagel, che può contare su collaboratori dalla provata serietà e dedizione.

Infine, vi sono nuovi progetti in cantiere?

Lo spirito imprenditoriale che mi ha sorretto nella gestione di New Vecagel, mi ha portato a decidere di ampliare il campo dell'attività. Così, nel mese di giugno aprirò un ristorante sulla costa, il cui nome sarà "Locanda Mare da Nitto", dal tratto francese, dove troverà posto anche un chiosco bar riservato ai frutti di mare. Ma il sogno di sempre resta quello di poter ampliare la struttura e incrementare l'organico di New Vecagel.

New Vecagel
Sede Legale
via Nuovaluce, 38
95030 Tremestieri Etneo (CT)
Sede Operativa
via Sebastiano Catania, 211
95123 Catania
Tel. 095 516977
Fax 095 511565
Email
Amministrativa: info@
newvecagel.it
Marketing: martina@
newvecagel.it
Ordini:
ordini@newvecagel.it
Magazzino: magazzino@