Globalpesca, l’eccellenza nel servizio rivolto ai professionisti dell’HoReCa

gp-14f73bda

Offrire un servizio di qualità ai professionisti dell’accoglienza e della ristorazione. E’ tutta racchiusa in questa frase la mission di Globalpesca S.p.A., azienda specializzata nel food service che mette a disposizione del settore Ho.Re.Ca. più di 45 anni di esperienza. L’azienda è infatti nata nel 1972 su iniziativa della famiglia Ruffoni che decise di dare vita a un’impresa dedicata alla lavorazione e surgelazione dei prodotti ittici. Negli anni seguenti, caratterizzati da una forte spinta al cambiamento e all’innovazione, la gamma dei prodotti offerti si è molto ampliata, includendo salumi, formaggi, carni fresche e prodotti grocery. Da qui, la focalizzazione sul fiorente mercato dell’Ho.Re.Ca. che ha permesso di porre le basi della storia dell’azienda. Come racconta Angelo Ruffoni, alla guida di Globalpesca S.p.A., insieme al fratello Tino.

Quali sono dunque oggi i vostri clienti di riferimento?
Ci rivolgiamo prevalentemente al canale Ho.Re.Ca., quindi ad alberghi, ristoranti, pizzerie e bar evoluti. Riforniamo oltre 3.500 cucine nelle province di Verbania, Novara, Vercelli, Biella, Varese, Pavia, Milano, Como, Torino, Monza Brianza e Alessandria. La nostra è, insomma, una realtà caratterizzata da un forte radicamento nel territorio.

Come riuscite a conquistare la loro fiducia?
La nostra forza risiede principalmente nella capacità di garantire un servizio affidabile e puntuale,attento alle esigenze dei ristoratori. L’azienda è aperta l’intera settimana lavorativa, sabato mattina compreso. Contiamo su una rete commerciale composta da 40 agenti monomandatari, supervisionati da 7 coordinatori, che visitano settimanalmente i locali serviti e che mettono a disposizione dei clienti una professionalità consolidata, offrendo quindi un importante supporto consulenziale: dedichiamo, infatti, molte ore alla formazione dei nostri collaboratori di vendita, ottenendo così un importante vantaggio competitivo. Ma non solo. La vocazione all’innovazione, l’attenzione ai cambiamenti delle esigenze della ristorazione e la focalizzazione sul futuro,

capitalizzando il presente e il passato, sono da sempre i valori strategici che hanno contraddistinto Globalpesca S.p.A. e che ne garantiscono l'apprezzamento. E proprio facendo leva su questi valori,daoltre cento anni - prima come Ruffoni Ittici - nostra origine e nostro orgoglio, e poi come Globalpesca S.p.A. - ci affianchiamo come partner ai professionisti dell'accoglienza e della ristorazione che ci scelgono per le loro forniture, costruendo nel tempo relazioni durature e profittevoli".

Altri fiori all'occhiello?

Senza dubbio, l'ampiezza e la profondità dell'assortimento. L'offerta di Globalpesca S.p.A. si compone di articoli selezionati: molti importanti marchi nazionali e internazionali si affiancano a ricercate eccellenze di piccoli produttori e, sempre per vocazione territoriale, importanti spazi assortimentali sono occupati da artigiani locali. Siamo quindi in grado di offrire a chi ci sceglie una vasta gamma di referenze. Tra queste, quelle relative al reparto ittico fresco, che rappresenta l'aspetto più importante dell'offerta di Globalpesca S.p.A.: in questo segmento, tutt'oggi nostro fiore all'occhiello, trattiamo oltre 350 referenze, assicurando rifornimenti giornalieri e la possibilità di effettuare qualsiasi lavorazione. Il nostro assortimento si compone poi di oltre 400 referenze di carni fresche selezionate, italiane ed estere, di oltre 200 varianti di salumi e altrettante di dessert. Ma la lista comprende anche prodotti frozen (più di 1.200 referenze tra ittico, carne, verdura, appetizer, primi piatti, prodotti da forno), alimentari confezionati (1.000 proposte tra pasta, riso, legumi, salse, sughi, spezie, condimenti e gastronomia) e formaggi (300 diverse tipologie tra cui più di 200 eccellenze italiane). Senza contare l'assortimento non food con oltre 80 referenze di prodotti e accessori per la pulizia e la cucina.



Come è organizzata Globalpesca?

La struttura aziendale, i magazzini, il personale, la distribuzione… Disponiamo di 10.000 metri quadrati di capannoni utilizzati come depositi per lo stoccaggio e il picking delle merci, di una palazzina adibita a uffici e di una costruzione climatizzata dedicata alla pescheria. Il processo di preparazione delle spedizioni è gestito in modo professionale e all'avanguardia grazie a SMARTER#1, un sistema completamente automatizzato di controllo delle operazioni di movimentazione e spedizione della merce. Siamo così in grado di controllare sempre la rotazione delle scorte, garantire il mantenimento della catena del freddo e ridurre sensibilmente gli errori di consegna. Anche questo è servizio per i nostri clienti. Inoltre, le consegne vengono eseguite esclusivamente con mezzi refrigerati, tutti a norma, moderni e attrezzati per il trasporto a doppia temperatura, condotti da autisti professionali alle dirette dipendenze della società. Il parco automezzi conta 35 camion che percorrono

oltre 1.000.000 di Km all’anno, effettuando più di 220.000 consegne. Naturalmente, niente di tutto questo sarebbe possibile senza le persone: i nostri collaboratori, oltre 100, tutti di provata serietà e dedizione all’azienda, che sono parte del successo di Globalpesca S.p.A.

Quale motivazione ha spinto GlobalpescaS.p.A. ad associarsi alla Cooperativa Italiana Catering?
In realtà, Globalpesca S.p.A. è stata uno dei soci fondatori di C.I.C.; poi le strade, per scelte strategiche, si sono divise. Finché recentemente non si è presentata la possibilità di un rientro e, consapevoli del fatto che il Gruppo C.I.C. sia un player importante e qualificato sul mercato nazionale e internazionale, abbiamo volentieri deciso di tornare ad aderirvi.

Complice l’ingresso nella Cooperativa, ai vostri clienti proporrete anche una nuova gamma di prodotti a marchio C.I.C.
Il marchio Qualitaly e gli altri marchi del gruppo sono riconosciuti sul mercato e identificati come vincenti nel rapporto qualtità-prezzo. La possibilità di arricchire la nostra offerta con i prodotti della Cooperativa non potrà quindi che rappresentare un elemento positivo per Globalpesca S.p.A. Se, infatti, si propongono prodotti validi, l’ampiezza della gamma può soltanto aumentare il valore delle categorie merceologiche e non certo dare spazio al rischio di sovrapposizioni o cannibalizzazioni rispetto ai brand già trattati.

www.globalpesca.it