Una case history di successo

Forno d’Asolo è un case history per chi si interroga su quanto la creatività possa essere motore di successo imprenditoriale. Lo afferma nel volume “Futuro Artigiano. L’innovazione nelle mani degli italiani”, Stefano Micelli, docente di Economia e Gestione delle Imprese presso l’Università Ca’ Foscari e direttore della Venice International University. “Siamo abituati ad abbinare la creatività dell’artigiano alla dimensione artistica – scrive Micelli – La corrispondenza è legittima ma per molti aspetti riduttiva. La capacità di artigiani particolarmente dotati di immaginare e produrre oggetti innovativi è tipico di molti altri settori della produzione industriale in Italia. Questo processo di miglioramento continuo ha portato molte nostre piccole imprese a livelli di eccellenza internazionale”. Esempio di eccellenza secondo Micelli è costituito proprio da Forno d’Asolo: vent’anni fa, Fabio Gallina decideva di lanciarsi nella produzione di croissant surgelati. Il settore era agli inizi e non era semplice trovare una chiave per differenziare il prodotto. Gallina decide di scommettere sul servizio: dare ai baristi un prodotto che aveva già tutte le caratteristiche per essere servito ai clienti. In pratica, si tratta di trovare un modo per fornire ai clienti di Forno d’Asolo un croissant che contenga già la marmellata, per evitare che siano gli stessi baristi a dover fare questa operazione la mattina prima dell’arrivo dei clienti. La soluzione, agli esordi, è la più semplice: farcire a mano i croissant prima che vengano consegnati. Visto il successo dell’iniziativa, l’Azienda decide di costruire qualche macchinario in puro stile bricoleur: aggiunge a una pistola da pasticcere un tubo di alluminio ricavato dal gancio di uno scarpone (altro prodotto tipico di Montebelluna). La produttività cresce e con la produttività le vendite. A vent’anni dalla sua nascita, Forno d’Asolo fattura poco meno di cento milioni di euro, vende pasticceria surgelata in tutto il mondo e dispone di macchinari studiati ad hoc per le esigenze di ciascuno dei suoi prodotti. Il suo successo è ancora legato a una capacità di leggere il mercato e tradurre le sue richieste in innovazioni concrete che riflette in pieno lo spirito dell’uomo artigiano”.

Forno d’Asolo SpA - tel. 0423. 918171