Formasal, azienda premiata per qualità, correttezza e costanza

formasal-64e38772

Rifornire in modo completo e soddisfacente l’intero comparto Horeca grazie a un assortimento di ben 20.000 referenze, con un’attenzione particolare al canale dei ristoranti, soprattutto di fascia medioalta. E’ questa la mission di Formasal, che da 60 anni è un punto di riferimento per il settore nelle province di Viterbo, Roma, Terni, Perugia e Grosseto. Nata più di 35 anni fa, l’azienda rappresenta il naturale proseguimento dell’attività di grossista di formaggi e salumi inaugurata nel 1958 dal titolare, Salvatore Zanobi. Alla base del suo successo, una regola d’oro: puntare su qualità, correttezza e costanza. Tre caratteristiche che trovano da sempre il riconoscimento di un territorio di provincia dove la ridotta estensione e la bassa densità abitativa rendono facilmente visibili pregi e difetti. Dove è dunque necessario operare con la massima scrupolosità. *«E proprio questa è la filosofia che, ancora oggi, è alla base di ogni nostra strategia commerciale. La filosofia che ci ha permesso di crescere in maniera costante ed armoniosa,e che ci fa guardare al futuro con quella serenità, che solo la coscienza di una tradizione forte permette»*, confida **Roberto Zanobi**, che rappresenta, insieme al fratello Claudio, la seconda generazione della famiglia in azienda e che qui racconta come opera Formasal e quali sono le sue strategie di sviluppo.

Quali sono i punti di forza dell’azienda?
Sono molteplici: in primis, la qualità e la vastità dell’assortimento, nel quale trovano posto anche prodotti di numerose aziende del territorio e di realtà di nicchia, spesso non presenti nel “repertorio” di un grossista. Si aggiunga poi il continuo controllo qualitativo delle merci e la costante ricerca di nuove referenze da proporre ai clienti. Ma alla lista vanno aggiunti anche il lavoro ininterrotto di consulenza ed affiancamento ai clienti sul fronte commerciale, l’assistenza tecnica interna per il reparto attrezzature e grandi impianti e, non ultimo, il servizio di consegna giornaliero, preciso e puntuale.

Come si articola l’offerta?
Operando esclusivamente attraverso una rete di collaboratori alle nostre dirette dipendenze,siamo in

grado di rispondere a una amplissima gamma di richieste e necessità. Spaziamo dalla realizzazione del disegno iniziale di un locale alla fornitura delle attrezzature necessarie all'attività lavorativa (fuochi, forni, lavastoviglie, piani di appoggio, tavoli e sedie, sistemi di aspirazione, etc), passando naturalmente per l'approvvigionamento dell'intero spettro delle referenze food. Nel nostro portafoglio trovano infatti spazio prodotti secchi (farine, olii, scatolame, spezie, creme, zuccheri, prodotti da pasticceria) e freschi (salumi e formaggi), conservati di pesce, frutta e verdura fresche, pesce fresco (allevato e pescato) e congelato, carne e cacciagione fresca e congelata, verdure e pasta fresca surgelate.Senza dimenticare la gastronomia e senza tralasciare neppure il beverage, con una vasta scelta di vini, birre, bevande e superalcolici. A ideale completamento della nostra proposta, vi è infine anche un ricco ventaglio di referenze non food, tra le quali si contano piatti, bicchieri, posate e oggetti in carta o plastica di ausilio all'attività dell'Horeca.

Quali sono i clienti di riferimento?
Ci rivolgiamo a tutti gli attori che compongono il mondo Horeca: ristoranti, pizzerie, bar, tavole calde, alberghi e grandi alberghi, villaggi turistici, catering. E all'elenco si aggiungono anche mense e ristorazione collettiva.

Come riuscite a conquistare la loro fiducia?
Con la qualità e la completezza dell'offerta, ma anche con la capacità di supportare ogni richiesta di formazione che ci perviene,con la serietà e la preparazione dei nostri collaboratori in tutte le fasi del rapporto, con un servizio giornaliero impeccabile sul territorio e, non ultimo, con un prezzo sempre equilibrato e adeguato ai prodotti proposti.

Come è organizzata Formasal? La struttura aziendale, il magazzino e la sede, il personale…
La nostra sede insiste su una superficie di circa 7.000 mq di cui 5.000 aperti interamente ai nostri clienti nell'ambito del cash and carry. Il che comporta un notevole sforzo organizzativo, ma garantisce anche grande visibilità ed offre un importante servizio a tutti coloro che ne usufruiscono regolarmente. Quanto al personale, contiamo 60 dipendenti, molti dei quali lavorano in Formasal da anni e garantiscono alla clientela un forte supporto professionale. Primi in Italia, disponiamo infine di una sala dedicata alle degustazioni, nella quale molto spesso vengono effettuati corsi destinati agli operatori del settore.

E come sono organizzate la vendita e la consegna?
Oltre al servizio di cash and carry, ci avvaliamo di 22 agenti monomandatari che coprono in maniera capillare le province in cui operiamo. La gestione degli ordini è completamente automatizzata, mentre la consegna è garantita entro 24 ore grazie all'utilizzo di 18 mezzi, tutti di proprietà con autisti

dipendenti diretti dell’azienda. Questa flotta, rinnovata totalmente nell’ultimo anno, prevede la gestione della doppia temperatura garantendo il mantenimento della catena del freddo (soprattutto per i prodotti surgelati) con i più alti standard qualitativi.

Qual è il vostro principale obiettivo per il futuro?
Contiamo di aumentare la nostra penetrazione sul territorio. Sfruttando le frecce al nostro arco - il servizio di consegna giornaliero e un assortimento davvero molto vasto - pensiamo infatti di avere ancora significativi margini di crescita.

Infine, quale bilancio potete tracciare dell’associazione alla Cooperativa Italiana Catering?
Formasal è una delle 14 società fondatrici della Cooperativa Italiana Catering ed oggi con grande orgoglio rivendica la lungimiranza di chi, con tenacia, ha creduto in un progetto la cui attuazione ha richiesto anni di impegno e senso di responsabilità, crescendo insieme a un gruppo di imprenditori indipendenti,ma solidali tra loro di cui siamo fieri di essere colleghi.Questo spirito ha creato oggi il gruppo acquisti del mondo Horeca più importante e coeso di Italia che ci dà la possibilità di poter essere concorrenziali nei confronti di tutti i competitor nazionali e internazionali di qualsiasi dimensione. Fare parte di Cic significa poter acquistare al meglio, avere a disposizione centinaia di prodotti a marchio altamente selezionati e riconosciuti per il mondo Horeca, confrontarsi ogni giorno con altre 34 aziende specializzate del settore alla ricerca di soluzioni innovative, ma soprattutto sentirsi forti in un mondo molto competitivo come il nostro,riuscendo a garantire ai clienti forniture senza temere confronti.