Tre generazioni, una sola mission: l’eccellenza nel servizio al cliente

nicolas-deaeb417

Un forte radicamento nel territorio, unito a competenza, professionalità e altissima attenzione verso la qualità dell’offerta e l’eccellenza del servizio. Sono questi gli ingredienti della ricetta che ha permesso a **Nicolas S.r.l.** di diventare un punto di riferimento privilegiato per bar, ristoranti e hotel nella Val di Susa - e non solo – nell’ambito della **distribuzione di prodotti alimentari freschi, secchi e surgelati di prima scelta**. Da oltre mezzo secolo alla guida dell’azienda c’è la famiglia Nicolas, che oggi vede impegnate ben tre generazioni: quella del fondatore, Giuseppe, dei due ?gli Maurizio e Piersergio, e dei due nipoti Andrea e Stefano, che da poco hanno fatto il proprio ingresso nella società. Passato e futuro, insomma, trovano una perfetta sintesi in questa realtà che, forte di una consolidata tradizione, guarda ora alle s?de di un mercato in piena evoluzione. Facendo tesoro dell’esperienza e della visione del suo patron, che qui ci racconta i risultati raggiunti e le strategie messe a punto per la crescita dell’attività.

Quali sono i vostri clienti di riferimento?
Il nostro interlocutore privilegiato è il canale Horeca, in tutte le sue declinazioni: dagli alberghi alle pizzerie, dai bar alla ristorazione. Ci rivolgiamo, insomma, all’intero mondo del mangiare fuori casa presente in particolare in Val di Susa, ma non solo. Siamo infatti attivi anche nella periferia di Torino e nelle valli di con?ne con la Francia, che rappresentano un territorio di crescita importante per il nostro business: ad oggi, il fatturato proveniente da oltrecon?ne vale circa il 3035% del nostro giro d’affari complessivo.

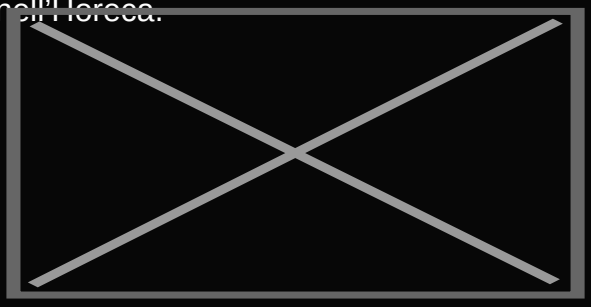
Come riuscite a conquistare e mantenere la loro ?ducia?
Possiamo contare su una vasta scelta di prodotti e su una solida esperienza e professionalità dei nostri collaboratori. Credo però che il nostro vero ?ore all’occhiello sia rappresenato dal servizio al cliente: siamo in grado di effettuare qualsiasi consegna in qualsiasi luogo. E per chi opera prevalentemente in zone di montagna questo costituisce un plus non certo di poco valore. Siamo

infatti attrezzati per raggiungere anche luoghi impervi, come quelli in cui si trovano i rifugi alpini, attraverso trasporti effettuati in elicottero e motoslitta.

Come si articola l’offerta di Nicolas?
Possiamo soddisfare i clienti più esigenti grazie a un portafoglio di referenze ampio e diversi?cato che si articola in tre diverse aree: i surgelati con carne, pane, pasta ripiena, prodotti ittici e verdure; i prodotti secchi con scatolame e af?ni; e i freschi che spaziano dai salumi di selvaggina ai formaggi locali oltre alle classiche referenze della cucina tradizionale. Assicuriamo quindi il rifornimento dell’intera gamma di materie prime necessarie a chi si occupa di ristorazione, nel senso più ampio del termine.

Chi sono i vostri fornitori?
Ci avvaliamo di produttori quali?cati selezionati sia a livello locale in Val di Susa, così da proporre una variegata scelta di referenze a km 0, sia a livello nazionale ed estero. Il vostro raggio d’azione non si limita però all’ambito strettamente alimentare… La nostra proposta comprende in effetti anche una gamma di prodotti professionali dedicati alla pulizia e all’igiene degli esercizi che riforniamo con i prodotti food. E proprio quest’area è stata al centro di recenti novità con l’inserimento in portafoglio di una gamma di attrezzi e utensili dedicati alla cucina e alla preparazione degli alimenti.

Come è articolato il servizio di vendita?
Ci avvaliamo della collaborazione di quattro agenti diretti che assicurano frequenti visite ai nostri clienti e sono in grado di rispondere con competenza alle richieste e alle necessità di chi opera nell’Horeca.



E quello di consegna?

Nell’ottica del servizio al cliente, la consegna a domicilio viene di norma effettuata entro il giorno successivo alla data dell’ordine. E questo grazie a una ?otta di 4 automezzi di proprietà - rinnovati peraltro solo da poco più di un anno -, che garantiscono il trasporto della merce a doppia temperatura, così da potere conservare in modo ottimale durante il viaggio tanto i prodotti freschi quanto i surgelati. Inoltre siamo dotati di un mezzo 4x4 che si occupa delle consegne nei punti più impervi.

Complessivamente come è organizzata Nicolas?
La struttura aziendale, il magazzino e la sede, il personale… Nicolas conta su uno staff di 15 persone, inclusi i componenti della famiglia. Diverse sono le mansioni ricoperte: autisti, agenti, personale addetto al magazzino e ai servizi generali. La sede, che si trova nella cittadina di Susa, insiste su un’area complessiva di 4.000 mq, di cui circa 2.300 coperti.

In?ne, quale bilancio potete tracciare dell’associazione alla Cooperativa Italiana Catering?
Sono stato uno dei fondatori di Cic, che ho avuto modo di seguire nell’intero percorso di crescita in questi anni. Un percorso che giudico più che positivamente: grazie al gruppo di lavoro di cui facciamo parte, riusciamo infatti a perfezionare al meglio gli acquisti che effettuiamo presso produttori selezionati dai responsabili degli acquisti della Cooperativa in tutto il mondo. La direzione intrapresa da Cic è insomma quella giusta e non possiamo che augurarci si proceda su questa strada.