Un futuro nel segno della ristorazione

noval-3593b29f

Era il 1973 quando **Noval** iniziò la sua attività di distribuzione alimentare sul territorio piemontese. Un’attività partita con alcune referenze, quelle più comuni, come salumi e formaggi, aumentate con il passare del tempo ?no ad arrivare alle circa 4000 che oggi il gruppo può vantare in catalogo. “Siamo specializzati in prodotti alimentari freschi e surgelati, ma abbiamo una vasta gamma anche di quelli conservati, oltre ai prodotti di servizio utili nelle cucine di bar e ristoranti, gastronomie e alberghi - racconta **Sara Nebiolo**, Responsabile Comunicazione e Marketing di Noval - La scelta è vastissima: riso, pasta, prodotti da forno, farine, alimentazione per vegetariani e vegani, in aggiunta a verdure e pesce surgelato, senza tralasciare i dessert e tutta la linea per la banchettistica, il catering e lo street food. Diamo la possibilità di selezionare anche birre e ottimi vini, soprattutto del nostro territorio”.

Come è organizzata Noval logisticamente?
Abbiamo ampi magazzini dove stocchiamo la merce, tutto a temperature controllate in base alla tipologia dei prodotti. Non appena riceviamo gli ordini abbiamo mezzi propri, 11 per la precisione, che si dividono le consegne: 24 ore a Torino e provincia e massimo 48 ore nelle altre località e città del Piemonte. La precisione è di certo una delle nostre priorità, af?ancata alla scelta di referenze di qualità. Tutto ciò rappresenta la garanzia per i nostri clienti ai quali non facciamo mancare il supporto del nostro personale specializzato. Oggi, con orgoglio, a servizio della clientela, contiamo 15 agenti oltre ai 34 dipendenti in azienda.

Personale quali?cato, ma come si forma?
Come sottolineato, diamo un valido supporto ai nostri clienti grazie al personale specializzato che formiamo con corsi settimanali e meeting mirati, il tutto completato da periodi di af?ancamento. Questo implica un impegno notevole da parte di Noval ma, allo stesso modo, rappresenta una certezza che il lavoro venga svolto al meglio. Lo vediamo come un valore aggiunto che i clienti percepiscono come ulteriore forma di sicurezza.

Cosa signi?ca per voi soddisfare il cliente?
Direi che è il nostro obiettivo principale! Si lavora con questo scopo dagli anni Settanta: quando

vediamo che il consumatore ?nale ha un’espressione compiaciuta ed è contento del servizio, capiamo che abbiamo operato al meglio e che gli sforzi sono stati ricompensati. Questo signi?ca ?delizzare chi è a capo di un locale, di un bar, di un ristorante. Chi sceglie Noval sa di avere sempre una materia prima di alta qualità poiché, per buona parte delle nostre referenze, seguiamo il concetto del km zero. In sostanza diamo merito al territorio e a tutte le piccole medie aziende che lavorano nel settore.

Forti dell’impegno e della lunga tradizione, Noval ha realizzato un altro sogno, quello di concretizzare il primo Salone della Ristorazione a Torino. Cosa rappresenta?
Due anni fa abbiamo dato forma a Food & TEC by Noval, un salone dedicato proprio alla ristorazione e a tutti coloro che ruotano attorno a questo mondo. L’obiettivo è quello di dare maggiore conoscenza e maggior scambio di informazioni anche tra produttore, fornitore e consumatore ?nale, attraverso un dialogo diretto, dimostrazioni concrete sull’uso e consumo degli ingredienti con network tra prodotti e servizi. Anche in questo caso si è trattato di un progetto ambizioso ma, gli ottimi riscontri, ci spingono a proseguire: i visitatori e gli espositori hanno capito l’importanza del confronto e di quanto possa portare a stimoli positivi e di crescita.

Rispetto agli anni ’70 come si è evoluta la ristorazione e le richieste? Quali i punti di modernità che potete garantire al consumatore?
Beh, le trasformazioni sono state tante, partendo proprio dalla ‘domanda-offerta’. Di certo oggi il consumatore è molto più attento e curioso, merito della massiccia comunicazione dei media e anche dell’attenzione che si rivolge alla salute e allo stile di vita corretto. Di conseguenza si cerca di mettere nel piatto sempre prodotti di qualità, non alterati né soggetti a processi che possano dare problemi nel medio-lungo consumo. Oggi non è più suf?ciente cucinare ‘un buon piatto’: si cerca di invogliare il consumatore non solo con il gusto ma anche con l’estetica. Per garantire pure questo elemento, offriamo una gamma di prodotti per una mise en place d’effetto, dalla sferi?cazione agli amusebouche.

Quale sarà il prossimo obiettivo per la Noval?
Di sicuro continueremo a incrementare il numero delle nostre referenze, aggiungendo sempre più prodotti di nicchia, di qualità e degni rappresentanti di un ricco territorio come quello piemontese e italiano in generale. Di pari passo vogliamo proseguire anche con la formazione del nostro personale, in modo da offrire un biglietto da visita completo e competente, pronto a soddisfare tutte le richieste, anche quelle future.