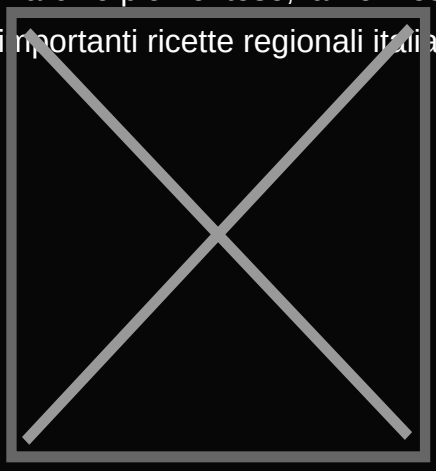
IDB Group chiude il bilancio 2018 con 47 milioni di euro

hftmggv5-8189c1b8

Chiuso il bilancio d’esercizio 2018: Industria Dolciaria Borsari si conferma leader nel segmento premium dei lievitati da ricorrenza con un incremento a doppia cifra,dell’11,43% rispetto all’anno precedente e che vede protagonista il mercato estero con un aumento dei volumi del 29,44%.Un importante traguardo raggiunto grazie alla grande capacità strategica di fare impresa in un’ottica multibrand, che ha visto l’azienda investire sul progetto di rilancio de La Torinese e nel rinnovamento dei punti vendita di Foligno, Falconara, Milano e Badia Polesine.

In un piccolo paese come quello di Badia Polesine una grande azienda. Industria Dolciaria Borsari chiude il fatturato 2018, come annunciato dalla direzione generale,registrando un bilancio aggregato di 47.222 milioni di euro con un incremento dell’11,43% rispetto all’anno precedente. Gli ottimi risultati sono il frutto delle migliori performance nel mercato estero e della recente integrazione dello storico marchio piemontese, la Torinese, realtà dolciaria che ha consacrato il gruppo tenutario delle più importanti ricette regionali italiane nella produzione dei lievitati da ricorrenza.



“Ci confermiamo come un’azienda in costante crescita nel segmento premium, con una visione di business precisa e votata, come strategia, alle aspettative del cliente. Abbiamo grandi potenzialità di ulteriore crescita sia nel mercato Italia che all’estero - ribadisce **Andrea**

Muzzi CEO del gruppo - *per il 2019 il piano di sviluppo sarà incentrato da un lato su iniziative speciali e dall'altro sul potenziamento dei brand classici e top level". Emerge la predominanza di vendita sul fronte estero con un aumento del fatturato nelle stagioni di Natale '18 e Pasqua '19 raggiungendo + 29,44% in gran parte attribuibili a new business, al consolidamento di rapporti commerciali avviati di recente e all'integrazione de La Torinese.Con circa 15.000 ordini all'attivo, il 90% dei quali solo in Italia, anche il mercato interno si è confermato abbondantemente positivo al di sopra dei dati divulgati da Unione Italiana Food, ex Aidepi, che indica un trend in crescita di circa 2 punti percentuali all'anno, come mercato del panettone.*

Questi numeri, testimoniano una visione consapevole dei diversi mercati, una capacità di reazione, una gestione attenta del servizio al cliente e l'efficacia di attività promozionali e di comunicazione. Si aggiunge un incremento anche nel settore retail con la gestione diretta di ben 5 locali che oltre a determinare una costruzione di una "customer experience" ha contribuito ad alimentare il percepito di un gruppo la cui identità è saldamente ancorata al mondo della pasticceria. L'ampliamento dello store Bedetti di Falconara, autentico di torroni, il totale rinnovamento dei locali di Antica Pasticceria Muzzi di Foligno in via Roma, il successo continuo dell'Emporio Borsari di Badia Polesine attiguo ai laboratori di produzione dell'azienda, il Bistrot Giovanni Cova & C. di Via Cusani nel centralissimo quartiere Brera di Milano e lo storico shop de La Torinese in Via Avellino 8 a Torino sono la testimonianza di come l'azienda intenda partecipare al futuro del retail adottando, come detto, pratiche e dinamiche più affini ai nuovi modelli distributivi e di servizio. Si unisce a ciò il potenziamento delle performance di tutti i marchi del gruppo: Tommaso Muzzi, Borsari, Antica Pasticceria Muzzi, Giovanni Cova & C,Scar Pier, Bedetti,Golfetti e la new entry La Torinese.

A caratterizzare da sempre l'operosità dell'azienda, la rigorosa gestione e cura della Madre di lievito naturale, la costante e precisa selezione delle materie prime, il processo di produzione rispettoso della matrice identitaria ed artigianale, un ciclo di lavorazione di circa 72 ore con lavorazioni manuali e il presidio di operatori specializzati, non ultima l'articolazione dell'offerta elaborato su oltre 550 articoli, 50 varianti di gamma e grammature che vanno dai 50 gr. ai 10 kg. L'azienda impiega circa 300 persone che diventano oltre 450 nel periodo natalizio. L'expertise di Industria Dolciaria Borsari è quella di essere l'unica in Italia a poter garantire la produzione dei lievitati con metodo Veronese e Milanese/Piemontese (esperienza maturata nei 2 siti produttivi di Torino e Badia Polesine). Con un patrimonio di oltre 160 ricette e con una R.S. che ne introduce 10-12 ogni anno, nei due laboratori, che hanno una capacità produttiva di medio alte dimensioni (5 milioni di pezzi) si realizzano oltre 1900 referenze la gran parte delle quali con confezioni di pregio lavorate a mano e specialità di pasticceria secca e merendine con base lievitata.