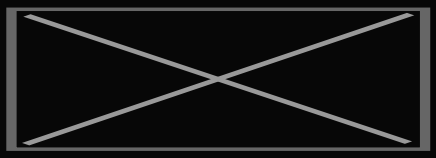
Botti Catering, i pionieri del gelo

riviera24-botti-famiglia-andrea-luca-laura-giuseppe-catering-399708660x368-833f3679

Organizzazione, professionalità e tecnologia applicata al servizio. Queste le caratteristiche predominanti della Botti Catering di Arma di Taggia (Im). *“Siamo molto forti sul servizio logistico e riusciamo a rifornire i nostri clienti anche due volte nell’arco della giornata, garantendo massima puntualità e precisione* – spiega **Luca Botti** – *Tutto ciò grazie a 14 mezzi di nostra proprietà, sempre in movimento e refrigerati, e per merito di una divisione strategica del magazzino e degli spazi.*

Raccontiamo brevemente quando nasce e come si è sviluppata nel tempo la vostra azienda?
Botti Catering nasce nel lontano 1971 quando contava solo un magazzino di pochi metri quadrati, una cella frigorifera di circa 100 metri cubi e una persona, Mario Botti, al comando di tutto. La nostra storia aziendale nasce con il commercio del pesce (fresco e congelato) e della carne. Strada facendo ci siamo ingranditi, inserendo a catalogo differenti prodotti che spaziano dal dolce al salato, dal fresco al secco, scatolame compreso ma, di certo, il comparto ittico è quello che registra le maggiori richieste.



Siete specialisti in ambito surgelati. Ce ne parli...

Naturalmente per noi è più facile parlare di prodotti a temperatura sotto i 18 gradi! Nella nostra famiglia sin da bambini abbiamo imparato la ‘gestione’ del freddo e sappiamo riconoscere la provenienza e la qualità di un prodotto solo guardandolo. Per noi è di primaria importanza la ricerca di materie prime di altissima qualità. Dalle nostre parti siamo conosciuti come i pionieri del gelo.

Avete un’offerta articolata...
Abbiamo diverse categorie di prodotti. Si tratta di più di 600 articoli che vanno dai surgelati (carne, pesce, pasta, verdure, dolci), al pesce fresco pescato di giornata, carne fresca (bovino, vitello, suino, pollame), pasta fresca artigianale, salumi, latticini, prodotti affumicati (specialità di pesce), passando al ‘’secco’’ (farina, pelati, olio, conserve), pasta secca, aromi, spezie, salse e merce non alimentare. Possiamo dire di avere un listino completo dalla A alla Z.

In quali zone operate?
Serviamo un territorio che si estende da Savona sino a Cannes, in Costa Azzurra.

Quali sono i clienti di riferimento?
Forniamo principalmente ristoranti e alberghi che sono i nostri maggiori clienti, ma anche supermercati, imbarcazioni, scuole, strutture varie. Nella nostra zona, trattandosi di aree turistiche, abbiamo molta richiesta nel periodo estivo: in questo caso la consegna dei prodotti del nostro catalogo s'intensifica.

Com'è organizzato il servizio di vendita e consegna?
La nostra Azienda è aperta 365 giorni l'anno! Portiamo la merce al cliente anche 2 volte al giorno, domenica compresa. Abbiamo 2 squadre di ragazzi: una opera durante la notte nella preparazione delle comande, l'altra di giorno si occupa della consegna e prepara anch'essa gli ordini per il giorno seguente. Un ciclo che non si ferma mai, cercando di limitare a zero gli errori.



Siete un'azienda a gestione familiare…

Giuseppe Botti, mio padre, è a capo dell'Azienda e si occupa degli acquisti della merce. Poi ci siamo io e i miei fratelli Laura e Andrea che ci occupiamo rispettivamente dalla gestione operativa, amministrativa e fatturazione, carico e scarico merce, vendite e organizzazione del personale.

Parliamo del personale...
Il personale per noi è molto importante. Oltre ad avere un team giovane, cerchiamo di formare i nostri ragazzi per migliorare in tutti i campi, dal rapporto con il cliente sino all'uso delle nuove tecnologie per la gestione del magazzino.

Qual è il bilancio dell'associazione a Cooperativa Italiana Catering?
Assolutamente positivo. Sicuramente un ulteriore plus per la qualità e professionalità della nostra Azienda.