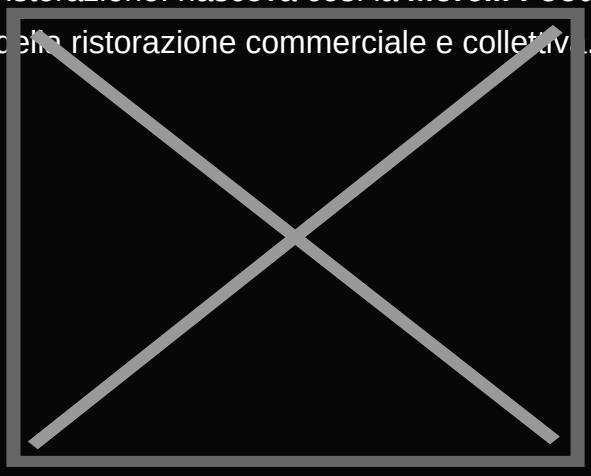
Morelli Food Service, da 5 generazioni al servizio della ristorazione

morelli-food-service-ea1339bd

La storia si snoda per più di 130 anni. Tanti ne sono trascorsi da quando Giuseppe Morelli fondò a Canezza di Pergine, in provincia di Trento, la prima azienda di famiglia nel lontano 1880, specializzandosi nella macinazione di farine, nel commercio dei cereali e nella produzione di salumi. Qualche decennio più tardi, toccò al figlio Agostino, che negli Anni Sessanta passò a sua volta la staffetta al figlio Giuseppe. Fu lui a trasformare l'attività da fornitrice di negozi a partner per la ristorazione: nasceva così la **Morelli Food Service**, punto di riferimento per gli operatori professionali della ristorazione commerciale e collettiva.

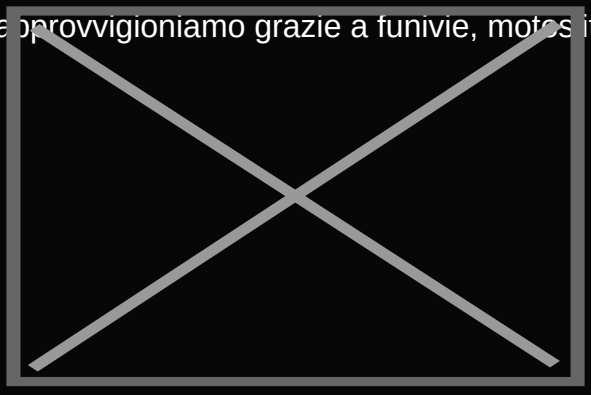


Ora la guida dell'azienda è nelle mani della quarta generazione rappresentata da Lorenzo. Ma è già pronto un altro ideale passaggio di consegne: quello alla quinta linea, che fa riferimento a Elena. A questi ultimi eredi della dinastia è affidato il compito di custodire il motto di famiglia: puntare sempre sull'eccellenza dei prodotti e sulla capacità di rinnovarsi cavalcando il corso dei tempi. Come ci racconta lo stesso **Lorenzo Morelli**.

Quali sono i punti di forza di Morelli Food Service?
Professionalità, grande assortimento ed elevata qualità dell'offerta. Ma non solo. Chiamiamo i nostri clienti per nome, costruiamo con loro un rapporto di fiducia reciproca, perché siamo certi che la

continuità sia la chiave per la crescita.

Quali sono i clienti di riferimento?
Operiamo principalmente nel nostro naturale e storico bacino d'utenza, le Province di Trento e Bolzano, rifornendo alberghi e ristoranti. Ma ci occupiamo anche di rifugi di alta montagna che approvvigioniamo grazie a funivie, motoslitte ed elicotteri.



Come si articola l'offerta?

Il nostro assortimento spazia dalla carne ai salumi, dal formaggio alle uova, dall'ortofrutta al pesce, dai surgelati al vino, dalle bevande alcoliche e analcoliche a tutto ciò che compone il reparto "secco". A questo si affianca un vasto assortimento di referenze per la pulizia, la tavola, la conservazione e la consumazione di cibi e bevande. Investiamo anche nella cura dell'ambiente, come testimonia l'assortimento di forchette, coltelli, bicchieri, piatti, tovaglioli, vassoi prodotti con materiale ecologico e compostabile.

Come è organizzata Morelli Food Service? La struttura aziendale, il magazzino e la sede…
Possediamo un centro logistico ad alta tecnologia che insiste su un'area di 10mila metri quadri a Novaledo: qui disponiamo di 3.600 metri quadri coperti per 5.600 metri cubi ad area refrigerata con celle per lo stoccaggio di prodotti freschi e surgelati. E qui trova spazio anche un'area espositiva dedicata al cash & carry, dove è disponibile l'intero assortimento del catalogo. Ma in prospettiva l'insediamento potrebbe ingrandirsi: ad agosto 2018 abbiamo infatti acquistato un terreno di 10.000 metri quadri, adiacente all'attuale sede, dove è prevista la possibilità di creare ulteriori strutture per 5.000 metri quadri coperti, riservati ai prodotti freschi. Sul fronte organizzativo, l'azienda attualmente impiega circa 30 persone, che coprono le diverse mansioni richieste.

Come è organizzato il servizio di vendita e di consegna?
La vendita è affidata ad agenti monomandatari, che ogni giorno raccolgono e interpretano le necessità dei nostri clienti, diventando ambasciatori delle nuove tendenze del settore. Quanto alla consegna, contiamo su una moderna ed efficiente gestione degli ordini, che per il 95% vengono evasi entro 24 ore dalla richiesta. Un obiettivo raggiunto anche grazie a una flotta di automezzi tecnologicamente

attrezzati per il trasporto a doppia temperatura, condotti da autisti che fanno parte integrante del nostro organico.

Infine, quale bilancio potete tracciare dell'associazione alla Cooperativa Italiana Catering?
Cic, di cui siamo soci fondatori, ci ha permesso di crescere e consolidarci nel mercato, soprattutto in riferimento a categorie complesse come quelle dei freschi e dei surgelati. Nel corso di tre decenni, proprio attorno alla cooperativa si è infatti formato un gruppo di imprenditori provenienti da tutta Italia, che hanno saputo fare sinergie, acquistando prodotti di qualità a ottimi prezzi. E hanno saputo mettere a fattor comune esperienze e competenze. Un patrimonio importante che ha portato frutti: oggi il brand Qualitaly è presente non solo in Italia, ma anche negli Usa, in Austria, Croazia e Slovenia. E sono numerose le richieste già pervenute da parte di operatori attivi in altri Paesi europei.

Morelli Food Service
Via Stazione, 24
38050 - Novaledo (TN)
Tel. +39 0461 721370
Fax +39 0461 720051
info@morellicatering.com