Tecnoinox aumenta le proprie quote di mercato in Italia

tecnolinox-3916b858

La crisi dovuta al coronavirus ha stravolto il mondo dell'ho.re.ca. in tutti i continenti. Il mercato italiano non fa eccezione. Chiusure repentine, riaperture incerte, paure diffuse, smartworking hanno modificato i comportamenti dei consumatori di pasti fuoricasa e reso i proprietari e gestori di ristoranti e hotel molto prudenti negli investimenti. Tecnoinox da sempre è molto vicina ai propri clienti e commisura innovazioni e proposte all'effettiva domanda, con sensibilità e flessibilità. Anche in questa emergenza, Tecnoinox offre maggiore valore aggiunto ai propri partner commerciali potenziando i servizi, dalla formazione all'assistenza, dall'innovazione alla comunicazione. Soprattutto, la società di Porcia (PN) ha preso nota del fatto che una percentuale sempre più importante degli acquisti di apparecchiature professionali per la cottura è legata alle sostituzioni di macchine obsolete o che si rompono.

Quando uno chef resta senza forno o friggitrice nel pieno del proprio lavoro, la rapidità nel fornire la soluzione è tutto. Tecnoinox ha sempre fatto della velocità di risposta uno dei propri punti di forza. Infatti, mette a disposizione dei propri partner commerciali la scelta tra un centinaio di diverse apparecchiature di cottura professionale pronte da consegnare in 48 ore. Il servizio "48 ore" di Tecnoinox riduce l'attesa del 90-95% rispetto ai tempi medi di produzione abituali del settore, senza che il rivenditore debba farsi carico di un magazzino.

Spiega **Martina Giacomini**, direttrice commerciale: *"Oggi è perfettamente chiaro a tutti che nessuno può permettersi di perdere tempo. Ogni giorno di lavoro è prezioso, specie per la ristorazione. Con il nostro esclusivo servizio "48 ore" diamo risposta immediata al bisogno fondamentale degli chef e dei ristoratori: lavorare sempre, nelle migliori condizioni. Contemporaneamente supportiamo la nostra rete distributiva aiutando ciascun partner a fare la differenza con i propri clienti, senza aggravi di costo. Il vantaggio è tangibile e molto apprezzato."*

Oltre che nella rapidità di sostituzione, Tecnoinox è particolarmente forte nei servizi di progettazione di layout studiati sugli ambienti e sui menu specifici, così come nel supporto tecnico commerciale dei propri partner, nonché nei servizi personalizzati come l’avviamento delle nuove cucine e dei forni con un corporate chef a disposizione. Inoltre, il forno professionale combinato TAP, top di gamma, permettere agli acquirenti di accedere agli importanti vantaggi economici di Industria 4.0 (40% di credito d’imposta).