Conserve Italia, è Riccardo Macioce il nuovo responsabile vendite Horeca

20240617144439ci-riccardomacioce-4-d71f0961

Conserve Italia ha un nuovo responsabile vendite horeca: è **Riccardo Macioce,** classe 1975. Nell'azienda bolognese da 22 anni, Macioce era responsabile delle vendite del fuori casa nel Centro Sud Italia nell'ultimo periodo, e, adesso, affiancherà il direttore commerciale Italia, nonché direttore della divisione horeca, Andrea Colombo.

L'obiettivo di Conserve Italia nel fuori casa è quello di una **Total Horeca Company** presente in tutti i canali commerciali – bar, ristoranti, locali, vending, ristorazione collettiva, catering, delivery - con prodotti food & beverage di qualità ed elevata componente di servizio. In questa prospettiva, l'azienda opera nel settore dei succhi di frutta per i bar **con i marchi Yoga, Derby Blue e Valfrutta BIO**, mentre sul mercato della ristorazione offre prodotti premium con le gamme del pomodoro **Cirio Alta Cucina** e dei vegetali **Cotti al Vapore Valfrutta Granchef.**

HEALTHY E BENESSERE

In un quadro in cui, nonostante gli ultimi anni di tensioni internazionali e ripresa dell'inflazione, il mondo **horeca ha mostrato una grande capacità di ripresa**, l'offerta di Conserve Italia e dei suoi marchi è sempre più orientata **a prodotti legati alla salute e benessere, puntando su bevande senza zuccheri aggiunti.**

«*Nel beverage puntiamo su prodotti ad alto valore aggiunto come i* ***frullati proteici Valfrutta in bottiglia di vetro da 200 ml,*** *succhi senza zuccheri aggiunti con proteine vegetali* - continua Macioce -. *Inoltre, stiamo consolidando* ***il rilancio di Derby Blue, con la bottiglietta blu da 200 ml e una gamma di 17 gusti dal contenuto di frutta tra il 90% e il 100%.*** *Continua anche il nostro impegno sul fronte del biologico con la gamma* ***Valfrutta BIO****».*

TERRITORIO E MADE IN ITALY

L’impegno di Conserve Italia non si limita, però, solo al beverage, ma comprende anche prodotti food service, dove l’elemento chiave è la **valorizzazione del territorio italiano**.

«*Allargheremo la nostra offerta di prodotti a base di pomodoro in bag in box sia per le gamme Cirio Alta Cucina che per le gamme Valfrutta Granchef*. - spiega Macioce -. *Inoltre, **abbiamo valorizzato la regionalità di molti nostri prodotti come la Passata Rustica e Vellutata di Toscana e i pomodorini datterini rossi e gialli di Puglia** che proponiamo a marchio Cirio Alta Cucina. Puntiamo anche sui carciofi, funghi, olive, melanzane e peperoni grigliati in busta, già pronti all’uso senza bisogno di essere sgocciolati. Anche questa gamma da chilo e mezzo chilo è proposta con il marchio Cirio Alta Cucina».*

L’azienda lancia anche **un’iniziativa per valorizzare la Romagna**, terra d'origine dell'azienda di San Lazzaro di Savena. «*La nostra rete commerciale si appresta a proporre una Limited Edition dedicata alle principali otto città della Romagna denominata '**Cartoline dalla Romagna'** che coinvolge la bottiglietta Yoga da 200 ml al gusto pesca nettarina. Si tratta di bottigliette da collezione che tutti i frequentatori della Romagna troveranno nei migliori bar della regione per tutta l’estate»,* conclude il responsabile vendite di Conserve Italia.