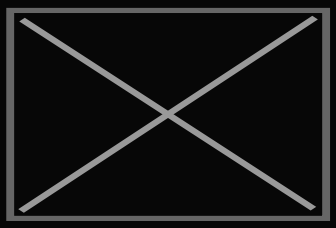
Buratti, il made in Italy che conquista l'Austria

buratti-b6666377

Professionalità, condizioni di acquisto ottimali e competenza. Sono questi i piatti forti che distinguono Buratti, importatore e grossista di vino, grappa, liquori e prodotti alimentari italiani, che da oltre vent’anni opera a Vienna e provincia. Sotto la guida del suo fondatore, Danilo Buratti, l’azienda muove i primi passi nel lontano 1997 focalizzando l’attività sul vino del Bel Paese. Qualche tempo dopo introduce una ristretta selezione di cibi confezionati. Poi, circa 10 anni fa, la svolta: l’associazione a CIC - Cooperativa Italiana Catering – che permette a Buratti di ampliare sensibilmente l’assortimento disponibile e di fare così un salto di qualità. I risultati non si fanno attendere: dal 2012 a oggi il fatturato si è settuplicato, come racconta con soddisfazione il rappresentante della seconda generazione entrata in azienda sette anni fa, Fabio Buratti.

Quali sono i punti di forza della vostra realtà?
Grazie all’appartenenza a CIC, siamo in grado di offrire ai nostri clienti il meglio dell’Italia a tavola. Complice l’apporto di marchi esclusivi come Qualitaly, Tavola Viva, Utility e Il Gelo, la nostra offerta si compone oggi di ben 1.700 referenze. A questo si aggiunga il nostro servizio vendite, che conta su un totale di 7 addetti: si tratta di una squadra composta esclusivamente da personale interno, sottoposto a continui addestramenti con l’obiettivo dichiarato di accrescere le rispettive professionalità. È poi scontato che anche il fattore digitale, implementato nell’intera organizzazione, favorisca un elevato tasso della produttività aziendale.

A proposito di offerta, può descrivercela meglio?
Offriamo una gamma di prodotti capaci di soddisfare la ristorazione moderna e professionale. Spaziamo dal vino all’acqua minerale, dalle bevande alcoliche ai prodotti secchi come pasta e caffè. Non manca poi la linea fresca, che comprende formaggio, mozzarella e parmigiano, salame per pizzeria, prosciutto e salame speciale. Senza dimenticare l’area dei surgelati, dove possiamo contare su ottime gamme di pesce, verdure e dessert. Prodotti di alta qualità che non si trovano nella vendita al dettaglio di prodotti alimentari.



Quali sono i clienti di riferimento?

Il nostro principale pubblico è rappresentato dai clienti del canale HoReCa, con una prevalenza del segmento rappresentato da ristoranti/pizzerie. Ma non solo. Offriamo anche ai privati l'opportunità di acquistare i nostri prodotti, che, come detto, non si trovano sugli scaffali dei supermercati. La prova effettuata sul campo presso i locali che serviamo, funziona: gli avventori infatti prendono spesso contatto diretto con noi. Siamo inoltre certificati per consegne alla Gdo: in questo ambito forniamo, tra le altre, anche la catena Metro.

Come è organizzato il servizio di consegna?

Possiamo contare su 15 veicoli aziendali, di cui 7 camion frigo che sono in grado di mantenere la catena del freddo, in una forchetta compresa tra 5° e -18°. Ma non ci fermiamo qui. In vista delle festività natalizie e soprattutto dell'allargamento del nostro raggio di azione alle Capitali Budapest e Bratislava, contiamo di aggiungere presto un altro camion a supporto. Alla conduzione della flotta vi è una squadra di 11 autisti aziendali che, nell'ottica dell'ottimizzazione dei processi, si occupano anche della gestione del magazzino e assicurano le consegne entro 24 ore dall'ordine con un servizio che non trova paragoni sul mercato, di cui siamo molto orgogliosi.

E come è strutturata complessivamente Buratti?

La nostra sede insiste su un terreno di circa 4.000 mq al cui interno è stato edificato un deposito che si sviluppa su 1.200 mq. Qui trovano spazio anche le celle riservate allo stoccaggio della merce fresca e congelata, che occupano 1.400 metri cubi. Nella stessa area si trovano poi gli uffici, che si estendono su una superficie di 300 mq. Complessivamente per Buratti lavorano 24 persone, suddivise tra l'area amministrativo/commerciale e quella logistica.

Infine, quale bilancio potete tracciare dell'associazione alla Cooperativa Italiana Catering?

Negli ultimi sei-sette anni abbiamo registrato uno sviluppo che definirei strepitoso. Basti dire che tanto nel 2017 quanto nel 2018 il prestigioso quotidiano economico Financial Times ci ha premiati inserendoci nella classifica delle 1.000 Europe's Fastest Growing Companies, ovvero delle 1.000 aziende europee a maggior tasso di crescita. E ancora abbiamo conquistato la ventinovesima posizione nell'analoga graduatoria che la rivista Profil ha costruito sul mercato austriaco. Si tratta di riconoscimenti che danno da soli la misura dell'accelerazione di cui Buratti è stata protagonista in un arco di tempo davvero ristretto. Un'accelerazione che sarebbe stato improbabile raggiungere così velocemente senza l'ingresso in CIC e senza il sostegno che la cooperativa ci ha assicurato nel

percorso di crescita intrapreso.