

XXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Qualità Garantita

di Remo Monreale

DI PICCOLE DIMENSIONI MA AFFIDABILI, ANCORATE
SUL TERRITORIO E CON IL "PALLINO" DELL'ECCELLENZA.
BORTOLO TOCCHINI RACCONTA LE PMI ITALIANE
NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA



La nostra filosofia è rimanere ancorati al territorio per garantire la qualità



La ricerca dell'eccellenza ha un suo prezzo in termini imprenditoriali. Un prezzo molto alto nel caso in cui, va da sé, non si riesca a ottenere la qualità desiderata. Anche nel caso in cui si riesca a raggiungere un certo standard qualitativo, risulta poco vantaggioso espandere l'azienda oltre certe dimensioni, pena l'abbassamento degli standard così faticosamente raggiunti. L'esempio della Italcatering rispecchia una realtà comune a molte imprese nel settore "ristorazione e catering". «Non vogliamo allargarci troppo – spiega Bortolo Tocchini – preferiamo rimanere in ambito per lo più regionale e provinciale. Cerchiamo di mantenere sempre la qualità: per noi sono importanti tutti i clienti, comprese le piccole aziende alle quali forniamo un servizio anche di soli 10 pasti giornalieri. Questo è quello che sosteniamo in Italcatering». Nata nel 1990 nella zona Franciacorta, tra Bergamo e

Brescia, vicino al lago d'Iseo, la società ha acquisito un centro cottura autonomo nel 2000. «Siamo specializzati – continua Tocchini – nella fornitura di pranzi sia prodotti presso il nostro centro di cottura e consegnati presso le mense clienti, sia preparati in cucine di proprietà dei clienti stessi. I nostri servizi sono rivolti sia a entità Pubbliche sia Private: asili nido, scuole materne, scuole elementari, medie, superiori, case di riposo (RSA), mense aziendali, bar, self service, terza età (serv. a domicilio), strutture private (serv. catering per eventi). Vanto dell'Italcatering è offrire una linea fresco/caldo, cioè prodotta "oggi per l'oggi" e garantire la qualità del prodotto in uscita. Ed è proprio la qualità il valore primario che si vuole preservare. La filosofia portante sta tutta qui: rimanere ancorati al territorio per garantire qualità e freschezza. Ne discende la consapevolezza che solo mantenendo una struttura, per così dire "snella", si ha la reale pos-

sibilità di non perdere il contatto diretto con la clientela. Una clientela che riesce a contattarci sempre e facilmente, consapevole di poter risolvere in tempi brevi e tempestivi gli eventuali disagi e problemi emersi». Questa logica viene trasferita anche nella ricerca e scelta dei fornitori. «Non i grandi fornitori – dice Tocchini –, ma quelli di piccole e medie dimensioni, quelli che sono in grado di farsi carico delle nostre esigenze fino in fondo, quelli che sono sempre reperibili e pronti ad affrontare le eventuali necessità dell'ultima ora, date da inconvenienti o da sopraggiunte richieste dei nostri clienti. Insomma, la garanzia che possiamo offrire è la stessa che ricerchiamo. Penso che l'obiettivo posto in questi termini spieghi bene la differenza che passa tra un servizio come il nostro e quello di chi mette al primo posto il proprio business. L'idea di mettere al centro la soddisfazione del consumatore è alla base di ogni nostra scelta». ❖

La Italcatering Srl ha sede a Erbusco (BS)
info@italcatering.it