

Stresa, ristorazione e servizi in vetrina a G-Pexh

L'incontro con i clienti apre la nuova stagione

Evento

CRISTINA PASTORE
GRAVELLONA TOCE

Quest'anno sarà da domenica 19 a mercoledì 22 febbraio l'appuntamento che da oltre tre decenni Globalpesca propone ai suoi clienti: sono più di tremila, distribuiti tra Piemonte e Lombardia, che con l'azienda di Gravello Toce, specializzata nei servizi per la ristorazione, intrattengono un rapporto quotidiano. Saranno tutti invitati a Stresa, al Regina Palace, per G-Pexh 2017: evento sulle nuove tendenze, ed esigenze, nel mondo di produzione e distribuzione di prodotti alimentari. Sono migliaia quelli nel campionario di Global, suddivisi in otto linee (dalle carni ai dessert) dove il pesce ha sempre un posto speciale.



Protagonisti
A destra Antonio Ruffoni che fondò Globalpesca negli Anni 70. Sopra Angelo Ruffoni, attuale amministratore delegato



Le radici dell'azienda

Le radici, ovvero la pesca, restano un motivo di orgoglio e identità per un'azienda dinamica e innovativa che ha avuto origine, più di cento anni fa, dalla commercializzazione del frutto del lavoro degli abitanti dell'Isola Pescatori. Un'impresa che non ha mai

smesso di crescere nel passaggio di testimone tra 5 generazioni della famiglia Ruffoni.

Antonio è stato motore della svolta con la costituzione negli Anni 70 di Globalpesca spa, i figli Tino e Angelo e i nipoti Lorenzo, Andrea e Fabrizio sono impegnati nella sfida dello sviluppo continuo. «Abbiamo chiuso il 2016 con un fatturato

di 46 milioni e mezzo, il 5% in più rispetto all'esercizio precedente. In due anni il personale è aumentato di 13 addetti, entro fine 2017 i dipendenti saranno 95. Investiamo - dice Angelo Ruffoni, amministratore delegato - soprattutto in giovani con voglia di imparare, da inserire nell'ambito dell'assistenza al cliente e della logistica



I responsabili di reparto dell'azienda Globalpesca che ha sede a Gravello Toce

ca, con 35 mezzi di proprietà. Stiamo anche potenziando il reparto vendite, una "forza" di 40 agenti: quelli con maggiore esperienza affiancano le nuove leve, reclutate e formate con un progetto specifico rivolto agli under 30».

Automatizzazione

L'automatizzazione dei processi è un altro aspetto su cui Global insiste: gli ordini vengono preparati e spediti attraverso un sistema robotizzato che abbatta margini d'errore e assicura il mantenimento della catena del freddo. La tracciabilità delle consegne è poi un obiettivo prioritario: impegno non da poco visto che serve 3.500 cucine sparse tra le province di Vco, Novara, Biella, Verbania, Varese, Como e Milano. A bordo dei camion a temperatura controllata, con l'inconfondibile logo bianco e blu, viene caricata la spesa di

ristoranti, bar, mense e hotel, riuscendo a garantire la massima qualità a tutto.

«E' il pesce fresco a distinguerci in modo particolare dalla concorrenza, nel fatturato passato dai 3,5 milioni del 2013 ai 5,5 dello scorso anno - spiega Fabrizio Ruffoni, responsabile del reparto peschieria - E' importante lavorare ascoltando i bisogni del cliente, aiutandolo a scegliere i prodotti giusti per il suo menu».

I più richiesti sono frutti di mare, tonno, salmone ma anche lavarello, che richiama il legame con il lago, rafforzato dalle collaborazioni con associazioni e iniziative benefiche. «A sostenibilità e innovazione aggiungo "responsabilità sociale" - conclude Angelo Ruffoni - che vuol dire riconoscerci nella comunità di cui siamo parte e con la quale vogliamo condividere la crescita».

Beneficenza

«Dove possiamo noi ci siamo»

«Dove possiamo, ci siamo» dice Angelo Ruffoni, ad di Globalpesca, per spiegare l'impegno in favore della solidarietà. Molte le azioni sostenute, tra queste la cena di ottobre al Majestic per la scuola di Arquata del Tronto e la cena della Fondazione Comunitaria. «Camminare insieme», onlus che collabora col carcere, è un altro partner di Global, che in campo sportivo sostiene la Paffoni.