



Ottimizzare la produzione

Un tema complesso e concreto che si affronta avventurandosi in più universi, quelli della formazione, del marketing e della comunicazione. Un insieme di criteri e strategie che portano al successo a condizione che titolare, collaboratori, fornitori di prodotti e di macchine seguano la stessa linea di alta qualità

Testo di

Emanuela Balestrino
e Atenaide Arpone

Fotografie di

Carlo Casella,
www.fotolia.it,
www.shutterstock.it

Per questo numero abbiamo scelto un tema importante e complesso di sicuro interesse sia per chi entra in questo settore per la prima volta sia per chi, pur essendo già esperto, intende approfondire queste tematiche.

Ottimizzare la produzione rappresenta infatti uno degli obiettivi principali di un imprenditore, che si può conseguire in un primo tempo con studi e progetti prima dello start up o del rilancio dell'attività e, in un secondo momento, con monitoraggi e corret-

tivi costanti in corso d'opera. Questi i motivi per i quali abbiamo affrontato l'argomento in un ideale dialogo a distanza con tre esperti come Giuseppe Cannito, Food & Beverage Management Specialist, Lorenzo Sciadini, docente di marketing, consulente e coach professionista, e Roberto Lobrano, docente e consulente per gelateria e marketing, così da beneficiare di un quadro il più possibile ampio e variegato dell'argomento.

Come di consueto, oltre a degli specialisti in materia, abbiamo coinvolto due gela-

IL VALORE DI QUALITÀ ED ESPERIENZA

**Mauro Bandirali, Gelateria Bandirali, Crema (CR)
e Silvana Vivoli, Gelateria Vivoli, Firenze**
Dalla teoria alla pratica: il parere dei gelatieri

Mauro
Bandirali



Come avete organizzato il lavoro nei vostri laboratori?

La nostra è una realtà artigianale abbastanza grande, siamo in 37 fra addetti a tempo indeterminato, 32, e stagisti, operanti sia in negozio - al banco e al servizio al tavolo - sia nei tre laboratori di gelateria, pasticceria e gastronomia. Abbiamo quindi suddiviso il lavoro fra più persone, avvalendoci notevolmente del part-time, elemento di flessibilità importante.

Come avete suddiviso i vari ruoli?

Abbiamo puntato molto sulla precisa definizione dei ruoli, così che ognuno abbia dei compiti ben precisi. Ciò che è essenziale è che il titolare abbia le competenze e il controllo dell'attività nel suo complesso.

Come avete acquisito la capacità di selezionare e gestire i fornitori?

Abbiamo intrapreso un lavoro che è maturato nel tempo, da un lato abbiamo approfondito la conoscenza del mercato e dall'altro ci siamo

fatti apprezzare con il nostro nome. Siamo così riusciti a selezionare i grossisti e le aziende migliori; nel corso degli ultimi sei-sette anni ci siamo quindi orientati maggiormente verso piccoli produttori di latte, nocciole e mandorle, mantenendo il rapporto con i grossisti per altri prodotti come con i vari tipi di zuccheri.

Che politica avete tenuto per quanto concerne le attrezzature e i macchinari?

Abbiamo posto una particolare attenzione nell'attrezzare il laboratorio di gelateria con le varie macchine, avendo ben chiari gli obiettivi a cui intendevamo arrivare e dandoci delle priorità. Abbiamo quindi inserito gradualmente altri macchinari che facessero prodotti di supporto ai gelati, come le creazioni in cioccolato, praliniera, gestendo il più possibile con equilibrio le risorse che avevamo.