

DISTRIBUZIONE: DUE IMPORTANTI REALTÀ SCELGONO DI SERVIRE



L'azienda nasce nel 1978 con il nome di Soba snc, ma già nel '93 si trasforma in "srl" e prende il nome di Capp dalla cooperativa di pasticceri che nel frattempo ha acquisito. Soba resta tuttavia attiva e oggi svolge attività di rappresentante per Capp, oltre ad avere il mandato in esclusiva per alcune aziende chiave – Bakemark, Sicao e Pernigotti – per le quali Capp fornisce il magazzino e si occupa della commercializzazione.

Questa in sintesi la storia dell'azienda che distribuisce ingredienti e materiali per il confezionamento per le città e province di Padova e Rovigo, oltre a servire Venezia Città.

A parlarci della struttura è **Giancarlo Bolzonella, amministratore**

Tramarchitrattati dalla Capp troviamo nomi noti del mercato; oltre ai già citati Bakemark, Sicao e Pernigotti, l'azienda commercializza Debic, Eurovo, Novacart, Concadoro, Agugiaro&Figna, Floreal per le decorazioni e Novacart e Monteverdi per il packaging. L'azienda offre un servizio celere in 24 ore dall'ordine «e - precisa Bolzonella – offriamo al cliente un servizio di seconda consegna qualora avesse dimenticato qualcosa nell'ordine o non avesse sufficiente spazio in magazzino».

Il rapporto coi fornitori, per Capp è basato sulla fiducia e sulla serietà: «Cerchiamo sempre le massime garanzie sui prodotti e prima di inserire nuove referenze facciamo dei test e chiediamo

Crescere all'insegna della qualità

GIANCARLO BOLZONELLA, AMMINISTRATORE UNICO DELLA **CAPP DI PADOVA**, RACCONTA LA CRESCITA DELLA SUA AZIENDA E I PROGETTI INNOVATIVI CHE HA INTRAPRESO

unico: «In azienda mi occupo sia di vendite sia di acquisti e magazzino, insieme al mio socio, **Gianni Sturaro** e ai nostri rispettivi figli, **Alessio Bolzonella**, che lavora in amministrazione e **Davide Sturaro** che fa il rappresentante oltre a organizzare e gestire gli ordinativi dei clienti». La struttura si sviluppa su una superficie di circa mille metri quadrati, ai quali si aggiungono altri 300 metri di uffici e una sala dimostrazioni e al suo interno lavorano altri sette dipendenti. «Disponiamo di due celle per i prodotti freschi – prosegue Bolzonella – una a +2°C per burro, panna e ovoprodotti, e una a +8°C per la frutta secca; abbiamo due celle a temperatura negativa per i prodotti congelati e una parte di magazzino è climatizzata a +15°C e umidità controllata per ospitare quei prodotti che hanno bisogno di stare al fresco e all'asciutto. Inoltre abbiamo sei furgoni di cui alcuni a temperatura controllata per le consegne».

ai nostri clienti di fiducia di provarli per noi».

Clienti che sono per la maggioranza pasticceri, anche se non mancano panificatori e gelatieri. «Per la gelateria – spiega Bolzonella – trattiamo il brand Pernigotti, ma da circa tre anni abbiamo instaurato una proficua collaborazione con i maestri della scuola Artigeniale di Rovigo, ai quali forniamo basi che loro stessi hanno sviluppato e che noi facciamo realizzare da un'azienda e commercializziamo a nostro marchio. Si tratta di un rapporto in esclusiva e di un servizio che offriamo ai loro corsisti, ai quali continuiamo a fornire questi prodotti, inviandoli via corriere in tutta Italia».

«Realizzare prodotti a marchio Capp – conclude l'amministratore – ci distingue dalla concorrenza e a breve amplieremo l'offerta con altri ingredienti che ci realizzeranno aziende molto selezionate».

