



Sappiamo scegliere il meglio

Stefano Lazzeri



Un'offerta completa che spazia dal food & beverage, compresa una linea di pasticceria surgelata, all'arredamento, dalle grandi attrezzature ai piccoli utensili, dai prodotti per l'igiene e la pulizia all'abbigliamento professionale. Un assortimento di 2.600 referenze, che raggiunge quota 10.000 se si lavora direttamente sul catalogo dei fornitori, tutti selezionati; aziende leader nei propri settori di competenza.

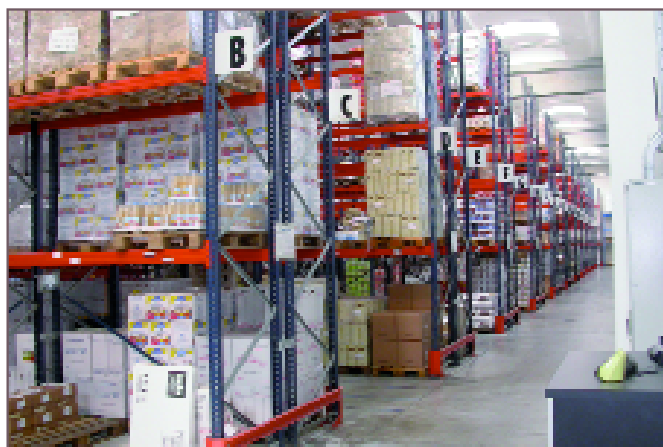
Qualità e prezzo

Questo colosso della distribuzione è la Indal 2000 di Suvereto, Livorno, sul mercato dal 1984 (www.indal2000.it). Una realtà dalle spalle larghe, che si sviluppa su una su-

È uno dei punti di forza della Indal 2000 di Suvereto (Li), che seleziona i fornitori tra l'élite profuttiva e ne testa le referenze una a una. Il risultato è un portafoglio da 2.600 prodotti, che spazia dal food & beverage all'arredo, dalle grandi attrezzature ai piccoli utensili, dai prodotti per l'igiene e la pulizia all'abbigliamento professionale

perficie coperta di 5.400 metri quadrati a cui si aggiungono 8mila metri quadrati all'esterno, 1.000 di uffici e 200 di sala dimostrazioni. A questa potenza di fuoco si aggiungono un laboratorio artigianale interno, celle refrigerate a temperatura positiva e negativa (100 metri quadrati a +16 °C; 150 a +4 °C e 50 a -20 °C) e nove mezzi refrigerati di cui uno a -20 °C e i rimanenti otto a temperatura positiva. Ancora. Tre mezzi attrezzati per gli interventi di assistenza fuori sede e un'officina per la riparazione e rigenerazione dell'usato.

“Un servizio aggiuntivo. Siamo in grado di rigenerare qualsiasi tipo di attrezzatura usata e di rivenderla a prezzi estremamente vantaggiosi e con una garanzia di due anni, proprio come sul nuovo - sottolinea Stefano Lazzeri, il direttore generale dell'azienda livornese -. Su tutto il nostro portafoglio prodotti riusciamo comunque a mantenere un



ottimo rapporto qualità/prezzo, offrendo al cliente più alternative per uno stesso prodotto”. Tutto questo è possibile grazie a una struttura di 38 dipendenti e 14 venditori che coprono le province di Livorno, Pisa, Siena e Grosseto, comprese l'Isola d'Elba e l'Isola del Giglio; evasione ordini entro le 24 ore. Indal 2000 distribuisce anche un marchio proprio, Méta degli Etruschi.

Da 25 anni con Le 5 Stagioni

I fornitori di Indal 2000 rappresentano l'élite del mercato nazionale e le referenze vengono selezionate e testate con cura dal personale tecnico interno, aggiornato e preparato tramite l'organizzazione di corsi. “Nel caso di Molino Agugiaro&Figna - racconta Stefano Lazzeri - siamo stati tra i primi 10 grossisti a credere nel marchio Le 5 Stagioni. Un rapporto di collaborazione che si sviluppa da 25 anni. Una storia in parallelo: mentre Molino Agugiaro iniziava la produzione, noi eravamo con loro nel distribuirli. Siamo cresciuti insieme”.

Una realtà dinamica

“Con questo brand - puntualizza Lazzeri - commercializziamo da oltre 12 anni prodotti premium realizzati per noi da terzisti qualificati. Si tratta per lo più di mix e miglioratori per panificazione, polpa di pomodoro e olio. La nostra filosofia, del resto, ha come fulcro la professionalità, l'offerta di prodotti selezionati, servizio su misura e formazione”. Un aspetto, questo, che si articola ogni anno in un fitto calendario di corsi e dimostrazioni, principalmente a cura dello chef Indal 2000, ma anche in collaborazione con altri professionisti di fama. Un'azienda dinamica che dal 2008 importa in esclusiva per l'Italia anche lo Champagne Esterlin e dalla Sektkellerei Schloss Wachenheim AG lo spumante analcolico per bambini Robby Bubble e il vino no alcol Light Live, referenze in carico a una rete vendita separata (12 agenti e un responsabile vendite) destinate ai canali horeca e grande distribuzione a livello nazionale.

Roberto Lucerni

