



Assortimento e politica di servizio



Cattel Catering di Jesolo (Ve) distribuisce all'universo horeca oltre 5 mila referenze: food, beverage, freschi, surgelati, attrezzature, accessori. Tutti

prodotti che vi permettono di lavorare al meglio. Un'azienda dalle spalle larghe che seleziona per voi solo marchi di alto profilo. Una garanzia, da generazioni

Definirlo un distributore o, se volete, rivenditore di alimentari è riduttivo. Se non altro per la storia e i numeri che Cattel Catering, azienda con sede a Jesolo (Ve), può mettere "sul tavolo". Una storia che ha radici remote. Risalgono al nonno Giovanni Cattel, che, prima della Grande Guerra portava nell'azienda del conte Brandolini, dalle malghe di montagna, il suo latte da lavorare.

Lo sviluppo nel tempo

Storia che poi è proseguita con il figlio Ernesto (nominato Cavaliere del Lavoro nel 1976 dall'allora Presidente della Repubblica Giovanni Leone) e con i nipoti Giovanni e Armando, che hanno saputo dare la giusta impronta commerciale all'attività, trasformandola in azienda di raccolta del latte e in spaccio alimentare a Fossalza di Piave. Così, negli anni '70, l'azienda Cattel è già una realtà di successo, un importante punto di riferimento di produzione casearia nel cuore del Veneto. Nel 1974 l'azienda si sviluppa ulteriormente con il trasferimento a Jesolo Lido: amplia lo spazio, realizza il settore confezionamento e gratifica la clientela con

qualità e quantità di referenze casearie a marchio Cattel. In quegli stessi anni esporta i formaggi italiani più prestigiosi e ne importa altri altrettanto celebri da Olanda, Francia, Germania, Danimarca e Svizzera.

Gamma articolata

Negli anni Novanta l'azienda è una realtà consolidata, guidata dal pro-nipote del fondatore Gianfranco Cattel, laureato in Economia e Commercio all'Università Cattolica di Milano e amministratore delegato della società, imposta e definisce con successo l'area catering. "Negli ultimi anni – sottolinea Gianfranco Cattel – abbiamo sviluppato la politica di assortimento. Siamo in grado



Numeri da grande leader

La forza di un'azienda si misura anche dai numeri. Ecco quelli di Cattel: **53 milioni di euro** il fatturato
 • **5.000** referenze • **9.000** mq divisi in **2** magazzini
 • **5.000** clienti • **400** prodotti a marchio • **130** dipendenti • **5** ispettori • **43** agenti • **40** camion



di offrire alla clientela una gamma vastissima di referenze in grado di soddisfare al meglio i differenti rapporti qualità prezzo". La Cattel è certificata dal 2004 UniEnIso 9001:2000 e fornisce alla clientela un servizio completo. Fanno parte del gruppo anche due cash&carry specializzati nell'horeca: uno a Jesolo (2.200 mq), l'altro a Caorle (800 mq).

Cultura d'impresa

"Siamo specialisti nella ristorazione commerciale con un servizio che copre l'area da Trieste a Vicenza e dai confini con l'Austria fino al Po", dichiara Gianfranco Cattel, che però precisa: "considerata l'attuale situazione economica, ci aspettano

almeno due anni duri. Inoltre troppa gente entra in questo settore senza cultura imprenditoriale. Forse servirebbe una vera scuola di horeca, che insegni come gestire anche a livello commerciale le attività di "ristorazione". Giusta osservazione.

Collaborazioni di rango

Tra i fornitori della Cattel figura Molino Agugiaro&Figna che con il marchio Le 5 Stagioni rappresenta una delle referenze più prestigiose - passateci il termine - del distributore veneto. E per chiudere il cerchio intorno a questa impresa davvero dinamica, un altro dato da sottolineare. La Cattel Catering collabora con Alimenta, azienda di famiglia con sede a Noventa di Piave, che produce e seleziona prodotti lattiero-caseari, e con Wörndle Interservice (altro grande distributore di cui parliamo in questo numero di Pizza&Food). Solo una domanda: il bisnonno Giovanni, venendo giù dalle malghe di montagna per consegnare il suo latte, avrebbe mai pensato che un giorno la Cattel sarebbe diventata tutto questo? Non lo possiamo sapere. Certo è che ne sarebbe stato fiero.

Roberto Lucerni

Il futuro? Una holding di grossisti indipendenti

Gianfranco Cattel ha un progetto ambizioso, che lui definisce **un sogno**: creare un gruppo forte di grossisti indipendenti per raggiungere tutti gli operatori in Italia. Spiega: "Con Interservice Italia, società a oggi partecipata in egual misura dalla mia azienda e dalla Wörndle, stiamo cercando grossisti horeca non iscritti ad altri gruppi di acquisto, che coprano il territorio italiano e ai quali venga data in esclusiva una zona unitamente alla possibilità di utilizzare i marchi Delicato, Diello e Viva Maria per le proprie politiche commerciali. **La novità del progetto?** il contratto con il fornitore è fatto dal buyer della centrale ed in mononegoziazione. La centrale poi procede a rifatturare ai singoli distributori. Questo sistema crea compattezza dei titolari delle aziende che partecipano al progetto e facilita gli acquisti".