

CATERLINE, *partner di chef e professionisti del bakery*

Nata da una piccola attività di commercio di prodotti alimentari, oggi è guidata ancora dalla famiglia De Bernardi con la stessa passione per la qualità



Come recita il suo pay off, dal 1981 è il partner dello chef, ma la storia di Caterline – azienda di Arsago Seprio, diventata punto di riferimento dei professionisti del nord Italia – affonda le radici negli anni '40, quando la famiglia **De Bernardi**, che ancora oggi guida l'azienda con la stessa passione per la qualità, aprì una piccola attività di commercio di prodotti alimentari.

«Dal 1981 – raccontano **Diego Bison e Andrea Savoia**, rispettivamente **Responsabile della divisione Bakery e Responsabile commerciale Caterline** – la società si è specializzata nella distribuzione alimentare agli operatori della ristorazione collettiva. Poi nel 1997 abbiamo ampliato l'offerta all'Horeca. Da quel momento abbiamo spinto sulla crescita e nel 2014 abbiamo rilevato l'azienda Gianni Pan, dal 1990 specializzata nella fornitura di prodotti per la pasticceria, panificazione e gelateria. Questo ha portato Caterline a diventare partner di Italmill, che nel 2017 ci ha conferito la propria rete vendita Artigiani Lombardia».

Quali sono i cardini della vostra mission?

Il nostro obiettivo quotidiano è soddisfare le esigenze di ogni cliente, consigliando i migliori prodotti presenti sul mercato e garantendo un servizio regolare ed impeccabile. Il rispetto delle norme, della persona, della comunità e dell'ambiente sono i cardini della nostra filosofia aziendale.

I plus di Caterline?

I punti di forza della divisione bakery di Caterline sono: ampia e innovativa gamma di prodotti, professionalità e presenza sul territorio della forza vendita, servizio di consegna diretto e capillare.

Quali sono i settori che incidono maggiormente sul vostro fatturato?

Il fatturato del 2017 è di 90 milioni di euro, di cui il 60% divisione Catering, che comprende ristorazione collettiva e Horeca, e il 40% divisione Bakery suddivisa a sua volta in panetteria per il 35%, pasticceria per il 34%, gelateria per il 6% e ristorazione commerciale per il 25%.

Quali sono le attuali tendenze di mercato che rilevate nei settori pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione?

Nel bakery si sta sviluppando un trend che cerca di dare al cliente un'esperienza sempre più completa, coprendo le esigenze e le richieste dell'intera giornata. Questo significa che l'offerta si amplia per comprendere



I MAGAZZINI DI CATERLINE A LUCCA

LA SQUADRA DI



CATERLINE HA UNA RETE DI DISTRIBUZIONE CAPILLARE CON CIRCA 100 AGENTI

I NUMERI

Anno di fondazione: 1981

Categorie merceologiche: materie prime, semilavorati, prodotti finiti secchi e gelo, cartonaggio per il settore Ho.re.ca e Bakery

Zone servite: Nord e centro Italia, con prevalenza di Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta, Toscana

Agenti sul territorio: 100

Fatturato annuo: 90 mln di euro

la colazione con caffetteria e pasticceria, il pranzo, occasioni di merenda durante la mattina e il pomeriggio, l'aperitivo, fino ad arrivare alla cena. Caterline è in grado di soddisfare a 360 gradi queste esigenze.

Quali strumenti offrite a supporto dell'artigiano?

Il nostro non è un approccio da fornitore a cliente, noi siamo partner degli artigiani. Quindi forniamo un supporto tecnico nel laboratorio del cliente e i nostri agenti sono costantemente formati e aggiornati sulle ultime novità del settore.

Da quanto tempo distribuite i prodotti Eurovo Service?

Caterline distribuisce i prodotti Eurovo dal 2012. Una lunga e proficua amicizia.

Quali sono le referenze più altovendenti?

Le referenze più altovendenti tra i prodotti Eurovo sono il Misto d'uovo pastorizzato e Tuorlo d'uovo pastorizzato in brik da 1 litro. Negli ultimi anni abbiamo riscontrato un interessante aumento dei volumi su Facilissimo Albume Fresh, albume d'uovo pastorizzato e refrigerato.

Che importanza rivestono gli ovoprodotti nelle attività professionali di pasticceria e gelateria?

L'importanza degli ovoprodotti nelle attività professionali aumenta nel momento in cui l'operatore ha l'esigenza di abbattere la carica batterica naturalmente presente nelle uova in guscio, diminuendo la manodopera in fase di sgusciatura. Gli ovoprodotti, inoltre, assicurano una maggiore precisione nella fase di bilanciatura delle ricette quindi una riduzione degli sprechi e degli errori di dosaggio. Tutti questi elementi rendono oggi fondamentali gli ovoprodotti per i professionisti.

In che modo l'azienda negli ultimi anni ha risposto a esigenze specifiche degli artigiani?

Abbiamo risposto alle necessità della nostra clientela selezionando i migliori prodotti presenti sul mercato bakery e ricercando, con il supporto tecnico delle migliori aziende produttrici, le soluzioni più adatte.

Come vede delinearsi lo scenario futuro della pasticceria artigianale?

La parola chiave è personalizzazione. Il futuro della pasticceria

artigianale, infatti, sarà sempre più caratterizzato dalla personalizzazione dei prodotti, dall'uso di materie prime di elevato livello qualitativo e dalla capacità del professionista di comunicare e trasmettere la propria filosofia produttiva alla clientela.

Se dovesse premiare tre artigiani della sua zona, come pasticcerie di alto livello, chi sceglierebbe?

Scelta difficile, vista la professionalità dei nostri artigiani. Ma se dovessi scegliere allora metterei sul podio la **Pasticceria Bacilieri** di Marchirolo in provincia di Varese, la **Pasticceria Panzera** Milano in Viale Montesanto a Milano e la **Pasticceria Mauri** di Lissone, in provincia di Monza.

Quali sono gli investimenti futuri che prevede nella sua azienda?

Per il futuro abbiamo grandi progetti. Nel 2019 completeremo il nuovo magazzino: 8.000 mq a temperatura controllata dai +18°, +4° fino a -18°C che verrà realizzato a Besnate in provincia di Varese. Contemporaneamente completeremo l'ampliamento del magazzino di Lucca. I due siti diventeranno i poli nevralgici della distribuzione nel mercato bakery e saranno il nostro fiore all'occhiello. Per quest'anno è già in calendario il taglio del nastro del nostro centro di formazione aziendale, dove saranno organizzati corsi di aggiornamento ed eventi per la forza vendita, per i dipendenti e per la clientela. A corredo di tutto resta come nostro obiettivo quotidiano il consolidamento e lo sviluppo della presenza commerciale nelle aree servite, sia per crescita interna sia tramite acquisizioni di aziende operanti nel settore bakery.

caterline
pastry & bakery

Caterline Spa
Via G. Carducci 23 21010 Arsago Seprio (VA)
Tel. 0331 29 90 01 - 0331 76 99 02
E-mail: caterlinespa@caterlinespa.it
www.caterlinespa.it