

DISTRIBUZIONE

AGOSTINI, *la qualità delle materie prime*

Fondata da Bruno Agostini nel 1961, la ditta di Arezzo basa la sua mission sulla coerenza, l'affidabilità e la passione per essere sempre al fianco dei propri clienti con soluzioni di qualità e formazione professionale



Quali sono i cardini della vostra mission?

Essere al fianco dei professionisti e accompagnarli ogni giorno nella loro passione creativa, affiancandoli con prodotti di qualità per enfatizzare il loro valore differenziale e le loro capacità.

Quali sono i plus del vostro servizio?

In primo luogo la fiducia: siamo al fianco dei nostri clienti con prodotti selezionati dei migliori marchi. Un altro plus di Agostini è la formazione e l'assistenza che garantiamo ai nostri clienti: la sala Convivium Agostini ospita periodicamente corsi di alta formazione. Per ultimo la precisione e la rapidità: la nostra rete consegne ha nel proprio Dna elasticità e disponibilità.

Quali sono i settori che incidono maggiormente sul vostro fatturato?

La panificazione copre il 45% del fatturato, poi vengono la pizzeria con il 30%, la pasticceria con il 20%, le paste fresche e la gelateria con il 5%.

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

Cresce la ricerca di materie prime di qualità lavorate con sapienza, che si affianca alla riscoperta del buono e del valore nutrizionale del cibo, oltre ovviamente al gusto. Come filosofia aziendale abbiamo deciso di non commercializzare alcun prodotto finito, siamo consapevoli che una scelta di

Coerenza, affidabilità, passione. Dal 1961 queste tre parole sono il motore della **Agostini srl**, azienda di Arezzo che da oltre 50 anni è punto di riferimento per i professionisti dell'arte bianca più esigenti, sempre in cerca di materie prime d'eccellenza. «Inizialmente – racconta **Daniele Agostini, Ad dell'azienda** – Bruno, il fondatore, si è concentrato sul settore delle farine. Con il tempo ha capito che il mercato si poteva ingrandire e, complice il coinvolgimento dei figli, ha ampliato la gamma di referenze in catalogo e le zone di vendita. Nel 2014 abbiamo realizzato la nuova sede che ci ha permesso di dare un supporto ancora più puntuale ai nostri clienti. Oggi la vera sfida sono i servizi e la formazione. Abbiamo creato una sala Convivium dedicata a ricevere Maestri pasticceri e panettieri per corsi e workshop. Siamo certi che dal confronto nasca la crescita. I professionisti hanno sempre più voglia e necessità di formarsi, e, come dico io, "la fame" del volersi mettere in discussione è la caratteristica principale di chi vuole crescere professionalmente e imprenditorialmente».



IL TEAM AGOSTINI CON MIRCO MARCUCCI

LA SQUADRA DI



I NUMERI

Anno di fondazione: 1961

Categorie merceologiche: materie prime, attrezzatura, minuteria, macchinari per l'arte bianca in genere

Zone servite: tutta Arezzo e provincia e alcune zone di Siena, Perugia e Firenze

Numero di agenti: 4

Mq Magazzino: 1.500

questo genere ci precluda un'importante fetta di fatturato, ma crediamo che il nostro lavoro vada al di là dell'interesse economico.

Quali strumenti offrite a supporto dell'artigiano?

Una vasta gamma di materie prime, di minuteria e attrezzature. Inoltre affianchiamo i nostri clienti con percorsi di consulenza e formazione.

Come è nata la vostra collaborazione con Eurovo?

Eurovo è entrata nel novero dei nostri fornitori due anni fa grazie al contatto con Danilo Ceci, Direttore Vendite del Gruppo, persona seria e affidabile. Abbiamo avviato un rapporto di collaborazione positivo. Eurovo propone una vasta gamma di prodotti di qualità, versatili e dall'etichetta pulita che i nostri clienti apprezzano e richiedono.

Quali sono le referenze più altovendenti?

Il tuorlo d'uovo pastorizzato in brik, referenza sicura e versatile.

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

Abbiamo un'esperienza giovane nel settore, ma c'è un notevole interesse per la versatilità, la sicurezza e il gusto delle soluzioni proposte.



DANIELE AGOSTINI CON IL MAESTRO PAOLO SACCHETTI

In che modo la vostra azienda ha risposto alle esigenze di professionisti e clienti?

Con investimenti mirati, come la creazione di un laboratorio che ospita corsi di formazione con i più importanti professionisti del settore. Abbiamo, inoltre, investito sugli spazi ampliando lo showroom e l'area dedicata allo stoccaggio.

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

Tutti, per me non ci sono classifiche.

Quali sono gli investimenti futuri che prevede nella sua azienda?

Consolidare ciò che stiamo facendo e coinvolgere sempre più aziende in un percorso di formazione dedicata ai clienti. Ritengo che sia l'investimento migliore che oggi un imprenditore possa fare.



BRUNO AGOSTINI CON GIUSEPPE GAGLIARDI



Agostini Bruno srl
via Giacomo Konz 34/35 - 52100 Arezzo (AR)
Tel. + 39 0575 383078
Fax + 39 0575/953269
Email info@agostinibruno.it
www.agostinibruno.it