

MEGA DOLCIARIA, *dal 1996* *al servizio dell'eccellenza*

Con circa 4.000 mq di magazzini eco sostenibili e una rete di agenti capillare su Roma e Latina, l'azienda di Giovanni e Massimo Spannedda è il punto di riferimento per i professionisti del settore dolciario e panificazione, che a loro si affidano per qualità della materia e precisione nelle consegne



Un furgoncino refrigerato e due fratelli con un progetto imprenditoriale ambizioso: garantire a tutti i propri clienti l'eccellenza delle materie prime, entro 24 ore dall'ordine. Mega Dolciaria, oggi una delle più importanti aziende di distribuzione di prodotti per gelateria e pasticceria del Lazio, è nata così, dalla determinazione di **Giovanni e Massimo Spannedda**, che nel 1996 decisero di fondare la loro impresa con l'obiettivo di garantire ai professionisti del settore dolciario e dell'arte bianca la migliore qualità con tempi di consegna da record. Oggi, 22 anni dopo – come racconta lo stesso Giovanni Spannedda – l'azienda è il punto di riferimento per il mercato romano con circa 4.000 metri quadri di magazzini eco compatibili e 28 dipendenti. Una realtà in espansione in grado di offrire ai propri clienti prodotti di eccellenza e servizi di consulenza personalizzati.

Quali sono i cardini della vostra mission?

Ancora quelli che avevamo quando abbiamo iniziato: soddisfare le esigenze dei nostri clienti, garantendo una vastissima gamma dei migliori prodotti presenti sul mercato. Ricerca di qualità e selezione delle referenze più performanti sono le basi del nostro modo di lavorare. Prima di proporre un prodotto a chef e pasticceri, lo testiamo nei nostri laboratori

interni e ne verifichiamo applicabilità e punti di forza. Non proponiamo nulla che non sia stato approvato dai nostri esperti.

Quali sono i settori che incidono maggiormente sul vostro fatturato?

Il settore pasticceria e gelateria copre l'80% del fatturato, il restante 20% è distribuito tra ristorazione e panificazione. C'è da dire che però, complice la reperibilità delle materie prime e le tecnologie di conservazione e distribuzione sempre più avanzate, rispetto al passato è cambiato il modo di concepire la stagionalità dei prodotti: gelato, pizza e dessert vengono consumati tutto l'anno e questo influisce anche sulla distribuzione del nostro fatturato.

Quali sono i plus di Mega Dolciaria?

La dinamicità. Siamo un'azienda al passo con le evoluzioni del mercato. Ogni anno investiamo parte degli utili societari in ricerca e sviluppo, sia sulle materie prime sia sulla formazione del nostro personale. Ricerchiamo le migliori aziende di produzione e ne visitiamo personalmente i laboratori per essere garanti dell'origine e della tracciabilità del prodotto. I nostri furgoni con triplice temperatura controllata, infine, garantiscono la consegna del prodotto perfettamente integro e conservato. Ovviamente in 24 ore.



IL CAPANNONE DI MEGA DOLCIARIA E' DOTATO DI CELLE FRIGO A 3 TEMPERATURE: - 20, + 4 E + 15 GRADI, REGOLARMENTE MONITORATE

LA SQUADRA DI

**Quali strumenti offrite a supporto dell'artigiano?**

Per i nostri clienti siamo dei veri e propri consulenti. I nostri punti di forza sono la capacità di soddisfare ogni esigenza e risolvere ogni criticità. Nella nostra sede abbiamo creato un'aula didattica in cui mettiamo a disposizione dei professionisti tecnologie di ultima generazione per testare le più recenti novità del mercato. Qui ogni anno circa 700 professionisti partecipano ai nostri corsi di formazione sulle materie prime e sulle nuove tecniche di produzione.

Da quanto tempo distribuite i prodotti Eurovo Service?

Distribuiamo Eurovo dall'inizio di quest'anno. Questa importante collaborazione è nata a seguito del nuovo focus che l'azienda ha nel Canale Bakery. Per il 2019 abbiamo un piano molto ambizioso: con Eurovo avremo il compito di trasferire cultura in una nobile categoria merceologica fino ad oggi banalizzata. Noi crediamo che questo sarà di grande supporto e beneficio per tutti gli operatori e i professionisti del settore.

Quali sono le referenze più altovendenti?

La referenza che maggiormente ci viene richiesta è il tuorlo pastorizzato, ingrediente basilare per tutte le produzioni della pasticceria lievitata, fresca e secca. A seguire, l'altra referenza preferita dai professionisti e apprezzata per versatilità e sicurezza è l'albume pastorizzato Facilissimo. Per il misto d'uovo prevediamo un maggiore sviluppo nel prossimo futuro perché, anche se è già un ingrediente di largo utilizzo, il pasticcere preferisce ancora utilizzare le uova fresche.

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

Saranno il futuro, ne siamo certi. Come per le altre materie prime in pasticceria, anche per questi prodotti c'è bisogno di formazione e di proposte in linea con le aspettative di pasticceri e gelatieri. Su questo il Gruppo Eurovo sta facendo un lavoro importante nella preparazione di una formazione altamente professionale. E nel nostro laboratorio presenteremo presto importanti novità.

I NUMERI

Anno di fondazione: 1996

Categorie merceologiche: Materie prime destinate a Pasticcerie e Gelaterie per la produzione di prodotti alimentari dolciari e commercializzazione di semilavorati e /o gelo

Zone servite: Roma e provincia, Latina e provincia

Agenti sul territorio: 8

Personale: 28

4.000 mq di magazzini eco compatibili

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

Le richieste di personalizzazione del prodotto e referenze dedicate e innovative sono in costante crescita, quindi abbiamo creato una linea di prodotti a marchio Mega Dolciaria fatti con materie prime ad hoc.

Come vede delinearsi lo scenario futuro della pasticceria artigianale?

Siamo molto fiduciosi e ottimisti per il futuro prossimo di questo settore. Oggi, grazie soprattutto all'importantissimo contributo delle aziende produttrici, riusciamo a fornire ottimi prodotti nel rispetto delle normative vigenti. Da parte nostra aggiungiamo un affiancamento costante ai professionisti del settore, indispensabile e motivante.

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

In un mercato così importante come quello capitolino ci sono bellissime realtà e molti specialisti, ma a noi piace dare la stessa importanza a ogni nostro, unico, cliente.

Quali sono gli investimenti futuri che prevede nella sua azienda?

Siamo e saremo sempre concentrati nella ricerca e nello sviluppo di prodotti innovativi e tecniche di produzione all'avanguardia. L'investimento più importante per noi ha un nome: qualità.



IL MAGAZZINO È DOTATO DI UN MECCANISMO DI VENTILAZIONE CHE PERMETTE DI MANTENERE LA TEMPERATURA DELL'ARIA COSTANTE A 25°C



Megadolciaria

Via delle Antille, 27, 00071 Pomezia – Roma

Tel 39 06 9310188 – 39 06 9100365

Fax +39 06 93162098

info@megadolciaria.it

www.megadolciaria.it