

DOLCITALIA

# DOLCITALIA

2015

Anno XVII - Numero 193 - Ottobre 2015 - Prezzo 5 euro

**HORECA** **BB**  
BARBUSINESS

**Aziende**  
'Nude', i nuovi calici  
del Gruppo Sisecam

**Bartending**  
I cocktail green  
di Diego Re

**VIAGGIA  
& GUSTA**

COME LA 'SHOPPING EXPERIENCE'  
STA TRASFORMANDO I PASTI ON THE GO

**Mercati**  
Il trend in crescita  
dei distillati di pregio

*invito*  
All'interno  
l'inserto  
*invito*  
AL MENU

Estero Fsv - 6.50 - Lit. 3.80 - Anno XVII - Numero 193 - Ottobre 2015 - Prezzo 5 euro

L'ESPERTO  
**RISPONDE**

a cura di Stefano Raffaglio,  
direttore generale di Dolcitalia



## COME GESTIRE I PUBBLICI ESERCIZI

INIZIA IN QUESTO NUMERO UNA NUOVA RUBRICA, IN COLLABORAZIONE CON DOLCITALIA. OGNI MESE, STEFANO RAFFAGLIO, DIRETTORE GENERALE DELLA SOCIETÀ, RISPONDERÀ ALLE DOMANDE DEI LETTORI



e negozi specializzati, catene di distribuzione carburanti, cinema e parchi tematici e altri ancora.

Fondata nel 1993 da un gruppo di imprenditori grossisti, Dolcitalia si è infatti evoluta negli anni fino a divenire una società di servizi che offre consulenza commerciale e marketing a tutto tondo, e affermandosi come leader nella distribuzione dolciaria nel canale normal trade.

### FOCUS SULLE TEMATICHE DEL SETTORE

Tornando alla nuova rubrica, ogni mese Raffaglio risponderà alle domande dei lettori per condividere la sua consolidata esperienza in merito a tutti gli aspetti della gestione di un pubblico esercizio: dall'approvvigionamento di materie prime alla scelta dei fornitori, passando per la gestione logistica del punto vendita per arrivare alle tecniche di esposizione e di comunicazione dei prodotti.

Un'occasione per confrontarsi su temi di interesse e tracc

**T**utti i temi più importanti relativi alla gestione di un pubblico esercizio. È questo il filo conduttore della rubrica che fa il suo esordio in questo numero, 'L'esperto risponde', realizzata in collaborazione con Dolcitalia,

società di servizi leader nella distribuzione dolciaria che rappresenta circa il 30% dell'intero comparto.

A rispondere alle domande dei lettori è Stefano Raffaglio, direttore generale di Dolcitalia, uno dei maggiori esperti di intermediazione commerciale nel settore alimentare. Laureato in Economia all'Università Cattolica del Sacro Cuore, parallelamente alla sua carriera nel settore alimentare dolciario ha personalmente creato e gestito attività imprenditoriali nel campo della consulenza e dei servizi.

Raffaglio è dal 2009 direttore generale di Dolcitalia, che, come detto, è una delle più importanti realtà della distribuzione specializzata al fuori casa. L'azienda conta su una rete di oltre 170 distributori affiliati che raggiungono complessivamente fino a 200 mila punti vendita, attraverso un'organizzazione di circa 1.000 agenti.

Molteplici i canali distributivi finali a cui si rivolge: bar e tabacchi, alimentari, mini-market, punti vendita della distribuzione tradizionale oltre che centri sportivi, palestre

### POTETE PORRE QUESITI RELATIVI ALLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME, A QUELLA DEI FORNITORI, ALLA GESTIONE LOGISTICA...

ciare possibili scenari e opportunità future nell'ambito della distribuzione alimentare.

Questa rubrica scaturisce proprio dalle nuove esigenze e richieste che caratterizzano il mercato del fuori casa, sia a livello di distribuzione che di somministrazione. Un comparto che è in costante evoluzione, con problematiche molto complesse nei rapporti di filiera, nell'approvvigionamento e nella gestione dei locali.

Il turnover di aperture e chiusure che sta caratterizzando il canale Horeca, che si è ancor più accentuato con la situazione economica negativa e la conseguente contrazione dei consumi, fa emergere una serie di tematiche di stretta attualità: in particolare, la necessità da parte degli esercenti di avere un approccio sempre più imprenditoriale alla gestione dei locali.

Mandate, quindi, le vostre domande alla mail [f.denti@barbusiness.it](mailto:f.denti@barbusiness.it). Le risposte saranno pubblicate sia nella sezione online del sito sia nei prossimi numeri di *Bar Business Horeca*.



### ATTUALITÀ

- 12 **RASSEGNE**  
Il respiro internazionale di Host
- 16 **L'ESPERTO RISPONDE**  
Una nuova rubrica al servizio dei lettori

### L'OPINIONE

- 18 **BARLADY DIXIT**  
Carmen Clemente, regina della mixability

### COVERSTORY

- 20 **VIAGGIA & GUSTA**  
Offerte sempre più innovative nei pasti on the go

### PAROLA DI...

- 30 **BARTENDER**  
Diego Re, cocktail green
- 32 **CHEF**  
Antonio Borruso, la stella prende quota
- 35 **INVITO AL MENU**  
Notizie, informazioni e approfondimenti per gli operatori dell'Horeca

### IN PRIMO PIANO

- 67 **CAMPARI**  
Welcome drink in onore di Expo