



Sipo: "Sul segmento Horeca, nato quasi per caso, investiremo convintamente nei prossimi anni"

In vista delle festività natalizie, abbiamo interpellato **Massimiliano Ceccarini**, general manager di **Sipo Group**, per un commento sull'andamento delle referenze destinate al settore Horeca (hotel, ristoranti e catering). Da qualche anno, infatti, l'azienda di Bellaria Igea Marina (RN) conta nel proprio assortimento anche proposte di IV gamma e forniture di erbe aromatiche destinate proprio al settore Horeca.



Massimiliano Ceccarini (a destra), general manager Sipo Group, con il padre Franco, fondatore dell'azienda.

"Le indicazioni sulle tendenze in atto che noi possiamo fornire sono da considerarsi molto parziali, visto che al momento il comparto per l'Horeca rappresenta solo un 1% del nostro fatturato complessivo. Inoltre, noi riforniamo in prevalenza mense e stazioni. In ogni caso direi che, nonostante il pessimo clima all'indomani degli attentati terroristici di Parigi, i flussi qui in Italia sono rimasti costanti, grazie anche all'imminenza delle Festività".



Carote già affettate per il canale catering.

Sipo fornisce circa quaranta referenze, tra insalate pronte ed erbe aromatiche: una ventina nella linea convenzionale e una ventina in quella biologica. "Abbiamo approcciato questo segmento quasi per caso, in risposta alla richiesta di alcuni operatori del comparto Horeca. Oggi però sta diventando un tema strategico per noi, sul quale intendiamo investire molto di più nel corso dei prossimi 4-5 anni, tanto sul fronte di un assortimento più mirato, quanto su quello della partecipazione a fiere di settore".



Funghi Champignon per il catering.

Le referenze più richieste, oltre alle erbe aromatiche - che mostrano da tempo una tendenza molto positiva - sono la lattuga Gentile in busta da mezzo chilo e la classica insalata mista. "Tra l'altro - sottolinea Massimiliano - alcuni dei prodotti che proponiamo in maxi-formato da 500 grammi o 1 kg, hanno suscitato l'interesse anche da parte della Gdo, che le propone come confezioni formato famiglia".



Busta di insalata mista e busta di radicchio.

Per quanto riguarda le erbe aromatiche, vengono raccolte giornalmente e successivamente selezionate e confezionate in cassette alla rinfusa da 2 kg, con film protettivo. Sipo fornisce inoltre una linea di erbe aromatiche destinate alla Gdo.

Sulle prospettive commerciali di medio termine, Ceccarini ci riferisce: "Nel 2015, in generale, abbiamo notato una certa ripresa nel settore agroalimentare. Secondo noi, l'inversione di tendenza è già in atto. Quello che secondo noi è importante, adesso, è valorizzare l'ortofrutta orientando il consumatore mediante la proposta

di ricette o di modalità d'uso. Va cavalcata l'onda della moda culinaria che sembra aver travolto tutti, donne e uomini! Le nostre nuove linee, per esempio, includono tutte dei ricettari. In tal modo, intrigano e gratificano, dando al consumatore una ragione in più all'acquisto; al contempo, rendono il prodotto più distinguibile e di maggior valore".

Contatti:

Sipo srl

Via Fermignano 20

47814 Bellaria Igea Marina (RN)

Tel.: (+39) 0541 339711

Fax: (+39) 0541 339734

Email: sipo@sipo.it

Web: www.sipo.it

Data di pubblicazione: 15/12/2015

Autore: [Rossella Gigli](#)

Copyright: www.freshplaza.it

