

SaronnoNews

La scelta del grossista alimentare sotto le feste

divisionebusiness · Friday, December 23rd, 2022

Sarà con tutta probabilità un **Natale** da tutto esaurito per i **ristoranti**: dopo due anni in affanno causa Covid, queste saranno le prime festività senza restrizioni e l'atteso ritorno alla normalità sta spingendo gli italiani a ritornare alle vecchie abitudini, trascorrendo pranzi e cene fuori casa. Un momento che potrebbe essere d'oro non solo per i clienti, ma soprattutto per il settore della ristorazione, che può puntare a risollevarsi una volta per tutte, sostenuto anche dalla ripresa del turismo che porta in questo periodo sicuramente tanti visitatori alla ricerca di posti dove mangiare.

Unico freno è dato dall'**aumento dei prezzi**, che nei ristoranti sono incrementati del **15-20%**, ma c'è chi dopo due anni di poche uscite nei locali è disposto a sacrificare altro per passare le festività senza pensare a cosa dover preparare. Anche chi non mangerà fuori ha comunque urgenza di sfornare pranzi e cene per amici e familiari, per cui le richieste di approvvigionamento incrementeranno e i **supermercati** saranno più affollati rispetto ad altri periodi, benché non mancherà attenzione alla spesa, visto il **caro prezzi**.

Grossisti alimentari: l'anello portante della catena

Dato l'ipotetico incremento di affluenza che si registrerà per le festività natalizie, i ristoratori e i supermercati devono farsi trovare pronti a soddisfare le richieste dei clienti, che hanno ancora più aspettative di vivere un'esperienza culinaria impeccabile rispetto al passato, che sia assaggiando piatti preparati da professionisti o preparandoli a casa propria. Per renderla possibile servono **ingredienti freschi e genuini**, di prima qualità, e qui a fare la differenza è soprattutto il **grossista alimentare**, che si occupa di fornirli alle attività, svolgendo il ruolo di intermediario tra coloro che producono materie prime e coloro che le utilizzano. Offrono un servizio rivolto a un **pubblico ampio**, che quindi ben si presta alle ormai prossime giornate di festa, dove la quantità del cibo dovrà essere tale da non arrivare a scontentare nessuno e a rispondere alle esigenze di tutti, senza andare a scapito della qualità. Un grossista può fornire una vasta gamma di prodotti oppure specializzarsi su un unico genere alimentare o bevande.

Perché sono importanti per le attività commerciali

Selezionare i giusti alimenti per ristoranti e supermercati è un passaggio fondamentale per garantire un business di successo: gli esercizi commerciali non si devono affidare passivamente al **grossista**, ma devono verificare che vengano mantenuti nella scelta dei prodotti standard qualitativamente alti, aggiudicandosi al contempo un prezzo di favore. L'attenzione degli italiani verso il corretto funzionamento della filiera alimentare è cresciuta enormemente, pertanto ristoranti e supermercati devono tener conto di questi cambiamenti per migliorare il proprio

posizionamento sul mercato tramite l'offerta proposta. L'unico modo per farlo è affidarsi al giusto grossista, cosa non semplice visto l'aumento dei potenziali partner a disposizione anche sui **canali online**, come **Orobica Food**, che si stanno rivelando siti affidabili da cui rifornirsi. Ed è proprio la **fiducia** uno degli elementi che non deve mancare nel rapporto tra grossista e clienti.

Come orientarsi nella scelta di un grossista

Avere una dispensa piena, ricca di ingredienti freschi e genuini nel minor tempo possibile e al giusto prezzo: prima di ogni cosa, un grossista alimentare dovrebbe essere in grado di garantire tutto ciò. La qualità delle proposte consente a ristoranti e supermercati di fidelizzare i clienti, superandone le aspettative e restare in linea con le attuali tendenze di mercato, che stanno vertendo sul rispetto della tradizione nazionale e regionale. Va da sé che scegliendo **prodotti di qualità**, il prezzo non potrà mai essere troppo basso, ma acquistando all'ingrosso i costi risulteranno decisamente più favorevoli per le attività, andando a pesare meno sul bilancio, cosa non da poco visto il periodo storico. Sotto le feste le tempistiche diventano super stringenti, quindi servirà servizio efficiente, capace di consegnare rapidamente gli articoli alle attività, che altrimenti rischierebbero di scontentare la clientela. Oltre a questi tre elementi non deve mancare, come detto prima, l'**affidabilità**, valutabile studiando le referenze del grossista e il suo modo di lavorare, nel pieno rispetto di modalità e tempi concordati, ma anche dei valori di cui si fa portatrice l'attività. Non da ultimo, il professionista deve saper garantire un'ideale **assistenza post-vendita** anche dopo aver consegnato la fornitura, sapendo intervenire con rapidità in caso di problemi e dando continuo supporto a ristoranti e supermercati anche nei giorni e mesi successivi, qualora dovesse presentarsi il bisogno.

This entry was posted on Friday, December 23rd, 2022 at 7:00 am and is filed under
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.