

## Forno d'Asolo: crescono fatturato, addetti e accordi

mercoledì, 12 gennaio 2011, 15:12

Dalle Regioni, News

7 views

Commenta



Chiusura di bilancio nel segno dei grandi numeri per Forno d'Asolo, l'azienda di Maser (TV) leader europea nella produzione di croissanterie e commercializzazione di prodotti surgelati. In occasione dell'annuale meeting agenti svoltosi nei giorni scorsi a Lazise (VR), il Presidente Fabio Gallina ha presentato i primi risultati relativi al 2010.

Rispetto al 2009 il fatturato complessivo è cresciuto di oltre il 15%, e in linea con il bilancio previsionale si prepara a sfiorare il tetto complessivo di 70 milioni di euro. Un trend positivo che ha interessato, pur con diverse incidenze, tutti i prodotti a catalogo e che ha visto ancora una volta confermare il \*cornetto\* nelle sue diverse varianti come proposta di punta. Molteplici le ragioni che hanno reso possibile, anche nel contesto di un mercato segnato da difficoltà, il conseguimento di un tale successo: fondamentale è stata certamente l'eccellenza del prodotto – data dall'alta qualità della materie prime e da un processo di lavorazione capace di coniugare cura artigianale e produttività con grandi numeri – ha spiegato il direttore vendite Italia Mario Laddaga – ma più che mai uno dei fattori vincenti è stata la capillarità della rete vendite. Dal 2011 essa sarà ulteriormente rafforzata su tutto il territorio nazionale con l'inserimento a partire da gennaio di ben 40 nuovi agenti". Il 2011 si aprirà dunque per Forno d'Asolo nel segno di un incremento occupazionale: una scelta in controtendenza, come quella di mantenere sostanzialmente invariati i prezzi a listino pur a fronte di una crescita fino al 40% delle materie prime. Segnali importanti trapelano anche dal fronte estero, dove agli accordi commerciali stretti nei mesi scorsi con alcune realtà prestigiose come Lufthansa potrebbero presto affiancarsi nuovi canali. "Puntiamo per questo 2011 a traguardi ambiziosi – ha concluso Fabio Gallina – nel segno di una concretezza del fare che è garanzia di qualità ed affidabilità. Per tutti saranno molteplici quest'anno le occasioni per gustare in prima persona la genuinità delle nostre proposte: il primo appuntamento è per il prossimo 22 gennaio a Rimini, con il 32° Sigep – Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazioni Artigianali



Printable version

Cerca

News piu' lette

Discussioni

Commenti

Tags

1. **Stefania:** Salve, sarei interessata a...
2. **Rispo:** Proprio bravo questo Bartolini...
3. **miro:** attenzione, c'è sempre qualcun...
4. **flavio:** gli allevatori furbetti ci son...
5. **ROBERTO IENICO:** www.biobacterplus.com...

## Sottoscrizioni

Sottoscrivi i News Feed

Sottoscrivi i Feed dei Commenti

Aggiornamenti via mail:

Iscriviti

## Categorie

Home page

Primo Piano

Agriturismo

Agricoltura

Politiche agricole

Alimentazione

Ambiente

Appuntamenti

Lettere in redazione

## Pagine

Trasmissione settimanale

Video News

Redazione

Apt Cesenatico

Invia le tue ricette

Il super zampone

News

Feed dei commenti

Inizio pagina