

# MEGA DOLCIARIA: DAL 1996 *passione per la qualità*

FONDATA DA GIOVANNI E MASSIMO SPANEDDA, È UNA DELLE PIÙ IMPORTANTI REALTÀ DI DISTRIBUZIONE DEL LAZIO, PUNTO DI RIFERIMENTO PER ROMA E PROVINCIA E ORA ANCHE DI LATINA. UN PARTNER AFFIDABILE CHE INVESTE SU FORMAZIONE E CONSEGNE IN 24 ORE

Di Roberta Suzzani

**N**ata dalla determinazione di **Giovanni e Massimo Spanedda**, che nel 1996 decisero di smettere i panni di rappresentati e fondarono la loro impresa, **Mega Dolciaria** è oggi una delle più importanti aziende di distribuzione di prodotti per gelateria e pasticceria del

Lazio, punto di riferimento per il mercato di Roma e provincia e ora anche di Latina. Con circa 4.000 metri quadrati di magazzini eco compatibili a tre temperature controllate, -20°C, +4°C e +16°C, e una flotta di mezzi attrezzati per il trasporto in temperatura, Mega Dolciaria è una realtà in continua crescita che ha come obiettivo garantire ai professionisti prodotti di eccellenza, servizi di consulenza personalizzati e tempi di consegna da record. Grazie ai suoi 10 mezzi di proprietà e le circa 150-180 consegne quotidiane, infatti, l'azienda evade gli ordini in 24 ore, garantendo ai clienti un servizio puntuale.

didattico in cui mettiamo a disposizione dei professionisti tecnologie di ultima generazione per testare le più recenti novità del mercato. Da un paio di anni organizziamo **"I magnifici sette"**, demo di una giornata dedicata ai professionisti e condotte dai più grandi maestri del settore. Per il 2019 abbiamo in calendario appuntamenti con **Biasetto, Fabbri, Di Carlo, Capuano e Moffa, Amato, Fiori e Forcone**. Inoltre lanceremo un corso di formazione marketing rivolto ai titolari delle pasticcerie, per fornire le basi fondamentali per la gestione di un locale. Siamo convinti che, per non fermarsi, è meglio formarsi».

## PAROLA D'ORDINE: FORMAZIONE

Pasticceria e gelateria sono i settori che monopolizzano il fatturato aziendale coprendo l'80% del totale, il restante 20% è distribuito tra ristorazione, panificazione e pizzeria, ma una parte importante dell'attività è dedicata alla consulenza e alla formazione. «Siamo partner dei nostri clienti – ci raccontano Giovanni e Massimo – e la nostra filosofia aziendale è creare cultura e formazione, a cui si affianca il servizio. Nella nostra sede abbiamo allestito un laboratorio

## LA CRESCITA DELLA MATERIA GRASSA NOBILE

Con circa 800 clienti, Mega Dolciaria è un vero e proprio termometro delle tendenze in pasticceria in cui è la tradizione a monopolizzare il settore «anche se rivisitata in chiave moderna, con cioccolati da copertura performanti e prodotti di elevata qualità, dalle farine alla materia grassa. La pasticceria romana fa un largo uso di materia grassa, e utilizzare una referenza professionale di elevata qualità come il **Burro Debic**, garantisce ai professionisti un prodotto finito profumato e saporito, estremamente equilibrato e piacevole al palato. Inoltre, essendo un burro tecnico, ha un punto di fusione che permette di lavorarlo come una margarina. Se quando abbiamo iniziato era la margarina la regina dei laboratori, oggi nei nostri magazzini abbiamo 50% di margarina e 50% di burro».



GIOVANNI SPANEDDA

Siamo convinti  
che, per non fermarsi,  
bisogna formarsi