

Sword, quando il surgelato è buono come il fresco

Professionalità e servizio impeccabile, surgelati buoni come i prodotti freschi. E' questa la ricetta che sta dietro al successo dell'azienda siciliana **Centro Catering Srl**, attiva sin dal 1992 nel settore dei prodotti surgelati nel segmento dei grossisti. «I clienti - spiega il dottor Vincenzo Spada - sanno di poter contare sulla nostra società per avere disponibili i prodotti delle migliori aziende del settore. Marchi come McCain, Frozen Fish, Sword, Seafood Connection e altro. L'esperienza maturata negli anni, la conoscenza e la capacità di lavorare in ambito internazionale a stretto contatto con i migliori produttori mondiali ci ha portato a collaborazioni con aziende leader del mercato. E poi c'è la capacità di trattare le merci secondo procedure certificate e garantite dai più moderni sistemi di congelamento». «Continuità e Servizio» sono garantiti anche dalla perfetta organizzazione logistica, con una moderna flotta di mezzi propri volti ad assicurare una distribuzione capillare. Solo così si può assicurare ai propri clienti regolarità e puntualità nelle consegne. Queste sono le prerogative che contraddistinguono l'esperienza Centro Catering e fidelizzano i clienti, con alcuni dei quali i rapporti vanno avanti da più di 20anni. Va poi aggiunto che Centro Catering è un'azienda che è riuscita ad

unire ad una gestione moderna anche un carattere familiare. In senso lato, se si pensa allo spirito che anima tutti i dipendenti, ma anche in senso stretto se si guarda all'impegno messo in campo già oggi dal giovane figlio Giuseppe che, seppur impegnato nel corso di laurea in Economia Aziendale, è già entrato nelle dinamiche aziendali partecipando ad accordi e collaborazioni con le varie multinazionali, facendosi promotore di idee innovative, ad esempio nell'ideazione del marchio "Sword". E proprio i surgelati "Sword" si sono affermati in un tempo brevissimo nel mercato della ristorazione ricercati dal consumatore finale che li trova disponibili sia in gran parte della Grande Distribuzione Organizzata che anche nelle realtà più piccole come negozi specializzati. Basti pensare che in soli 3 anni dalla sua nascita, la gamma dei surgelati "Sword" conta ad oggi circa 100 referenze che

comprendono varie tipologie di prodotti, spaziando dai vegetali agli ittici, alle carni, ai prodotti fritti e molti altri. Sicilia e isole minori, compresa la vicina isola di Malta, Calabria e anche Basilicata, sono i mercati dove opera la società Centro Catering. Il futuro? «Bisogna ricercare e raggiungere con forza una qualità sempre più alta, nel massimo rispetto dell'economicità per assicurare ai propri clienti prezzi assolutamente competitivi e nello stesso tempo raggiungere nuovi mercati avvalendosi anche di prodotti regionali e nazionali che sono l'oggetto dei prossimi obiettivi del marchio Sword». Una gustosa curiosità riguarda poi la decisione del management di sviluppare nuovi prodotti surgelati nel settore delle tipicità regionali e nazionali. Le ricette Made in Italy, quelle vere, sono apprezzate oltre oceano e non solo. E la Centro Catering sa bene come vincere questa nuova sfida. ■■



Dottor Vincenzo Spada e suo figlio Giuseppe