

IL DISTRIBUTORE DEL MESE

MARPER



ESPERIENZA CREATIVA

di **Lorenza Dalla Pozza**
Photo **courtesy Marper**

QUASI TRENT'ANNI NELLA SELEZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI PER I SETTORI DELLA PANIFICAZIONE, PASTICCERIA, GELATERIA E HO.RE.CA, E UN'AMPIA GAMMA DI SERVIZI PER I PROFESSIONISTI: MARPER SI È AFFERMATA NEL SETTORE COME AZIENDA AFFIDABILE E ATTENTA ALLA QUALITÀ A TUTTO TONDO. SOLIDE FONDAMENTA CHE LE PERMETTONO ORA DI PROGETTARE UN AMBIZIOSO FUTURO

Nata nel '92 a opera di Matteo Marastoni ed Eliano Peretti dal rilevamento di un'azienda a conduzione familiare, Marper si è specializzata inizialmente nella selezione e nella distribuzione di materie prime e semilavorati per la pa-

nificazione e la pasticceria, allargando e differenziando in seguito la gamma di servizi, e ampliando la propria attività anche ai settori gelateria e Ho.Re.Ca. per le provincie di Verona e Brescia. Grazie alla ricerca e alla selezione continua

←
La sede della Marper srl a Dossobuono, in provincia di Verona, con i suoi 2.000 mq di superficie dedicati a magazzino, uffici e sale dimostrazioni, fornisce prodotti e servizi per le province di Verona e Brescia. Sono previsti a partire dai prossimi mesi nuovi investimenti per l'ampliamento dell'area logistica e magazzino, in particolare per i prodotti freschi e surgelati, e nuovi spazi dedicati all'area demo ed eventi, che porteranno la superficie complessiva dell'azienda a circa 6.000 mq.

→
I titolari della Marper in occasione dei festeggiamenti del 25esimo dalla fondazione dell'azienda, con il Presidente del Gruppo 3° Armando Raris



DALLA STORIA, AL FUTURO

1990

Matteo Marastoni ed Eliano Peretti fondano la Marper s.n.c. e iniziano l'attività di distribuzione nell'area veronese

1997 - 2008

La Marper amplia la propria attività di distribuzione ai prodotti surgelati e le collaborazioni con le aziende partner, diversificando i prodotti

2010

Vengono organizzate le prime dimostrazioni in sede

2012

Nasce la divisione Comunicazione e Marketing e il progetto Officina della Creatività

2014 - 2016

L'azienda espande la propria area di competenza anche alla provincia di Brescia. La società si trasforma in SRL

2020

Marper fa un ulteriore salto di qualità: nuovi investimenti porteranno nei prossimi mesi la superficie aziendale dagli attuali 2.000 mq a quasi 6.000 mq. A partire dall'estate, raddoppierà la dimensione della sede storica, mentre un nuovo stabile interamente dedicato agli spazi refrigerati e spazi cella è in corso di costruzione



L'OFFICINA DELLA CREATIVITÀ

Un progetto nato nel 2012 per la formazione dei professionisti del settore su tecniche e metodi di lavorazione dei prodotti: l'Officina della Creatività/MARPER Lab, nei prossimi mesi, ha in cantiere nuovi progetti ed eventi per quest'area



TEAM BUILDING

Marper da sempre è attenta a migliorare la comunicazione e la condivisione di esperienze, sia all'esterno, con i clienti e le aziende partner, sia all'interno. Nella foto, un momento di formazione esperienziale interna nel 2019

di materie prime dagli elevati standard di qualità, alle solide partnership con aziende leader dell'alimentare e al controllo attento della filiera, oggi Marper è in grado di fornire in modo puntuale un'ampia gamma di prodotti dei miglio-

ri marchi. Sul fronte dei servizi, assicura ai propri clienti consulenza e supporto professionale anche personalizzati, esperienze formative e aggiornamenti su tecniche, prodotti e attrezzature, con distribuzione e assistenza post-vendita.



UN MAGAZZINO CHE SONO TRE

A partire dai prossimi mesi, Marper “triplicherà”: passerà infatti dagli attuali 2.000 mq a quasi 6.000 mq di superficie aziendale. È previsto il raddoppio della sede storica da 2.000 a 4.000 mq, mentre, proprio di fronte, è iniziata la costruzione di un nuovo edificio, che verrà dedicato agli spazi refrigerati e spazi cella.



Serietà e professionalità, puntualità e affidabilità, sono il motivo del successo testimoniato dalla soddisfazione dei clienti Marper, che ha sempre considerato la trasparenza come punto cardine della filosofia aziendale, sia nei rapporti esterni, che verso i propri collaboratori. La seria sinergia con i partner e un costante, attento lavoro sul territorio, l'apertura imprenditoriale verso la ricerca e lo sviluppo, i mercati e le nuove opportunità, gli investimenti in innovazione tecnologica e risorse umane, costituiscono per Marper le fondamenta necessarie per guardare avanti con fiducia e immaginare il futuro, con creatività e nuovi progetti. Tra questi, l'Officina della Creatività/MARPER Lab, iniziativa nata nel 2012 e in continua evoluzione, che si rivolge ai professionisti del settore desiderosi di ampliare le proprie conoscenze su tecniche e metodi di lavorazione: a partire dai prossimi mesi è previsto un ampliamento dell'area dedicata alla formazione e agli eventi, per migliorare sempre di più l'esperienza del cliente, con l'obiettivo di diventare “promotori di cultura nel mondo del food”. Tanti i progetti che Marper ha in serbo a partire dai prossimi mesi: oltre allo sviluppo delle iniziative e degli spazi legati all'Officina della Creatività/MARPER Lab, è previsto l'ampliamento dell'area logistica e magazzino, che triplicherà la superficie aziendale complessiva con particolare attenzione allo stoccaggio di prodotti freschi e surgelati. Anche gli investimenti in nuovi progetti digitali, e in generale nel marketing, avranno un ruolo determinante: tra questi, lo sviluppo di attività online per i clienti, con dirette Instagram e percorsi tematici via webinar, ma anche l'introduzione di nuovi strumenti di gestione aziendale, per migliorare la comunicazione e la condivisione interna ed esterna, semplificando così l'operatività di addetti e clienti.



SPAZI PER LA CULTURA DEL FOOD

Marper sta investendo in nuovi spazi per la formazione e gli eventi, con l'obiettivo di diventare promotrice di cultura nel mondo del food. Il progetto “Officina della Creatività/MARPER Lab”, nato nel 2012, si rivolge ai professionisti del settore desiderosi di ampliare le proprie conoscenze su tecniche e metodi di lavorazione.





LA FORMAZIONE CON I GRANDI

Un intenso programma di formazione è stato sviluppato da Marper con i grandi maestri della pasticceria, della gelateria e della panificazione italiana: tra questi, Leonardo Di Carlo (qui nella foto), Denis Dianin, Omar Busi, Luigi Biasetto, Gino Fabbri, Davide Malizia, Fabrizio Galla e Iginio Massari, che presto con Marper annuncerà la tanto attesa tappa del prossimo Meet Massari, rinviata causa Covid-19.



UNA STORIA DI VALORE

Nella volontà dei soci fondatori Matteo Marastoni ed Eliano Peretti, Marper ha sempre creduto nei valori della condivisione, del lavoro di squadra e della sinergia, ma anche in un'organizzazione capace di funzionare grazie alla responsabilità e all'autonomia dei ruoli. Nella foto: i festeggiamenti per il 25° anniversario della fondazione dell'azienda.



ORGANIZZAZIONE E NUMERI

L'azienda è divisa in quattro macroaree, ciascuna gestita da capi servizio che, sulla base delle strategie definite dalla direzione, operano poi in piena autonomia. Acquisti, logistica e area informatica sono seguiti da Eliano Peretti, mentre amministrazione e vendite/marketing sono supervisionate da Matteo Marastoni. Un responsabile dedicato all'area Qualità opera invece "super partes" e in modo trasversale su tutti i settori.

Abbiamo raccolto qualche informazione in più su Marper in questa intervista ai soci fondatori e titolari, Matteo Marastoni ed Eliano Peretti:

"L'azienda conta oggi 40 addetti, di cui 30 dipendenti diretti e altri professionisti esterni, tra cui agenti e padroncini. La sede storica occupa 2.000 mq, che presto diventeranno quasi il triplo: a partire dall'estate raddoppierà, infatti, la struttura dove siamo attualmente, per una superficie complessiva totale di 4.000 mq, mentre contemporaneamente stiamo iniziando a costruire un nuovo stabile proprio di fronte, per altri 1.200 metri interamente destinati agli spazi refrigerati e spazi cella, che passeranno così dagli attuali 500 a 1.700 complessivi. Il volume d'affari è cresciuto costantemente negli ultimi 15 anni: certamente nell'anno in corso subirà una battuta d'arresto, perché negli ultimi mesi tutti i nostri clienti sono rimasti chiusi. Verona è la quinta provincia italiana per turismo: la città e il lago di Garda sono stati pesantemente penalizzati dalla pandemia, ma confidiamo nella piena ripresa a partire dal mese di settembre. Tra i nostri progetti futuri non c'è un allargamento delle zone di competenza: su Verona, nostra provincia storica, abbiamo un indice di penetrazione molto alto, mentre su Brescia c'è ancora un buon margine di incremento. La nostra filosofia è stare vicino alla nostra clientela con un servizio di qualità a 360°. Non ci interessa vendere solo il prodotto, bensì seguire i nostri clienti in tutte le fasi: loro, così come i nostri fornitori, sono partner e compagni di percorso con cui costruire sinergie vincenti. Collaboriamo con numerosi Maestri Pasticcieri, perché crediamo nell'arricchimento del confronto: Leonardo Di Carlo, Denis Dianin, Omar Busi, Luigi Biasetto, Gino Fabbri, Davide Malizia, Fabrizio Galla e molti altri. Tra i prossimi appuntamenti ci sarà anche la tappa del Meet Massari, programmata inizialmente per l'inizio di quest'anno. Il nostro obiettivo è quello di alzare il livello e la qualità della formazione, portando vero arricchimento a noi, ai nostri venditori, ai nostri clienti e anche ai professionisti esterni che ci seguiranno. Il progetto su cui stiamo puntando è il marketing, che sicuramente ci distingue dalla concorrenza".

MARPER SRL

Via Alessandro Volta 34 37062 Dossobuono VR

t +39 045 86 00 565 info@marper.it

www.marper.it