Nuova Schino, professionisti della carne al servizio dell’Horeca

schino1-f6a97210

Nuova Schino è un'azienda attiva nella Val D'Ossola che da quasi cinque decenni fa del lavoro di ricerca, produzione e selezione dei prodotti il proprio fiore all'occhiello. Una cifra peculiare insomma grazie alla quale riesce a soddisfare anche i clienti più esigenti come racconta il titolare Enrico Schivalocchi, che ha raccolto il testimone dal papà nonché fondatore della società, Lino Schivalocchi.

Quali sono i vostri punti di forza?
La principale freccia al nostro arco è senza dubbio la carne e più precisamente la carne piemontese, che acquistiamo in cascine e allevamenti selezionati nel corso degli anni così da garantire sempre ottima genetica, alta qualità e continuità nelle forniture. Il fatto di comprare all’origine è un elemento tutt’altro che scontato, un vero e proprio fattore distintivo della nostra azienda. Così come distintive sono la cura della frollatura e l’attenzione per il sezionamento, che porta fino alla personalizzazione dei tagli in funzione delle specifiche richieste del cliente. Siamo impegnati insomma nell’intero processo, tanto da avere ottenuto la certificazione di Coalvi, il Consorzio di tutela della razza piemontese che impone un rigido disciplinare capace di controllare l’animale dalla nascita alla tavola. Un sigillo, quello di Coalvi, che riteniamo di grande rilevanza perché garantisce la completa rintracciabilità del prodotto acquistato, secondo la dicitura “Razza piemontese: nato, allevato, macellato, sezionato in Italia”.

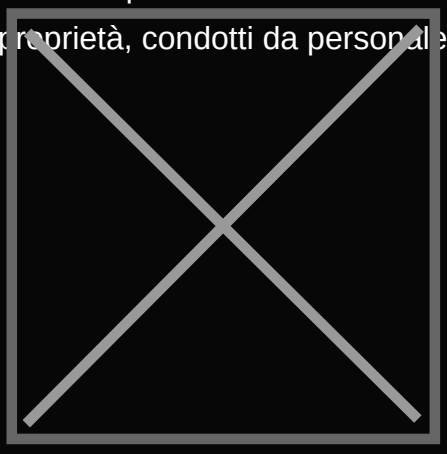
Alla carne piemontese si affianca poi quella di importazione…
Esatto. Ci occupiamo anche dell’importazione e del sezionamento di capi di alta qualità provenienti da diverse aree d’Italia e d’Europa: in Francia ci approvvigioniamo del vitellone blonde d’aquitaine (garonnese); dalla Polonia arriva la scottona (frisona holstein), pronta alla lunga frollatura; dall’Irlanda, i castrati e le scottone di razza angus e hereford; dalla Spagna, la scottona aragonese e il suino iberico; dai Paesi Bassi come pure anche da allevamenti nazionali, il vitello da latte; dal mantovano, il suino nazionale. Infine, commercializziamo forniture importate da Argentina, Paraguay, Uruguay,

Australia, Usa e Canada.

Come si completa il vostro catalogo?
Mettiamo a disposizione dei nostri clienti un'offerta a 360 gradi, che spazia dai salumi (tradizionali e ossolani) ai formaggi, passando per l'intero comparto del fresco e del gelo, senza dimenticare i prodotti secchi e confezionati.

Quali sono i clienti di riferimento?
Ci rivolgiamo a tutta la filiera dell'horeca: ristoranti, alberghi e bar attivi lungo le sponde del Lago Maggiore e nella provincia di Novara.

Come è organizzato il servizio di vendita e di consegna?
Per il primo, ci avvaliamo di una squadra di 7 agenti coordinati da un responsabile commerciale, che visitano quotidianamente i nostri clienti. La consegna è invece assicurata da una flotta di 6 camion di proprietà, condotti da personale interno. Il servizio è garantito nelle 24 ore dall'ordine.



Come è organizzata Nuova Schino?

La struttura aziendale, il magazzino e la sede, il personale… Uffici e magazzino si trovano a Piedimulera, in provincia di Verbania, e insistono su un'area complessiva di circa 1.000 mq. Qui lavorano 20 persone, tra personale dipendente e collaboratori.

Infine, che cosa vi ha spinto ad aderire alla Cooperativa Italiana Catering e che cosa vi aspettate da questa associazione?
A convincerci è stato principalmente il combinato disposto di due fattori. Il primo: la possibilità di entrare a fare parte di un'organizzazione che permette ai soci di essere competitivi in diversi comparti. Il secondo: l'opportunità di poterci confrontare con altri imprenditori che operano in aree diverse dalla nostra. Lo scambio di informazioni è infatti un valore aggiunto cruciale per chi fa il nostro mestiere. Quanto al futuro, contiamo di potere ottimizzare aspetti nodali quali la gestione del magazzino. In buona sostanza, ci aspettiamo di crescere. E di fare meglio.