

Bofrost, i surgelati a domicilio crescono del 3,2% nel 1° semestre 2014

3286-bassa-edoardoroncadin-bofrost-44a32ec4

Bofrost, l'azienda di San Vito al Tagliamento specialista nella vendita a domicilio di surgelati di alta qualità, ha registrato in Italia nel I semestre commerciale 2014 un fatturato di 104,2 milioni di euro, in crescita del 3,2% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. I risultati sono stati presentati durante la riunione commerciale annuale che quest'anno ha portato 120 persone nel centro congressi del prestigioso Chervò Golf San Vigilio di Pozzolengo (BS). Durante l'evento sono state premiate anche le tre migliori filiali del 2013: prima Casale sul Sile (TV), seconda Belpasso (CT), terza Novara.

[caption id="attachment_30788" align="alignleft" width="282"]

[Gianluca Tesolin premia la filiale di Casale sul Sile](#) Gianluca Tesolin premia la filiale di Casale sul Sile[/caption]

«Abbinare un ampio catalogo di alimenti e ricette di altissima qualità a un servizio comodo e personalizzato è sempre stata la nostra carta vincente - spiega l'amministratore delegato di Bofrost Italia, Gianluca Tesolin -. Se anche in questi tempi difficili, in cui per la prima volta persino i consumi alimentari presentano il segno meno, riusciamo a conseguire risultati importanti, è grazie all'ottimo lavoro svolto dalle filiali che portano il nome di Bofrost sul territorio e a un piano di espansione importante, che prevede l'inserimento di nuovo personale anche nel 2014».

L'azienda riscuote successi al Nord, dove è nata (Bofrost è stata fondata ed è guidata dalla famiglia friulana Roncadin): prima infatti è la filiale di Treviso, dove vanno forte soprattutto le sue pizze surgelate cotte in forno a legna su pietra, lievitate 24 ore e farcite a mano. Aperta 23 anni fa, oggi impiega 33 persone. Ma anche al Sud sempre più consumatori scelgono la comodità del servizio a domicilio senza rinunciare al gusto e puntando sulla qualità, come conferma la performance della filiale di Belpasso (CT), che, nata solo tre anni fa, oggi conta 20 dipendenti e 6 collaboratori e ha saputo conquistare nuovi mercati. Qui le preferenze culinarie si orientano al fritto: «Arancini, crocchette, olive ripiene e bocconcini di formaggio, verdure pastellate, pesce e carni impanate -

