

Nomine: ISA chiama Gianluca Pazzaglini come nuovo Global Chief Commercial Officer

2024070311120gianluicapazzaglini-gianluicapazzagliniisa002-c80ea1fd

[ISA](#), azienda umbra che si occupa di refrigerazione professionale e arredamento in ambito horeca, ha un nuovo **Global Chief Commercial Officer**. **Gianluca Pazzaglini**, quasi 30 anni di esperienza nelle divisioni luxury goods, design, high-end forniture, in aziende come Guzzini, Ferrari, Mercedes-Benz, Florim e Natuzzi, è stato scelto per guidare la squadra commerciale di una realtà **che pone al centro del suo business il tema della sostenibilità**.

«Essere sostenibili è una scelta che si compie ogni giorno. Non a caso, in ISA la trasformazione per uno sviluppo all'insegna del rispetto dell'ambiente nasce oltre 30 anni fa, a partire dal Protocollo di Montreal, e poi gli accordi di Kyoto», racconta a Mixerplanet il manager.

ARRIVA IL PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

*«Da oltre 15 anni si utilizzano solo **gas refrigeranti NATURALI** (in particolare R290 - propano - e R744 - Co2), che hanno un impatto irrilevante sull'effetto serra, non sono né tossici, né infiammabili e presentano un GWP estremamente basso»*, prosegue Pazzaglini.

Ma il focus sul green non si ferma qui. *«L'ultimo passo è stata la redazione del **primo Bilancio di Sostenibilità dell'azienda**, che testimonia la volontà di proseguire nel percorso di crescita e integrazione della sostenibilità»*, afferma il manager.

FOCUS SULL'ALL-DAY-LONG

Oltre alla sostenibilità, l'azienda è anche al passo con le nuove tendenze del segmento horeca, che prevedono un aumento dell'orario di apertura dei locali, dal momento della colazione a quelli della cena. *«Una delle tendenze emergenti per quanto riguarda i locali pubblici, dai bar alle caffetterie, dai ristoranti alle pasticcerie, è il **format di apertura "all-day-long"**. Una formula per accogliere i clienti*

da colazione a cena, passando per pranzo, merenda e aperitivo - continua Pazzaglini -. Da alcuni anni ISA è impegnata a sviluppare soluzioni di arredo proprio su questo concept di "locale fluido", per consentire ai propri clienti di diversificare agevolmente l'offerta in ogni momento del giorno».

Per quanto riguarda il target di riferimenti, ISA si occupa di progetti per le **grandi referenze internazionali del food and service e della ristorazione**, che vanno dal disegno del layout al montaggio. *«Grandi catene ci scelgono come partner di progetto, chiedendoci un servizio completo, dal disegno del layout al montaggio e alla manutenzione programmata; in questo ambito, ISA ha implementato un sistema di monitoraggio da remoto per tenere sotto controllo i parametri fondamentali delle vetrine e degli armadi refrigerati».*

Ma all'orizzonte non ci sono solo le catene come clienti. *«Un altro target rilevante è costituito da una nuova generazione di imprenditori nel mondo horeca, che stanno investendo in un nuovo standard di locali pubblici con concept evoluti e ad alto contenuto di design»*, conclude il nuovo Global Chief Commercial Officer.