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

20240703111120gianlucapazzaglini-gianlucapazzagliniisa002-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 refrigerat****i».*

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.