

SIMONE CIGLIUTTI

Macelleria Marchisio

Piazza Cesare Battisti, 2

Mondovì (CN)

0174/42592

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me - conoscere il mio prodotto?

Prima di cominciare a collaborare con voi non trattavo quel genere di prodotti e dopo un po' di tempo mi sono convinto ad inserire alcune delle vostre referenze.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

in genere la diffidenza verso nuovi prodotti/ fornitori e il fatto che il prodotto sia già presente in altre realtà vicine alla mia attività.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Ho dato alla mia clientela una maggiore offerta attirando nuovi clienti e ho generato del nuovo fatturato da uno spazio nella mia vetrina che rendeva poco.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Soprattutto la disponibilità a venire incontro alle mie esigenze e l'attenzione nel tenermi aggiornato su nuovi prodotti.

Consigliaresti il mio prodotto - la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì. Ho già segnalato i vostri prodotti a un mio collega che si sta attualmente fornendo da voi perché mi è sembrato naturale consigliargli un fornitore in cui ripongo la mia fiducia.

ALESSIO BARONE

Bali Beach

Passeggiata Walter Tobagi, 13

Savona (SV)

019/7704097

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me - conoscere il mio prodotto?

Disponibilità di prodotti per le nostre esigenze. Affidabilità dei fornitori.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Serietà del fornitore/commerciale.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Ho avuto la possibilità di ampliare la gamma prodotti che rispondono alle mie esigenze.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

La competenza e la grande disponibilità, in più apprezzo la precisione e la puntualità nelle consegne. Gli ottimi consigli aiutano a rafforzare una collaborazione sempre in crescita.

Consigliaresti il mio prodotto - la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì. Consiglio ai miei colleghi di provare anche un singolo prodotto per toccare con mano la professionalità dell'azienda.

MALVICINO MARTA

Arcobaleno di Frutta

Corso Trento, 91/93

Fossano (CN)

0172/646386

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Ero alla ricerca di prodotti che potessero aiutarmi nel migliorare il posizionamento della mia attività.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Sono piuttosto aperto alle novità. Nell'ultimo periodo un aspetto che mi frena è la poca disponibilità di un fornitore a voler collaborare per una crescita comune (es. offerte, scontistiche mirate...).

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Maggiore fidelizzazione del cliente.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

La disponibilità e la continua proposta di nuovi prodotti in linea con la mia idea di offerta. Ho trovato un interlocutore attento anche alle nuove strategie di marketing.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì ma mi preoccupa l'idea che altri miei colleghi possano inserire gli stessi miei prodotti.

ELVIRA EFFATATO

Trattoria Doc El Crinet

Via Giambattista Gropello, 17/E

Torino (TO)

011/4347415

Per noi, da sempre attenti alla qualità delle materie prime impiegate, imbattersi in questa realtà ha rappresentato un vero e proprio salto verso l'eccellenza anche fatto di pasta fresca.

Affidabilità, precisione e competenza oltre all'indiscussa qualità dei prodotti fanno di questo fornitore un punto fermo per la nostra attività.

ANCHISI DARIO

Asylum Bees-trò

Via Torino, 9/6

Collegno (TO)

011/4038479

Siamo clienti, con il nostro ristorante dal 2018, ci siamo sempre trovati molto bene. Alta qualità del prodotto, ampia varietà di scelta, formato della confezione ideale per il turnover del prodotto che rimane sempre fresco e in condizioni ottimali, grazie anche alla possibilità di ottenerlo abbattuto all'origine. Lo testimoniano anche i riscontri sempre positivi da parte della clientela.

Il rappresentante è molto professionale e disponibile per ogni richiesta, assolutamente non insistente, decisamente competente e appassionato del proprio lavoro.

Una menzione speciale per il servizio di consegna, sempre puntuale ed affidabile.

ANDREA BERARDO

La Corona di Ferro

Via Martiri della Liberazione, 48

Saluzzo (CN)

0175/218375

Ho incontrato la realtà di Bonum grazie al mio consulente commerciale che mi forniva di materi prime per la cucina già in precedenza, ma devo dire che i prodotti che Bonum ha a catalogo sono di un livello decisamente superiore in termini di qualità ed anche l'ampiezza della gamma mi permette di acquistare quasi tutto ciò che mi serve per il mio lavoro, facilitandomi di molto al vita riducendo il numero di fornitori a cui devo rivolgermi per gli acquisti, senza contare che il servizio è molto efficiente e puntuale.

NIKOLIN EJILLI

Il Salotto Bistrot

Piazzetta Santa Maria, 7

Saluzzo (CN)

392/3488244

Mi sono rivolto al mio attuale consulente, che conosco da lunga data, avendo già rifornito negli anni passati diverse attività ristorativo in ci ho avuto la fortuna di lavorare.

Da inizio anno ho avviato finalmente la mia prima vera attività imprenditoriale, nello specifico un piccolo bistrot già esistente in precedenza, che ho voluto rinnovare con una nuova offerta riguardante vini di piccoli produttori, naturali e di cantine condotte prevalentemente da donne, a cui ho affiancato una parte di ristorazione ridotta ma di livello.

Ho contattato il mio consulente perché era a conoscenza delle sue competenze riguardanti il mondo caseario e non solo, e a distanza di due mesi posso dire che non mi sono sbagliato.

Appoggiandomi a Bonum ricevo costantemente materie prime di livello di piccole realtà del territorio, che è il mio core business, senza contare gli spunti ed i suggerimenti relativi a prodotti e preparazioni, soprattutto sui salumi ed i formaggi che il consulente che mi segue mi sa dare.

Anche se sono all'inizio di questa avventura non posso che ritenermi soddisfatto della scelta di lavorare con loro.

Il mio locale è in costante crescita e ogni giorno più frequentato.

Con il successo che sto avendo anche grazie al loro supporto, spero di realizzare presto il mio sogno di una anche una mia piccola distribuzione di vini.

ALIDA ANELLI

Associazione UR-CA

Piazza Risorgimento, 41

Saluzzo (CN)

3492966618 – 3471655753


Noi siamo una piccola realtà associazionistica legata al territorio di Saluzzo.

Proprio grazie ad un bando del comune ci è stato affidato in gestione un bistrot nella parte storica della città, legata alle visite museali e che funge da vetrina di eccellenze alimentari del territorio.

Abbiamo scelto di lavorare con Bonum proprio perché distribuisce prodotti alimentari di diverse aziende locali che dobbiamo avere proprio per la filosofia della nostra bottega-vetrina.

Sicuramente lavorare con Bonum ci semplifica molto la vita e la gestione degli ordini per il locale poiché ci permette di avere un singolo referente per avere tantissimi prodotti che diversamente dovremmo ordinare da ogni singolo produttore, perdendo molto più tempo nel reperimento della materia prima e nella gestione della documentazione e fatturazione.

Senza contare che, grazie ai loro consigli, e utilizzando alcune referenze, mi riferisco in particolare ai piatti pronti ed ai dessert, riusciamo a fare anche un'ottima piccola ristorazione pur avendo a disposizione pochissime attrezzature di cucina, con benefici evidenti in termini di visibilità e di scontrino medio.





CARMINE CARLEO

B O N U M
— *B* —
eccellenze italiane

Pizzeria Crusco

Via Santa Maria, 5

Cuneo (CN)

348/3396935

Ho iniziato a lavorare con questa realtà in una prima fase approvvigionandomi di farina, tramite Universo Bianco.

In un secondo momento ho instaurato un rapporto di collaborazione anche con l'azienda gemella Bonum per quanto riguarda i prodotti alimentari.

Posso quindi dire di essere un cliente del gruppo a 360°.

Mi piace molto lavorare con Bonum perché hanno dei prodotti di livello adatti alla mia attività, soprattutto per quanto riguarda la pizzeria.

Inoltre fanno continuamente ricerca per elevare la qualità dei prodotti da inserire a catalogo ed un'altra cosa che mi piace molto è che sanno ascoltare e c'è un bel confronto anche sui prodotti da inserire in menù per poter migliorare ogni giorno la mia offerta ristorativa.

Ultimo o ma non ultimo anche il servizio di consegna è molto efficiente e puntuale, poiché mi permette di approvvigionarmi dei prodotti due volte la settimana, ed in caso eccezionali o per urgenze sono in grado di rifornirmi anche di consegne extra, rendendomi molto più tranquillo sull'aver sempre il prodotto che mi serve, permettendomi di concentrarmi quasi esclusivamente sulla cucina.

GIANNI E DAVIDE

Ristorante Pinseria Gourmet

Terra di Mezzo

Via Scotta, 32

Motta (AT)

339/6654109

Non conoscevo la realtà di Bonum prima di sei mesi fa.

Noi siamo un locale un po' ibrido, ce accanto alla ristorazione classica piemontese, di livello medio alto, con una cantina incentrata sui vini dell'astigiano e non, aveva ed ha tutt'ora una linea di pinsa gourmet originale romana.

Un giorno si è presentato un ragazzo proponendoci una campionatura del proprio prodotto artigianale dicendoci che avrebbe potuto fare al caso nostro.

In effetti la nostra pinsa era già una base molto valida, legata alla tradizione, quindi eravamo un po' scettici riguardo al cambio della nostra linea.

Dobbiamo ammettere che dopo averla fatta provare ai nostri clienti abbiamo dovuto ricrederci, per la qualità del prodotto in sé, anche se la base che utilizzavano in precedenza era comunque di ottimo livello.

Il beneficio che abbiamo tratto maggiormente è stato più sul servizio, in quanto prima la dinamica di approvvigionamento era decisamente più macchinosa, con ordini da inviare con largo anticipo e minimi d'ordine per ricevere la merce notevoli.

La logistica di Bonum invece è decisamente più efficiente, possiamo ordinare le basi che ci servono senza troppo anticipo e farci consegnare la merce di cui necessitiamo settimanalmente senza caricarci di prodotto che poi va stoccato con tutto ciò che ne consegue.

Anche il nostro lavoro non ne ha risentito, e anzi i numeri continuano ad essere in crescita per cui ci riteniamo molto soddisfatti di questa nuova e recente collaborazione.

ARMANDO MARKU

Ristorante Alkimia

Via del Seminario, 28

Saluzzo (CN)

340/4887215

In seguito alla collaborazione con Universo Bianco sono venuto a conoscenza anche di Verso Unico.

Avendo anche un bar a Saluzzo, il Caffè Pellico, ho trovato una varietà e una qualità di prodotti utili per entrambe le mie attività.

Ritengo validi i prodotti che mi sono stati offerti e sono soddisfatto perché l'azienda mi è venuta incontro alle mie esigenze anche per quanto riguarda la consegna che avvengono sempre puntuali e nei giorni indicati, cosa che in precedenza, con altri fornitori non avveniva e mi ostacolava negli acquisti.

Come in precedenza consiglio le vostre aziende.

SALVATORE BONIFACIO

Pizzeria del Roero

Via Manzoni, 3

Montà (CN)

334/7173456

In seguito a problematiche riscontrate con altri fornitori precedenti, mi ritengo soddisfatto della collaborazione con Verso Unico perché offre dei prodotti molto validi con dei buoni prezzi.

Un aspetto importante per me è la buona intesa che si è creata con il rappresentante che mi ha portato a scoprire ottimi prodotti su cui fare affidamento e la professionalità degli autisti che mi vengono a portare puntualmente il prodotto in pizzeria.

Consiglierei il vostro prodotto perché è costante e mi ha portato a ottimi risultati riscontrati anche dai clienti stessi.

STICCA ALESSIA

Gastronomia La Madama

Via Madama Cristina, 42/B

Torino (TO)

349/5588212

Sono molto soddisfatta dei prodotti che Verso Unico mi offre.

Non ho mai trovato un'azienda completa come voi sulla qualità dei prodotti e sull'efficacia del servizio che offrite.

Ogni settimana riesco a dare scelte diverse al cliente grazie anche alla vostra gastronomia di alto livello che mi agevola nei tempi di lavorazione.

Grazie anche alla professionalità del vostro rappresentante ho la consegna garantita tutti gli inizi settimana e mi consente di organizzarmi perfettamente la gestione del magazzino.

Consiglierei pertanto i vostri prodotti e i vostri servizi.

MARIO SCARPINO

Bar corona Grossa

Corso Italia, 68

Saluzzo (CN)

0175/42135

Non abbiamo mai riscontrato grossi problemi con i fornitori precedenti, la cosa che più ci ha avvicinati a Verso Unico sono stati i vostri padellini.

L'ostacolo più grande che ci blocca negli acquisti è la clientela, ovvero i prodotti che acquistiamo devono rispettare le esigenze che ci vengono richieste in termini di qualità e di costi.

Relativamente ai prodotti acquistati da voi abbiamo avuto un riscontro positivo da parte della nostra clientela, poiché siamo riusciti a inserire un prodotto esclusivo e di qualità che sta avendo successo.

Un altro aspetto positivo è sicuramente la collaborazione che offre la vostra azienda che va oltre alla vendita, ma aiuta nella crescita e nel miglioramento della gestione e del lavoro del locale.

Consiglierei dunque il vostro servizio e i vostri prodotti.

MARCIALE LUISELLA

Gastronomia Voglia di Cose Buone

Strada Revigliasco, 82

Moncalieri (TO)

011/6474765

Abbiamo iniziato la collaborazione con Verso Unico perché fin da subito sono stati molto professionali e preparati, oltre alla bella presentazione che l'azienda offre.

Il problema più grande che abbiamo riscontrato negli acquisti di alcuni prodotti a prima di conoscervi sono legati al problema di stoccaggio delle merci, soprattutto per quanto riguarda i freschi.

Con la vostra soluzione che offre il passaggio settimanale garantito riusciamo ad ovviare ai nostri problemi di gestione dei frigoriferi riuscendo a programmarci al meglio con le consegne e le vendite.

La simpatia, la professionalità e la perfetta logistica sono sicuramente dei vostri punti di forza che ci consentono di consigliare ad altri la vostra azienda.

ALESSANDRA VUOLO

La Madrenatura

Corso Trapani, 130/bis

Torino (TO)

389/5005548

Ho conosciuto l'azienda Bonum a marzo del 2021 quando un loro agente, Marco Sandalo è entrato nel mio negozio di ortofrutta presentandomi i loro prodotti e illustrandomi con precisione le caratteristiche e gli ingredienti pregiati che fanno di tutta la loro produzione alimenti di grande pregio.

Con estrema professionalità mi ha aiutata a selezionare una gamma di prodotti da abbinare alla tipologia della mia attività creando non solo un nuovo ramo redditizio ma ha dato, allo stesso tempo, un valore aggiunto al mio negozio.

Altra nota positiva di questa azienda, da non trascurare è il personale che si occupa della consegna, a me hanno assegnato Andrea che è una persona estremamente educata e precisa, non è così scontato che anche una semplice consegna possa esser fatta con la tempestività e la premura che lo contraddistingue.

Pienamente soddisfatta.

ALESSANDRO FORNERIS

Spaccafrutta

Via Aurelia, 215

Varigotti (SV)

349/5615721

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me - conoscere il mio prodotto?

La difficoltà nel trovare fornitori/partner che mi supportino nello sviluppo della mia offerta.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

La disponibilità nel supportare le mie necessità e nel trovare insieme delle soluzioni. Poca affidabilità.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

La possibilità di utilizzare prodotti che mi hanno aiutato a differenziarmi dalla concorrenza.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

La costante disponibilità a trovare delle soluzioni per risolvere i problemi. Affidabilità.

Consigliaresti il mio prodotto - la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì perché mi sembra giusto far lavorare chi se lo merita.

POCHETTINO

Le Arcate Ristorante Pizzeria

Piazza Dario Girardi, 2

Campiglione Fenile (TO)

0121 559423

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Consegne nelle fasce orarie sbagliate per il mio lavoro e difficoltà nel trovare prodotti del territorio al giusto prezzo.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Nessuno, se il prodotto è buono lo acquisto volentieri.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Per Verso unico inserimento di alcuni prodotti del territorio, per Universo Bianco utilizzo di farine di diverso tipo rispetto a prima dove ne utilizzavamo una sola.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

L'elasticità negli ordini (via Whatsapp e non per forza di persona con l'agente, anche se l'agente è molto disponibile).

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Lo consiglierei perché avete una vasta gamma di prodotti anche se per quanto riguarda la pasta ripiena, a mio modesto parere, dovrete cercare di innovare di più.

REVELLO ANNALISA

La Piccola Dispensa

Via Cuneo, 13

Alba (CN)

0173/33904

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me - conoscere il mio prodotto?

Cercavo dei prodotti di qualità da affiancare ai miei, sono sempre alla ricerca di aziende che prima di tutto pensano alla qualità delle materie prime.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Purtroppo, l'ostacolo in questo periodo è poco lavoro.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Grazie al prodotto che prima non avevo ho avuto un aumento delle vendite.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Molta serietà aziendale.

Consigliaresti il mio prodotto - la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Di, certo lo consiglierei, perché i prodotti sono veramente buoni e di qualità e la vostra collaborazione è nata per caso nella pandemia e io mi sono fidata e ho fatto un'ottima scelta.

CHIACCHIA PATRIZIA

Magie di Sapori

Via Cavour, 14

Cherasco (CN)

333/9534367

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Nessuno in quanto non avevo ancora l'attività, Verso Unico mi è stato consigliato.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Non riuscire a rivendere in primis, poi per problemi logistici.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

È un buon prodotto che piace alla mia clientela.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Disponibilità collaborazione ci sono sempre tante novità che mi vengono proposte.

Utilizzo anche farine di Universo Bianco per alcuni prodotti di mia produzione.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì certo, per i motivi del punto 4 e perché ritengo che abbiate un buon prodotto ad un prezzo equo.

DALMORO RICCARDO

Trattoria al 47

Via Giovanni Giolitti, 47

Cavour (TO)

0121/68256

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me - conoscere il mio prodotto?

Ero alla ricerca di prodotti di qualità da poter inserire nel mio menù.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Secondo me, prezzi un po' elevati per quanto riguarda i prodotti lavorati dal Pastificio Dutto e sui prodotti commercializzati da Verso Unico.

Per le farine, che in questo momento non utilizzo più per mancanza di tempo in produzione, i prezzi sono buoni in quanto materia prima di altissimo livello.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Clienti soddisfatti.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Ottima serietà aziendale. Presa ordine, consegna, imballaggio della merce sempre tutto perfetto.

Con tutta sincerità i migliori.

Consigliaresti il mio prodotto - la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Certamente sì. Pasta fresca ottima e soprattutto artigianale. Moltissimi altri prodotti da valutare a catalogo.

PERLO GABRIELE

Azienda Agricola

Via Motta, 14/A

Monasterolo di Savigliano (CN)

345/4471414

Quando ho aperto l'attività, ho da subito inserito i prodotti del Pastificio Dutto, in quanto cercavo un'azienda artigianale della zona che avesse prodotti "di qualità" come la carne che tratto.

Ho degli standard alti e Bonum, distributore ufficiale dei prodotti del Pastificio Dutto, con il servizio che mi offre, non solo nella consegna ma anche nel reperire gli ordini (non mi devo ricordare di nulla perché mi chiamano per l'ordine) fa sì che io possa dire che con loro raggiungo un ottimo risultato.

DANIELA STILLITANO

Rustico

Via Madama Cristina, 163/A

Torino (TO)

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me - conoscere il mio prodotto?

la nostra è un'attività nuova, abbiamo iniziato con il vostro prodotto e ne siamo entusiasti.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

A volte il blocco proviene dal costo delle materie prime.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Ottimi risultati con prodotti di qualità.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Efficienti nel servizio.

Consigliaresti il mio prodotto - la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Consiglierei ad altri in quanto mi trovo bene e trovo sempre risposte alle mie esigenze.

DALLORTO FIORELLA

Rustico

Fossano (CN)

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Lavoro da sempre con voi.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Non ho mai riscontrato nessun ostacolo, non essendo in prima persona a comprare.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Buoni risultati, ingredienti sempre al massimo della qualità.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

La tempestiva nel risolvere i problemi.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì, ottimo servizio e qualità dei prodotti.

MAURO MONTANERA

Albergo Ristorante Valle Incanata

Frazione Chialvetta, 18
Acceglio (CN)

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me - conoscere il mio prodotto?

Continuità della qualità dei prodotti, consegne poco puntuali e difficoltà nel risolvere eventuali problemi/incomprensioni.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Costi troppo alti di alcune materie prime che incidono troppo sul food cost.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

L'ampia gamma di prodotti di svariate fasce di prezzo ha fatto sì che riesco a trovare quello più adatto alle mie esigenze e anche la presenza di alcuni prodotti di eccellenza che elevano la qualità dalla mia offerta.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Disponibilità a ogni livello, prontezza nel risolvere eventuali errori o disguidi e consegne sempre precisi con merce mai rovinata.

Consigliaresti il mio prodotto - la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Assolutamente.

ALBERTO VINAI

Rio Colorè Ovest

Autostrada TO-SV

Bra (CN)

0172/490014

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Poca tipologia di prodotti.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

La qualità e prezzo.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Affidabilità nella gestione.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Ricerca di prodotti.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì, serietà.

STEFANO

Borgiattino

Corso Vinzaglio, 29

Torino (TO)

011/5629075

Ciao sono Stefano, il titolare della Formaggeria, prima di incontrarvi ci mancava un fornitore che avesse entrambe le referenze di pasta fresca e gastronomia di livello elevato come quello del Pastificio Dutto.

Bonum ci offre un ottimo servizio, non solo perché essendo distributore ufficiale dei prodotti del Pastificio Dutto abbiamo una continuità di prodotti di eccellenza, ma ci permette anche di avere ben 2 consegne a settimana.

TONELLO IVAN

Affetto Rosso

Via Torino, 16/A

Veza D'Alba

347/7682649

Ciao sono Ivan, titolare della macelleria in Veza D'Alba.

Conoscere la realtà di Bonum per me è stata una salvezza!!

Le consegne finalmente sono organizzate e puntuali.

La presa ordine, che posso permettermi di fare il giorno antecedente la consegna, mi permette di fare un ordine mirato di pasta fresca.

Grazie Bonum, perché tra il servizio che mi offrite e la pasta fresca del Pastificio Dutto, posso dire di riuscire ad ottenere decisamente dei buoni risultati!

DANIELA

Macelleria Testa

Via Capriolo, 41/C

Torino (TO)

3357586479

Buongiorno, sono Daniela la titolare della macelleria.

Siamo da sempre molto attenti alla qualità dei prodotti che trattiamo, vogliamo sempre che siano in linea con i nostri e, da quando abbiamo provato la pasta fresca del Pastificio Dutto non l'abbiamo più lasciata!

Anzi, le abbiamo dedicato un angolo del negozio! Grazie Bonum, la qualità dei prodotti che distribuite è direttamente proporzionale alla qualità del servizio che offrite.

Grazie a voi, stiamo ottenendo risultati molto buoni, abbiamo fatto un "cambio" di qualità!

TARICCO DAVIDE

La Boqueria

Piazza Carlo Alberto, 22

Bra (CN)

335/7220606

Buongiorno, sono Davide, socio – titolare de La Boqueria, locale sito in Bra.

Agli esordi della mia esperienza lavorativa nel mondo del food, utilizzavo pasta fresca di produzione propria, solo successivamente ho iniziato ad appoggiarmi ad un pastificio di mia conoscenza che però ha chiuso.

Venendomi a mancare un prodotto di qualità, e non volendo abbassare il livello... ecco l'incontro con Bonum!

Distributore ufficiale di prodotti del Pastificio Dutto, che si differenzia per l'alta qualità soprattutto sui prodotti gourmet, mi offre un servizio impeccabile sia nella presa ordine che nella consegna.

Grazie Bonum!

SCAVO GIUSEPPE

Passami il Sale

Via Andrea Mensa, 37/B

Venaria Reale (TO)

011/4598387

Ciao, sono Pino del Ristorante Passami il Sale di Venaria, alcuni anni fa ho incontrato Bonum, quasi per caso!

Non era mia intenzione cambiare fornitore, ma in seguito ad uno spiacevole avvenimento, ho scelto di intraprendere una nuova strada con un nuovo rivenditore di prodotti che non fossero "troppo industriali" ... ed ecco qui la sorpresa!

Da quando mi fornisco da Bonum, dei prodotti del Pastificio Dutto, ho costanza e affidabilità sia nel prodotto che nel servizio e poi.... Cosa fondamentale per me, è l'aspetto umano che fan anche la differenza!



PAUTASSO MARCO

Pizzeria Le Noci

Via Trieste, 1/A

Villar Perosa (To)

0121/51002 - 331/9715745

Che problemi avevi prima di incontrare Universo Bianco?

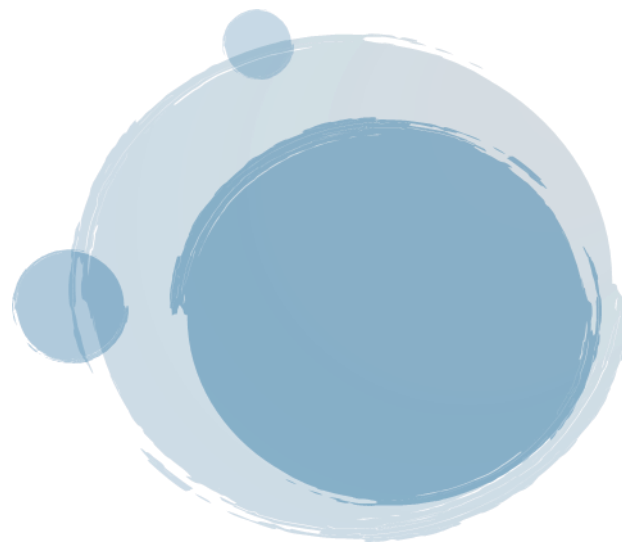
L'azienda con la quale lavoravo spesso aveva problemi di stoccaggio e di conseguenza aveva spesso qualche mancanza negli ordini che effettuavo, causandomi così situazioni di difficoltà nell'organizzazione.

Come abbiamo risolto il problema?

Grazie all'azienda Universo Bianco il problema che mi causava l'azienda precedente è stato risolto grazie alla professionalità e alla continua disponibilità dei prodotti che ordino.

Che risultato stai ottenendo con noi?

Grazie ad Universo Bianco riesco a dare sempre i prodotti che offro nel mio menù senza avere mancanze di prodotti ed inoltre grazie alla vastissima gamma di farine ho la possibilità di testare nuove farine.





PASQUALE PIROTTA

Pizzeria Bon Bocon

Via Don Pogolotto, 86

Giaveno (TO)

011/9376289 - 393/8881284

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Prima di conoscere Universo Bianco mi affidavo ad aziende più piccole, le quali non avevano tutta la gamma di farine che avete voi a magazzino.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

La paura di non lavorare, di non sapere la mole di lavoro settimanale.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione? Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Corsi in laboratorio con tecnici molto preparati che spiegano tutto il procedimento per poter scegliere al meglio la tua tipologia di impasto da gestire al locale. Ho un impasto più facile da gestire/lavorare e con più profumi che vanno ad esaltare il mio prodotto finale.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Sì perché siete un'azienda puntuale e seria con una gamma di farine importanti.





NIGRO NACY ANDREA

Pizza Italia

Via Gioberti, 11

Pinerolo (TO)

346 941 5947

Che problemi avevi prima di incontrare Universo Bianco?

Trovare una buona farina qualità prezzo compreso servizio

Come abbiamo risolto il problema?

Consigliandomi una farina con buon rapporto qualità prezzo

Che risultato stai ottenendo con noi?

Un buon risultato, un buon servizio ma secondo me poca comunicazione tra fornitore e ristoratore.

Ottimo il servizio di Dario, ma prima nulla, servizio assente.

Mancanza di conoscenza delle nuove farine/novità, se non attraverso calendari, ma adesso con Dario più nessun problema.





BOETTI ERMANNO

Pizzeria Ristorante i Perticali

Via Garibaldi, 78/G

Carrù (CN)

350/1430012

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

L'azienda con la quale lavoravo prima di conoscere Universo Bianco era una ditta che trattava molti prodotti, la farina era consegnata con furgoni refrigerati, di conseguenza la farina non era mai uguale, avevo moltissimi problemi a gestire gli impasti.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Nessuno.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

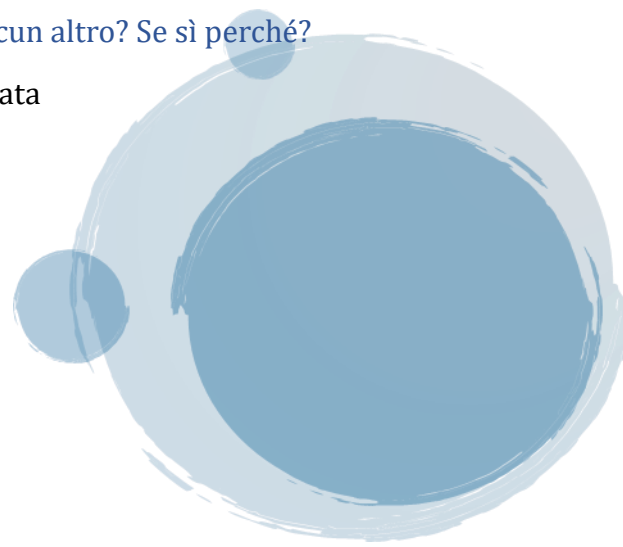
Con Universo Bianco tutti questi problemi sono stati risolti da subito, grazie alla serietà aziendale che hanno nello stoccaggio e nella consegna.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Serietà e disponibilità, grazie ai corsi che ho partecipato in Vita Academy ho scoperto farine nuove e di altissima qualità. Oggi grazie anche al supporto dei tecnici utilizzo una farina che mi permette di offrire ai miei clienti un ottimo prodotto.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Certamente, perché Universo Bianco è un'azienda specializzata nel settore delle farine.





BARBATI LUIGI

Gigi Pizza

Via Pietro Ferrero, 7/B

Alba (CN)

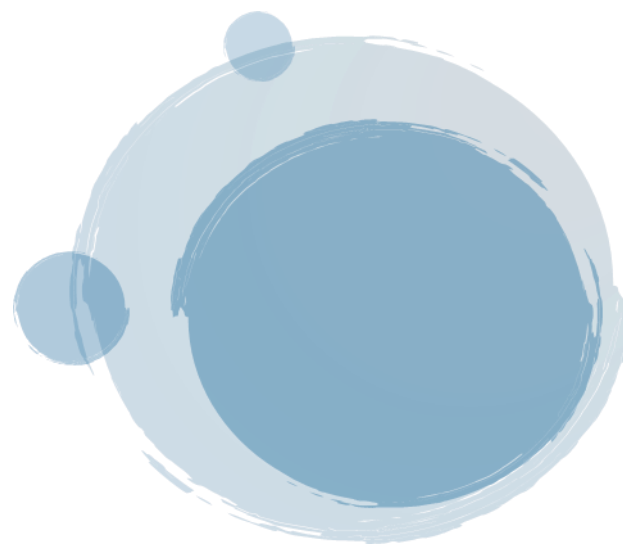
320/0621905

Da anni sono in questo settore, se devo essere sincero non avevo nessun tipo di problema con il fornitore precedente.

Ero aperto da pochi giorni come nuova attività (prima dipendente) ed è passato il commerciale di Universo Bianco, dicendomi che erano gli specialisti delle farine.

Mi sono incuriosito, ho deciso così di valutare e provare alcune farine per vedere di migliorare sempre di più il mio prodotto.

Dopo alcuni test con diverse farine ho capito che il prodotto era migliorato tantissimo ed è per questo che ad oggi lavoro con Universo Bianco e consiglio a tutti quest'azienda in quanto oltre ad un importante gamma di farine di altissima qualità ha un ottimo servizio su presa ordine e consegna.





ARMANDO MARKU

Ristorante Alkimia

Via del Seminario, 28

Saluzzo (CN)

340/4887215

Da quando ho iniziato a collaborare con Universo Bianco grazie a Giovanni che mi ha dato l'opportunità di conoscere bene l'azienda, sono riuscito a migliorare i miei prodotti utilizzando farine specifiche per le mie lavorazioni.

Ho sempre e solo utilizzato un tipo di farina per tutti i miei prodotti, adesso ho la possibilità di diversificare le lavorazioni anche grazie agli aiuti tecnici che mi sono stati dati.

Consiglierei la vostra azienda per la validità dei prodotti e la puntualità nelle consegne.





PALMIOTTO TONINO

Ristorante Pizzeria San Grato

Via San Grato, 13

Riva presso Chieri (TO)

0119431208

La mia collaborazione con Universo Bianco è nata grazie all'incontro con il rappresentante e il tecnico e ho deciso di acquistare le farine perché mi sono state riferite delle nozioni sugli impasti che anno migliorato ulteriormente la qualità della mia pizza.

Un aspetto importante che valuto nel comprare è sicuramente lo spazio a magazzino, grazie al vostro efficace servizio riesco comodamente a gestirmi di settimana in settimana.

Questo ritengo che sia un aspetto fondamentale nel poter consigliare il vostro servizio a qualcun'altro.





MORENA VITO

**Pizzeria Ristorante Re
Artù**

Via Torino, 62/B

Veza D'Alba

3404923993 – 3476706193

Nonostante la mia esperienza nel settore ultimamente stavo riscontrando dei problemi con gli impasti. Ho provato la vostra soluzione dopo aver consultato il tecnico di Universo Bianco, siamo riusciti ad individuare un tipo di farina che mi potesse agevolare nel lavoro e adesso sono di nuovo contento del risultato ottenuto.

Oltre al problema che potesse avere in sé il prodotto il servizio non era dei migliori e spesso non molto efficace.

Adesso mi ritengo soddisfatto sia della qualità che ho ottenuto sia del servizio logistico che è puntuale e preciso.

La professionalità è stata la chiave della collaborazione iniziata dunque consiglieri il prodotto anche ad altri colleghi.





OLIVA PIETRO

Pizzeria Primavera

Via Bodoni, 10

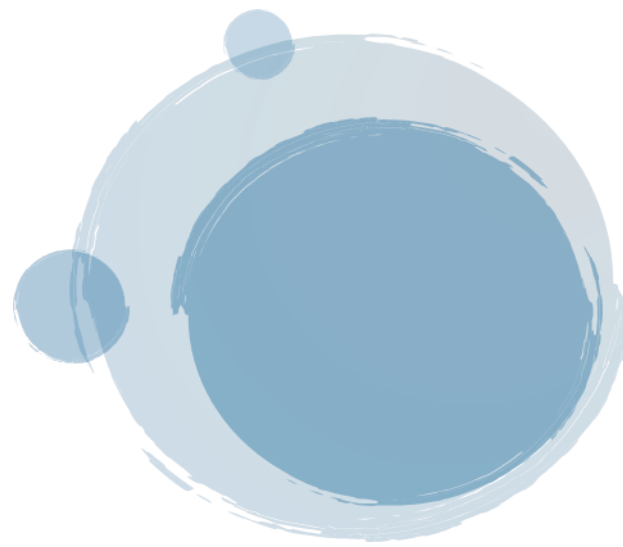
Saluzzo (CN)

349/6716735

Non ho mai riscontrato grossi problemi ma mi è piaciuta la presentazione del vostro collaboratore e le molteplici soluzioni di farine che l'azienda Universo Bianco ha da offrire.

L'ostacolo più grande che ho avuto in precedenza nel comprare farine è stato il limite di prodotti che le aziende potevano propormi.

Grazie a questo sono anche riuscito a raggiungere un risultato finale che soddisfi le richieste dei miei clienti per questo motivo consiglieri il vostro prodotto e le vostre offerte.





ANDREA GOLE'

**Bar Pasticceria Gelateria
Lorena**

Via Silvio Pellico, 7

Saluzzo (CN)

0175218069 - 3487665839

Grazie alla collaborazione con Universo Bianco, sono riuscito a risolvere degli errori che commettevo sulle mie focacce.

Nonostante la mia collaborazione con fornitori storici di mio padre, appoggiandomi a voi sono riuscito a migliorare le mie lavorazioni ottenendo il risultato che volevo da tempo con una focaccia veloce nella preparazione e nel processo.

Un punto a favore è sicuramente legato alla formazione che mi viene offerta da Vita Academy e dai continui corsi di aggiornamento e formazione.

Consiglierei la vostra professionalità e la competitività a livello di prezzi sul mercato e per la costante disponibilità che viene offerta.





PAOLO LAUTERO

Ristorante Interno 2

Via Martiri della Liberazione, 2

Saluzzo (CN)

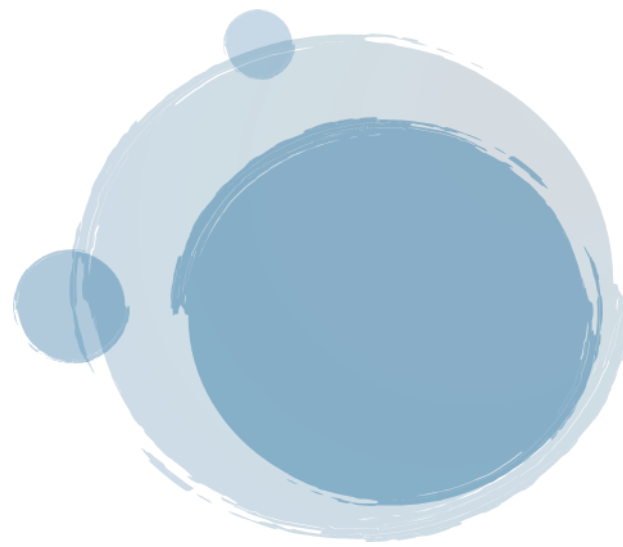
0175/248907 - 348/2945191

Pur avendo ormai parecchi anni di esperienza in cucina era un po' scettico sull'utilizzo di troppe farine diverse per ogni tipo di lavorazione.

Dopo aver conosciuto Universo Bianco mi sono dovuto ricredere.

Hanno saputo consigliarmi un tipo di farina specifico per la pasta fresca che mi ha fatto svoltare, mi ha cambiato totalmente il prodotto in meglio, dall'estensibilità al gusto al colore della pasta stessa.

Tutto ciò mi permette di osare nella produzione di prodotti più ricercati e di livello che valorizzano al meglio la mia cucina.





JEREMY

Pizzeria il Folletto

Via Roma, 17

Sampeyre (CN)

348/3592725

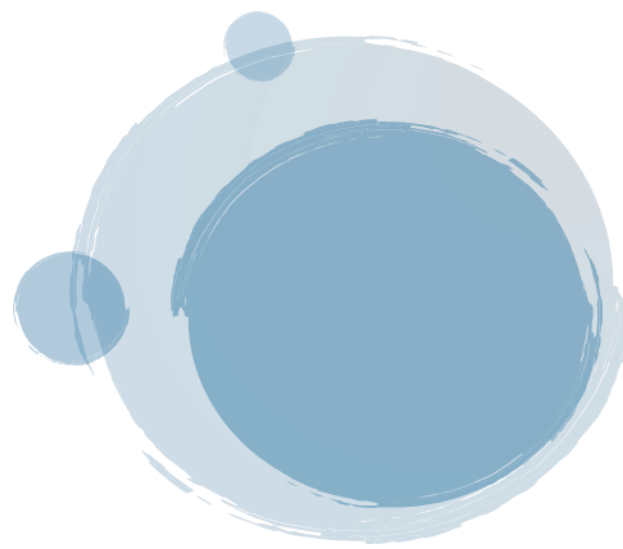
La mia collaborazione con Universo Bianco è iniziata l'estate scorsa (2022).

Prima non avevo un vero proprio fornitore di farina e dovevo approvvigionarmi personalmente in alcuni centri all'ingrosso, facendo chilometri di strada per poi alcune volte dovermi accontentare di quello che trovavo nel caso che la farina che solitamente usavo fosse terminata.

Da quando mi rifornisco da questa azienda ho risolto diverse criticità: ricevo settimanalmente e con puntualità le farine del mulino con cui ho scelto di lavorare e che, tra le altre cose è adattissimo alla mia tipologia di pizza.

Ho la certezza di ricevere sempre lo stesso prodotto ed inoltre il vantaggio di cambiare la farina a seconda che sia estate o inverno senza cambiare i miei processi di lavorazione.

Il tempo risparmiato mi ha permesso inoltre di esplorare nuovi prodotti, in particolare nella pasticceria e nella produzione di pasta fresca per allargare il ventaglio della mia offerta del mio locale e renderlo più attrattivo.





AUREL GJONDREKAJ

Pizzeria il Trio

Via Pagno, 6

Saluzzo (CN)

340/7410839

Ho iniziato a lavorare con Universo Bianco da circa un anno e mi ritengo molto soddisfatto. Ho potuto scegliere tra un ampio ventaglio di farine con cui ho potuto personalizzare al meglio il mio impasto, inoltre ho avuto la possibilità di allargare le mie competenze anche sul mondo dei grandi lievitati e sul pane, che sono due tra le mie passioni.

Infine anche le masterclass mi hanno dato l'opportunità di confrontarmi con i grandi di questo mondo e migliorare con tecniche ed idee nuove.





LUCA PASCA

Sestogusto

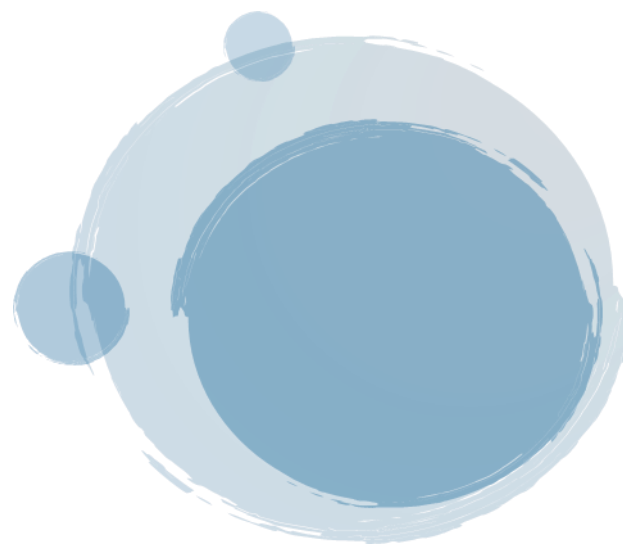
Via Stampatori, 6

Torino (TO)

011/0600532

La nostra realtà utilizza da sempre lo stesso tipo di farine di uno specifico molino (Quaglia) di cui siamo anche selected partner, per cui la differenza Universo Bianco la fa con il servizio.

Hanno in magazzino tutta la gamma che utilizziamo e abbiamo la possibilità di ricevere la merce in modo molto rapido e flessibile anche più giorni a settimana, per cui, nulla da dire!!!





VITTORE GIORGIO

Pasticceria – caffè

Corso Re Umberto, 60

Verzuolo (CN)

0175/86162

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Problemi vari di qualità

Quel' è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Non ho ostacoli

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

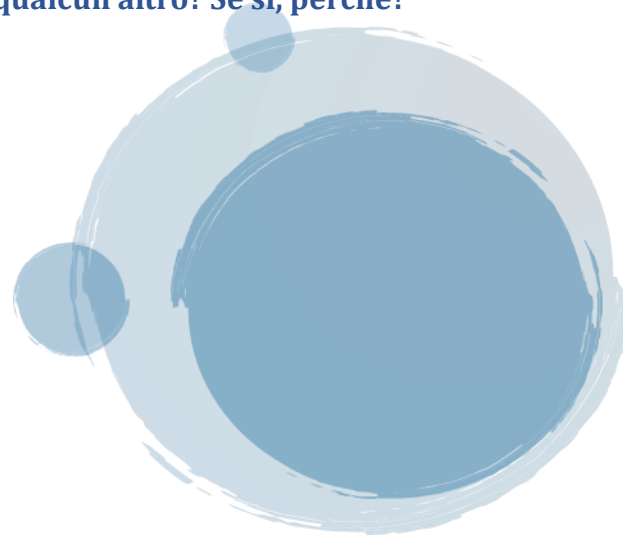
Ottimi

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Puntualità, cordialità e qualità

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Sì, perché sono affidabili e professionali.





BRUNO SACCO

Pizzeria Cosmopolitan New

Via Bonifanti, 3

Centallo (CN)

347/8005185

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

I prodotti che usavo non mi garantivano una certa qualità.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

Costi ultimamente troppo elevati cause pandemia, guerre ecc....

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

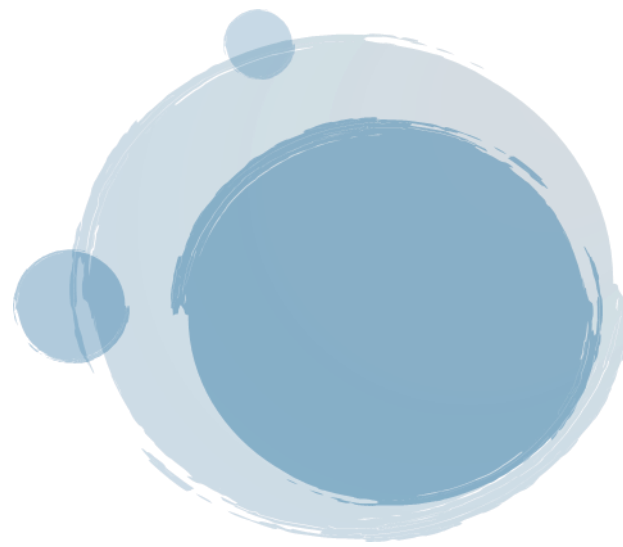
Eccellenti con prodotti di prima qualità soprattutto con la farina.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Le tempistiche nell'intervenire su eventuali problemi.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Già consigliato, perché prodotti e servizio di ottima qualità.





DAVIDE MEDORI

Pizzoteca

Via Verdi, 7

Fossano (CN)

331/9281173

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Prima di conoscere il vostro prodotto, la qualità di quello precedente era altalenante.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel compare?

Trovare la qualità che cerchiamo nei prodotti.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

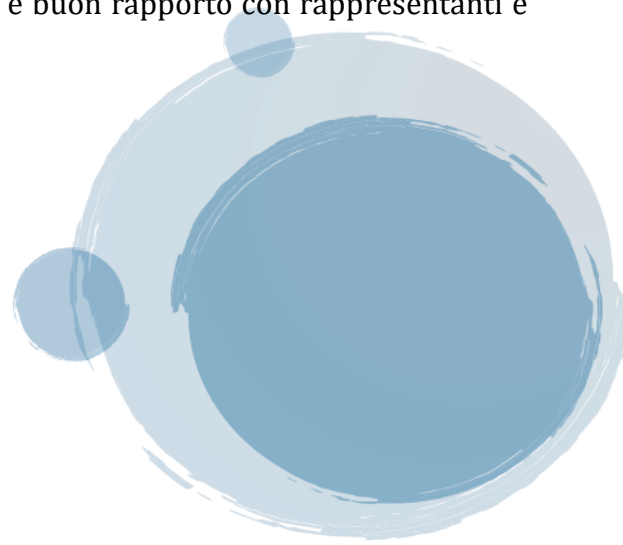
Sono riuscito a mantenere gli standard qualitativi.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

La varietà dei prodotti.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Si certamente. Prodotti di qualità, assistenza cliente ottima e buon rapporto con rappresentanti e autisti.





CIVALE SANTO

Officina del Gusto

Corso Roma, 55

Savigliano (CN)

0172/3703365

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Mi trovo bene adesso.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel compire?

Continui aumenti materie prime.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Buoni.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Puntualità.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Sì perché prodotti di qualità.





AVIGNONI NICOLA

Avignoni Nicola

Corso Vittorio Veneto, 20/5
Bergeggi (SV)

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

La non qualità dei prodotti e la non competenza degli uomini.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel compare?

Non mi blocca niente! Compro sempre la merce affinché non mi manchi.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

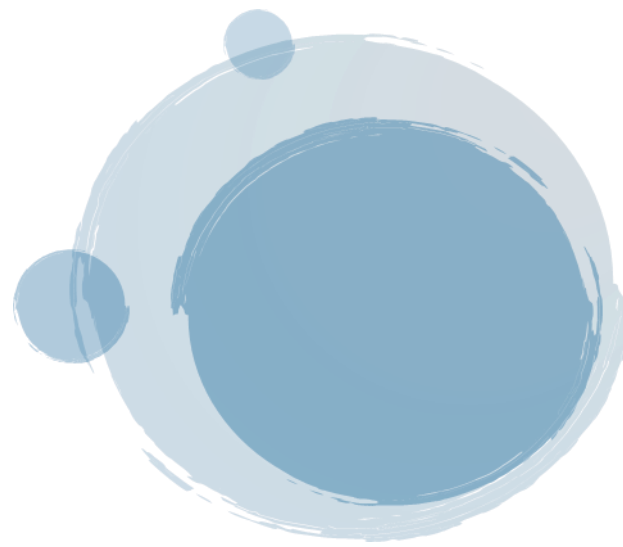
Eccezionali.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Competenza della rete vendita.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Certo già fatto.





CESARE GHISO

Panificio 21/32

Via dell'Olmo 21/R

Savona (SV)

347/8568016

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Ero alla ricerca di fornitori di farina.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel compare?

Niente in particolare, sono predisposto a provare nuovi prodotti se con le caratteristiche che mi interessano.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

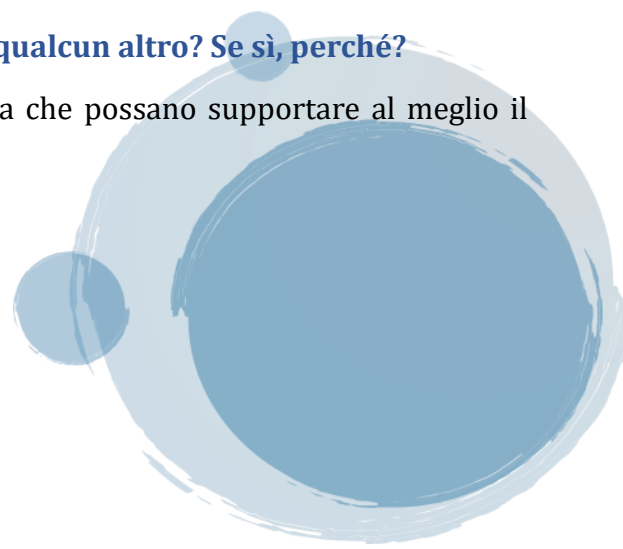
Avendo una vasta possibilità di scelta ho avuto la possibilità di trovare la materia prima migliore per realizzare i miei prodotti.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

La varietà di farine a cui posso avere accesso, la competenza e la formazione con professionisti di valore anche presso il mio laboratorio.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Sì perché sul territorio non ci sono aziende come la vostra che possano supportare al meglio il cliente alla ricerca di farine.





ANDREA BRUNETTI

Pizzeria Sileo

Via Nazionale, 54

Nucetto (CN)

347/7089554

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Lavoravo con farine di molini locali e non riuscivo ad avere una costanza dei prodotti.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel compire?

Niente in particolare.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

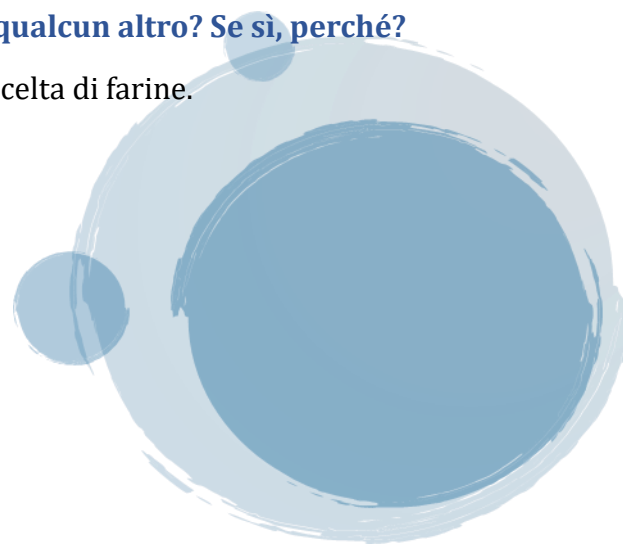
Ho la possibilità di poter realizzare anche nuovi prodotti con un ottimo supporto tecnico e di caratterizzare e personalizzare i miei impasti.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

In particolare il supporto di un tecnico interno all'azienda mi ha davvero colpito oltre alla grande disponibilità.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Sì, perché molto professionali e competenti oltre alla vasta scelta di farine.





ANDREA DE BASTIANI

Pizzeria Rio della Plata

Strada Statale 28, 11

Vicoforte (CN)

334/1841681

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Non conoscevo la parte più tecnica dell'utilizzo della farina; ingrediente fondamentale nella realizzazione di un buon lievitato. Nascendo come cuoco ho sempre percepito la farina come uno dei tanti ingredienti e non come attore principale.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel compare?

Siamo in attività da molto tempo e siamo restii ad interrompere collaborazioni con fornitori storici.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

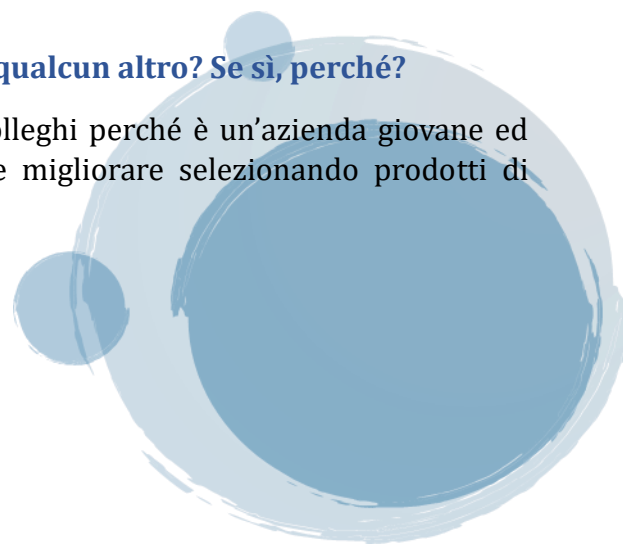
Sto migliorando continuamente la mia capacità tecnica e la mia competenza.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

Mi è piaciuta da subito la disponibilità e la professionalità. L'unica azienda che organizza e svolge in modo continuativo attività di formazione per i propri clienti.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì, perché?

Sì, consigliare il prodotto e la collaborazione a dei miei colleghi perché è un'azienda giovane ed ambiziosa che offre la possibilità al cliente di crescere e migliorare selezionando prodotti di eccellenza.





PAOLO CRAVETTO

La Bottega del Padellino

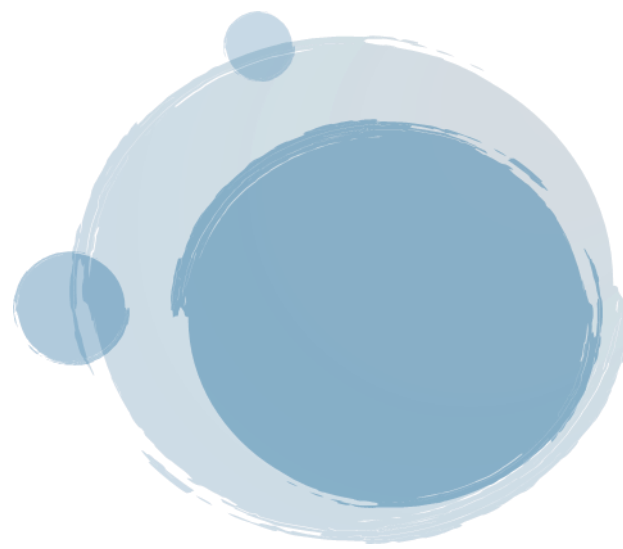
Corso Dante, 77

Torino (TO)

333/2664915

Universo Bianco ci ha assistito sia in fase di apertura della nostra pizzeria la padellino, consigliandoci le farine che meglio si confacessero alle nostre esigenze, sia nel quotidiano, garantendo consegne puntuali e tempestive.

La qualità dei prodotti è senz'altro eccellente: insomma un punto di riferimento per noi.





ANTONELLA NUZZO

W 300

Via Giuseppe Grassi, 16/C

Torino (TO)

338/8451187 - 375/6897504

Siamo molto soddisfatte della collaborazione con l'azienda Universo Bianco, conosciuta grazie a Marco Sandalo, sempre gentile, professionale, preparato e soprattutto grazie per averci consigliato il Molini Fagioli.

Grazie all'opportunità che ci è stata data dall'azienda, portare direttamente nel nostro laboratorio Paolo Spadaro, abbiamo ampliato la conoscenza sulle farine e di conseguenza migliorato il prodotto iniziando un percorso tutto in salita.

Complimenti per le iniziative di formazione sempre numerose.

Super soddisfatte!





DE LEO FABIO CIRO

La Piazzetta

Via Gaetano Amati, 129

Venaria Reale (TO)

331/8693661

Da quando ho iniziato a collaborare con Universo Bianco ho avuto a disposizione molte referenze di farine fra cui scegliere e anche un supporto tecnico molto valido.

Con la consegna settimanale e il loro metodo di stoccaggio non ho più avuto il problema del deterioramento della farina dato dalle condizioni climatiche e dalla conservazione nel mio locale.

Posso ordinare solo quella che utilizzo senza dover fare magazzino.

La qualità dei prodotti venduti, il loro servizio e supporto tecnico hanno fatto sì che riuscissi a ottenere un prodotto di qualità elevata e soprattutto costante nel tempo.





ALESSANDRO FORNERIS

Spaccafrutta

Via Aurelia, 215

Varigotti (SV)

349/5615721

Quali problemi stavi riscontrando prima di lavorare con me – conoscere il mio prodotto?

Ero alla ricerca di un fornitore di farine che mi potesse supportare nello sviluppo di un prodotto da inserire nella mia offerta commerciale.

Qual è l'ostacolo più grande che ti blocca nel comprare?

La disponibilità nel supportare le mie necessità e nel trovare insieme delle soluzioni. Poca affidabilità.

Quali risultati hai raggiunto ora che hai provato la mia soluzione?

Con il vostro supporto sono riuscito a sviluppare un prodotto/processo produttivo che mi soddisfa e mi ha dato la possibilità di aumentare il mio fatturato.

Quale aspetto ti è piaciuto della nostra collaborazione?

La competenza e il supporto.

Consigliaresti il mio prodotto – la mia collaborazione a qualcun altro? Se sì perché?

Sì perché mi sembra giusto far lavorare chi se lo merita.





ROBERTO SCORZELLI

Aresco

Piazza Risorgimento Vigo, 1/B
1/C

None (TO)

3454588133

È un distributore che ha una gamma di farine che può soddisfare le tue esigenze nell'ambito lavorativo.

Compro da più aziende per avere conoscenza sul mercato molto versatile, quindi non ho ostacoli.

Ho riscontrato professionalità sia nel rappresentante e nell'azienda.

Consiglio i vostri prodotti e altri perché la qualità è sempre importante.



B O N U M
— *SB* —
eccellenze italiane



MARIA PAOLA GALLO

Pasticceria Orchidea

Via Indipendenza, 40

Poirino (TO)

011/9452247

Ottima gamma di farine, soprattutto le speciali.

Compro da Bonum sicuramente perché Pino ha un modo di presentare i prodotti in modo eccellente e poi se ho un problema me lo risolve, è professionale e una figura che non si trova in tutte le realtà.

I prezzi sono alti, ma buona qualità, se si migliorano i prezzi meglio ancora, a volte qualche disagio nel ricevere la merce conforme all'ordine.



B O N U M
— *SB* —
eccellenze italiane



SALDELLA WILLIAM

Formula One

Via Tampellini, 5

Collegno (TO)

342/8030614

Acquisto da anni, è un'azienda che può soddisfare qualsiasi richiesta e esigenza sulla gamma di farine.

Compro da Bonum perché ho un ottimo rapporto con il rappresentante, ottima professionalità.
Il prezzo a volte è elevato però la qualità è apprezzabile.



B O N U M
— *B* —
eccellenze italiane



CIRO PETRUCCI

Il Fornaio

Via Oropa, 141

Torino (TO)

011/8994374

Ottima gamma e scelta di farine, farine speciali, ecc...

Uso un molino locale per la produzione del pane.

Acquisto da Bonum perché ho un ottimo rapporto con il rappresentante, consiglieri a un mio collega l'acquisto dei prodotti per sua professionalità, l'ostacolo nell'acquistare di più è legato al prezzo che su tante referenze è elevato.



B O N U M
— *SB* —
eccellenze italiane



MASSIMO MORRA

**Pasticceria Cioccolateria
Morra**

Via Indipendenza, 58

Poirino (TO)

338/7685783

Vasta gamma di farine, forse troppo eccessivo per la mia realtà.

Mi trovo bene acquistare da voi perché conosco il rappresentante da una vita, prima non conoscevo l'azienda, soddisfatto delle due consegne a settimana, sono bloccato dall'acquisto di più prodotti per il prezzo, i ragazzi che consegnano sono precisi, soprattutto sistemano la merce in magazzino.



B O N U M
— SB —
eccellenze italiane



UB universo
bianco
OLTRE LA FARINA, UN MONDO

DAVIDE RIDOLFO

L'arcade

Piazza della Resistenza, 1/C

Villar Dora (TO)

349/6113730

Come ben sapete ho due grandi handicap che avevo con il precedente fornitore erano di tipo logistico uno, e di supporto tecnico/formativo l'altro.

Devo dire che con Marco il primo è assolutamente risolto perché c'è massima chiarezza e precisione, in più i ragazzi sul territorio sono precisi gentili e disponibili, quindi grandi!!

Il secondo punto è supportato dalle demo che periodicamente vengono svolte che sono sicuramente molto interessanti come aiuto, personalmente sento, da autodidatta, di aver bisogno "di metter più le mani in pasta", ma lo dico come spunto personale assolutamente non come critica.

Per quanto riguarda la parte commerciale mi frena un po' nell'acquisto solo la pregressa costruzione di rapporti con alcuni altri fornitori con cui non ho grossi problemi come col tuo predecessore, è un po' i prezzi che sono un pelo alti in alcuni casi.

Il risultato più eclatante di tipo tecnico, grazie alle demo e all'applicazione in laboratorio ho raggiunto una maggiore consapevolezza sul prodotto, che mai prima d'ora.

L'aspetto che mi è piaciuto di più della nostra collaborazione è la professionalità, che indico come concetto che racchiude in sé tutto a 360°, ovvio che per tutta questa sentire di motivi consigliere voi a colleghi e conoscenti.



B O N U M
— *SB* —
eccellenze italiane