

San Giorgio Spa investe nell'ERP a sostegno della crescita rapida

L'azienda salernitana di croissanterie specializzata nel food service ha scelto l'ERP Si Fides di Sinfo One per efficientare i processi interni

Intervista a Marco Ciron, Direttore Commerciale Generale di San Giorgio Spa

di Elisabetta de Luca

SAN GIORGIO

Sede

Castel San Giorgio (Sa)

Attività

Produzione di surgelati

Addetti

150

Fatturato

30 milioni di euro

Proprietà

Società per azioni

Una buona dose di passione; capacità di fare ottimi prodotti, in abbondanza; avere la sede in un territorio che offre qualità a costi contenuti, quanto basta. È questa la ricetta che San Giorgio Spa, azienda che produce prodotti surgelati, ha usato per passare dall'essere un piccolo laboratorio artigianale a una realtà industriale da 30 milioni di fatturato l'anno e 150 dipendenti.

A Castel San Giorgio, in provincia di Salerno, ha sede un sito produttivo da 70mila metri quadrati, formato da tre complessi, uno dei quali sarà inaugurato a breve e si estende per 24mila metri quadrati su tre piani. All'interno, ogni giorno, vengono preparati prevalentemente dolci per la prima colazione, core business dell'azienda, e specialità campane, oltre a snack salati come rustici e friggitoria, racconta **Marco Ciron, Direttore Commerciale di San Giorgio Spa**: "Il 70% del nostro fatturato deriva dalla

produzione di dolci, il 30% dai prodotti salati. Attraverso una rete composta da 200 distributori, commercializziamo i nostri surgelati in tutta Italia e anche sui mercati esteri, dove siamo riconosciuti soprattutto per le specialità locali".

In Italia la concorrenza sui dolci surgelati e in generale nel Food è molto alta, ma San Giorgio spa sa come farsi valere: "La nostra azienda si posiziona tra le prime cinque nel mercato di riferimento e, per il secondo anno consecutivo, siamo stati premiati dalla Borsa Italiana, tra oltre 7.500 PMI italiane, per le performance eccellenti e i traguardi raggiunti".

L'investimento in tecnologia trasforma l'azienda

La storia di San Giorgio Spa ha avuto inizio 35 anni fa, grazie a un pasticcere, Sabato Bruno, che ha saputo trasmettere la sua passione ai figli, Antonino e Ivan. Insieme hanno contribuito alla crescita del sito pro-

MARCO CIRON



Maturità classica nel 1980, Laurea in Scienze dell'Informazione nel 1985, dopo una breve esperienza in Olivetti e in NCR (multinazionale americana di tecnologia informatica) nel 1992 è entrato in GranMilano – Gruppo Barilla, dove è rimasto fino al 2008 in qualità di Direttore Vendite sia della divisione prodotti di ricorrenza sia di quella dei prodotti congelati e surgelati, Italia ed estero.

Dopo l'acquisizione nel 2008 da parte di Sammontana ne è diventato il Direttore Commerciale del canale ho.re.ca; nel 2012 è passato in Rolli, azienda di Parma del settore delle pizze e verdure surgelate, in qualità di Direttore Commerciale Food Service. Da luglio 2015 ricopre la posizione di Direttore Commerciale Generale in San Giorgio Spa.

duttivo che nel 2004 poteva considerarsi già una media azienda e che commercializzava i propri prodotti nel Centro-Sud del Paese. Poi, nel 2010, San Giorgio Spa ha cominciato ad avere un sempre maggiore successo: “Con l’aumentare della produzione, è cresciuto anche lo stabilimento”, spiega Ciron.

Oggi è un’impresa di croissanterie specializzata nel mercato del food service con impianti produttivi e di conservazione d’avanguardia: “Nel nuovo impianto che stiamo per inaugurare abbiamo inserito tre linee di produzione con tecnologia tedesca. Ci siamo dovuti rivolgere all’estero perché l’industria del freddo in Germania è in grado di fornire tecnologie molto più avanzate rispetto a quella italiana”.

Un investimento importante, finalizzato ad aumentare la crescita dell’azienda: “L’imprenditore ha deciso di investire 25 milioni di euro per gli impianti di ultima generazione”.

Macchine tedesche, quindi, ma cuore italiano, anzi del Sud Italia: “Il 99% dei nostri prodotti è interamente fatto in azienda, utilizzando le specialità del territorio. Avere lo stabilimento nel Salernitano, infatti, ci offre non solo l’occasione di avere la qualità degli ingredienti a costi contenuti, ma anche di usufruire degli incentivi fiscali del Governo e dei fondi della Comunità europea pensati proprio per lo sviluppo dell’imprenditoria nel Sud”.

Il 2015 è stato l’anno in cui l’azienda è cresciuta di più dal punto di vista culturale, passando da una gestione di tipo familiare a un’impostazione manageriale: “San Giorgio è un’azienda che non è entrata mai in crisi e di certo questo lo deve ai solidi valori su cui si fonda, ma una scelta strategica importante è stata quella di sfruttare l’esperienza di chi, come me, viene da realtà industriali molto grandi e che ha portato in azienda una cultura manageriale più marcata. Così ci sono stati inserimenti importanti nell’area Marketing e IT che stanno contribuendo al successo dell’impresa”.

La scelta dell’ERP

Una crescita costante quella a cui il Direttore Commerciale Generale fa riferimento, ma molto rapida. Da qui nasce l’esigenza di avere un sistema informatico in grado di supportare l’espansione: “Nel 2016 ci siamo resi conto che il nostro ERP non era più adeguato per



Lo stabilimento di San Giorgio Spa a Castel San Giorgio (Sa)

sostenere i ritmi dell’azienda. Avevamo bisogno di un sistema che fosse in grado anche di intervenire sui processi”.

Dopo un’attenta analisi dei player di mercato, la scelta è ricaduta su Sinfo One e in particolare sulla soluzione Si Fides, come racconta Ciron: “Ciò che ci ha convinti a scegliere il system integrator di Parma è stata soprattutto la professionalità del team che ci ha seguiti nel primo periodo di prova e che continua ad affiancarci. Ci ha colpito, in particolare, l’attenzione verso le persone, vero elemento centrale del processo di change management aziendale. Sinfo One, poi, ci è sembrato il partner ideale perché è un’azienda specializzata in soluzioni per il food e vanta delle case history molto interessanti, casi di successo che abbiamo potuto verificare”.

L’implementazione dell’ERP di Si Fides è partita da poco, come spiega Ciron: “Sinfo One ci seguirà per i prossimi sei mesi, sino a gennaio del 2018 per un periodo di affiancamento e formazione. Abbiamo chiesto, infatti, che tutte le persone della nostra azienda fossero allineate”. In Si Fides l’azienda salernitana ripone grande fiducia: “Ci aspettiamo di efficientare i processi e di lavorare con maggior facilità in un ambiente sempre più integrato, dato che il sito produttivo è cresciuto, così come l’uso delle tecnologie in azienda e abbiamo la necessità di aver un maggior controllo su tutta la filiera”.