

il fuoricasa

ANNO 1 | NUMERO 1

L'INFORMAZIONE DELL'HORECA E DELL'OUT OF HOME



GRUPPO CIMBALI:
UN'ACCADEMIA PER PORTARE NEL MONDO

LA CULTURA DEL CAFFÈ

VIENI A SCOPRIRE TUTTE LE NOVITÀ A  PAD. 24 - STAND L52-N51-L60-N61

PreGel
Your passion. Our ingredients.

L'ANNO D'ORO CONTINUA A HOST

Definire il 2019 come anno d'oro per l'azienda PreGel è sicuramente riduttivo: a partire dalla sua data di nascita, il 1967, ogni anno dalla sua crescita può essere considerato d'oro. Continue novità di prodotto, tecnologie sempre più avanzate, nuove sedi e scuole nel mondo, certificazioni, riconoscimenti: tutto il percorso di PreGel è stato un crescendo, tanto che oggi quella che era una piccola impresa familiare rappresenta un punto di riferimento indiscusso nel comparto dei preparati e dei semilavorati per la gelateria, pasticceria e beverage.

Qualità, innovazione, tecnologia, attenzione per il cliente, welfare aziendale sono i principali valori sui quali PreGel ha costruito la propria mission, senza dimenticare il valore più importante: l'impronta familiare che ha dato avvio alla sua storia.

Fondata dal dott. Luciano Rabboni, che ne è Presidente e Amministratore Delegato, e da sua moglie, il percorso della PreGel continua grazie all'impegno dei figli Vittorio e Dario, che portano avanti una storia imprenditoriale di successo, tutta italiana.

E allora per quale motivo definire il 2019 un anno d'oro? Perché quest'anno l'azienda ha messo a segno importanti obiettivi e ottenuto lusinghieri riconoscimenti.

- ✓ Al **Dott. Lucio Rabboni** è stata conferita la nomina di **Cavaliere del Lavoro** da parte della presidenza della Repubblica, un titolo che suggella l'impegno incessante, lo spirito di abnegazione, la lungimiranza grazie ai quali è riuscito a creare un'impresa di successo, internazionalmente riconosciuta.
- ✓ L'azienda ha ricevuto un altro importante riconoscimento: la **Certificazione Impresa Champion 2019**, alla quale si aggiunge il più recente ottenimento del massi-

mo punteggio per le **certificazioni BRC GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY** e **IFS Food Standard**, che delineano i requisiti di sicurezza alimentare e qualità, oltre che i criteri operativi che devono essere soddisfatti per adempiere agli obblighi normativi della salvaguardia del consumatore.

La certificazione Impresa Champion 2019 è il risultato della ricerca realizzata dal Centro Studi Italy Post in collaborazione con l'Economia del Corriere della Sera sull'evoluzione del mondo delle imprese.

Obiettivo della ricerca è di identificare le aziende tra i 20 e i 120 milioni di fatturato, cresciute costantemente negli ultimi sei anni, e che hanno maturato una redditività sopra la media nei principali settori. Secondo i parametri della ricerca e i risultati dei bilanci depositati negli ultimi 6 anni, **PreGel si è posizionata tra le 100 aziende italiane top performer**. Un successo che PreGel ha voluto condividere con tutti i collaboratori, artefici insieme alla proprietà dei risultati raggiunti.

Instancabile nell'individuare le opportunità di crescita non solo per se stessa, ma anche per il territorio in cui opera, ovvero la regione Emilia, PreGel si è lanciata in nuovo progetto, ufficializzato a maggio di quest'anno: la creazione di un **polo Agroalimentare** che sta sorgendo nei pressi della sede storica dell'azienda, la località di **Arceto di Scandiano (RE)**.

Il progetto nasce dalla collaborazione con la **Cantina Emilia Wine**, un'azienda che produce uva per i vini iconici della regione Emilia. Entrambe le imprese sentivano la necessità di ampliare i propri spazi e di ottimizzare le tecniche di produzione, attraverso la condivisione del know-how dei dipartimenti di Ricerca e Sviluppo di ognuna. Non solo: entrambe nutrivano l'esigenza di

migliorare l'impatto della produzione industriale sul territorio circostante, inteso sia come tessuto sociale che come ambiente, incrementare le opportunità di occupazione dell'area, sviluppare un business che valorizzi le eccellenze agroalimentari locali, ridurre l'impatto ambientale attraverso tecnologie innovative.

Questi gli obiettivi che hanno guidato la nascita della nuova base di PreGel ad Arceto che, sebbene preveda importanti lavori edili, è tutta improntata sulla **Sostenibilità**.





matica; saranno piantati 3400 alberi in 47.000 mq di boscate, filari e siepi che attenueranno l'aspetto industriale del sito, migliorando l'effetto paesaggistico.

✓ Impegnata in questo importante progetto, l'azienda non ha certo messo in stand by l'innovazione di prodotto, che nel 2019 ha visto crescere ulteriormente l'offerta con l'inserimento di nuove referenze. Ad esempio la ricetta **Magic Unicorn**, presentata a Sigep 2019. Consiste in uno sprint dal colore azzurro cielo - caratterizzato da aromi naturali e senza coloranti - ed un topping, una salsa liscia dal sapore fruttato di fragola con brillanti nutrienti alimentari. Un mix di sensazioni e colori che sono esplosi questa estate nella maggior parte delle gelaterie e pasticcerie.

Sempre a Sigep 2019 è inoltre stata presentata la nuova **linea beverage Regium**, un insieme di prodotti versatili e adatti a tutte le ore del giorno attraverso l'impiego rivoluzionario e innovativo del prodotto.

Il percorso d'innovazione continua con la sua **linea Five Star Chef per la pasticceria**, arricchita di nuovi prodotti senza glutine.

La linea Five Star Chef si compone di varie preparazioni che aiutano il pasticcere nel suo lavoro quotidiano:

Tutte le strutture dei dipartimenti tecnologico, informatico e ingegneristico sono concepiti per ridurre i consumi energetici; altrettanto avverrà per la logistica grazie alla collaborazione con Elettric80; l'intero edificio è progettato sui principi della bioclimatica;

si tratta di basi, glasse, farciture e altre referenze che dimezzano i tempi e i costi di realizzazione della creazione, garantendo qualità per il cliente e un'eccellente resa nella lavorazione, anche grazie al perfetto bilanciamento degli ingredienti.

Tra i nuovi prodotti senza glutine della linea vi è il **Pronto Flamenco Gluten Free**, un prodotto utile per realizzare pan di Spagna, plumcake, torte e altre specialità riducendo i tempi e facilitando il lavoro di preparazione. Altrettanto utile per moltissime creazioni di diverse specialità da forno è il **Frollis Gluten Free** specie se aromatizzato con uno degli oltre trenta sapori dei **Pannacrema-Pastry-Compound**, paste concentrate adatte sia per la pasticceria da forno che fredda.

Per la farcitura i Pastry Fillings, pregiate salse con pezzi corposi di frutta (contiene dal 60% al 90%) indicato per qualsiasi creazione.



Già proiettata nel 2020, PreGel è **Platinum Sponsor della Coppa del Mondo di Gelateria**, che si svolgerà a Rimini in occasione di Sigep 2020, un evento che l'azienda ha molto a cuore in quanto occasione per promuovere la cultura del gelato artigianale e per il quale ha deciso di avere un ruolo attivo per creare nuove sinergie e valorizzare sempre di più il comparto.

Come prima iniziativa collegata alla Coppa del Mondo di Gelateria, PreGel ha dato spazio e voce ai partecipanti alla competizione, dedicando loro una sezione del portale, dove potranno raccontare al meglio il proprio percorso professionale e il proprio approccio a questa sfida, presentando ricette che meglio rispecchiano il proprio lavoro, realizzate con ingredienti PreGel.

La Coppa del Mondo di Gelateria sarà sicuramente solo il primo degli eventi che aprirà ad un 2020 di ulteriori successi.

