

case**history**



**FRADIAVOLO**

CLIENTE

**Fradiavolo - Fragesa S.r.l.**  
**GIOIA Group S.p.A.**

SETTORE MERCEOLOGICO

**Ristorazione**

NUMERO ADDETTI

**circa 300**

FATTURATO

**25 milioni di Euro**

SITO INTERNET

**[www.fradiavolopizzeria.com](http://www.fradiavolopizzeria.com)**

**SOLUZIONI ZUCCHETTI IN USO:**

**ERP**

Mago

**POS e AUTOMAZIONI DI CUCINA**

TCPOS

**HR**

HR Portal

**BUSINESS INTELLIGENCE**

Infobusiness

## La pizza "digitale" fra artigianato e contemporaneità

Il gruppo nasce nel 2018 da un'idea di Mauro D'Errico e Gianluca Lotta, che rilevano a Genova la pizzeria Fradiavolo. Da qui inizia l'ascesa che porta all'apertura di altre sedi, fra le quali quella prestigiosa a Milano. Lo stile è artigianale e contemporaneo, le materie prime sono di alta qualità (presidi slow food) e le ricette sono frutto di un'accurata selezione degli ingredienti e di un innovativo processo di creazione della pizza. Gli "ingredienti" di qualità del progetto hanno consentito di entrare nella classifica "50 Top Pizza". Il segreto del successo di Fradiavolo è nella gestione di tipo manageriale: la qualità dei prodotti italiani incontra l'innovazione tecnologica. Gli obiettivi sono alti: passare da 21 pizzerie a 40, (da aprire soprattutto nei centri città in cui la *delivery* rappresenta circa il 20% del *business*), da 150 a 450 dipendenti e da 5 a 40 milioni di euro di fatturato. Operazioni possibili grazie al recente ingresso di Gioia Group Spa, holding partecipata dalla famiglia Ferrieri, (Cioccolatitaliani, Bun Burgers e Pizzeria Italiana Espressa) e dal fondo Mir Capital. L'idea innovativa del format Fradiavolo risiede nell'ingegnerizzazione del processo produttivo, che ha portato a standardizzare, semplificare e velocizzare le fasi di preparazione della pizza mantenendo sempre elevata la qualità. Il risultato? L'inserimento nella classifica delle migliori 20 catene di pizzerie al mondo.

 **ZUCCHETTI**

**[www.zucchetti.it](http://www.zucchetti.it)**

### ESIGENZE DEL CLIENTE

Il format di Fradiavolo è innovativo e all'avanguardia ed è studiato apposta per essere replicabile, pur mantenendo in ogni ristorante alcuni dettagli caratteristici della città in cui si trova.

Dal punto di vista tecnologico era necessario centralizzare e digitalizzare i processi produttivi e logistici al fine di gestire da un unico *access point* l'attività di tutti i punti vendita, senza mai perdere il focus sulla qualità e sui prezzi delle materie prime, oltre che sulla profittabilità dell'azienda.

Inoltre, era necessario:

- aumentare la rapidità del servizio e l'accuratezza delle ordinazioni
- garantire il miglior servizio al cliente velocizzando la presa delle comande (anche in mobilità)
- consentire ai clienti di ordinare anche dal proprio *smartphone* direttamente al tavolo. C'era anche l'esigenza di implementare un sistema che consentisse a ciascun ristorante di gestire in autonomia e in modo semplice l'organizzazione e la gestione delle presenze dei dipendenti; dall'altro, l'ufficio

Amministrazione Risorse Umane centrale aveva bisogno di disporre in tempi rapidi di tutti i dati e le informazioni necessarie per la chiusura delle presenze mensili e l'elaborazione degli stipendi.

### PROGETTO REALIZZATO

Fradiavolo ha scelto **TCPOS** di Zucchetti per ottimizzare i processi nei singoli ristoranti centralizzando al contempo la gestione globale dell'azienda. Le informazioni raccolte dai punti cassa *touch screen* e dai *touch point* con i clienti *in-store*, insieme alle statistiche del venduto, vengono sincronizzate per migliorare il servizio al cliente e la *performance* dei singoli locali.

Grazie all'integrazione di TCPOS con **Mago**, ERP Zucchetti, Fradiavolo gestisce anche gli aspetti amministrativi e contabili, le giacenze delle merci in magazzino e i rapporti con i fornitori, per un controllo complessivo puntuale e preciso: la digitalizzazione di magazzini, processi di produzione e attività contabili contribuisce a ottimizzare le informazioni e a ridurre i margini di errore. Per il personale è stato implementato **HR**

**Portal** che gestisce tutti i servizi (paghe, gestione presenze, budget del personale) e permette di pubblicare on line i servizi, le informazioni, gli *employee self service* e le applicazioni riservate all'ufficio del personale.

Infine, **Infobusiness** è la soluzione di Zucchetti ideata per analizzare i dati e realizzare *dashboard* dinamiche senza uso di codice, anche via *web*.

### PERCHÉ ZUCCHETTI?

Risponde Mauro D'Errico,  
Presidente Fragesa Srl

"Cercavo un sistema integrato che mi permettesse di sviluppare un controllo di gestione evoluto, preciso e, allo stesso tempo, intuitivo e immediato nell'utilizzo. Con la soluzione TCPOS-Mago, Zucchetti ha risposto perfettamente alle mie esigenze, dandomi la possibilità di controllare uno degli aspetti chiave dell'azienda - il "food cost" - con precisione, nonostante l'espansione esponenziale che stiamo effettuando negli ultimi anni".

