

BERTO'S

WWW.BERTOS.COM

Cosa lega l'aeroporto internazionale del Cairo allo stadio José De Alvalade di Lisbona, la casa dei Reali di Spagna all'ospedale di Medina in Arabia Saudita, la sede delle Poste del Belgio allo splendido Macau Golf & Country Club di Hong Kong? Semplice: una splendida cucina padovana. Tutte queste strutture, infatti, utilizzano al loro interno un impianto della Berto's, l'azienda di Tribano fondata nel 1973 dal Commendatore Giorgio Berto, che realizza prodotti per la cottura professionale. Berto's - 103 dipendenti, 20 mila metri quadri di stabilimento (12 mila coperti), è tra le prime cinque imprese italiane del settore. Ma da anni ormai si è imposta anche all'estero. Con una produzione all'80% destinata a oltre ottanta Paesi, spiega Enrico Berto, figlio di Giorgio e attuale vice presidente. Negli ultimi dieci anni le vendite sono triplicate, la crescita media annua è stata del 12,61%. L'obiettivo della società è quello di incrementare il proprio giro d'affari in modo graduale ma costante, ampliando sia la gamma dei prodotti, oggi più di 800, nei mercati di tutto il mondo. L'azienda dove investe per essere competitiva?

«Buona parte dei ricavi sono stati impegnati per la ricerca e lo sviluppo di nuove tecnologie. In questo modo ogni anno vengono realizzati più di 50 nuovi prodotti. La produzione è organizzata in quindici linee semiautomatiche, dedicate alle diverse componenti organizzate secondo i principi della Lean Production dove piccoli magazzini costantemente riforniti sono a portata di mano degli operatori, questo permette di ottimizzare gli spostamenti e riduce i costi di inutili magazzini centralizzati. Ogni 100 pezzi prodotti al giorno 80 vanno all'estero e 20 in Italia. Altro punto di forza – dice Enrico Berto – sono i tempi e la flessibilità della nostra azienda in meno di 1 mese viene gestito tutto il ciclo produttivo dall'ordine alla spedizione. La capacità produttiva è di 100 prodotti al giorno e attualmente i prodotti della classe Berto's sono circa 800.»

Chi suggerisce le nuove migliorie ai prodotti?

«La nuova tecnologia nasce principalmente dai 40 anni di esperienza alla quale si uniscono le informazioni provenienti dai nostri utilizzatori: gli chef di tutto il mondo che ci lavorano giornalmente. Un esempio che possiamo citare è la nuova piastra concava per la cottura su pentola wok un punto di incontro tra la cucina tradizionale europea e orientale.»

Come garantite la qualità dei vostri prodotti?

«Il Laboratorio avanzato, verifica tutti i componenti del nostro prodotto finito. Dal 1997, tra l'altro, tutti i processi seguono la normativa UNI EN ISO 9001, che prevede la verifica delle singole componenti e il severo collaudo del prodotto prima della

sua immissione sul mercato. Questa attenzione maniacale per la sicurezza ci ha consentito di diventare la prima azienda del settore che ha esteso la garanzia dei propri prodotti fino a cinque anni. È con tale sistema di lavoro che Berto's è riuscita a farsi apprezzare nel mondo.

Inoltre Berto's ha adottato un Sistema di Gestione Ambientale, ottenendo nel 2005 la certificazione UNI EN ISO 14001, che segue attentamente sia nella costruzione del prodotto, sia nello smaltimento degli scarti: viene quindi eseguito un continuo monitoraggio per mantenere la conformità a tutte le leggi vigenti. Ultima certificazione ottenuta è la OHSAS 18001 che conferma l'attenzione alla sicurezza dell'ambiente lavorativo e un'ulteriore attenzione ai nostri dipendenti.»

Qual è il vero punto di forza dell'azienda che vi permette di vincere le sfide internazionali?

«Il vero successo dell'azienda deriva dalle persone, il principale investimento dell'azienda è in formazione. Nel 2013 i nostri 103 dipendenti (il 70% dei quali è diplomato) hanno seguito 1400 ore di formazione, è questo il valore aggiunto che trasferiamo nel nostro prodotto e ci permette di essere competitivi e innovativi. Con questo poi aumentiamo la fidelizzazione dei nostri dipendenti. Non ci lascia quasi mai nessuno e se qualcuno lo fa ci restiamo male! A nostra volta facciamo formazione ai nostri rivenditori autorizzati, agli importatori e alle grandi catene alberghiere e periodicamente vengono organizzati corsi di aggiornamento e a tal fine la Berto's si avvale della nostra Cucina Laboratorio e della grande esperienza di rinomati chef.»

Trattandosi di cucine industriali il Design è sicuramente orientato alla funzionalità più che all'estetica?

«Ogni prodotto nasce nel nostro ufficio di progettazione interno, tutti i particolari, insomma, sono studiati per garantire qualità e funzionalità. Periodicamente collaboriamo con grandi designer industriali alcuni riconosciuti dal Premio *Compasso d'Oro*. Grazie alla realizzazione di prototipi riusciamo a curare anche l'aspetto estetico che caratterizza le nostre nuove linee di produzione.»

Essendo la vostra produzione in attinenza con le tematiche dell'Expo 2015 parteciperete alla grande vetrina internazionale che si sta preparando a Milano?

«Berto's sta realizzando un ristorante all'interno dell'Expo e quindi le nostre cucine verranno utilizzate da grandi chef internazionali per far conoscere ai visitatori di Expo le prestazioni dei nostri prodotti.»





SCOPRI BERTO'S
GUARDA IL VIDEO
DISCOVER BERTO'S
WATCH THE VIDEO





«La nuova tecnologia nasce principalmente dai nostri 40 anni di esperienza alla quale si uniscono le informazioni provenienti dai nostri utilizzatori: gli chef di tutto il mondo che ci lavorano giornalmente.»

«New technology is mainly the fruit of 40 years of experience, joined with information coming from our users: chefs from around the world who work with our products daily.»

What is the connection between the Cairo International Airport and the José De Alvalade stadium in Lisbon, the home of the Spanish Royal Family and the Madina Hospital in Saudi Arabia, the headquarters of the postal service in Belgium and the splendid Macau Golf & Country Club in Hong Kong? Simple: excellent Paduan cuisine. All these structures, in fact, are equipped with a system of Berto's, the company in Tribano founded in 1973 by the Knight Commander Giorgio Berto, which creates professional cooking products. Berto's - 103 employees, 20,000 square meters of facilities (12,000 covered) - is among the top five Italian companies in the sector. For years now it has also established itself abroad. With 80% of production destined for over eighty different countries, explains Enrico Berto, Giorgio's son and current Vice-president. Over the last ten years sales have tripled and average annual growth has been 12.61%. The company objective is to gradually yet consistently increase its turnover, expanding its product range, currently over 800, to markets worldwide. Where does the company invest to be competitive?

«A good part of revenue has been invested in the research and development of new technologies. In this way, each year over fifty new products are created. Production is organized among fifteen semi-automatic lines, dedicated to different components in line with Lean Production principles, where small warehouses, constantly supplied, are in reach of the operators. This optimize movement and cuts the costs of useless centralized warehouses. Out of every 100 pieces produced a day, 80 go abroad and 20 stay in Italy. Another strength – says Enrico Berto – are the times and flexibility of our company. In less than one month, the entire productive cycle is managed, from the order to shipment. Productive capacity is 100 products a day and currently there are around 800 products in Berto's portfolio.»

Who suggests the new improvements to products?

«New technology is mainly the fruit of 40 years of experience, joined with information coming from our users: chefs from around the world who work with our products daily. An example is the new concave grill plate for cooking on woks, which is the synthesis of traditional European cooking and Asian.»

How do you guarantee the quality of your products?

«The advanced laboratory checks all the components of our finished product. Since 1997, moreover, all processes are in line with the standard UNI EN ISO 9001, which

sets forth checking the individual components and the strict testing of the product before it is put on the market. This meticulous attention to safety has permitted us to become the leading company in the sector, which has extended the guarantee of its products up to five years. This modus operandi has enabled Berto's to become recognized and appreciated worldwide.

Moreover, Berto's has adopted an Environmental Management System, obtaining the UNI EN ISO 14001 certification in 2005, which carefully follows both product manufacturing and the disposal of wastes. Therefore, all processes are constantly monitored in order to comply with all the laws in force. The latest certification we obtained is OHSAS 18001, which attests to our attention to safety in the workplace and our employees.»

What is the true strength of the company that enables you to win international challenges?

«The true success of the company is based on the people, the main investment of the company is in training. In 2013, our 103 employees (70% of whom have a high school diploma) attended 1,400 hours of training courses, this is the added value we give to our product and it permits us to be competitive and innovative. This also helps us increase loyalty among our employees. Hardly anyone ever leaves us and if someone does we feel bad! We train our authorized dealers, importers and large hotel chains, and periodically refresher courses are organized a tour Kitchen Lab, where we learn from the vast experience of famous chefs.»

As you produce industrial kitchens, design is surely more focused on function rather than aesthetics?

«Each product is born in our internal design office, all parts have been designed to guarantee quality and functionality. We occasionally collaborate with some important industrial designers who have received the *Compasso d'Oro* award. Creating prototypes allows us to also focus on aesthetics, which characterizes our new production lines.»

Since your business pertains to the topics of the 2015 Exhibition, will you be participating in the great international display that is being set up in Milan?

«Berto's is creating a restaurant inside the Exhibition and therefore our kitchens will be used by international master chefs, so visitors at the Exhibition can see the performance of our products.»