

#ragionevolezzacontroilvirus l'intervista a Fabrizio Lo Conte di **Molino Vigevano**

LINK: <https://www.bartumagazine.it/2020/07/02/ragionevolezzacontroilvirus-lintervista-a-fabrizio-lo-conte-di-molino-vigevano/>



#ragionevolezzacontroilvirus l'intervista a Fabrizio Lo Conte di **Molino Vigevano**
Redazione 02/07/2020 00
v i e w s
#ragionevolezzacontroilvirus l'intervista a Fabrizio Lo Conte, AD **Molino Vigevano 1936**
Di Camilla Rocca
Come è cambiata la tua percezione del business dopo il Covid19? Quali sono le conseguenze? Passata la fase più acuta dell'emergenza sanitaria, è tornata la voglia di ripartire e di tornare a una situazione più "normale". Confrontandoci con i nostri Clienti abbiamo capito che oggi più che mai le attività legate al fuori casa hanno bisogno di un'ottima pianificazione, di una gestione scrupolosa e attenta: ristoratori e attori dell'horeca sono chiamati a diventare veri e proprio manager delle loro aziende per garantirgli un futuro florido. Per questo **Molino Vigevano 1936** ha dato vita ad una serie di servizi e consulenze legate alla gestione delle attività

ristorative, come ad esempio l'analisi e l'ottimizzazione del food cost, progetti di marketing e comunicazione su misura e materiali PoP dedicati. Hai dovuto cambiare la produzione? In proporzione sono aumentate le vendite e in quali canali? Nonostante le tante difficoltà e criticità dettate dalle misure anti-Covid, la nostra azienda non si è mai fermata: il laboratorio di ricerca e sviluppo è rimasto sempre attivo, ogni giorno, e i quattro stabilimenti del gruppo hanno continuato a lavorare per rispondere in modo veloce e puntuale alla crescente richiesta degli italiani di farine, di lieviti e di ingredienti per la pasticceria. Ovviamente, il canale Horeca si è azzerato, mentre la Gdo ha registrato buone crescite. L'aumento più interessante è stato quello del nostro e-shop, che è arrivato a numeri incredibili di ordini in più rispetto all'anno scorso. Hai pensato a fare qualche attività di formazione in

questo periodo con i tuoi dipendenti? Hai dovuto prendere delle misure in tal senso? Il Gruppo Lo Conte ha adottato tutte le misure e le accortezze necessarie per garantire la sicurezza dei suoi lavoratori e dei suoi collaboratori, istruendoli e sensibilizzandoli sulle misure precauzionali da rispettare e sulle buone pratiche da eseguire. Inoltre, durante il periodo di lockdown, il Gruppo Lo Conte ha pensato anche alle esigenze degli operatori dell'Horeca costretti allo stop forzato. Con il brand **Molino Vigevano 1936** abbiamo voluto essere vicini ai pizzaioli di tutta Italia mettendo a loro disposizione tutto il know-how di questo brand, maturato in oltre 80 anni di attività, organizzando il ciclo di webinar 'Semina il tuo futuro. 5 lezioni per ripartire insieme' con cui abbiamo offerto ogni settimana un corso di formazione e di aggiornamento secondo un programma che affronta

tutti gli aspetti cruciali delle attività di una pizzeria con un approfondimento speciale ai 'temi caldi' d e t t a t i dall'#emergenzaCOVID19. Inoltre per aiutare le attività commerciali e produttive costrette alla chiusura temporanea, il presidente Antonio Lo Conte è stato il promotore, il primo firmatario e il primo finanziatore di un fondo di solidarietà per le imprese commerciali ed artigianali della 'zona rossa' del comune di Ariano Irpino, nell'avellinese. Un fondo immediatamente attivo che offre un sostegno concreto e immediato a tutti coloro che sono in condizioni di necessità e che viene gestito dalla Federazione provinciale di Avellino dell'Andicom (Associazione nazionale difendiamo il commercio) Hai pensato di istituire un servizio di e-commerce aggiuntivo o di potenziarlo? Abbiamo potenziato l'e-commerce per assicurare la fornitura dei nostri prodotti, e stiamo dando vita alla Oro di Macina Academy on line: la prima business school del mondo della ristorazione legata alla formazione economica e manageriale per una più corretta gestione delle attività legate al mondo del fuori casa. Saranno attivi dei corsi on line su temi di marketing e comunicazione, ma anche

legati al food cost e al menu engineering.