



PREMIO TESEO

CONFCOMMERCIO
MILANO LODI MONZA E BRIANZA

Promosso e istituito da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza e ideato dal Gruppo Giovani Imprenditori

Seconda edizione del "Premio Teseo"
Agroalimentare e ristorazione:
corre l'innovazione diffusa nel terziario
In aumento le imprese del food: Milano + 14,3%
e Monza Brianza + 9,6% in cinque anni

*Assegnati questa sera i riconoscimenti in Confcommercio Milano
con il presidente Carlo Sangalli e la partecipazione
del maestro pasticcere Ernst Knam*

12 aziende premiate su 16 sono nell'area del food & beverage

Milano, 10 settembre 2018. L'“Albero dei gelati” cresce da più di 10 anni con la passione di una famiglia che il gelato ha cominciato a farlo dal 1985. Con l'“Albero dei gelati”, il progetto innovativo che unisce l'attività di gelateria alla grande attenzione per i prodotti bio, l'ambiente e la didattica, “Oasi Srl” (gelateria a Seregno con altri punti vendita in Monza Brianza e un importante sviluppo negli Stati Uniti) è l'azienda vincitrice della seconda edizione del "Premio Teseo" per l'innovazione nelle imprese del terziario, promosso e istituito da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza e ideato dal Gruppo Giovani Imprenditori.

Ad essa va il pacchetto di servizi collegati al mondo Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza: un anno di tutor finanziario d'impresa con Fidicommet (il Fondo garanzia fidi) e una copertura di assistenza sanitaria di Ente Mutuo Regionale (l'ente di assistenza sanitaria integrativa).

La menzione speciale del “Premio Teseo” è invece assegnata a “La Meleria”, ristorante a San Donato Milanese, con il progetto “Io non ho paura”: un ristorante speciale che dà sostegno e opportunità a ragazzi con disabilità. A “La Meleria” un check up finanziario di Fidicommet e tre smart card di Ente Mutuo Regionale.

Altre 14 imprese, sempre selezionate dalla giuria nell'ambito territoriale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza ricevono, questa sera, il riconoscimento del Premio nella sede della Confcommercio milanese sullo scalone Liberty di Palazzo Castiglioni in corso Venezia dove si svolge la cerimonia del “Premio Teseo” con il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli e il presidente dei Giovani Imprenditori di Confcommercio e del Gruppo Giovani di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza Andrea Colzani.

La consegna dei riconoscimenti della seconda edizione del “Premio Teseo” avviene con il maestro pasticcere *Ernst Knam* ([SCARICA IL SUO PROFILO](#)).

Presente anche *Paolo De Nadai*, ceo e founder di One Day Group. Componente della giuria del Premio Teseo, De Nadai fa parte dell’Advisory Board di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza.

Ecco le altre 14 imprese premiate: “ReVeg Fruit Srls” (progetto ReVeg Fruit); “Taste for Events” (progetto Bar4you); “La Macelleria di Colombo Ilaria” (progetto Gastronomia); “Bar Gramsci Snc” (progetto Cibo & Benessere); “Be Freedom Srl” (progetto Appness); “Jobobo” (progetto Jobobo); “Gola e Vanità di Merenda Sergio” (progetto Cake design in movimento); “GDI Gruppo d’impresa” (progetto GDI); “Trico System” (progetto Trico system); “Di Sano Srl” (progetto La Pistacchiella); “Ottica Rocchitelli” (progetto Customer–Satis Vision); “Lavazza Cream Snc” (progetto Rosso Cappuccetto); “Virage Srl” (progetto Milano Silent Festival); “Blabar Srl” (progetto Blabar).

L’idea innovativa nell’area del food & beverage è il dato che connota questa seconda edizione del ‘Premio Teseo’ con 12 aziende premiate su 16. Fra commercio e ristorazione il numero di imprese nell’area food è in crescita: + 1,8% in un anno e + 14,3% in 5 anni a Milano e + 0,6% in un anno e + 9,6% in cinque anni per Monza Brianza. E fra produzione e distribuzione specializzata sono più di 800 le imprese nel bio a Milano, Monza Brianza e Lodi. (Fonte: Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi).

Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio: *“Nel contesto di un’economia ancora rallentata il settore del food continua a crescere, soprattutto nel nostro territorio. Dietro questa performance c’è tutta la capacità e la passione del nostro mondo imprenditoriale che ha saputo guardare avanti valorizzando tradizione e conoscenza. In particolare sono i giovani imprenditori che, per vocazione, sanno innovare con coraggio, sensibilità e intelligenza. Sono loro che premiamo con ‘Teseo’, dedicato a chi è riuscito a superare il labirinto delle difficoltà e trovare la via per la crescita”*.

“La cura delle materie prime, un occhio di riguardo verso il cliente e la società che cambia, un innovarsi continuo guardando a nuovi mercati: questi sono secondo me gli ingredienti per la ricetta del successo di un’impresa. È stato per me un onore assegnare oggi il Premio Teseo a l’Albero dei gelati, che rispecchia in pieno queste caratteristiche, ma è stato anche un piacere constatare che ci sono tantissime altre aziende meritevoli, che cercano ogni giorno di migliorarsi e di migliorare di conseguenza il Paese in cui viviamo” dichiara **Ernst Knam**.

“I giovani ‘eroi’ dell’innovazione di Confcommercio in questa seconda edizione del Premio Teseo sono 16 e hanno un’età media di 35 anni. E, anche se il filo conduttore di quest’anno sembra essere il settore food (3 imprese su 4 delle premiate), troviamo storie d’impresa davvero molto diverse tra loro: dalle start up a passaggi generazionali, da imprese individuali a società dove un gruppo di amici ha scelto di fare di una passione una scommessa lavorativa, dal mondo del commercio (bar, macellerie, gelaterie) a quello delle app. E’ un bel segnale di vivacità imprenditoriale del nostro territorio” afferma **Andrea Colzani**, presidente dei Giovani Imprenditori.

SECONDA EDIZIONE DEL “PREMIO TESEO”: I PROGETTI PREMIATI

L’albero dei gelati – Il progetto di *Oasi Srl*, azienda vincitrice della seconda edizione del “Premio Teseo”, unisce all’attività di gelateria laboratori per bambini e una grande attenzione all’ambiente: dal carrello ecosostenibile alle coppette biodegradabili, dai packaging verdi agli ingredienti bio. L’Albero dei gelati è nato nel 2007. Una gelateria è a Seregno, in via Santa Valeria (socio dell’Associazione territoriale Confcommercio di Seveso), ma vi sono punti vendita anche a Cogliate in via Volta e a Monza in via Sirtori. La storia è quella di

Monia e Fabio Solighetto e del marito di Monia Alessandro. I genitori di Monia e Fabio hanno cominciato a fare il gelato nel 1985: Monia, Fabio e Alessandro sono partiti nel loro percorso dalle “origini autentiche delle materie prime utilizzate”: non solo le più buone, “dovevano essere anche pulite e giuste”. Sono state condivise le storie di contadini impegnati in colture sostenibili, biologiche e biodinamiche, che accogliessero la biodiversità. Nella gelateria di Seregno si svolgono laboratori per i bambini. L’esperienza di Monia, Fabio e Alessandro ha varcato l’oceano Atlantico: un “Albero dei gelati” si trova a New York al 341 5th Avenue di Brooklyn e a Brooklyn Williamsburg è stata aperta anche una vineria con cucina. Negli States si trovano Monia e il marito.

Io non ho paura – Il progetto premiato con la menzione speciale nella seconda edizione di “Teseo” nasce grazie ad Alessandra, medico e mamma di Umberto, titolare de *La Meleria*, ristorante di San Donato Milanese (aderente all’Associazione territoriale di Confcommercio di Melegnano). Un ristorante non solo punto di riferimento sul territorio per la cucina e l’accoglienza, ma speciale perché ha permesso ad Umberto, affetto da autismo, di potersi realizzare. Ed altri ragazzi, affetti da disabilità, si sono uniti alternandosi durante l’arco della giornata (aiuto chef, pasticceri, servizio ai tavoli) contribuendo all’andamento dell’attività e lavorando ciascuno nel rispetto dell’inclinazione dei propri tempi e del proprio linguaggio. All’interno del locale di Umberto sono presenti sui tavoli le tovagliette “Al bar e al ristorante scelgo io” promosse dall’Associazione territoriale Confcommercio di Melegnano e ideate e realizzate in Comunicazione Aumentativa Alternativa (CAA) da Confcommercio Bergamo con il supporto di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio) e Associazione Angelmann. Tovagliette nate per rendere più semplici le ordinazioni a chi, per diverse ragioni, non è in grado di farsi capire facilmente.

Appness - Progetto presentato da *Be Freedom Srl*: un’applicazione innovativa che consente di comunicare, inoltrare e gestire gli ordini per la fornitura della merce tra attività del settore food & beverage. In un unico portale è possibile, per il fornitore, caricare i prodotti e mostrare il proprio listino in contemporanea a tutti i clienti, personalizzare la scontistica oltre a monitorare gli standard degli ordini, le statistiche sul venduto e di ogni singolo cliente. Il tutto attraverso l’utilizzo di smartphone, tablet e pc. Punti di forza: l’ottimizzazione dei tempi e l’eliminazione dei margini di errore che consentono di evitare i disagi dei ristoratori nel gestire gli ordini dei fornitori.

Bar4You - *Taste for Events* presenta un’applicazione innovativa, Bar4You, che consente di accedere a tutti i servizi necessari per l’organizzazione di un evento o per il rifornimento di un pubblico esercizio 24 ore su 24 e a prezzi vantaggiosi. Con Bar4You, proprietari di locali e privati avranno accesso con pochi click a tutti i servizi necessari per l’organizzazione di un evento, dal personale al ghiaccio, passando per gli allestimenti e il rifornimento bar. Bar4you offre diversi servizi, fra cui una bacheca per gli annunci di lavoro (l’applicazione collabora direttamente con le più importanti scuole alberghiere e con gli enti di settore permettendo di inviare la richiesta e ricevere in pochi minuti i curriculum più idonei); disponibilità di personale specializzato (l’azienda mette a disposizione personale alberghiero sia per eventi privati sia per location); ice reseller (con Bar4You è possibile ordinare e ricevere 24 ore su 24 ghiaccio alimentare, secco, pile e hoshisaki); rivendita di alcolici con modalità classica con 3 giorni di consegna e prezzi concorrenziali o con carattere di urgenza con consegna entro 2 ore (prezzo maggiorato del 40%); affitto arredi e materiali (con Bar4You si possono affittare arredi, banconi, piatti, bicchieri); consulenza personalizzata per ricevere l’aiuto di un professionista. Taste for Events è associata ad Epam (l’Associazione dei pubblici esercizi Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza).

Blabar - Il progetto di *Blabar Srl* prevede una piattaforma digitale innovativa che consente di realizzare eventi online grazie a pochi e semplici passaggi, attraverso un market- place con schede di approfondimento fornite di tutti i dettagli (insieme a preventivi e risposte a richieste particolari). Il progetto facilita la realizzazione di eventi all’interno di locali aperti al pubblico; Blabar è uno strumento digitale che aiuta a semplificare le fasi di ricerca, necessarie all’organizzazione di un’iniziativa. L’intero processo organizzativo avviene online, dalla fase di ricerca fino al pagamento, dopo la creazione di un account personale. Sul sito l’utente potrà scegliere il locale e/o il performer più adatti all’evento che vuole creare e, sempre attraverso la piattaforma, avrà la possibilità di ricevere informazioni e risposte alle proprie domande sulle attività scelte in meno di 24 ore,

grazie ad un servizio di messaggistica interna. Blabar è socio Assintel (l'Associazione Confcommercio delle imprese Ict).

Cake design in movimento - Il progetto Cake Design in movimento di *Gola e vanità di Merenda Sergio* prevede l'introduzione di una pasta di zucchero innovativa ideata interamente dalla ricetta fino alla produzione finale. Una pasta di zucchero che consente di preparare strutture complesse, integrando movimenti meccanici all'interno di tradizionali torte, così da abbinare una presentazione molto scenografica al gusto tradizionale della pasticceria italiana. La richiesta di queste preparazioni è in continuo aumento e rappresenta ormai il 40% della produzione dell'azienda.

Cibo & Benessere - Progetto della società *Bar Gramsci SNC* (socio dell'associazione territoriale di Bollate). Innovazioni introdotte: riqualificazione del locale sia nella zona bar sia nell'area somministrazione; acquisizione di nuova attrattività e migliore posizionamento sul territorio (prodotti di qualità e stagionali a km 0); rinnovamento del design e introduzione di nuovi strumenti per la gestione dell'attività (impianto per il filtraggio dell'acqua da somministrare e soluzioni informatiche innovative per la gestione dell'attività). Il Bar Gramsci di via Gramsci a Bollate è gestito dalla famiglia Monfrini dal 2002. Il padre Francesco ha passato il testimone ai figli Ivan (che già operava nell'attività di famiglia) e Stefano (che porta l'esperienza lavorativa acquisita all'estero nel turismo e nella ricettività). Una nuova sfida per i due ragazzi. Punti di forza: ricreare anche un luogo di aggregazione aperto a tutti, ma in particolare ai giovani, in un contesto territoriale, quello di Bollate, che sente la concorrenza dei locali alla moda sorti negli ultimi anni a Milano. L'utilizzo, poi, di prodotti biologici testimonia una volontà a difendere e salvaguardare la buona cucina e il mangiare consapevole grazie all'impiego di prodotti freschi, sani e di stagione.

Customer- Satis Vision - L'*Ottica Rocchitelli* presenta un progetto legato alla "customer satisfaction" che si compone di una App di contatto diretto con il cliente, una certificazione internazionale per i processi produttivi interni, visual marketing legato al design del negozio e l'acquisizione digitale delle immagini durante l'applicazione di lenti a contatto progettate su misura. Ottica Rocchitelli è associata all'Associazione territoriale Confcommercio di Magenta.

Gastronomia - Progetto presentato dalla società *La Macelleria di Colombo Ilaria* (associata all'Associazione territoriale Confcommercio dell'Adda Milanese) che prevede l'acquisto di strumenti innovativi (un forno, un abbattitore ed una macchina sottovuoto) per la realizzazione di una nuova linea di prodotti gastronomici di veloce cottura o già cotti. Punti di forza: esempio di passaggio generazionale dal padre alla figlia che ha abbinato all'attività classica della macelleria la gastronomia con una nuova linea di preparazioni, pronti a cuocere o già cotti, che ben si coniuga con la velocità e i tempi della clientela. Ed è stata ampliata la gamma dei prodotti realizzando una linea destinata agli intolleranti e ai celiaci. E non mancano le soluzioni anche per i vegetariani.

GDI - *GDI Gruppo d'impresa* è una società di network marketing che ha l'obiettivo di mettere in contatto fra loro le aziende, attraverso colazioni di lavoro settimanali, per portarle a collaborare con lo scambio di referenze. GDI premierà trimestralmente e annualmente gli imprenditori che si saranno dimostrati più impegnati a sviluppare lavoro per sé e per gli altri. Per stimolare lo scambio di segnalazioni è stata ideata una "Gift Card". GDI è associata alla Associazione territoriale Confcommercio di Rho.

Jobobo - La piattaforma digitale innovativa di *Jobobo* consente un'integrazione tra le esigenze dei datori di lavoro e l'aspirazione di giovani che si affacciano alle prime esperienze lavorative. Jobobo è un modo per offrire e trovare velocemente lavoro: una community dove chi cerca potrà ricevere offerte adeguate alle sue esigenze, mentre chi offre lavoro potrà reclutare velocemente personale qualificato e competente. Inoltre il software consente una proposta/accettazione e la conclusione del contratto di lavoro, semplificando l'invio e la ricezione del pagamento. Jobobo è associato ad Asseprim (la Federazione Confcommercio dei servizi professionali per le imprese).

La Pistacchiella - Progetto della società *Di Sano Srl* (associata all'Associazione territoriale Confcommercio di Binasco) terza generazione di una famiglia dedita alla lavorazione e distribuzione della frutta secca. Sul mercato viene immessa la Pistacchiella, crema spalmabile a base di pistacchi, interamente prodotta nello stabilimento di Rozzano (che funge anche da magazzino per la commercializzazione dei semilavorati destinati al dettaglio). La Pistacchiella è realizzata secondo una ricetta esclusiva dell'azienda ed è frutto dell'esperienza maturata nella lavorazione del pistacchio. Esperienza che ha permesso alla Di Sano Srl di stringere accordi non solo con gli storici produttori della zona di Bronte, ma anche con qualificati imprenditori greci, spagnoli, turchi, californiani, argentini, iraniani (ed altri ancora). La Pistacchiella viene utilizzata anche da chef stellati.

Milano Silent Festival - Progetto di *Virage Srl* (aderente ad Epam, l'Associazione pubblici esercizi Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza): un innovativo evento di silent disco che si svolgerà a Milano - una sorta di discoteca all'aperto silenziosa che punta ad essere la più grande mai realizzata in Europa - durante il quale tutti i partecipanti balleranno ascoltando la musica individualmente con cuffie o auricolari wireless. Attraverso 76 ore non stop di musica (che prevedono 3 differenti contest) l'evento ha come obiettivo quello di attirare giovani stranieri amanti della musica, liceali e universitari italiani, il consueto pubblico serale e diurno della Darsena grazie alla varietà della proposta musicale offerta. Punto di forza: il luogo scelto per l'evento, la Darsena di Milano, uno dei punti più suggestivi della movida milanese.

ReVeg Fruit - Progetto presentato dalla società *ReVeg Fruit Srls* (associata ad Aice, l'Associazione italiana commercio estero) che offre la possibilità alle persone che lavorano in azienda di acquistare prodotti freschi come frutta e verdura ordinando online e ricevendo la spesa gratuitamente in ufficio (o direttamente a casa con un piccolo supplemento). Il 5% della spesa viene devoluto a sostegno di un progetto sociale nel territorio, scelto dall'azienda. Punti di forza: ReVeg Fruit, di Elena ed Alexandro Regiroli, azienda specializzata nell'import ed export di prodotti ortofrutticoli d'alta gamma su territorio nazionale ed internazionale, è riuscita a specializzarsi nel tempo anche nella piccola distribuzione sviluppando un servizio di foodservice. Con la progettazione e allo sviluppo della vendita online con il marchio Near To You ha potuto ampliare la sua rete di vendita dalla grande distribuzione, fino a coprire l'area dei privati.

Rosso Cappuccetto - Progetto presentato dalla società *Lavazza Cream SNC* (associata all'Associazione territoriale Confcommercio di Magenta) legato al servizio di consegna a domicilio della propria produzione di gelati artigianali. Punti di forza: l'innesto di nuovi procedimenti di realizzazione del gelato consente anche di innovare le specificità di gusto e le proposte che, con cadenze quindicinali, vengono indirizzate alla clientela. L'abbinamento innovazione-tradizione trova quindi il proprio focus nel "mantra" dei fratelli Lavazza, "dobbiamo lavorare tradizionalmente innovando".

Trico system - Progetto presentato dalla società *Trico System* (associata alla Delegazione Confcommercio di Bresso - Associazione territoriale di Desio) che prevede un'innovativa tecnica di colorazione del capello, chiamata tricopigmentazione. La tecnica, a costi accessibili, consente in maniera indolore di coprire tutti gli inestetismi dovuti a calvizie, cicatrici e alopecia. Punti di forza: un'alternativa efficace e non invasiva al classico trapianto di capelli con la totale copertura della testa dalla fronte alla nuca e da tempia a tempia in sole 4 sedute. Il risultato sarà un effetto rasato sensibile al tatto, uniforme per colore e intensità su tutto il cuoio capelluto e resistente nel tempo in ogni condizione quotidiana (sole, piscina, casco ...).