

case**history**



FRADIAVOLO

KUNDE

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

BRANCHE

Gastronomie

MITARBEITENDE

ca. 300

UMSATZ

25 Millionen Euro

WEBSITE

www.fradiavolopizzeria.com

ZUCCHETTI-LÖSUNGEN:

ERP

Mago

POS und AUTOMATISIERUNG IN DER KÜCHE

TCPOS

HR

HR-Portal

BUSINESS INTELLIGENCE

Infobusiness

Die „digitale“ Pizza: zwischen traditionellem Bäckerhandwerk und moderner Unternehmensgestaltung

Die Unternehmensgruppe entstand 2018 aus einer Idee von Mauro D'Errico und Gianluca Lotta, als diese die Pizzeria *Fradiavolo* in Genua übernahmen. Damit begann die Erfolgsgeschichte, die zur Eröffnung weiterer Lokale führte, darunter die besonders renommierte Pizzeria in Mailand. Der Stil ist traditionsbewusst und zeitgemäß zugleich, die Rohstoffe sind von hoher Qualität (von der Stiftung *Slow Food* anerkannt) und die Rezepte sind das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der Zutaten, gepaart mit dem innovativen Herstellungsprozess der Pizzen. Dank eben dieser hochwertigen Zutaten, gelang es dem Projekt, in die Rangliste der „50 Top Pizzen“ aufgenommen zu werden. Das Erfolgsgeheimnis von Fradiavolo liegt im Management: Die Qualität der italienischen Produkte trifft auf technologische Innovation. Dabei sind die Ziele hoch gesteckt: Aufstockung von 21 auf 40 Pizzerien (die hauptsächlich in den Stadtzentren eröffnet werden sollen, wo die Auslieferung etwa 20 Prozent des Geschäfts ausmacht), von 150 auf 450 Mitarbeiter und von 5 auf 40 Millionen Euro Umsatz. Der jüngste Einstieg der *Gioia Group Spa*, einer Holdinggesellschaft im Besitz der Familie Ferrieri (*Ciocolatitaliani*, *Bun Burgers* und *Pizzeria Italiana Espresso*), und des Fonds *Mir Capital*, hat diese ehrgeizigen Pläne möglich gemacht. Die innovative Idee des Fradiavolo-Formats besteht in einer ingenieurtechnischen Optimierung des Produktionsprozesses, die zur Standardisierung, Vereinfachung und Beschleunigung der einzelnen Phasen der Pizza-Zubereitung bei gleichbleibend hoher Qualität geführt hat.

zucchetti.com/de

 **ZUCCHETTI**

KUNDENANFORDERUNGEN

Fradiavolos innovatives und bahnbrechendes Format wurde eigens dafür ausgelegt, skalierbar zu sein, wobei jedoch gleichzeitig in jedem Restaurant individuelle charakteristische Details des jeweiligen Standorts beibehalten werden sollen. Aus technologischer Sicht war es daher notwendig, die Produktions- und Logistikprozesse zu zentralisieren und zu digitalisieren, um den Betrieb aller Lokale von einem einzigen Access Point aus zu verwalten, ohne dabei die Qualität und den Preis der Rohstoffe sowie die Rentabilität des Unternehmens aus dem Auge zu verlieren.

Darüber hinaus musste:

- die Geschwindigkeit des Services und die Genauigkeit der Bestellungen erhöht werden;
- bestmöglicher Kundenservice durch schnellere Aufnahme der Bestellungen (auch mobil) garantiert werden;
- den Gästen die Möglichkeit gegeben werden, auch am Tisch direkt über ihr Smartphone zu bestellen.

Außerdem wurde ein System benötigt, das es jedem Restaurant ermöglicht, die Organisation und Verwaltung der Anwesenheit seiner Mitarbeiter selbständig und einfach zu managen. Zugleich bestand bei der zentralen Personalverwaltung der Bedarf,

schnell über alle Daten und Informationen zu verfügen, die für die monatliche Anwesenheitsverwaltung und Gehaltsabrechnung erforderlich sind.

PROJEKT

Fradiavolo entschied sich für **TCPOS** von Zucchetti, um die Prozesse in den einzelnen Restaurants zu optimieren und gleichzeitig das Gesamtmanagement des Unternehmens zu zentralisieren. Die über die Touchscreen-Kassen und die diversen Kunden-Touchpoints in den Lokalen erhobenen Informationen werden zusammen mit den Verkaufstatistiken synchronisiert, um den Kundenservice und die Leistung der einzelnen Lokale zu optimieren. Dank der Integration von **TCPOS** mit **Mago**, dem ERP-System von Zucchetti, verwaltet Fradiavolo auch die administrativen und buchhalterischen Aspekte, den Warenbestand im Lager und die Beziehungen zu Lieferanten, um eine pünktliche und präzise Gesamtkontrolle zu gewährleisten: Die Digitalisierung von Lager, Produktionsprozessen und Buchhaltung trägt zur Optimierung der Informationen und zur Reduzierung der Fehlerquote bei. Für das Personalwesen wurde Zucchettis **HR-Portal** eingeführt, um das effiziente und unkomplizierte Management aller Personaldienstlei-

stungen (Lohn- und Gehaltsabrechnung, Anwesenheitsverwaltung und Personalkostenbudgets) zu ermöglichen. Dadurch können Dienstleistungen, Informationen, Employee-Self-Service und auch Anwendungen, die der Personalabteilung vorbehalten sind, online veröffentlicht und genutzt werden. **Infobusiness** ist Zucchettis Lösung für die smarte Analyse von Daten und die Erstellung dynamischer, codefreier **Dashboards**, auch über das Internet.

WARUM ZUCCHETTI?

Mauro D'Errico,

Vorstandsvorsitzender von Fragesa Srl

„Ich war auf der Suche nach einer integrierten Gesamtlösung, welche es mir ermöglicht, ein fortschrittliches und präzises Managementkontrollsystem im Business einzusetzen, welches gleichzeitig intuitiv und unmittelbar in der Anwendung ist. Mit der Kombination von TCPOS und Mago hat Zucchetti genau diese Bedürfnisse erfüllt und hat es mir möglich gemacht, einen der Schlüsselaspekte des Unternehmens, nämlich die „Lebensmittelkosten“, trotz der exponentiellen Expansion, die wir in den letzten Jahren vollzogen haben, effizient, zeitnah und präzise zu kontrollieren.“

