

case**history**



FRADIAVOLO

CLIENT

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

SECTEUR DE PRODUCTION

Restauration

NOMBRE D'EMPLOYÉS

Environ 300

CHIFFRE D'AFFAIRES

25 millions d'euros

SITE INTERNET

www.fradiavolopizzeria.com

SOLUTIONS ZUCCHETTI UTILISÉES:

ERP

Mago

PDV et AUTOMATISATIONS DE CUISINE

TCPOS

HR

Portail RH

VEILLE ÉCONOMIQUE

Infobusiness

La pizza « digitale » : entre artisanat et contemporanéité

Le groupe a été créé en 2018 d'une idée de Mauro D'Errico et Gianluca Lotta, qui ont repris la pizzeria Fradiauolo à Gênes. De là commence l'ascension qui conduit à l'ouverture d'autres établissements, notamment la prestigieuse pizzeria de Milan. Le style est artisanal et contemporain, les matières premières sont de grande qualité (produits slow food) et les recettes sont le résultat d'une sélection rigoureuse des ingrédients et d'un processus de création de la pizza innovant. La qualité des « ingrédients » du projet lui a permis d'entrer dans le classement « 50 Top Pizza ». Le secret du succès de Fradiauolo réside dans la gestion managériale : la rencontre de la qualité des produits italiens et de l'innovation technologique. Les objectifs sont ambitieux : passer de 21 pizzerias à 40 (à ouvrir notamment dans les centres-villes où la livraison à domicile représente environ 20 % de l'activité), de 150 à 450 salariés et de 5 à 40 millions d'euros de chiffre d'affaires. Tout ceci est possible grâce à l'entrée récente au sein de Gioia Group Spa, une holding détenue par la famille Ferrieri, (Cioccolatitaliani, Bun Burgers et Pizzeria Italiana Espresso) et du fonds Mir Capital. L'idée innovante du concept Fradiauolo réside dans l'ingénierie du processus de production, qui a permis de standardiser, de simplifier et d'accélérer les étapes de préparation des pizzas tout en maintenant constamment une qualité élevée. Le résultat ? Son entrée au classement des 20 meilleures chaînes de pizzerias au monde.

BESOINS DU CLIENT

Le concept de Fradiavolo est innovant et avant-gardiste, et il est spécialement conçu pour être répliquable, tout en conservant dans chaque restaurant certains détails caractéristiques de la ville dans laquelle il se trouve. D'un point de vue technologique, il était nécessaire de centraliser et de numériser les processus de production et de logistique afin de gérer les activités de tous les points de vente à partir d'un seul point d'accès, sans jamais perdre de vue la qualité et les prix des matières premières, ainsi que la rentabilité de l'entreprise.

De plus, il fallait :

- augmenter la rapidité du service et la précision des commandes;
- garantir le meilleur service client en accélérant la prise de commande (même en déplacement);
- permettre aux clients de commander depuis leur smartphone directement à table.

Il était également nécessaire de mettre en place un système qui permettrait à chaque restaurant de gérer de manière indépendante et simple l'organisation et la gestion des présences des employés. D'autre part,

le bureau central de l'administration des ressources humaines avait besoin de disposer rapidement de toutes les données et informations nécessaires à la clôture mensuelle des présences et au traitement des salaires.

PROJET RÉALISÉ

Fradiavolo a choisi **TCPOS** de Zucchetti pour optimiser les processus dans chaque restaurant, tout en centralisant la gestion globale de l'entreprise. Les informations collectées à partir des caisses enregistreuses tactiles et des points de contact avec les clients dans le restaurant, ainsi que les statistiques de ventes, sont synchronisées pour améliorer le service client et les performances des différents établissements. Grâce à l'intégration de **TCPOS** avec **Mago**, ERP Zucchetti, Fradiavolo gère également les aspects administratifs et comptables, les stocks de marchandises et les relations avec les fournisseurs, pour un contrôle global ponctuel et précis : la numérisation des entrepôts, des processus de production et des activités comptables aide à optimiser les informations et à réduire les marges d'erreur. Pour le person-

nel, nous avons mis en place le **Portail RH** qui gère toutes les ressources liées au personnel (feuilles de paie, gestion des présences, budget du personnel) et permet de publier en ligne les services, les informations, les *employee self service* et les applications réservées au bureau du personnel. Enfin, **Infobusiness** est la solution Zucchetti conçue pour analyser les données et créer des tableaux de bord dynamiques sans utilisation de code, même via le web.

POURQUOI ZUCCHETTI?

Mauro D'Errico,
Président de Fragesa Srl

« Je recherchais un système intégré qui me permette de développer un contrôle de gestion avancé et précis tout en offrant une utilisation intuitive et immédiate. Avec la solution TCPOS-Mago, Zucchetti a parfaitement répondu à mes besoins, me donnant la possibilité de contrôler avec précision l'un des aspects clés de l'entreprise - le 'coût alimentaire' - malgré l'expansion exponentielle que nous avons connue ces dernières années ».

