

caso **de éxito**



#### CLIENTE

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

#### SECTOR COMERCIAL

**Restauración**

#### NÚMERO DE EMPLEADOS

**Alrededor de 300**

#### FACTURACIÓN

**25 millones de euros**

#### SITIO WEB

**[www.fradiavolopizzeria.com](http://www.fradiavolopizzeria.com)**

## La pizza "digital": entre artesanía y modernidad

El grupo nació en 2018 gracias a una idea de Mauro D'Errico y Gianluca Lotta, quienes abrieron la pizzería Fradiavolo en Génova. A partir de ahí, comienza la expansión que les lleva a la apertura de otras sedes, incluido el prestigioso local de Milán. Su estilo es artesanal y moderno, las materias primas son de gran calidad (proyecto *Slow Food*) y las recetas son fruto de una cuidada selección de ingredientes y de un innovador proceso de elaboración de pizzas. Los "ingredientes" de calidad del proyecto les permitieron entrar en la lista "50 Top Pizza". El secreto del éxito de Fradiavolo radica en la gestión empresarial: la calidad de los productos italianos se combina con la innovación tecnológica. Los objetivos son ambiciosos: pasar de 21 pizzerías a 40 (que se abrirán principalmente en el centro de las ciudades, donde el reparto a domicilio representa alrededor del 20 % del negocio), de 150 a 450 empleados y de 5 a 40 millones de euros de facturación. La operación es posible gracias a la reciente incorporación de Gioia Group Spa, *holding* propiedad de la familia Ferrieri (Cioccolatitaliani, Bun Burgers y Pizzeria Italiana Espresso) y del fondo Mir Capital. La innovadora idea del formato de Fradiavolo reside en la ingeniería del proceso de producción, que ha permitido estandarizar, simplificar y agilizar las fases de preparación de la pizza, manteniendo siempre una elevada calidad. ¿El resultado? Su inclusión en la clasificación de las 20 mejores cadenas de pizzerías del mundo.

#### SOLUCIONES DE ZUCCHETTI QUE SE ESTÁN UTILIZANDO

##### ERP

Mago

##### POS y AUTOMATIZACIONES DE COCINA

TCPOS

##### HR

HR Portal

##### INTELIGENCIA EMPRESARIAL

Infobusiness



**[www.zucchetti.es](http://www.zucchetti.es)**

## NECESIDAD DEL CLIENTE

El formato de Fradiavolo es innovador, puntero y ha sido específicamente diseñado para que pueda replicarse, pero siempre manteniendo en cada restaurante algunos detalles característicos de la ciudad en la que se ubique. Desde el punto de vista tecnológico, era necesario centralizar y digitalizar los procesos productivos y logísticos a fin de poder gestionar las actividades de todos los puntos de venta desde un único punto de acceso, sin perder nunca el foco en la calidad y en los precios de las materias primas, así como en la rentabilidad de la empresa.

Además, era necesario:

- aumentar la velocidad del servicio y la precisión de los pedidos
- garantizar el mejor servicio al cliente, acelerando la recepción de pedidos (incluso en movimiento)
- permitir a los clientes realizar pedidos desde su teléfono directamente a la mesa. También era necesario implementar un sistema que permitiera a cada restaurante gestionar de manera autónoma y sencilla la organización y la gestión de la asistencia de sus empleados. Por su parte, la oficina

central de Administración de Recursos Humanos debía disponer rápidamente de todos los datos e información necesarios para cerrar los registros de asistencia mensual y procesar las nóminas.

## PROYECTO REALIZADO

Fradiavolo eligió **TCPOS** de Zucchetti para optimizar los procesos en cada uno de sus restaurantes, centralizando a su vez la gestión global de la empresa. La información recopilada de los TPV con pantalla táctil y de los puntos de contacto con los clientes en los establecimientos, junto con las estadísticas de las ventas, se sincroniza para mejorar el servicio al cliente y el rendimiento de cada uno de los locales. Gracias a la integración de **TCPOS** con **Mago**, ERP de Zucchetti, Fradiavolo también gestiona los aspectos administrativos y contables, las existencias en el almacén y las relaciones con los proveedores para un control integral, puntual y preciso. La digitalización de los almacenes, de los procesos de producción y de las actividades contables ayuda a optimizar la información y a reducir los márgenes de error. Para el personal, se ha implantado **HR Portal**, que

gestiona todos los servicios (nóminas, gestión de asistencia, presupuestos de personal) y permite publicar en línea los servicios, la información, los *employee self service* y las aplicaciones reservadas al departamento de personal. Por último, **Infobusiness** es la solución de Zucchetti diseñada para analizar datos y crear paneles dinámicos sin el uso de código, incluso a través de la web.

## ¿POR QUÉ ZUCCHETTI?

**Mauro D'Errico,**  
presidente de Fragesa S.r.l.

"Buscaba un sistema integrado que me permitiera desarrollar un control de gestión avanzado, preciso y, al mismo tiempo, que fuera intuitivo e inmediato en el uso. Con la solución TCPOS-Mago, Zucchetti ha respondido perfectamente a nuestras necesidades, brindándonos la posibilidad de controlar con precisión uno de los aspectos clave de la empresa, el coste de los alimentos, a pesar del crecimiento exponencial que estamos experimentando en los últimos años".

