



L'iniziativa promossa dall'Unione industriali
 Società leader nel settore creata da un ex fattorino

Gli allievi dell'istituto Duca di Buonvicino coinvolti nel progetto di formazione

Ep, il quoziente familiare nella ristorazione

Scuola e lavoro

Enrica Buongiorno

Dall'alta qualità del servizio alla grande attenzione all'ambiente sino all'innovazione tecnologica. La Ep spa è leader, in Italia e all'estero, nel settore della ristorazione collettiva. Nella Napoli degli anni 50, un ragazzino in bicicletta si affannava a recapitare la spesa ai clienti. Il suo nome era Pasquale Esposito ed aveva le idee ben chiare tanto che, una volta cresciuto, fonda nel 1975 una piccola società di ristorazione. Oggi la Ep spa conta oltre 1000 dipendenti ed è gestita dal fondatore Pasquale insieme ai figli Salvatore, Giuseppe, Giovanna e dal fratello

Ciro. Non solo ristorazione collettiva ma anche fornitura di buoni pasto, cartacei e elettronici, organizzazione di grandi eventi (come il Giubileo del 2000, Expo 2015, la Giornata mondiale della Gioventù 2016 di Cracovia) e progettazione di impianti di ristorazione rappresentano il core business dell'azienda che lavora sul territorio nazionale e anche all'estero secondo la logica del miglioramento continuo della qualità del servizio, avendo ottenuto tutte le certificazioni ISO del suo settore.

Obiettivo principale è fornire ai clienti servizi integrati di facility management per rispondere alle specifiche esigenze. In particolare, i servizi di ristorazione offerti sono caratterizzati dall'acquisto di materie prime di alta qualità e dal personale altamente specializzato. Inoltre,

La crescita
 Fondata nel 1975 l'azienda oggi ha mille dipendenti e diverse sedi all'estero

Ep spa è l'unica società di ristorazione collettiva a possedere la certificazione SOA per la realizzazione di opere pubbliche, con un ufficio di progettazione in house. Questo permette di trasferire, già nella fase di progettazione e realizzazione dei siti produttivi, le esperienze acquisite in 40 anni di attività e anche il know-how dei servizi di ristorazione in modo da rendere esclusivi i futuri processi produttivi, garantendo migliore sicurezza igienico sanitaria, strutturale ed impiantistica, il tutto a vantaggio dei clienti. I numeri di Ep



La percentuale di successo
 «Oltre il 90 per cento di studenti che ha superato il periodo di tirocinio in Ep rimane in azienda a tempo indeterminato». Lo dice il direttore amministrativo Salvatore Esposito (foto in basso, in alto con Giuseppe e Pasquale)



Spa confermano il valore dell'azienda, che ha un fatturato medio complessivo negli ultimi tre anni di circa 100 milioni di euro.

«La cucina che vuoi dove vuoi e quando vuoi!» è lo slogan che racchiude la mission aziendale, basata su una precisa parola d'ordine: innovazione. Recentemente, Ep Spa ha avviato un processo di internazionalizzazione verso gli Emirati Arabi Uniti e la Polonia dopo aver conquistato il territorio nazionale dalla Lombardia alla

Sardegna. Dopo la fornitura di pasti in occasione della Giornata mondiale della gioventù a Cracovia, in Polonia, Ep ha aperto un ufficio di rappresentanza con tre dipendenti; mentre a Dubai esiste una sede operativa già da alcuni anni.

Negli Emirati Arabi esiste un centro cottura in grado di fornire 10mila pasti al giorno con oltre 2 ristoranti avviati e circa 200 collaboratori. Si tratta di una realtà consolidata con un fatturato previsto tra i 10 e i 15 milioni di euro. Già

da alcuni anni, l'azienda della famiglia Esposito ha ottenuto il massimo rating di legalità accordato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato: tre stelle a conferma del percorso di trasparenza e legalità intrapreso.

La Ep Spa, inoltre, è costantemente presente in numerose iniziative a vantaggio di comunità disagiate tramite progetti e iniziative realizzate con istituzioni religiose, comunità, organizzazioni, fondazioni e onlus nazionali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

Il direttore Esposito
 «Massima attenzione alla tracciabilità delle materie prime»

Dopo 40 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva Ep Spa continua a crescere e evolversi: «L'obiettivo principale rimane sempre la soddisfazione del cliente», sottolinea Salvatore Esposito, direttore amministrativo della società.

Qual è l'ultima novità messa a punto?

«Insieme a Zucchetti Centrosistemi abbiamo ideato un sistema di monitoraggio e di controllo che ci permette di tracciare la tipologia di materie prime che impieghiamo nella produzione delle pietanze servite e di dimostrare ai clienti il rispetto dei dettami imposti dai CAM ovvero i Criteri Ambientali Minimi stabiliti dalla legge».

Il mondo del food è sotto i riflettori e le professioni collegate sono tra le più richieste. In questo momento sono tanti i giovani che scelgono il settore della ristorazione come proprio futuro. Cosa ne pensa?

«Gli istituti alberghieri contano tantissime iscrizioni. Tanti sono i ragazzi che si iscrivono e che hanno già ben chiara quale sarà la propria professione. Possiamo dire, però, che circa il 60% sceglie la ristorazione commerciale mentre solo un 40% quella collettiva. Nel nostro settore è fondamentale imparare le tecniche di cucina, ma anche e soprattutto rispettare le regole dettate dai capitoli di appalto che stabiliscono la qualità merceologica delle materie prime e il profilo bromatologico delle pietanze servite (grammature e calcolo dei valori nutrizionali). E questo spesso viene sottovalutato».

Qual è il valore del progetto "Studiare l'impresa"?

«Siamo alla nostra terza partecipazione al progetto. Il valore aggiunto è quello di dare ai nostri futuri professionisti una vision e una panoramica sui metodi e i processi di produzione con i quali ogni figura professionale dovrà confrontarsi una volta terminato il corso di studi. Oggi, la Ep Spa riesce a dare ampio spazi a studenti e neo laureati. E il 90% dei giovani che superano i tirocini resta in azienda».

e.b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



C.M.L. VESUVIO
 business support



MEDICINA DEL LAVORO
SICUREZZA
NEI LUOGHI DI LAVORO
AMBIENTE - IGIENE - FORMAZIONE



Azienda certificata UNI EN ISO 9001: 2008 Reg. N. 6837 - A

Sede Legale: Via Cav. Ferrante, 39 - CAP 83020 - Marzano di Nola (AV)
 Sedi Operativa: Via San Massimo, 539 - CAP 80035 Nola (NA) - Tel/Fax: +39 081 8214758
 Vicolo II San Nicola Alla Dogana, 15 - Tel/Fax: +39 081 5523447
 Cell. +39 338 83 76 804 - +393387082610 - info@cmlvesuvio.com - http://www.cmlvesuvio.com

A BREVE L'APERTURA DELLA CLINICA DI MEDICINA DEL LAVORO E DELLO SPORT NELLA ZONA INDUSTRIALE DI NOLA