

[Blog](#) [Interviste](#)

Emanuele Gnemmi: Erbert e l'incontro riuscito tra ristorazione e GDO

2 Settembre 2021

[Home](#) / [pll_61dd6059785ac](#) / Emanuele Gnemmi: Erbert e l'incontro riuscito tra ristorazione e GDO

Responsabile produzione di Erbert, azienda sostenuta da Oltre Venture, Emanuele Gnemmi svela il dietro le quinte del lavoro di ricerca e produzione che ha portato a un inedito e fin qui riuscito incontro tra ristorazione di qualità e vendita al dettaglio di prodotti e piatti freschi e freschissimi.

Attenzione alla **stagionalità delle ricette e dei prodotti**, priorità alle **ricette semplici, ricerca e sperimentazione** rigorosamente interna, interesse verso **piatti della tradizione etnica** e, infine, **cura dei dettagli** dell'estetica e della **sostenibilità degli imballaggi** (100% biocompostabili): questi, in sintesi, sono gli ingredienti alla base del successo di **Erbert** secondo **Emanuele Gnemmi**, responsabile produzione dell'azienda sostenuta da Oltre Venture e che per prima ha portato prodotti di ristorazione all'interno di uno Store di freschi e freschissimi.



Emanuele Gnemmi, responsabile produzione di Erbert.

Dal prodotto alla tecnologia: una scelta decisiva

"Fin da subito abbiamo realizzato internamente i nostri prodotti, grazie a un team di ricercatori, nutrizionisti e chef dedicati – dichiara Emanuele Gnemmi – al punto che oggi possiamo vantare più di 140 referenze nella sola gastronomia, e porci l'obiettivo di triplicare il numero di piatti pronti venduti settimanalmente entro la fine dell'anno, in contemporanea con il rafforzamento e lo sviluppo dei canali digitali di vendita".

A far la differenza è stata la disponibilità del laboratorio e di un team di professionisti dedicati

Nel laboratorio di via Quintiliano a Milano, a pochi chilometri di distanza dallo store di via Moscati, lavorano oggi una decina di specialisti intenti a progettare, realizzare, assaggiare e perfezionare l'offerta gastronomica destinata all'acquisto in store o al delivery a casa e in ufficio. **Un'offerta già ricca di piatti pronti, freschi, freschissimi, sani e naturali**, e che nei prossimi mesi si arricchirà di nuove proposte su misura per specifiche esigenze e abitudini alimentari (come ad esempio quelle di chi pratica sport in forma agonistica o continuativa).

Verso la realizzazione di piani nutrizionali su misura per le esigenze di ogni singolo consumatore

"La disponibilità di un laboratorio e di professionisti specializzati, unita all'esperienza del management team nel settore della ristorazione e della GDO, ci consente di rispondere a qualsiasi esigenza alimentare e, nel prossimo futuro, proporre piani nutrizionali su misura per ogni singolo consumatore – conclude il responsabile prodotto di Erbert – In questo modo ristorazione e vendita al dettaglio possono andare di pari passo, in controtendenza rispetto all'offerta tradizionale della GDO, assicurando a un numero maggiore di persone l'accesso a un'alimentazione sana e di qualità, in linea con la mission originaria di Erbert".

[Erbert](#)[Previous Post](#)

Dalla GDO all'impresa con Oltre Venture: storia di Enrico Capoferri, CEO di Erbert

[Next Post](#)

L'"estate calda" di Wonderful Italy, tra prenotazioni in crescita e nuove acquisizioni

Related Posts

[Blog News](#)

Da Venture a Impact, ma sempre Oltre

17 Marzo 2022

[Blog News](#)

Erbert va al raddoppio e apre il secondo Concept Store a Milano

2 Novembre 2021

[Blog In Evidenza](#)

Alessandro Montel, Made Program: il nostro impegno per la formazione di qualità al Sud

29 Ottobre 2021

Iscriviti alla newsletter

[Iscriviti](#)**OLTRE IMPACT SGR S.P.A. – GESTORE EUVECA**

P.IVA Oltre Impact SGR SpA – Gestore Euveca 11273440963
P.IVA Oltre Il Sicaf EuVeCa SpA 09257860966

OLTRE
IMPACT

Via Aurelio Saffi 29 - 20123 Milano
Telefono: +39 02.45496412
Fax: +39 02.45496418
info@oltreimpact.com



Certificazione ESG



EVPA Data Transparency Label