



ASSOGI

CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

PARTNER DI ECCELLENZA

I NUMERI DEL GRUPPO ASSOGLI
A VOLTE DICONO DI PIU' DELLE PAROLE

484 **NUMERO TOTALE DI PERSONE
IN ORGANICO**

101 agenti / venditori
59 progettisti
90 segreteria / amministrazione
176 tecnici
58 altro

176 **TECNICI DI CUI 71
CON CERTIFICAZIONE F-GAS**

(qualifica di frigorista)

202 **AUTOMEZZI PER ASSISTENZA
TECNICA / MONTAGGI**

40.972 **SUPERFICIE GLOBALE SEDI (mq)**

di cui **21.710** magazzino / officina riparazioni
di cui **14.233** showroom

33 **SALE DEMO / CORSI**



Assogi è una rete di professionisti e aziende altamente specializzate, che esprime il meglio delle forniture e dei servizi nel mondo Ho.Re.Ca.

Il marchio è esibito esclusivamente dalle aziende consorziate, attentamente selezionate e costantemente aggiornate, presenti su tutto il territorio nazionale. Il Consorzio offre il più elevato livello di **consulenza** e **progettazione**, la **fornitura** e **l'installazione** di apparecchiature professionali e **arredamenti completi** per la ristorazione e l'ospitalità, con un ottimo e tempestivo **servizio di assistenza pre e post vendita** e di **manutenzione programmata**, garantendo così soluzioni personalizzate e performanti per cucine e laboratori professionali, impianti e arredamenti per ristoranti, bar, pizzerie, take away e gastronomie, pasticcerie, gelaterie, hotel, mense e lavanderie professionali.

Fin dalla sua fondazione, nel 1988, Assogi ha sempre creduto nel valore della **formazione**, dell'**informazione** e dei **servizi**, nel confronto e nella professionalità: il merito

dei fondatori fu di intuire che condividere esperienze, perseguire obiettivi comuni, confrontarsi con il mercato e con i produttori a nome di un gruppo, poteva significare quel salto di qualità che da singoli non si poteva ottenere. Oggi Assogi è l'interlocutore ideale sia per realizzazioni di **progetti singoli**, che per il settore **contract**, e attraverso i propri partner selezionati offre servizi di eccellenza e soluzioni economiche vantaggiose per il food service equipment.

Assogi collabora oggi con **prestigiosi istituti di formazione e riviste specializzate del settore**, attraverso la realizzazione di contenuti tecnici e momenti di formazione e aggiornamento dei professionisti in occasione di fiere, workshop ed eventi.

Tutte le informazioni e le news sono ora a disposizione dei professionisti anche sul sito **www.assogi.it** e sul blog **www.assogiomale.it**



CONSULENZA E PROGETTAZIONE

L'eccellenza dei servizi offerti dai consorziati selezionati da Assogi si esprime fin dalle fasi iniziali di consulenza, alle quali seguono un rilievo accurato e una progettazione attenta e su misura. Tutto questo garantisce un risultato ottimale e un importante risparmio per il cliente in termini di consumi, in quanto basato sui principi di funzionalità ed ergonomia, nonché sulle specifiche dinamiche ed esigenze del contesto.

L'esperto Assogi orienta l'interlocutore verso le scelte migliori, affinché possa trarre il massimo vantaggio dall'investimento iniziale, grazie a una progettazione ottimale, alla scelta dei migliori prodotti e a una **gestione virtuosa degli impianti**. L'indipendenza dai produttori e l'autonomia gestionale assicurano che le scelte del Consorzio siano operate esclusivamente valutando **convenienza e qualità**, con proposte di soluzioni personalizzate in grado di **valorizzare al massimo i locali**, con progetti e prodotti che rispecchiano la migliore qualità italiana e internazionale.

FORNITURA, INSTALLAZIONE E COLLAUDO

Oltre alle migliori attrezzature, Assogi propone arredi completi e soluzioni per cucine e lavanderie professionali, per tutte le tipologie di strutture ricettive, sia per realizzazioni di progetti singoli che per il settore contract. L'attento servizio di fornitura e installazione, la puntuale assistenza e la manutenzione periodica degli impianti, **sono garanzia di produttività e affidabilità nel tempo**. Incontri regolari con i produttori consentono un indispensabile interscambio di informazioni sullo sviluppo di nuove tecniche e prodotti.

Affidarsi agli esperti quando si vuole aprire o rinnovare un locale commerciale o un laboratorio, significa avere la garanzia di essere seguiti da chi è costantemente **aggiornato sulle disposizioni vigenti** nel settore Ho.Re.Ca., come le norme **della sicurezza sul lavoro**, quelle in **ambito igienico-sanitario**, che regolano il corretto trattamento degli alimenti (HACCP), o le nuove normative europee in tema di **trattamento di aria e acqua**, che definiscono le responsabilità dell'imprenditore sulla tutela della salute dei propri clienti.





SERVIZI, ASSISTENZA E MANUTENZIONE

La forza del gruppo Assogi è misurabile anche nel servizio post-vendita, vero e proprio cardine dell'offerta proposta, con **servizi di assistenza** e **manutenzione programmata** degli impianti. L'esperto Assogi consiglierà non solo le scelte migliori in termini di acquisto delle attrezzature, ma anche come assimilare il concetto di **costo reale di possesso**, per ottenere il massimo vantaggio dall'investimento iniziale, grazie a una **gestione virtuosa degli impianti**. La spesa iniziale per l'acquisto delle attrezzature di un ristorante, un panificio, una pizzeria, una pasticceria e qualsiasi altro locale del settore Ho.Re.Ca. è solo la prima delle voci che compongono il reale costo degli impianti. Per capire a quanto ammonta il vero investimento, e quindi calcolare correttamente costi, ricavi e marginalità della propria attività commerciale, è necessario **considerare tutte le spese sostenute durante l'intero ciclo di vita dei prodotti**. Il peso economico reale di un'apparecchiatura è infatti dato dalla somma del costo di acquisto iniziale, dei costi del personale e dei consumi (energia, acqua, gas, detersivi) e di quelli di manutenzione e pulizia, sostenuti per tutto il ciclo di vita del prodotto e necessari per assicurare un'efficienza continuativa delle attività.

AGGIORNAMENTI E FORMAZIONE

Il Consorzio ha sempre investito nell'informazione e nella formazione dei propri associati. Questo è fondamentale per favorire la professionalità: si organizzano con cadenza regolare **corsi, conferenze e videoconferenze** sulla qualità dei prodotti e dei servizi, sull'organizzazione aziendale e sugli aggiornamenti delle normative di settore. Assogi è inoltre promotore e organizzatore di convegni nazionali dall'alto valore di contenuti, realizzati con il contributo

di relatori selezionati e autorevoli, ai quali partecipa una platea molto qualificata. Dal 2018 Assogi è partner del primo editore italiano del settore professionale e collabora con una propria rubrica alla diffusione di contenuti di valore. Sempre allo scopo di formare, informare e aggiornare, Assogi ha presentato nel 2019 il proprio blog **assogiornale.it**, dedicato a chi vuole essere sempre aggiornato su tutte le novità del mondo Ho.Re.Ca.

Assogi è Partner di:

italiangourmet

CAST
ALIMENTI

Ecelsa
GUSTO, PASSIONE, ELEGANZA



Ristorante Carlo Magna



LA MIGLIORE SELEZIONE MADE IN ITALY

Con il proprio marchio QUCINO, Assogi propone una selezione di **prodotti italiani** con un ottimale rapporto qualità/prezzo per il **food service equipment**, frutto di un'attenta analisi e di una stretta collaborazione con i produttori, grazie alla grande esperienza acquisita nel tempo.



ASSOGI

CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

www.assogi.it
www.assogiornale.it



Via del Fonditore n.1/3 - 40138 Bologna - Italia
Tel: +39 051 0339269 - Email: info@assogi.it



Scopri Linfa-Pro distribuita dal marchio Qucino attraverso la realtà aumentata:

1. Scarica l'app gratuita ZAPPAR
 2. Apri l'app, inquadra il segno grafico con il tuo smartphone
 3. Lo spettacolo ha inizio!
- Contenuti periodici, clip e tanto altro ancora per restare aggiornato su Linfa-Pro.

