

La tradizione del Macello Bosia incontra la tecnologia di CSB-System

Il *Macello Bosia* rappresenta una realtà storica a Bascapè, in provincia di Pavia, ed è sinonimo di valori, tradizioni e dedizione da sempre orientati alla qualità e alla soddisfazione del cliente. L'attività iniziata dal padre GIAN CARLO BOSIA negli anni '60, è cresciuta fino ad oggi con la passione dei figli STEFANO, responsabile della produzione, e GIAN LUCIO, responsabile amministrativo. «Siamo una piccola azienda

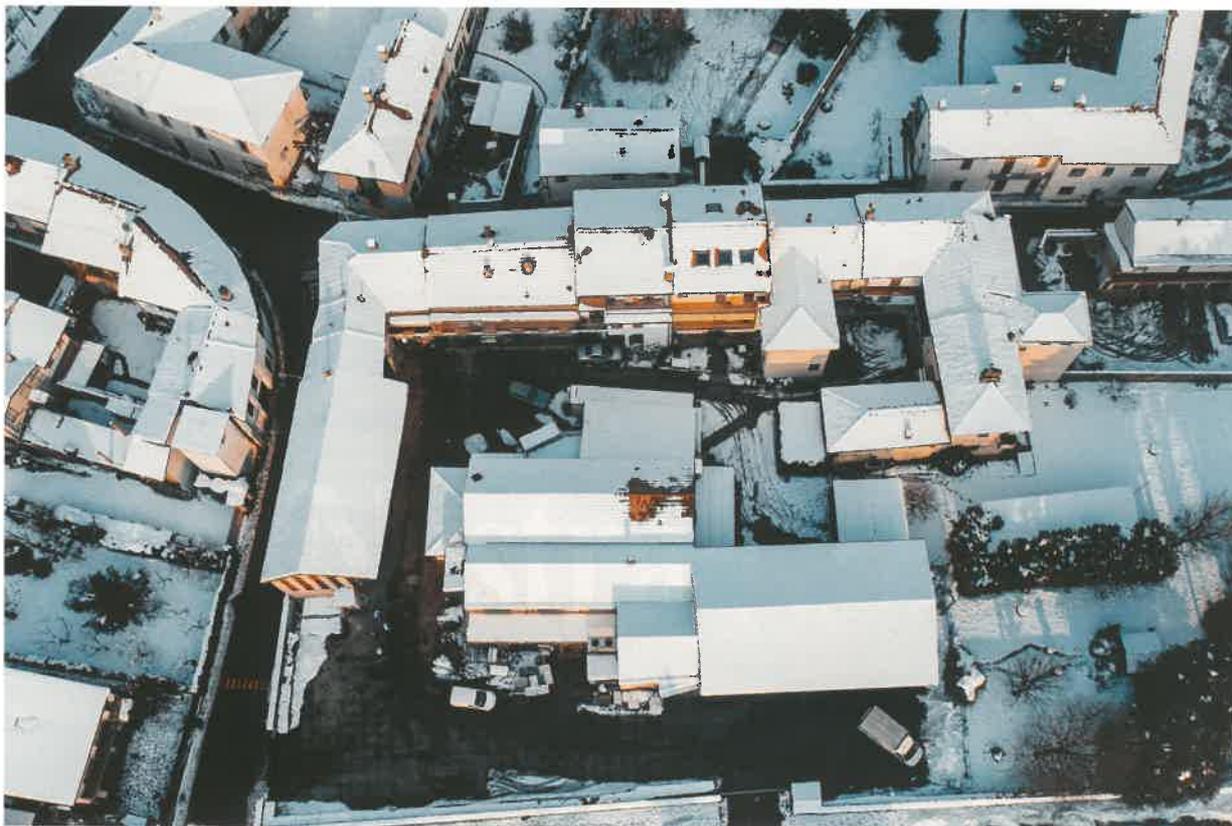
a conduzione familiare — spiega Gian Lucio — ma non abbiamo mai subito rallentamenti nel nostro lavoro, neanche in questo periodo di pandemia. Il nostro segreto? Siamo sempre rimasti al passo coi tempi, senza mai trascurare l'eccellenza delle nostre carni. I collaboratori sono regolarmente formati in materia di sicurezza sul lavoro, gli ambienti di lavoro sono confortevoli e i macchinari all'a-

vanguardia; il parco macchine è composto da una flotta di autocarri refrigerati e trasporto bestiame in grado di gestire tempestivamente le consegne e i trasporti giornalieri».

Vien da sé che una così attenta organizzazione aziendale ha presto sentito la necessità di un supporto gestionale affidabile e sicuro. «Conoscevamo la CSB-System — interviene Stefano — così al momento giusto li abbiamo contattati».



Il team al completo. Il quinto da destra è il dottor Gian Lucio Bosia; alla sua destra, il fratello, Stefano Bosia.



Il CSB-System: ERP completo e modulare

La copertura offerta dall'ERP CSB-System, gestionale specifico per il settore alimentare, è completa e spazia dagli acquisti alla macellazione e sezionamento, dall'ottimizzazione ricette alla produzione, dalla peso-prezzatura integrata fino all'efficiente preparazione ordini e alla rintracciabilità completa, senza tralasciare la contabilità analitica e industriale, EDI, Business Intelligence, Archiviazione documentale e tanto altro. «Noi abbiamo scelto il CSB ERP con i moduli *Acquisti, Macellazione, Sezionamento, Vendite, Magazzino e Contabilità* nei quali abbiamo integrato tutte le funzioni aziendali. Il lavoro di implementazione del nuovo software è durato relativamente poco, permettendoci di sfruttare fin da subito i vantaggi derivanti dall'ottimizzazione del processo produttivo».

CSB-System a supporto del processo produttivo

L'azienda macella e seziona bovini, suini, equini, ovicaprini e soddisfa i requisiti comunitari previsti per i



In alto: veduta aerea del Macello Bosia. In basso: il punto vendita al dettaglio del Macello Bosia per clienti privati e famiglie.

macelli CE. Il bestiame è selezionato con grande cura e attenzione in allevamenti che garantiscono un elevato livello qualitativo e il rispetto del benessere degli animali. I dati presenti sull'auricolare sono inseriti nel CSB-System al momento dell'ingresso del capo vivo, e sono alla

base del *Sistema Informativo Lotti* che assicura una gestione puntuale della tracciabilità a tutela della sicurezza dei consumatori; affiancata questa, anche dall'adozione di un articolato piano HACCP. I dati della macellazione sono trasmessi alla banca dati nazionale del bovino tramite



Qualità e soddisfazione del cliente sono valori essenziali per i fratelli Bosia.

EDI gestito dal CSB-System. Dopo la macellazione e il sezionamento il prodotto etichettato è destinato a macellerie, dettaglianti e canale HO.RE.CA. Il CSB-System gestisce in maniera flessibile etichettature personalizzate per cliente, per pezzo e per cartone.

L'azienda lombarda, infatti, commercializza mezzene o parti di essa con osso e tagli anatomici sottovuoto. La produzione è orientata ad una clientela del territorio. «Grazie al modulo *Vendite* del CSB-System siamo in grado di gestire listini personalizzati e diverse tipologie di scontistica: una flessibilità che ci è

molto utile visto che lavoriamo con prodotti freschi!» afferma Stefano.

Tramite gestionale, il Macello Bosia può mantenere una gestione accurata della quantità di merce presente in magazzino, utilizzando più unità di misura, quali pezzi, kg e cartoni con relative date di scadenza interne ed esterne.

Parallelamente all'attività all'ingrosso, il macello si avvale di un punto vendita al dettaglio per clienti privati e famiglie, dove oltre ai prodotti di propria produzione, commercializza prodotti avicunicoli e di salumeria. «Ultimamente, nell'ottica di fornire un servizio di

alta qualità e professionalità e per far fronte ai disagi causati dalla pandemia — spiega Gian Lucio — vi abbiamo aggiunto un servizio di consegna a domicilio di generi alimentari: carni, formaggi, salumi, conserve, frutta e verdura».

CSB-System anche in amministrazione

Tutte le funzioni di gestione merci del CSB-System sono direttamente integrate nel modulo Contabilità CSB. Qui si gestiscono il controllo automatico delle fatture, le registrazioni clienti/fornitori, i diversi pagamenti, la liquidazione IVA, la stesura di bilanci e rendiconti mensili, estratti conto, e così via. Il modulo *Contabilità*, con la gestione della contabilità analitica dei centri di costo, fornisce in ogni momento alla direzione informazioni sulla situazione contabile, sulla liquidità e sulla redditività dell'azienda.

Per concludere

Col supporto del CSB-System il Macello Bosia ha raggiunto un controllo trasversale su tutta l'azienda e continua a fornire ottimi prodotti come vuole la tradizione, ma con un'efficienza moderna. Ne sono certi i fratelli Bosia: «La nostra lungimiranza è stata premiata. Mai come in questo periodo è vantaggioso avere a disposizione in azienda il gestionale giusto: lavoriamo con maggiore efficienza, flessibilità e competitività, tenendo sempre sotto controllo i costi e senza mai tradire la qualità dei nostri prodotti».



CSB-System

Referente:

• Dott. A. MUEHLBERGER

CSB-System Srl

Via del Commercio 3-5

37012 Bussolengo (VR)

Telefono: 045 8905593

Fax: 045 8905586

E-mail: info.it@csb.com

Web: www.csb.com