La filosofia del Gruppo Ethos: non solo ristoratori, ma «allenatori del settore»

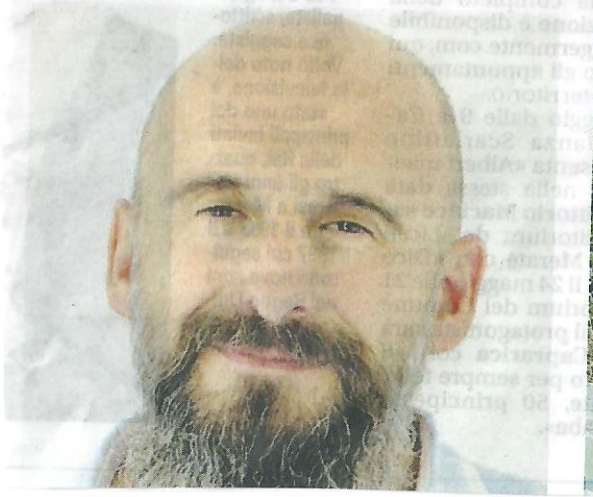
Tra tradizione e innovazione

L'esperienza trentennale di Beppe e Antonio Scotti

VIMERCATE (gti) Un amore per la terra che è nato 30 anni fa e si è sviluppato nel tempo, riuscendo a unire tradizione e innovazione dando vita al Gruppo Ethos come lo conosciamo oggi. Quella dei fratelli a capo dell'azienda vimercatese, **Antonio** e **Beppe Scotti**, è una passione con radici profonde: da una parte l'attività del padre, da sempre nel settore food and beverage, e dall'altra la voglia di mettersi in gioco e portare avanti un grande progetto con al centro la socialità.

«I nostri studi non c'entravano nulla con questa attività - racconta Beppe Scotti, 57 anni, residente a La Valletta Brianza - Abbiamo fatto uno agraria e l'altro un istituto tecnico, ma alla fine degli Anni Ottanta abbiamo deciso di metterci in proprio per aprire un locale serale con al centro la voglia di socialità. Avevamo respirato il clima dell'Interrail in giro

Qualità, prodotto, ricerca: il Gruppo Ethos presenta 10



insegne con format diversi, ma accomunati da questi concetti fondamentali

per l'Europa e scoperto i birrifici, quindi ci siamo lanciati in questo mondo».

Dapprima con un piccolo locale, poi ristoranti e pizzerie: al momento sono 10 le insegne del Gruppo Ethos e tutte hanno format differenti, ma la stessa matrice. «I nostri locali si fondano su alcuni pilastri - sottolinea ancora - Qualità, prodotto, ricerca e darsi da fare come autodidatta. Negli anni siamo riusciti a diventare produttori con il nostro birrificio artigianale, gestori di food and beverage in alberghi e poi abbiamo sviluppato la divisione eventi per organizzare team building e business game dedicati alle aziende, ma anche un laboratorio food per conto terzi. E poi abbiamo i ristoranti digitali, rivelatisi molto utili durante la pandemia».

Ma non solo ristorazione in prima persona: il gruppo ha anche aggiunto la divisione Consulting per fornire servizi alle imprese, non solo in ambito food. Il Gruppo Ethos, infatti, ha scelto di mettere a disposizione il proprio know how e, in collaborazione con partner d'eccezione, ha intrapreso un percorso nel mondo della formazione in ambito food and beverage e agricolo. «Ritengo che noi non siamo ristoratori ma allenatori del settore - prosegue Scotti - Pensiamo che gestire le relazioni umane sia la base, per questo è fondamentale la formazione non solo per sviluppare competenze ma anche per la gestione delle emozioni».

La divisione dall'animo più tradizionale resta però quella legata all'azienda agricola e agriturismo di Besana Brianza, con il Brusignone che si estende per 18 ettari di terreno. Uno scrigno

Beppe Scotti, 57 anni, residente a La Valletta Brianza, e uno dei locali del Gruppo Ethos: l'azienda agricola Agriturismo Brusignone a Besana Brianza

L'agriturismo Brusignone, scrigno di vita contadina

che si estende per 18 ettari: «Gli imprenditori devono conoscere i processi a valle»

dove si respira ancora il clima della campagna e del lavoro contadino. Qui Beppe Scotti è apicoltore, con oltre 100 arnie che cura personalmente, perché secondo lui «tutti gli imprenditori devono conoscere i propri processi a valle. Qui produciamo verdure, salumi con maiali, abbiamo bovini e bufalini. L'azienda agricola è anche ufficialmente biologica. Ora abbiamo in cantiere un progetto agricolo molto importante, uno spaccio agricolo dove però sia presente una componente di innovazione. Grazie a un sistema che sfrutta l'Intelligenza Artificiale, siamo in grado di capire cosa potremmo realizzare come prodotti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Consulenza per le aziende, non solo nel settore food and beverage, e digitalizzazione al centro dell'evoluzione

«I primi in Italia ad applicare i metodi Lean Thinking e Lean Lifestyle»

Beppe Scotti ha anche dato vita alla business unit Accademia, mettendo a disposizione il proprio know how alle altre aziende

VIMERCATE (gti) Tra le divisioni del Gruppo Ethos, che uniscono tradizione e innovazione, una è fortemente dedicata alla digitalizzazione. Il gruppo brianzolo, infatti, è il primo caso di applicazione di Lean Thinking e Lean Lifestyle nell'ambito ristorativo: metodi che consistono nello snellire i processi, favorire l'efficienza sul lavoro e nella vita personale, stimolare dal basso il problem solving e coinvolgere tutti i dipendenti in un processo di miglioramento continuo. «La nostra divisione Consulenza e management insegna ad andare contro lo spreco - spiega **Beppe Scotti** - Si mappa ogni processo per le aziende e si mettono in campo gli attori che fanno parte di questo processo, coinvolgendo le persone e rendendole parte dell'azienda ma anche facendole crescere personalmente. Impostiamo percorsi di crescita basati su matrici di competenze e livelli di apprendimento costantemente monitorati. Pensiamo che le persone siano un valore fondamentale dell'azienda, negli anni il nostro gruppo è arrivato ad auto alimentarsi di questi processi e quindi sono diventati parte della nostra cultura aziendale». Non solo: negli ultimi cinque anni è stato portato avanti un processo di digitalizzazione di tutta l'azienda: «La nuova divisione Digital Transformation offre un metodo che consente alle aziende di centralizzare e digitalizzare tutte le attività strategiche. I prodotti che proponiamo sono con sorgente base nostra, ingegnerizzati per le nostre necessità e per risolvere i nostri problemi ma possono essere applicati altresì ad altre aziende. Non solo nel settore food, ma anche di altri ambiti perché si tratta di una piattaforma di comunicazione e di processi». Grazie a «Smart Ethos», infatti, si può creare un sistema di monitoraggio della qualità del servizio gestito in Cloud, rendere produttivi e digitali i briefing operativi, fare diventare più efficace i problem solving, monitorare le performance del punto vendita e gestire la turnistica in modo semplice ed evoluto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA