



1938

**LA PASTICCERIA
ERMETE GALBUSERA**

inaugura a Morbegno (So) l'omonimo caffè pasticceria. Rinomato per la sua produzione di paste e torte, rimarrà in attività fino agli anni '80.



1946

**I BISCOTTI
MARIO ED ENEA
GALBUSERA**

avviano la produzione di biscotti artigianali nel laboratorio allestito nel retro del caffè pasticceria di famiglia.



DIFFERENZIAZIONE • DA PASTICCERIA DI CARATURA LOCALE A IMPRESA INDUSTRIALE ALL'AVANGUARDIA

Galbusera sforna bontà per tutti i gusti

Realizza prodotti da forno da quattro generazioni. Prima a livello artigianale. E poi industriale. All'insegna della qualità. E della trasparenza

Hélène Battaglia

Oltre mezzo secolo di bontà. Galbusera, azienda dolciaria valtellinese, vanta ormai più di cinquant'anni di storia. Dagli storici Zalet degli anni '60 alla linea Speciali Salute introdotta negli anni '80 fino ai biscotti biologici lanciati nel 2000, la storia di Galbusera coincide con quella dell'omonima famiglia impegnata da sempre a conciliare tradizione e innovazione. Con grande successo. Di critica. E di fatturato. Ormai nell'ordine degli 85 milioni di euro.

I precedenti

Il 1938 vede l'apertura della prima attività della famiglia Galbusera. Ermete, padre dell'attuale presidente di Galbusera spa, apre un caffè pasticceria nella cittadina di Morbegno, in provincia di Sondrio. Apprezzata per le torte e le paste, la produzione della pasticceria si estende fino a comprendere anche i biscotti artigianali. Realizzati nel laboratorio alle-

Magia
85 mio di €
il giro d'affari di Galbusera
400
i dipendenti

stato dai due figli di Ermete, Mario ed Enea, nel retro del caffè di famiglia, i biscotti Galbusera vengono presto commercializzati da tutti i negozi di alimentari di Morbegno, Sondrio e dintorni. Bisognerà aspettare fino al 1950 per l'avvio del primo stabilimento, sempre a Morbegno (So).

La business idea

Ognuno è fatto a suo modo, recita il pay off. E lo sanno bene i Galbusera. Attenti ai gusti di ogni singolo consumatore, i fondatori si impegnano costantemente a ideare prodotti mirati a soddisfare le esigenze di target mirati di clienti. Rispettando le tradizioni dell'arte bianca, si lanciano fin dagli anni '50 nella ricerca spasmodica di novità. Una caratteristica che ancora oggi contraddistin-

gue l'azienda dai principali competitor. E che si traduce in prodotti sani e, al tempo stesso, gustosi.

Il boom

Negli anni '60 apre, sempre a Morbegno, il secondo caffè di proprietà della famiglia Galbusera. Gli anni sono passati, e i figli Mario ed Enea sono ormai cresciuti e decisi a far compiere all'azienda familiare un salto di qualità. Proprio in quegli anni avviene l'incontro con la famiglia milanese Giandonati che segna il destino loro e della loro azienda. Franco Giandonati crede da subito nelle po-

tenzialità dei due giovani imprenditori oltreché in quella della loro produzione. Dalla Valtellina i biscotti Galbusera vengono distribuiti prima in tutta la Lombardia e, poi, in tutto il nord Italia. L'incremento rapido delle vendite rende imminente la costruzione di un nuovo stabilimento.

La produzione

Costruita all'inizio degli anni '50, la fabbrica di Morbegno non basta più a reggere la crescita sostenuta della domanda. E così, nel 1966, Galbusera inaugura il nuovissimo stabilimento di Cosio Val-

tellino (So). Con 50.000 mq di superficie e 10 linee di produzione diventa ben presto l'unica sede produttiva di casa Galbusera. La produzione, fino ad allora artigianale, diventa industriale. Fautore del connubio tradizione e innovazione, Mario aggiorna gradualmente macchinari e processi produttivi.

L'organizzazione

Negli anni '70 l'unità produttiva di Cosio Valtellino viene affiancata dalla sede commerciale di Agrate Brianza (Mi). Creata da Mario Galbusera e Franco Giandonati, Kon-



2004

**LE NEW
ENTRY
I CRACKER
ZEROGRANO**

senza glutine insieme ai frollini Leggero Plus con cacao ma senza colesterolo sono tra le ultime proposte Galbusera.



1980

**LA TELEVISIONE
MAGO G**

diventa il testimonial tanto della campagna pubblicitaria in televisione quanto della raccolta punti di Galbusera.

2002

**IL CAVALIERATO
ARTEFICE
DEL SUCCESSO**

dell'azienda di famiglia, Mario Galbusera è stato insignito del titolo di cavaliere del lavoro.



sum-Galbusera spa distribuisce in esclusiva tutti i prodotti Galbusera. Presenti oggi sull'intero territorio nazionale, i biscotti Galbusera non hanno ancora varcato i confini. L'Italia rimane, così, l'unico mercato dell'azienda valtellinese.

L'innovazione

Gli anni '90 sanciscono la supremazia dell'alimentazione sana e corretta. Galbusera non può mancare all'appuntamento. In aggiunta alla linea Classici, che s'ispira direttamente alle antiche ricette dell'arte bianca adattandole ai bisogni del mercato, i ricercatori di Cosio Valtellino insieme ai commerciali di Agrate Brianza mettono a punto la linea Speciali Salute. È una nuova generazione di biscotti dalle caratteristiche nutrizionali innovative e ideali per tutti: dai biscotti senza latte e senza uova per chi ha intolleranze ali-

COSA FA GALBUSERA

- **Missione:** soddisfare le esigenze nutrizionali e i gusti di ciascun individuo
- **Attività:** produzione, distribuzione e commercializzazione di biscotti frollini, secchi, farciti, wafer e cracker
- **Obiettivi a medio termine:** accrescere la notorietà del marchio soddisfacendo il maggior numero di consumatori; consolidare l'assetto distributivo
- **Strategia concorrenziale:** differenziazione; innovazione; comunicazione
- **Pay off:** Ognuno è fatto a modo suo. Galbusera lo sa
- **Claim:** La nostra strada: una sicurezza per voi, un impegno per noi

@ www.galbusera.it

mentari ai biscotti senza zucchero per i diabetici fino a quelli senza glutine per i celiaci. Tutti in forte crescita in questi ultimi anni.

I negozi

A Morbegno, nella stessa area dove sorgeva il primo storico stabilimento, Galbusera ha creato un modernissimo laboratorio di pasticceria che fornisce con i suoi prodotti

freschi i negozi Galbusera di Morbegno (So) e Cosio Valtellino (So). Sempre di proprietà, i punti di vendita di Agrate Brianza (Mi) e Figino Serenza (Co).

Il terzo millennio

L'arrivo del 2000 coincide con il lancio della nuova Linea biologica. Confezionati utilizzando esclusivamente ingredienti selezionati e controllati all'origine e in ogni fase della lavorazione, sia che provengano da coltivazioni sia che derivino da alle-

vamenti, cracker e frollini biologici Galbusera soddisfano il desiderio di ritorno alla natura dei consumatori moderni. In particolare, Galbusera ha definito il decalogo Percorso Salute che, basato su 3 Mai e 3 Sempre (mai Ogm, grassi idrogenati, coloranti e conservanti: sempre materie prime di qualità, controlli giornalieri e ricette pensate per una sana alimentazione), viene riportato su tutte le confezioni.

La quarta generazione

Attuale presidente della società, Mario Galbusera, cavaliere del lavoro dal 2002, opera ormai da anni in perfetta simbiosi con figli e nipoti avvalendosi

al contempo della collaborazione di manager esterni. I principi dei fondatori, gli stessi che hanno decretato negli anni il successo dell'azienda valtellinese, sono sempre vivi e servono ancora oggi a scandire lo sviluppo dell'azienda.

Le novità

La linea Speciali Salute è stata appena ampliata con l'inserimento di 2 nuovi prodotti: i cracker Zero-Grano e i frollini Leggeri Plus con cacao e senza colesterolo. Galbusera non finisce mai di stupire. Con prodotti decisamente all'avanguardia. Sia dal punto di vista nutrizionale. Sia da quello commerciale. ★



2003

**IL PERCORSO SALUTE
IL DECALOGO
DI SICUREZZA ALIMENTARE**

di casa Galbusera è presente su tutti i prodotti a mo' di suggello di garanzia.

PERCORSO SALUTE LA NOSTRA STRADA: UNA SICUREZZA PER VOI, UN IMPEGNO PER NOI.

MAI	OGM (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI)
MAI	GRASSI IDROGENATI (MODIFICATI CHIMICAMENTE)
MAI	CONSERVANTI, COLORANTI E EMULSIONANTI CHIMICI DI SINTESI
SEMPRE	ALTA QUALITÀ DI INGREDIENTI, RICETTE, IMPIANTI E CONFEZIONI
SEMPRE	CONTROLLI GIORNALIERI PER EVITARE CONTAMINAZIONI PRIMA, DURANTE E DOPO LA PRODUZIONE
SEMPRE	RICETTE PENSATE PER UN'ALIMENTAZIONE ATTENTA, QUELLA CHE OGNUNO DEVE A SE STESSO

