



Benátský příběh

— od 1887 —




ca.form

SKUPINA

Obsah



Výrobci sýrů od roku 1887 **str. 4**

Skupina Ca.Form a firemní vize **str. 6**

Výrobní závody **str. 8**

Naše značky **str. 12**

Skupina Ca.Form v číslech **str. 13**

Firma č. 1 pro Asiago DOP a Montasio DOP **str. 14**

Kompletní výrobní řetězec **str. 18**

Certifikovaná kvalita **str. 19**

Služby pro firmy **str. 20**

Řada Adriano Chiomento **str. 22**

Výzkum a vývoj **str. 24**

Etika: firemní zdraví a pohoda **str. 25**

Komunikace **str. 26**

Výrobci sýrů od roku 1887

Bylo to v červenci 1887, kdy na úpatí Alp, na severozápad od Benátek, Cooperativa della Pedemontana del Grappa zahájila práce na výstavbě mlékárny, která byla poté otevřena v lednu 1888.

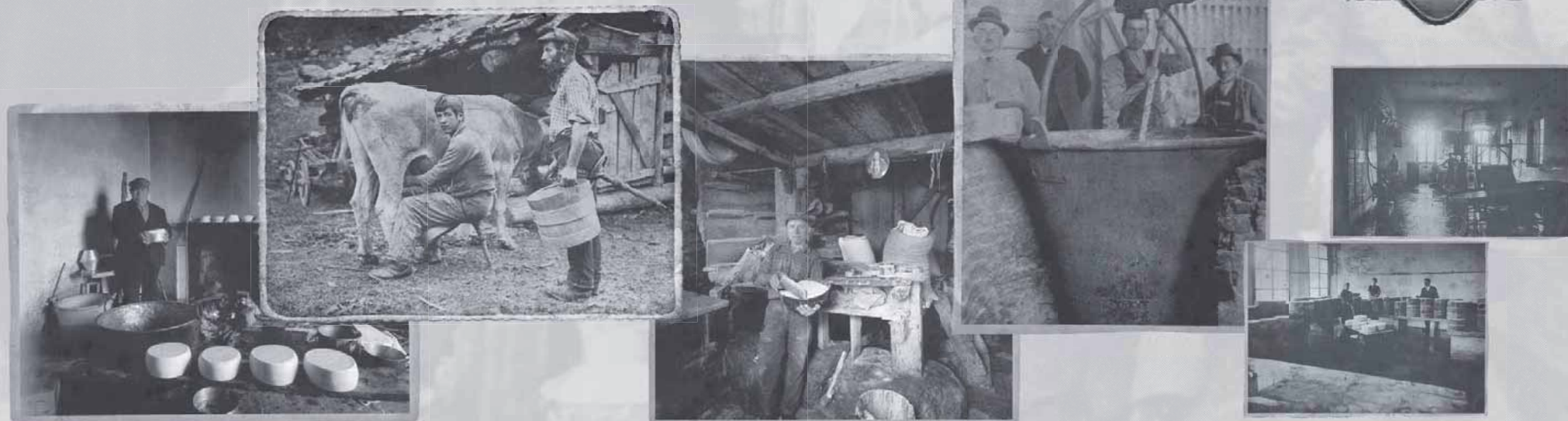
Pro zpracování mléka byly použity stroje vzniklé na základě nejnovějších vynálezů, doporučené jako nejvhodnější vědou a mlékárenskou praxí, a součástí mlékárny tehdy byly: tři odstředivky na mléko se systémem Lawall, jedna máselnice, jeden hnětač, harfa na krájení syřeniny, dva otočné kotle s příslušnými železnými pecemi, šest dvojitých automatických lisů a zařízení pro ohřev mléka s parním generátorem. Zpracováním mléka se získávaly následující produkty: máslo, vysokotučný, polotučný a nízkotučný sýr (sladký nebo slaný), Morlacco. Dále se získávala syrovátka pro výrobu ricotty.

Tyto produkty částečně uspokojovaly místní spotřebu a částečně byly exportovány do velkých měst v Itálii i v zahraničí.

Tak bylo máslo vyrobené v Mlékárně odesíláno ve velkých množstvích prodejcům a v malých množstvích soukromým osobám poštovními balíky a bylo oceňováno v různých regionech Italského království a spotřebováváno v zahraničí, zejména na náměstích v Londýně, Paříži, Kostantinopoli, Saloniku, Káhiře a Alexandrii.

Od těch dob Cooperativa (=družstvo) pokračovala ve zpracování mléka s láskou a nadšením a díky nepřetržité obnově výrobních zařízení a zavádění nových technologií získávala nové produkty mimořádné kvality.

V roce 2012, po výstavbě zcela nové mlékárny a setkání s Adrianem Chiomentem, se z výše uvedené společnosti stala Latterie Venete 1887 Spa a stala se členem **Gruppo Ca.Form** (Chiomento Adriano Formaggi) spolu s **italskými firmami**, řízenými vedoucí společností skupiny Ca.Form srl (holding), specializovanými **na výrobu, zrání, balení a distribuci italských sýrů DOP, ricotty, biologického jogurtu a benátských masných výrobků**, výrobků s vysokou kvalitou, odlišných obchodní značkou **FiorDiMaso**.



Skupina Ca.Form a firemní vize

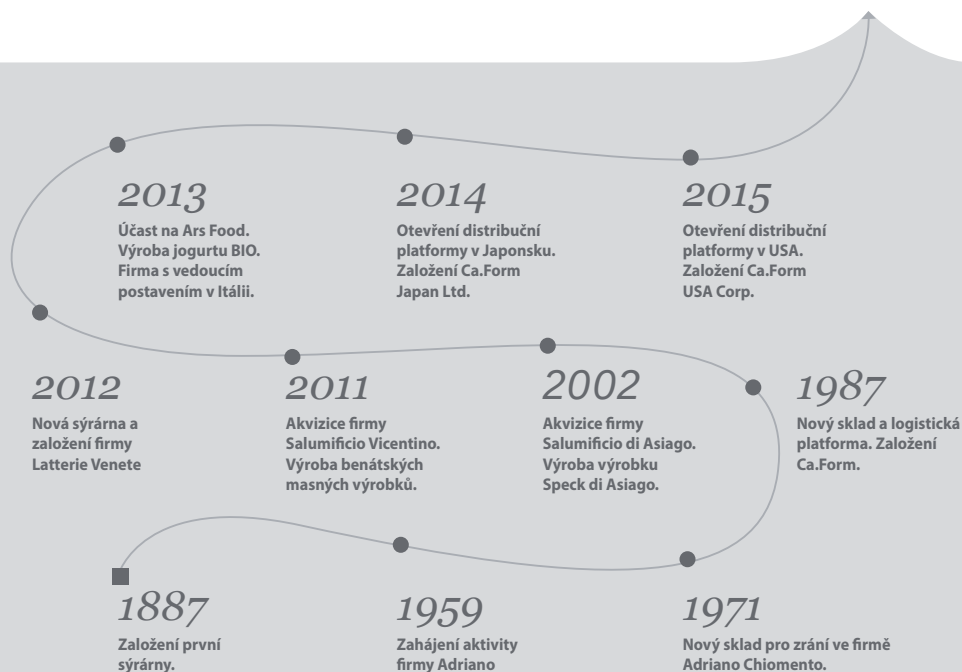
Od roku 1959 Adriano Chiomento zaměřil své nadšení na objevování chutí, na vyhledávání nejceněnějších italských sýrů a na výběr, zrání a čištění nejlepších z nich.

Ve svém malém skladu o rozloze 10 m², který se nacházel v Thiene, na úpatí Altopiano di Asiago, začal psát příběh tvořený nadšením, obětí a láskou k sýrům.

V roce **1971** mohl Adriano díky tvrdé práci přesunout svou činnost do většího skladu o rozloze více než 350 m² a zvýšit tak počet sýrů, kterým věnoval své nadšení.

V roce **1987** zakládá Ca.Form, kde ještě dnes ve výrobním závodě o rozloze 5 000 m² každodenně zrají sýry ve více než 100 000 formách, balí se výrobky do nejrozličnějších obalů a formátů a kde denně odchází stovky dodávek, určených pro Itálii i do celého světa.

V následujících letech Ca.Form pokračoval v investicích do osob, technologie, kvality výrobků a procesů, a dnes je skupina Ca.Form díky řadě akvizic jedním z hlavních subjektů mlékárensko sýrařského odvětví a odvětví italských masných výrobků.



Skupina Ca.Form



Ca.Form Srl

Ústředí firmy. Zrání sýrů.
Balení sýrů a masných výrobků.
Logistická distribuční platforma.



Latterie Venete Spa

Výroba, zrání a balení sýrů a ricotty.
Výroba biologických sýrů.



ARS Food Srl

Výroba a balení biologického jogurtu.



Salumificio di Asiago Srl

Výroba, zrání a balení výrobku Speck di Asiago



Salumificio Vicentino

Výroba, zrání a balení benátských a biologických masných výrobků.

Ca.Form ve světě:



Ca.Form Japan Ltd

Import a distribuce v Japonsku.



Ca.Form USA Corp.

Import a distribuce v USA



Včera, dnes a zítra **Vize skupiny Ca.Form**,
vyjádřená několika jednoduchými slovy:

„Dělat dobro výrobou dobrého“

tj. pracovat denně na výrobě sýrů a masných výrobků vysoké kvality s cílem sdílet s lidmi a přispívat k jejich zdraví a pohodě, ochraně životního prostředí a rozvoji sociální oblasti.



Výrobní závody



 **Ca. Form Srl**
Thiene (VI)
Centrální sídlo
Zrání
Balící středisko
Logistika

Centrální sídlo

5.000 m²

150
každodenní
doručení

100.000
zásoba sýrů ve skladě

Thiene (Vicenza)

Ca.Form

Moderní a funkční **distribuční platforma**, která zaručuje včasné dodávky, odlišené na základě typu výrobků pro **Italské zákazníky** i pro **Zahraniční importéry**.

Zde denně zrají a skladují se **sýry ve více než 100 000 formách**, a to jak sýry vlastní výroby, tak sýry pocházející z jednotlivých regionů jejich původu. Ca.Form nabízí své Klientele nejen sýry a masné výrobky vlastní výroby, ale **celou řadu italských sýrů a masných výrobků** od malých vyhledávaných výrob až po známé výroby.

V Ca.Form jsou sýry a masné výrobky také porcovány v moderních odděleních **s pokrokovými technologiemi řezání a balení**, aby měl každý sýr a masný výrobek co nevhodnější gramáž, tvar a obal pro zvýraznění jeho chuti, uchování a prezentaci v prodejním pultu..



 **Latterie Venete Spa**
Veduggia (TV)
Výroba, zrání a balení sýrů a ricotty. Výroba biologických sýrů.



 **Salumificio di Asiago Srl**
Asiago (VI)
Výroba, zrání a balení výrobku Speck di Asiago



 **Salumificio Vicentino**
Malo (VI)
Výroba, zrání a balení benátských masných výrobků.
Výroba biologických masných výrobků.



 **ARS Food Srl**
Varese (SP)
Výroba a balení biologického jogurtu.



10.300 m²Výroba
sýrů DOPpočet krav, od
kterých se denně
získává mléko

180.000 kg

Ricotta měsíčně

50.000.000 litrů

ročně
zpracovaného
mléka

Vedelago (Treviso)

Latterie Venete Spa

10 300 metrů čtverečních krytého prostoru na celkové ploše 36 000 metrů čtverečních. Každý den spotřebuje mléko od 8 000 krav a vyrobí 180 000 kg ricotty měsíčně. V této mlékárně se od pradávna vyrábějí typické, vysoce kvalitní sýry, které obohatily chuť a vůni na stole po celém světě. Prostor, na kterém je postavena mlékárna, představuje zónu certifikovanou pro výrobu až **6 sýrů DOP**: Asiago DOP, Montasio DOP, Grana Padano DOP, Provolone DOP, Taleggio DOP a Casatella Trevigiana DOP. Firma Latterie Venete může denně využívat mléko z více než 200 zemědělských firem a v jejích výrobních zařízeních je každý den zpracováno až 170 000 litrů mléka. Firma Latterie Venete zaručuje **kompletní výrobní řetězec** svých výrob od sběru mléka až po balení sýra.

3.000 m²1 000 m
nadmořské výškyVýroba výrobku
Speck di Asiago

2.000 ks

Týdenní
výroba

30.000 ks

Zrání

Asiago (Vicenza)

Salumificio di Asiago

Firma **Salumificio di Asiago** vyrábí své výrobky **řemeslným způsobem** a využívá k tomu pokroková zařízení pro větrání a zrání, ve kterých může zrát až 30 000 výrobků Speck di Asiago. Jedná se o jediný výrobní závod, ve kterém se vyrábí Speck di Asiago, sušená, mírně využitá šunka s charakteristickou chutí. Při její výrobě se používá pouze sůl, pepř, jalovec, rozmarýn, bobkový list a další koření prvotřídní kvality. Mírného využití se docílí hořením slabě pryskyřičného dřeva a teplota kouře je udržována pod 20 stupni Celsia. Během zrání, které trvá déle než 22 týdnů, je výrobek zavěšen v místnostech, jimiž proudí **svěží horský vzduch oblasti Altopiano di Asiago**.

3.000 m²Výroba
Biologického
jogurtu

20.000.000

Kelímků ročně

10.000 litrů

zpracovaného
mléka

Varese Ligure (La Spezia)

Ars Food

Jedná se o firmu, která je s **20 miliony ročně vyrobených kelímků italským lídrem ve výrobě biologického jogurtu**. Výrobní závod je postaven v přírodní rezervaci horní Val di Vara, ve Varese Ligure, první obci v Itálii a v Evropě s biologickou certifikací Iso 14001.

Pouze čerstvé italské mléko, biologické ovoce a biologický třtinový cukr bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů, barviv, přidaných aromat a zahušťovadel: výrobky Bio Bontà se vyznačují chutí přírodních složek. Dále jsou certifikovány svazem AIC (Associazione Italiana Celiachia - Italský svaz celiakie), a proto jsou vhodné také pro ty, kteří mají bezlepkovou dietu.

1.000 m²Výroba Masných
výrobků a výrobku
Sopressa Vicentina DOP

1.500 ks

Denní
produkce

50.000 ks

Zrání

Malo (Vicenza)

Salumificio Vicentino 1960

V této výrobě masných výrobků se vyrábějí masné výrobky a „sopresse“ z mimořádně pečlivě vybraných ingrediencí, vyrobené výhradně z italského vepřového masa. Koření a typická aromata benátské tradice, spojená s šedesátiletou zkušeností v umění výroby masných výrobků, představují recept na kvalitu, kterou denně vozíme na stoly našich zákazníků. Masné výrobky zrají a jsou baleny přímo ve výrobním závodě, přičemž je maximální pozornost věnována hygienicko-sanitárním předpisům a kvalitativním standardům, požadovaným Klientelou. Výrobní závod pro výrobu výrobku **Sopressa Vicentina DOP**, který se vyrábí výhradně v Okrese Vicenza, v oblasti, kterou ohraničují Piccole Dolomiti, Altopiano di Asiago a Colli Berici, prostředí, které je schopno učinit z výrobku Sopressa Vicentina **jedinečný masný výrobek z hlediska chuti a aroma**, v němž lze najít jemnou harmonii chutí.

Naše obchodní značky



FiordiMaso

Sýry a masné výrobky.



Adriano Chiomento

Vzácné sýry a masné výrobky.



Speck di Asiago

„Speck“ (druh slaniny)



Salumificio Vicentino

Benátské masné výrobky



FiordiMaso BIO

Biologické produkty



Le BIO Bontà di Varese Ligure

Biologický jogurt



Le Chicche del Casaro

Sýry

Skupina Ca.Form v číslech

Skupina



24.000 m2
krytých



7 společností



Obrát 70
miliónů eur



82
spolupracovníků



3 000 m2
fotovoltaických panelů



400 kWp
jmenovité kapacity



700 doručení
týdně

Denní produkce



1.000
Asiago DOP
(čerstvého i vyzrálého)



300
Montasio DOP



300
jiných sýrů



170.000 litrů
mléka zpracovaného
na sýry



10.000 litrů
mléka zpracovaného
na BIO jogurt



6.500 kg
ricotty



64.000 kelímků
BIO jogurtu

Zásoby



70.000
Asiago DOP
(čerstvého i vyzrálého)



50.000
jiných sýrů



30.000
Montasio DOP



1.500 různorodých
artiklů



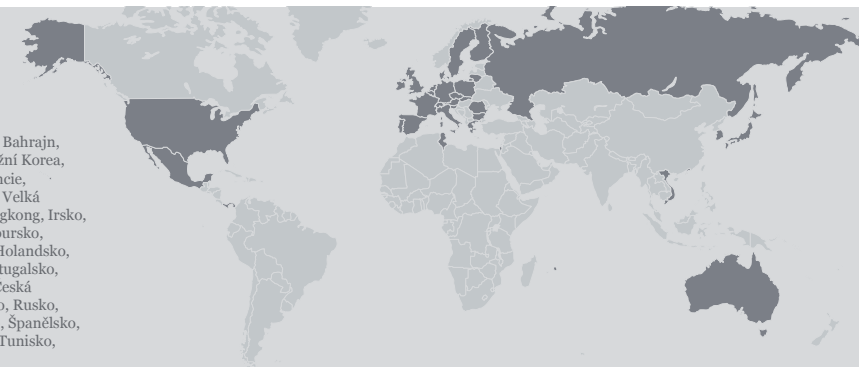
35.000
Grana Padano DOP
Parmigiano Reggiano DOP

Export



Export do 36 zemí

Austrálie, Rakousko, Bahrajn,
Belgie, Bulharsko, Jižní Korea,
Dánsko, Finsko, Francie,
Německo, Japonsko, Velká
Británie, Řecko, Hongkong, Irsko,
Izrael, Litva, Lucembursko,
Mauricius, Mexiko, Holandsko,
Panama, Polsko, Portugalsko,
Monacké knížectví, Česká
republika, Rumunsko, Rusko,
Slovensko, Slovinsko, Španělsko,
Švédsko, Švýcarsko, Tunisko,
USA, Vietnam.



Naše špičková produkce



Firma č. 1 pro Asiago DOP a Montasio DOP

Skupina Ca.Form je se sýrem Asiago DOP v přibližně 260 000 formách a se sýrem Montasio v DOP v 120 000 formách ročně **firmou s vedoucím postavením v Itálii** ve výrobě a distribuci těchto dvou vzácných sýrů. Díky kvalitě své výroby firma patří **k nejproslulejším i na mezinárodní úrovni** a přispěla k tomu, že se Asiago DOP stal 4. nejprodávanějším a Montasio DOP 6. nejprodávanějším italským sýrem na světě. Jedinečná, charakteristická a specifická chuť sýru Asiago DOP a Montasio DOP FiorDiMaso je výsledkem více než **138 let výrobních zkušeností**, důkladného výběru prvotních surovin, nepřetržitých investic do technologie a inovace a nepřetržitého výzkumu daného výrobku.

Kontrola celého výrobního řetězce, kontroly ze strany Consorzi di Tutela di Asiago DOP e Montasio DOP a certifikáty kvality (ISO 9001, BRC, IFS, BIO) zaručují čerstvost a bezpečnost výrobků. Rozsáhlá a členěná řada zrání a balení od monoporcí po balení s více výrobky uspokojuje potřeby operátorů odvětví v plném rozsahu. Výsledky srovnávacích zkoušek, požadovaných Zákazníky, vždy umístily na první místo výrobky FiorDiMaso z hlediska spokojenosti a zamýšleného opětovného nákupu. Z uvedených důvodů je Ca.Form také **ideálním partnerem pro Private Label** Velké distribuce a Průmyslu v Itálii i v zahraničí a potvrzením je nárůst počtu Vývěsek, které se svěřují firmě ohledně vývoje vlastních soukromých obchodních značek.



Firma s vedoucím postavením ve výrobě BIO jogurtu a ricotty

Skupina Ca.Form má **vedoucí postavení v Itálii** ve výrobě a distribuci BIO jogurtů s přibližně 20 000 000 kelímků ročně. Používají se pouze tři ingredience: čerstvé mléko, ovoce a třtinový cukr, vše biologické. Nepoužívají se barviva, konzervační látky, aroma ani sušené mléko. Jedná se o výrobek, který neobsahuje geneticky modifikované organismy (OMG) ani lepek (certifikát od svazu AIC (Associazione Italiana Celiachia - Italský svaz celiakie)). Krémovitost, která je odlišující vlastností tohoto jogurtu, je dána množstvím bílkovin; je skutečně zahušťován přirozeným způsobem, prostřednictvím technologie soustředěného odpařování: významná část vody se z mléka odpaří a v důsledku toho se zvýší procento bílkovin a krémovitost. S přibližně 2 000 000 vyrobenými kilogramy ročně je skupina Ca.Form také jednou **z hlavních italských firem ve výrobě ricotty**. Syrovátka je zpracována za tepla, přímo z výroby sýrů Asiago a Montasio, čímž je umožněna maximální čerstvost produktu a uchování všech organoleptických vlastností původního mléka. Vzhledem k tomu, že mléko pro Asiago a Montasio představuje mimořádně kvalitní produkt sladké chuti, **je i získaná ricotta sladká a má tu nejlepší jakost**. Potvrzením kvality BIO jogurtu a ricotty je skutečnost, že se mnoho obchodních značek **z průmyslu a z Velké organizované distribuce (GDO)** obrátilo na skupinu Ca.Form za účelem vývoje výroby svých značek s těmito výrobky.



Výroba artiklů Speck di Asiago a Soprassa Vicentina DOP

Obchodní značka „**Speck di Asiago**“ může být přiřazena výhradně „specku“ vyrobenému v Asiagu. Náhorní plošina v Asiagu (Altopiano di Asiago) je jedinečné místo, kde se střetávají různá klimata a kde je krajina tvořena harmonickým celkem čistého vzduchu, průzračných potoků, nekontaminovaných salašů a sluncem zalitých hor. „Speck“, který vzniká na tomto území, je řemeslným produktem, který se prodává výhradně **specializovaným obchodům a gastronomickým butikům**. Jedná se o produkt charakterizovaný použitím **velmi malého množství soli, mírného využití** s použitím přírodního dřeva, prvotřídního koření a čerstvého vzduchu v Asiagu, v nadmořské výšce 1 000 m.

Kromě artiklu Speck di Asiago skupina Ca.Form produkuje také výrobek **Sopressa Vicentina DOP**, který se vyrábí výhradně v Okrese Vicenza, v oblasti, kterou ohraničují Piccole Dolomiti, Altopiano di Asiago a Colli Berici, prostředí, které je schopno učinit z výrobku Soprassa Vicentina **jedinečný masný výrobek z hlediska chuti a aroma**, v němž lze najít jemnou harmonii chutí. Speck di Asiago i Soprassa Vicentina DOP jsou vyráběny ve výrobních závodech, které používají jedny z nepokročilejších technologií v Evropě a které zaručují zachovávání vysokých kvalitativních standardů a potravinářské bezpečnosti.

Kompletní výrobní řetězec

Ca.Form je dnes jednou z primárních realit v italském mlékárenském odvětví a je schopna řídit celý výrobní řetězec svých výrobků.



Certifikovaná kvalita

Bezpečnost výrobků FiorDiMaso je zaručena prostřednictvím procesu, který počítá s odstraněním rizik, která by se mohla vyskytovat v potravinářském produktu. Systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analýza rizik a kritické kontrolní body) a až **deset mezinárodních certifikátů kvality** jsou důkazem důslednosti a oddanosti, s nimiž se firma zabývá aspektem potravinářské bezpečnosti kvality svých výrobků.



Služby pro firmy



Maloobchodní značka

Na všech spotřebních trzích se vyskytuje tendence, která přivedla Distributory k vývoji své vlastní „maloobchodní značky“ (private label) a k nalezení průmyslových partnerů, schopných odporovat její rozvoj.

Pro Distribuci je důležité svěřit se průmyslovým partnerům, schopným nejen vyrábět, ale také střežit svou kategorii.

Skupina Ca.Form se nabízí jako **ideální partner pro firmy Velké organizované distribuce (GDO) a všechny firmy, které chtějí rozvíjet svoji „maloobchodní značku“** a zasahovat do inovace výrobku proaktivním způsobem.

Účinnost a výrobní flexibilita, schopnost zareagovat v logistice a certifikovaný a průhledný firemní systém představují výchozí podmínky, ale v budoucnu bude Distribuce požadovat reálné a odlišující kompetence, které by mohly představovat základ pro spolupráci na kategorii výrobku.

Obchodní značka bude růst a porostou i kompetence požadované od toho, kdo se nabídne jako dodavatel: skupina Ca.Form si je toho díky získaným zkušenostem a partnerství rozvinutého s nejprestižnějšími vývěskami Distribuce vědoma a má v úmyslu využít nové příležitosti, které se vyskytnou, a poskytnout své odlišující kompetence, jako je například **úplná kontrola výrobního řetězce, výzkum a vývoj uživatelsky přizpůsobených receptů, vytváření balení na míru a schopnost produkovat informace pro finálního spotřebitele**, a vytvářet tak se svými partnery dlouhodobé projekty.



Výrobky pro průmysl

Skupina Ca.Form se nabízí jako **dodavatel vysoce kvalitních ingrediencí** nejen v odvětví čerstvých sýrů, zralých sýrů a ricotty, ale také v odvětví typických benátských masných výrobků a „Specku“.

Konkrétně jsou nabízeny sýry čtvercového tvaru s konzumovatelnou kůrkou, ricotta v průmyslových pytlicích po 5 nebo 10 kg, masné výrobky a „sopresse“ (druh salámu) bez kůže, připravené ke krájení, a „speck“ (druh slaniny) ve formě cihličky, bez kůže, připravený k nakrájení na plátky.

Základem této služby je vůle **odpovědět na různé potřeby potravinářského průmyslu** při zaměření na kvalitu prvotních surovin, na rozčlenění nabídky a **na vysoký obsah služby**.

Výrobky pro potravinářský průmysl představují nejlepší odpověď na trend růstu spotřeby sýrů a masných výrobků nakrájených na plátky: optimalizují doby a odstraňují odpad a odřezky z průmyslového zpracování. Výrazné jsou i záruky z hlediska potravinářské bezpečnosti: aby bylo možné nabídnout finálnímu zákazníkovi **absolutní záruku z hygienického hlediska**, jsou výrobky baleny v ochranné atmosféře nebo ve vakuu, s použitím materiálů vhodných pro styk s potravinami, čímž je zajištěno dokonalé zachování organoleptických vlastností.

Služby pro firmy zajišťující přípravu banketů a kvalitní catering: řada Adriano Chiomento

Sklep



Také o službu se pečuje v každém detailu: výrobky jsou porcovány dle požadavků zákazníka a dodávány v dokonale čerstvém stavu.



Skupina Ca.Form se nabízí firmám zajišťujícím catering a přípravu banketů, které mají v úmyslu přinést na stoly svých Zákazníků sýry a masné výrobky velmi vysoké kvality, a podpisem zakladatele Adriana Chiomenta zaručit jedinečnost a mimořádnost výrobků. Italské, francouzské, anglické a španělské sýry i nejprestižnější světové sýry, nabídka nejlepšího Jamon Iberico Bellota di Patanegra ve Španělsku, ale také kaviár a jiné speciality představují pouze několik produktů nabízených firmám, které mají v úmyslu vytvářet podnosy s nakrájenými masnými výrobky a sýry a speciální jídla pro svatby, výročí, firemní události, občerstvení a recepce. Tyto výrobky jsou podrobeny procesu zrání a zjemňování v osobním sklepe („cantina“) Adriana Chiomenta.

Celé pohoří Středomoří má dlouhou tradici v praxi zrání šunek a sýrů již od dob starověkých Římanů.

Vysvětlení spočívá v jednoduchém přístupu k zásobování solí, vynikající ingrediencí pro uchovávání jídel již od starověku, která spolu se středomořským klimatem představuje ideální kombinaci slaného vzduchu a svěžích větrů, které se zaklíní do pahorkatin, čímž přivádějí k moři lesní vzduch.

Zjemňování sýru znamená zajištění jeho větší jemnosti jeho pobytem ve sklepe, kde se sýr pravidelně obrací, přidávají se do něj plísňe nebo se umývá. V závislosti na konkrétních případech se vnitřek sýru a tím i chuť zjemňuje. Čím jsou sýry jemnější, tím jsou jejich charaktery rozdílnější.



Vzácné a cenné sýry.



Zrání sýrů Grana Padano a Parmigiano Reggiano.



Francouzské sýry.



Sklep zralých sýrů.



Výzkum a vývoj: chuť tradice a kvalita inovace.

Pro skupinu Ca.Form byly **Výzkum a Vývoj** vždy **klíčovými faktory**, do kterých je třeba investovat z důvodu zlepšování výrobků, optimalizace dob a procesů a pro zajištění nepřetržitě vysoké kvality.

Je aplikován konsolidovaný systém řízení kvality a sledovatelnosti pro zachování organoleptických a nutričních vlastností prvotních surovin. Základním prvkem úspěchu výrobků značky FiorDiMaso je důkladný výběr prvotních surovin mimořádně vysoké kvality, jejichž získávání probíhá plně v souladu s omezujícím kodexem, který se týká jejich původu, získávání a zpracování.

Ve světovém kontextu rostoucí pozornosti vůči tématům potravinářské bezpečnosti, výživy a fyzické aktivity je strategie výzkumu a výrobních investic orientována na tvorbu výrobků mimořádně vysoké kvality, prozkoumaných z hlediska nutričního přínosu a „Porzio natura“, aby se daly začlenit do vyvážené stravy, s mimořádným důrazem na péči o děti a o rodinu.

Z této strategie vznikly výrobky jako Dolcesole BIO bez laktózy a s rostlinným syřidlem, Panierino BIO, Schietto bez laktózy, Bianca Light, Biologická ricotta a ricotta Light.

Etika: firemní zdraví a pohoda

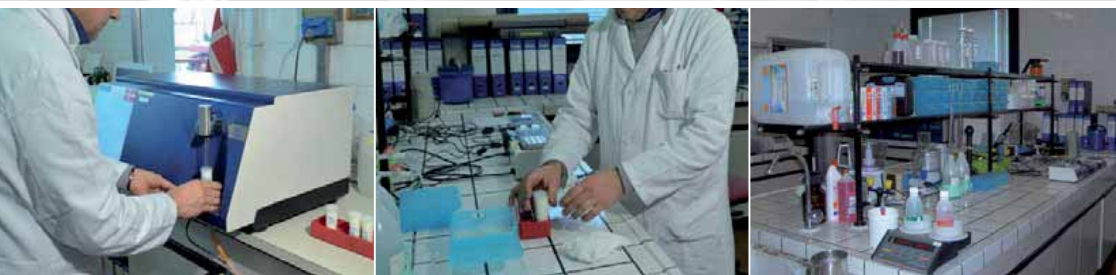
Pro skupinu Ca.Form je etika ve vlastní organizaci nezbytná a je považována za ideální spojení, které firma uzavírá se svými lidskými zdroji a s hlavními zahraničními účastníky vztahů. Protože si je skupina Ca.Form vědoma toho, že působí v hyperaktivním odvětví, charakterizovaném mnoha kritickými prvky, kde musí být časové odezvy vůči Klientele okamžité, přijala svůj Etický kodex, který je v platnosti od ledna 2014 a který plní následující funkce:

- určit vedoucí principy pro zdroje, které pracují ve firmě a pro firmu;
- stanovit základní závazky, které na sebe firma bere ve vztahu k zaměstnancům a opačně;
- vyjádřit firemní postup ve vztahu k zainteresovaným stranám, se kterými je veden dialog.

Etický kodex představuje svazek všech spolupracovníků skupiny Ca.Form: jedná se o nástroj ve službách osob, který vznikl z hodnot, aby umožnil všem vytváření a šíření hodnoty.

Základem Etického kodexu skupiny Ca.Form je nevyhnutelný princip respektování platných zákonů a nařízení. Proto je povinností každého firemního zdroje dodržovat nejen platné zákony a nařízení, ale také Etický kodex.

Etický kodex musí být dodržován také poradci, dodavateli, zákazníky a od kohokoli, kdo má vztahy s firmou, je požadován explicitní závazek v tomto směru.



Komunikace

Skupina Ca.Form se rozhodla poskytovat podporu pro finálního zákazníka prostřednictvím internetové stránky, která je věnována její nejznámější a nejoblíbenější značce: FiorDiMaso. Internetová stránka **www.fiordimaso.it** je jasná a účinná a umožňuje získat kompletní informace o firmě, o její historii a o nabízených výrobcích. Recepty, videa, kombinace produktů, obrázky výrobních oddělení, firemní filozofie a mnoho dalšího, to je obsah, který je nepřetržitě aktualizován z důvodu zainteresování uživatelů a získání jejich věrnosti značce. Internetová stránka je uživatelsky přizpůsobena pro podporu prodeje na zahraničních trzích.

www.fiordimaso.it



Vztah se zákazníky Sociální sítě

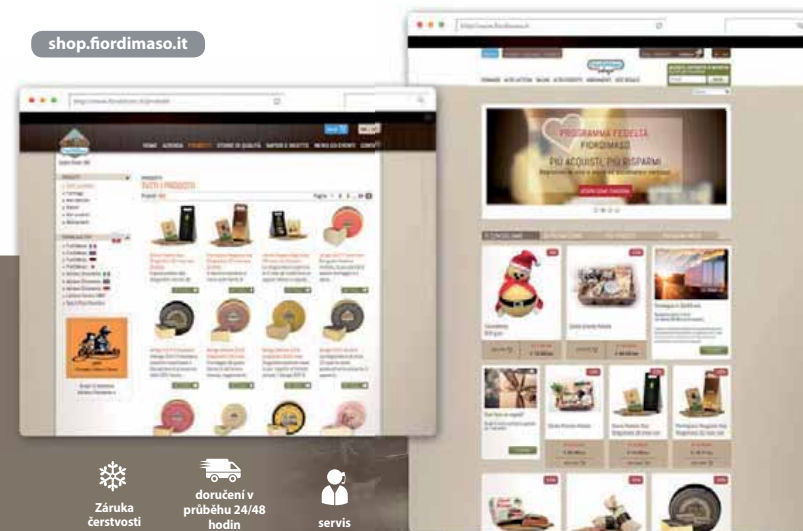
Skupina Ca.form podporuje prodej a šíří svoji obchodní značku FiorDiMaso také prostřednictvím Sociálních sítí. Výrobky, novinky a iniciativy značky FiorDiMaso pomáhají vytvářet vztah se zákazníky a s nadšenci pro značku. Aplikovaná komunikační strategie vytváří systém vztahů a věrnosti, který je schopen aktivovat soulad příznivých podmínek všech zainteresovaných kanálů: internetové stránky, e-shopu a sociálních sítí (konkrétně Facebook a Youtube). Získané údaje potvrzují účinnost projektu: v průběhu krátké doby bylo získáno velmi mnoho fanoušků a zobrazení textových zpráv („post“)



E-shop Rostoucí trend

Atmosféra někdejšího obchodu na **shop.fiordimaso.it** se sýry, masnými výrobky a mnoha dalšími chutnými a nefalšovanými specialitami, vybranými z těch nejlepších po celé Evropě s cílem zajistit jejich dodání přímo do domu finálního spotřebitele. Doručení v průběhu 24/48 hodin, bezpečné platby, jednoduchost použití, akční nabídky, slevové kupony a věrnostní programy: nástroje potřebné pro získání věrnosti finálního zákazníka, ale důležité také pro zvýšení znalosti obchodní značky a podporu prodeje klientely skupiny Ca.Form.

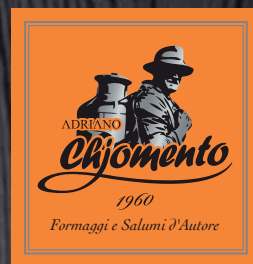
shop.fiordimaso.it



QR kód

Ca.Form silně věří v sílu internetu jako nástroje: každé balení je označeno i **QR kódem**, který zákazníkovi umožní okamžitý přístup k informacím o výrobku. Také tato iniciativa byla navržena z důvodu vytvoření nepřetržitého vztahu s klientelou.





LE **BIO** BONTÀ
d'EVA RESE
LIGURE



*Speck
d'Asiago*

Salumificio Vicentino
1960



 Ca.Form srl
Via Brigata Mazzini, 14
36016 Thiene (VI) - Italia

 tel. +39 0445.386277
fax +39 0445.386198

 info@caform.com
www.fiordimaso.it

 www.youtube.com/user/fiordimaso

 www.facebook.com/FiordimasoLatterieVenete1887