



Eine Veneto Geschichte

— • seit 1887 • —




ca.form

DAS UNTERNEHMEN

❁ Inhalt



<i>Käse-Hersteller seit 1887</i>	4
<i>Die Unternehmungsgruppe Ca.Form und ihre Vision</i>	6
<i>Die Anlagen</i>	8
<i>Unsere Marken</i>	12
<i>Das Unternehmen Ca.Form in Zahlen</i>	13
<i>Unsere Hauptprodukte</i>	14
<i>Die komplette Kette</i>	18
<i>Zertifizierte Qualität</i>	19
<i>Dienstleistung für die Unternehmungen</i>	20
<i>Adriano Chiomento; Leitlinie</i>	22
<i>Forschung und Entwicklung</i>	24
<i>Ethik: das Wohlbefinden der Unternehmung</i>	25
<i>Die Kommunikation</i>	26

Käse-Hersteller seit 1887

Es war Juli 1887, am Fuße der Alpen, nordwestlich von Venedig, die Genossenschaft von den Ausläufern des Grappa, begann den Bau der Molkerei, die später im Januar 1888 geöffnet wurde.

Für die Milchverarbeitung wurden die besten Maschinen angenommen, empfohlen als die am besten geeignete Milchwissenschaft und Praxis, die Molkerei zählte: drei Lawall System für die Creme-separation, ein Butterfass, einen Teig-Mischer, ein Gusseisen, zwei Heizkessel mit relativem Ofen, sechs doppelte automatische Pressen, ein Gerät mit Dampf-Generator für die Milch-Heizung.

Von der Milchverarbeitung stammen folgende Produkte: Butter, Vollfettkäse, Halbfettkäse, (süß oder salzig), Morlacco und außerdem Serum für die Herstellung von Ricotta-Käse.

Diese Produkte erfüllten teilweise den lokalen Verbrauch wie auch die wichtigsten Städte Italiens und für den Export ins Ausland.

Seitdem hat die Genossenschaft weiterhin mit Liebe und Leidenschaft gearbeitet, haben so neue Produkte und qualitative Ergebnisse erhalten. Dank der ständigen Erneuerung der Anlagen und die Einführung neuer Technologien.

Im Jahr 2012, nach dem Bau einer neuen Molkerei und das Treffen mit Adriano Chiomento, ist das Unternehmen "**Latterie Venete 1887 Spa**" geworden und tritt als Mitglied der **Ca.Form** (Chiomento Adriano Formaggi) ein, zusammen mit italienischen Firmen welche von der Muttergesellschaft **Ca.Form Srl** (Holding) kontrolliert werden, spezialisiert in der **Produktion, Lagerung, Verpackung, Vertrieb der italienischen Käsesorten DOP, Ricotta, Bio-Joghurt und Wurstwaren aus dem Veneto**, alle Produkte von höchster Qualität unter dem Markennamen **FiorDiMaso**.



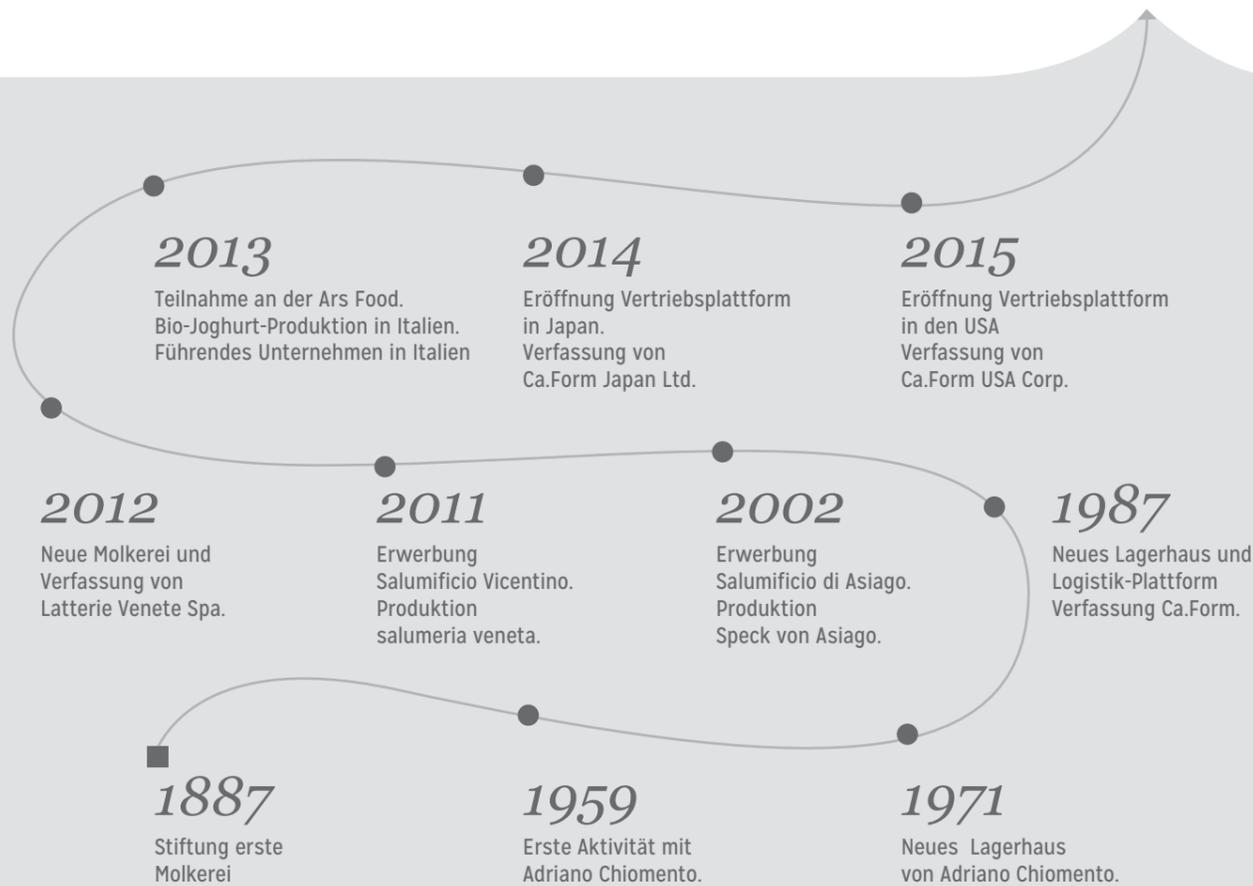
Die Unternehmungsgruppe Ca.Form und ihre Vision

Seit 1959 hat Adriano Chiomento seine Leidenschaft den Geschmack zu entdecken gemacht, Suche nach feinstem Käse Italiens, die Auswahl, das Beste aus der Lagerung und Verfeinerung. In seinem kleinen Lager von 10 qm, in Thiene, am Fuße der Hochebene von Asiago beginnt eine Geschichte von Leidenschaft und Liebe zum Käse.

Im Jahr 1971, dank der harten Arbeit verlegt Adriano sein Unternehmen in ein größeres Lager von über 350 qm und somit steigt die Zahl der Käse, und seine Leidenschaft die er ihnen widmet.

1987 gründete er Ca.Form, wo auch heute noch in einer Fabrik von 5000 qm täglich mehr als 100.000 Käseformen lagern. Die Produkte werden in verschiedenen Verpackungen und Formate täglich in Italien und in der Welt geliefert.

In den folgenden Jahren hat Ca.Form weiterhin in Technologie, Qualität der Produkte und Prozesse investiert und bis heute durch eine Reihe von Markenhersteller ist das Unternehmen Ca.Form eine von den ersten primären Wirklichkeit der Milchindustrie und italienischer Feinkost geworden.



Das Unternehmen Ca.Form



Ca.Form Srl

Headquarters. Käse Lagerung.
Verpackung der Käse- und Wurstwaren.
Logistik-Plattform.



Latterie Venete Spa

Produktion, Lagerung und Verpackung der Käse und Ricotta.
Produktion von Bio-Käse.



ARS Food Srl

Produktion und Verpackung von Bio-Joghurt.



Salumificio von Asiago Srl

Produktion, Lagerung und Verpackung Speck von Asiago.



Salumificio Vicentino

Produktion, Lagerung und Verpackung von biologischen Wurstwaren.

Ca.Form in der Welt:



Ca.Form Japan Ltd

Import und Vertrieb in Japan.



Ca.Form USA Corp.

Import und Vertrieb in den USA.



Gestern, heute und morgen die Vision des Unternehmens **Ca.Form** in wenigen einfachen Worten:

“Für uns gilt...Gutes fertigen, Gutes tun”

Das heißt jeden Tag arbeiten um Käse-und Wurstwaren bester Qualität zu produzieren, an das Wohlbefinden der Personen zu denken wie auch an die Umwelt und die Gesellschaft.



Die Anlagen



📍 **Ca. Form Srl**
Thiene (VI)
 Hauptsitz
 Lagerung
 Verpackungsort
 Logistik

Hauptsitz

- 5.000 qm
- 150
tägliche
Lieferungen
- 100.000
Käse auf Lager

Thiene (Vicenza)

Ca.Form

Moderne und funktionale Vertriebsplattform garantiert rechtzeitige Lieferungen abwechslungsreiche Produkte für italienische Kunden und ausländische Importeure.

Hier werden täglich mehr als **100.000 Käseformen gelagert**, sowie eigene Produktion wie auch aus den verschiedenen Regionen. Ca. Form bietet seinen Kunden nicht nur Käse- und Wurstwaren eigener Produktion, sondern die gesamte Auswahl der Käsesorten und Wurstwaren, von der Suche der Besten und bekanntesten Produktionen.

In CA.FORM werden Käse- und Wurstwaren mit den besten Schneidetechnologien und neuen Verpackungen in modernen Abteilungen gelagert, jede Art von Käse- und Wurstwaren je nach Gewicht, Form und die am besten geeignete Packung bearbeitet, um den Geschmack zu verbessern, um die Erhaltung und die Präsentation in der Verkaufstheke zu geben.



📍 **Latterie Venete Spa**
Vedelago (TV)
 Produktion, Lagerung und Verpackung der Käse und Ricotta.
 Produktion von Bio-Käse.



📍 **Salumificio di Asiago Srl**
Asiago (VI)
 Produktion, Lagerung und Verpackung Speck von Asiago.



📍 **Salumificio Vicentino**
Malo (VI)
 Produktion, Lagerung und Verpackung von Wurstwaren.
 Produktion biologische Wurstwaren.



📍 **ARS Food Srl**
Varese Ligure (SP)
 Produktion und Verpackung von Bio-Joghurt.



10.300 qm

6
Produktion Käse DOP

8.000
n. Kühe die gemolken werden

180.000 kg
Ricotta im Monat

50.000.000 liter
Verarbeitete Milch pro Tag

Vedelago (Treviso)

Latterie Venete Spa

10300 Quadratmeter auf einer totalen Fläche von 36000 qm . Jeden Tag wird Milch von 8000 Kühen absorbiert und pro Monat 180.000 Kg Ricotta produziert. In dieser Molkerei erzeugt man immer Milchprodukte von höchster Qualität, die mit Aromen und Düfte die ganze Welt bereichert hat. Diese Molkerei ist zertifiziert für 6 DOP-Käse zu produzieren: Asiago DOP, den Montasio DOP, Grana Padano, Provolone Käse, Taleggio DOP und Casatella Trevigiana DOP. Die Veneto-Molkereien können auf mehr als 200 Milchbetriebe zählen und in seinen Werken werden 170.000 Liter Milch pro Tag produziert. Die komplette Kette der Molkereien garantiert eigene Produktionen von der Milch bis zur Verpackung der Käse.



3.000 qm

1.000 m
Höhe

Produktion Speck von Asiago

2.000 Stk.
wöchentliche Produktion

30.000 Stk.
Lagerung

Asiago (Vicenza)

Salumificio von Asiago

Das Salumificio von Asiago hat seine eigene Produktion, mit Lager-Belüftung und Gewürz-fähigen Systemen. Es werden 30000 Stücke Asiago Speck gelagert. Es ist die einzige Einrichtung, wo der Asiago Speck hergestellt wird. Der Speck hat einen leicht geräucherten Geschmack. In der Produktion werden nur Salz, Pfeffer, Wacholder, Rosmarin, Lorbeerblätter und andere Gewürze von höchster Qualität verwendet. Die leichte Räucherung wird mit wenig harzhaltiges Holz gemacht und die Temperatur wird unter 20 Grad Celsius gehalten. Während der Reifung, die nicht weniger als 22 Wochen dauert, wird das Produkt in Lager mit frischer Bergluft der Hochebene von Asiago aufgehängt.

3.000 qm

Produktion Bio-Joghurt

20.000.000
Gläser pro Jahr

10.000 liter
Verarbeitete Milch Pro Tag

Varese Ligure (La Spezia)

Ars Food

Ist Marktführer in Italien für die Produktion von Bio-Joghurt, mit jährlich 20 Millionen Gläser. Die Fabrik wurde in der Oase Natur-Alta Val di Vara gebaut, in Varese Ligure, die erste Gemeinde in Italien und Europa mit Bio-Zertifizierung Iso 14001. Nur frische italienische Milch, Bio-Obst und Bio-Rohrzucker, ohne das Vorhandensein von genetisch veränderten Organismen, künstliche Farben, Geschmack und Verdickungsmittel: Bio hat das Aroma der natürlichen Dingen. Darüber hinaus zertifiziert von AIC, daher auch geeignet für diejenigen, die eine Gluten Freie Diät folgen.

1.000 qm

Produktion Wurstwaren und Sopressa Vicentina DOP

1.500 Stk.
tägliche Produktion

50.000 Stk.
Lagerung

Malo (Vicenza)

Salumificio Vicentino 1960

Diese Wurstwaren werden mit ausgewählten Zutaten gemacht und es wird nur italienisches Schweinefleisch gebraucht. Die Gewürze und Aromen, die typisch für die venezianische Tradition sind kombiniert mit 60 Jahren Erfahrung ist das Rezept für Qualität, dass wir jeden Tag auf den Tischen unserer Kunden bringen. Die Wurstwaren werden gelagert und direkt in der Einrichtung verpackt. Man gibt größte Aufmerksamkeit an Hygienevorschriften und Qualitätsstandards, die von unseren Kunden geforderte werden. Das Werk ist zertifiziert für die Herstellung von Sopressa DOP, produziert nur in der Provinz Vicenza, in einem Gebiet zwischen den kleinen Dolomiten, der Hochebene von Asiago und Colli Berici. Die Umgebung ist für die Sopressa Vicentina, die eigenartig ist in ihrem Geschmack, geeignet.

Unsere Marken



FiordiMaso
Käse- und Wurstwaren



Adriano Chiomento
Käse und Wurstwaren feinsten Qualität



Speck di Asiago
Speck



Salumificio Vicentino
venezian Salami



FiordiMaso BIO
Bio-Produkte



Le BIO Bontà di Varese Ligure
Bio-Joghurt



Le Chicche del Casaro
Käse

Das Unternehmen Ca.Form in Zahlen

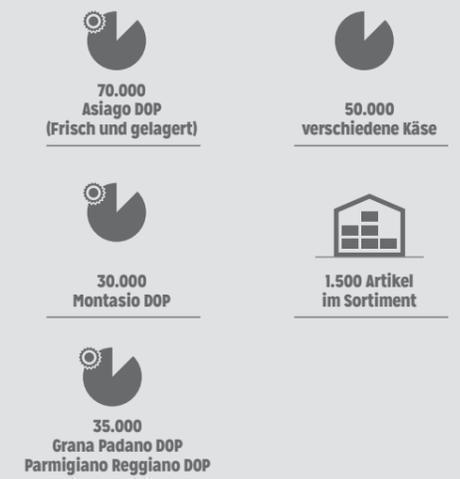
Das Unternehmen



Tägliche Produktion



Stock



Export



Österreich, Australien, Bahrein, Belgien, Bulgarien, Südkorea, Dänemark, Finnland, Frankreich, Deutschland, Japan, England, Griechenland, Hong Kong, Irland, Israel, Litauen, Luxemburg, Mauritius, Mexiko, Holland, Panama, Polen, Portugal, Fürstentum Monaco, Tschechische Republik, Rumänien, Russland, Slowakei, Slowenien, Spanien, Schweden, Schweiz, Tunesien, USA, Vietnam.



Unsere Hauptprodukte



Unternehmen n.1 in Asiago DOP und Montasio DOP

Das Unternehmen **Ca. Form** mit ihren jährlichen Produktionen von ca. 260.000 Käse Asiago DOP und 120.000 Montasio-Käse ist das Private Unternehmen Marktführer in Italien in der Produktion und Verteilung von diesen beiden renommierten Käsesorten. Dank der Qualität seiner Produktionen ist das Unternehmen zu den erfolgreichsten auch auf internationaler Ebene und hat dazu beigetragen, dass der Asiago DOP weltweit der 4° meistverkaufte Italienisch Käse ist und 6° der Montasio DOP. Der einzigartige Geschmack von Asiago DOP und Montasio DOP FiorDiMaso ist das Ergebnis von mehr als 138 Jahren Produktionserfahrung und sorgfältige Auswahl der Rohstoffe sowie kontinuierliche Investitionen in Technologie und Innovation und ständige Forschung der Produkte.

Die Kontrolle über die gesamte Produktionskette, die Kontrollen der Schutz-Konsortien von Asiago DOP und Montasio DOP und die Qualitätszertifikate (ISO 9001, BRC, IFS, BIO) garantieren immer die Frische und Sicherheit der Produkte. Die Lagerungen und die Verpackungen von den Einzelportionen bis zu den Mehrfachportionen unterstützen 360° die Bedürfnisse der Operatoren. Die Ergebnisse von Vergleichstests, die von den Kunden angefordert werden haben immer die FiorDiMaso Produkte im Hinblick auf die Zufriedenheit an erster Stelle platziert. Aus diesen Gründen, ist die Ca. Form auch der ideale Partner für Private Label und Verteilung in der Industrie, bestätigt sowohl in Italien wie im Ausland. Die Entwicklung seiner privaten Marken ist das Ergebnis.



Führer in der Produktion von Bio-Joghurt und Ricotta

Das Unternehmen Ca. Form ist Marktführer in Italien von der Herstellung und Vertrieb von Bio-Joghurt mit ca. 20.000.000 Gläser pro Jahr. Es werden nur drei Zutaten verwendet: frische Milch, Früchte und Rohrzucker, alles Bio. Es werden keine Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksstoffe und Milchpulver gebraucht. Es ist ein Produkt ohne (OMG) und Gluten frei (zertifiziert von der italienischen Zöliakie Assoziation). Die Cremigkeit und die Funktion von diesem Joghurt ist gegeben von der Protein die natürlich verdickt wird: ein wichtiger Teil des Wassers verdunstet aus der Milch, was zu erhöhtem Anteil an Proteinen und Cremigkeit bringt.

Mit ca. 2.000.000 Kg Produkte pro Jahr ist Ca. Form die Gruppe auch eines der führenden italienischen Unternehmen bei der Herstellung von Ricotta-Käse. Das Serum wird heiß direkt aus der Produktion von Asiago und Montasio bearbeitet, wodurch maximale Frische der organoleptischen Eigenschaften der Milch erhalten bleibt. Die Milch für Asiago- und Montasiokäse ist ein Produkt von außerordentlicher Qualität dadurch bleibt der Geschmack auch für die Ricotta Süß und ist deshalb von hervorragender Qualität.

Der Geschmack von Bio-Joghurt und Ricotta haben viele Marken der Industrie und große Einzelhändler mit Blick auf Ca. Form, zur Entwicklung und Fertigung ihrer Marken mit diesen Produkten gemacht.

Die Produktion von Asiago Speck und Sopressa Vicentina DOP

Die Marke und Produktion von "Asiago Speck" kann nur in Asiago zugewiesen werden. Die Hochebene von Asiago ist ein einzigartiger Ort, wo verschiedene Klimazonen zusammenkommen, wo die Landschaft harmonisch ist, wo es reine Luft und kristallklare Bäche hat und wo es unberührten und sonnigen Bergen gibt. Der Speck, wo in diesem Gebiet geboren wurde ist ein handgefertigtes Produkt, das nur in Fachgeschäften und gastronomischen Boutiquen verkauft wird. Die frische Luft von Asiago (über 1000 Meter) und die Verwendung von wenig Salz, das milde Raucharoma vom Naturholz ergibt beste Qualität.

Neben dem Asiago Speck produziert das Unternehmen Ca. Form auch die Sopressa Vicentina DOP, typische Wurstwaren welche ausschließlich in der Provinz Vicenza produziert werden. In einem Gebiet zwischen den kleinen Dolomiten, der Hochebene von Asiago und Colli Berici. Die Umgebung ist ideal für die Sopressa Vicentina wo Geschmack und Aromen

zusammenkommen. Sowohl der Asiago-Speck wie auch die Sopressa Vicentina DOP werden in Betrieben hergestellt welche die Aufrechterhaltung der Qualität und der Lebensmittelsicherheit durch den fortschrittlichsten Technologien Europas garantieren.

Die komplette Kette

Ca.Form ist eine der primären Realitäten des italienischen Milchsektors und ist in der Lage die gesamte Produktionskette für seine Produkte zu kontrollieren.



Zertifizierte Qualität

FiorDiMaso-Produktsicherheit wird durch einen Prozess gewährleistet, der verhindert die Risiken die in einem Lebensmittel sein können.

Das HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) und 10 internationale Qualitäts-Klassifikationen sind Beweise für Fleiß und Hingabe welches das Unternehmen für Lebensmittelsicherheit und Qualität ihrer Produkte widmet.



Dienstleistungen für Unternehmen



Private label

In alle Verbrauchermärkte gibt es ein Trend, den Händlern ihre eigene "Marke" zu entwickeln und Partnern aus der Industrie in der Lage zu sein das Wachstum zu führen und zu unterstützen.

Für die Verteilung ist es wichtig dass die Industrien nicht nur in der Lage sind zu produzieren sondern auch dass sie Ihre eigenen Kategorien schützen können.

Das Unternehmen Ca. Form schlägt sich als idealen Partner für Unternehmen des Einzelhandels und alle Unternehmen vor welche eigene "private Label" entwickeln und für Produktinnovation.

Leistungsfähigkeit und Flexibilität in der Produktion und Effizienz in der Logistik sowie Business-System-Zertifikat und Transparenz, sind Voraussetzungen, aber in der Zukunft werden echte Kompetenzen und charakteristische Verteilung, die Grundlage sein für eine Zusammenarbeit der Produktkategorie.

Der Markenname wird wachsen sowie auch die Fähigkeiten gegenüber den Lieferanten. Das Unternehmen Ca.Form, dank der Erfahrungen und dem Partnership mit den renommiertesten Namen der Verteilung, ist bewusst und beabsichtigt neue Chancen zu nutzen und zur Verfügung zu stellen. Die Kompetenz, wie totale Kontrolle über die Lieferkette wie z.B. die Forschung und Entwicklung Maßgeschneiderten Rezepturen, die Entwicklung von angepasster Verpackung und die Möglichkeit, Informationen für die Verbraucher, sowie fähig zu sein gemeinsame Projekte mit seinen Partnern zu entwickeln.

Produkte für die Industrie

Das Unternehmen Ca. Form schlägt sich als Anbieter von hochwertiger Qualität vor nicht nur im Bereich der Frischkäse, gereifter Käse und Ricotta, sondern auch im Bereich der typischen Wurstwaren und Speck.

Vor allem werden vorgeschlagen: Käse mit weicher Rinde (welche essbar ist) in rechteckiger Form, Ricotta verpackt in Industriesäcke von 5 Kg oder 10 Kg, Wurstwaren und Sopressa fertig gehäutet und Schnitt bereit sowie der Speck ohne Schwarte, Schnitt bereit.

Hinter diesem Dienst konzentriert sich die Bereitschaft der unterschiedlichen Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie, die Qualität der Rohstoffe, das Angebot von hohem Service.

Die Produkte Käse und Wurstwaren (Schnitt bereit) sind für die Industrie auf dem Wachstumstrend des Verbrauchs: dadurch wird es weniger Abfälle und Zeitersparnis geben. Bemerkenswert sind die Garantien für Lebensmittelsicherheit, sie bieten dem Kunden eine absolute Garantie in Bezug auf Hygiene. Die Produkte sind in geschützter Atmosphäre oder unter Vakuum mit der Verwendung von Materialien geeignet für den Lebensmittelkontakt verpackt, wodurch die perfekte Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften garantiert ist.

Dienstleistungen für Unternehmen in den Bankett und Catering von höchster Qualität Adriano Chiomento ; Leitlinie



Der Keller



Auch der Service wird im Detail kontrolliert: die Produkte werden nach Kundenwunsch portioniert und frisch geliefert.

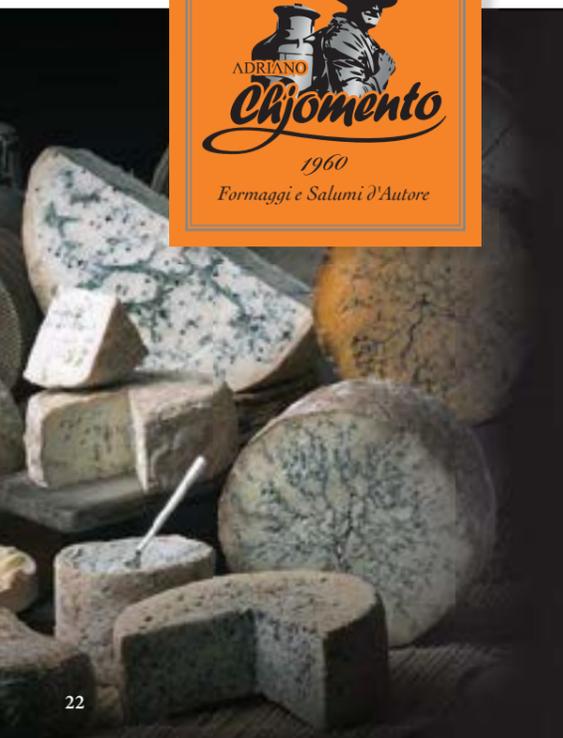


Das Unternehmen Ca. Form schlägt sich an andere Unternehmen als Catering- und Bankett vor, damit ihre Kunden höchste Qualität an Wurstwaren und Käse auf den Tischen finden. In der Regel mit der Signatur des Gründers Adriano Chiomento; die Einzigartigkeit der außergewöhnlichen Produkte. Italienischer, Französischer, Englischer und Spanischer Käse sowie die weltweit renommiertesten Käse, der beste Jamon Iberico Bellota von Pantanegra aus Spanien, aber auch der Kaviar und andere Delikatessen sind nur einige der Produkte, die das Unternehmen, für Aufschnitts- und Käseplatten für spezielle Gerichte in Hochzeiten, Jubiläen und Firmenveranstaltungen anbietet, es werden auch Partys und Empfänge angeboten. Diese Produkte werden im personalem Keller von Adriano Chiomento gelagert.

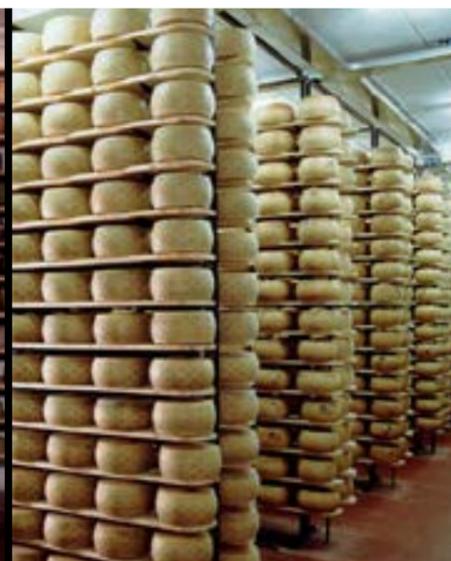
Im ganzen Mittelmeerraum seit den Zeiten der alten Römer gibt es eine lange Tradition in der Praxis der Lagerung von Schinken und Käse.

Die einfache Versorgung mit Salz, hervorragende Zutat für die Aufbewahrung von Lebensmitteln seit alten Zeiten, das mediterrane Klima, die frischen Winde vereint mit den Berglüften.

Käse verfeinern bedeutet definitionsgemäß feiner machen, so dass während der Lagerung im Keller der Käse regelmäßig gedreht und mit Schimmel bestrichen oder gewaschen wird. Der Teig wird so dünner und Geschmackvoller. So unterscheiden sich die meisten Käsesorten.



Seltene und kostbare Käse



Die Lagerung von Grana Padano und Parmigiano Reggiano.



Die französischen Käse.



Der Keller der reifen Käse.



Forschung und Entwicklung: der Geschmack der Tradition und die Qualität der Innovation

Für das Unternehmen Ca. Form sind die Forschung und die Entwicklung immer wichtige Faktoren gewesen um in der Verbesserung der Produkte zu investieren, um Zeit zu gewinnen und Prozesse zu optimieren und eine gleichbleibende hohe Qualität zu gewährleisten.

Qualität und Rückverfolgbarkeit System wird angewendet, um die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Rohstoffe zu erhalten.

Ein grundlegendes Element für den Erfolg der FiorDiMaso Produkte ist die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe von höchster Qualität, deren Versorgung in voller Übereinstimmung mit einem strengen Code hinsichtlich ihrer Herkunft, Sammlung und Verarbeitung ist.

In einem globalen Kontext der zunehmenden Aufmerksamkeit für die Sicherheit der Lebensmittel, Ernährung und körperlichen Aktivität, sind die Forschungsstrategie und die Investitionen pro Produktionssysteme darauf ausgerichtet Produkte von höchster Qualität zu schaffen, studiert in Bezug auf Nährwert und Portionieren, so dass sie in einer ausgewogenen Ernährung mit besonderer Sorgfalt für Kinder und die Familie integriert werden können.

Aus dieser Strategie sind die Dolcesole BIO ohne Laktose mit pflanzlichem Lab, der Panierino BIO, der Schietto Laktose frei, der Bianca Light, die Bio- Ricotta und die Light-Ricotta geboren.



Ethik: das Wohlbefinden des Unternehmens

Für das Unternehmen Ca. Form ist die Ethik unbedingt in Ihrer Organisation wesentlich und es ist ideal, dass das Unternehmen mit Personal- und wichtigen externen Ansprechpartner strafft.

Arbeiten in einem Sektor, der hyperaktiv und komplex ist, ergibt viele Probleme und wo die Antwortzeiten für die Kunden unmittelbar sein müssen, hat Ca. Form einen eigenen Verhaltenskodex angenommen, gültig seit Januar 2014, welche die folgenden Funktionen ausführt:

- Suchen der Leitprinzipien für Ressourcen, die im Unternehmen und für die Gesellschaft arbeiten;
- Die grundlegenden Verpflichtungen die das Unternehmen gegenüber den Mitarbeitern und umgekehrt definieren;
- Die Position des Unternehmens mit dem sie interagiert ausdrücken.

Der Verhaltenskodex ist eine Bildung für alle Ca. Form- Mitarbeiter: es ist ein Werkzeug im Dienst der Personen.

An der Basis des Ca. Form Verhaltenskodex liegt das Prinzip der Achtung der Gesetze und Verordnungen.

Deshalb ist es die Pflicht eines jeden Unternehmens überall dort wo sie tätig ist, nicht nur die Gesetze und Verordnungen, aber auch den Verhaltenskodex zu respektieren.

Den Verhaltenskodex sollte auch von Beratern, Lieferanten, Kunden und jeder der eine Beziehung zu der Gesellschaft hat beachtet werden, zu diesem Zweck benötigen wir ein klares Bekenntnis.

Die Kommunikation

Das Ca.Form Unternehmen hat beschlossen, die Kunden durch ihre bekannteste und geliebte Marke: FiorDiMaso durch die Website zu unterstützen. Die **www.fior-dimaso.it** Website ist klar und effektiv und ermöglicht vollständige Informationen über das Unternehmen, seine Geschichte und die angebotenen Produkte zu haben. Rezepte, Videos, Kombinationen der Produkte, Bilder von den Produktionsabteilungen und Firmenphilosophie sind ständig bereit Kunden zu binden. Die Webseite ist auch für die Vertriebsunterstützung in ausländischen Märkten angepasst.

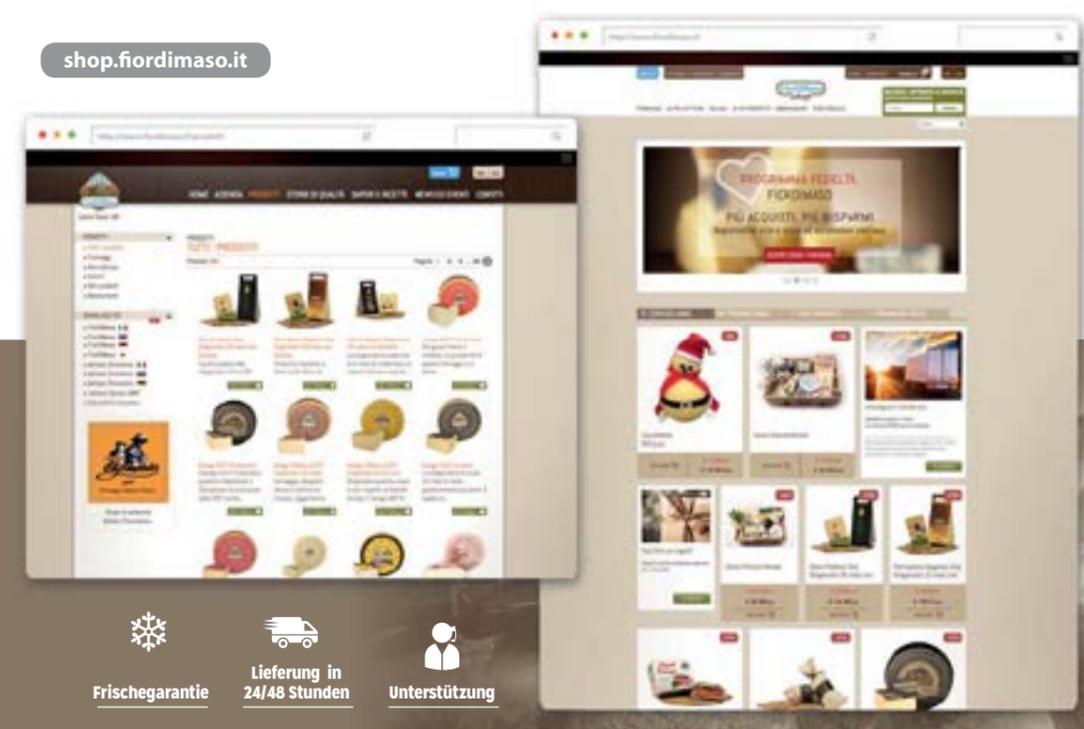


Shop On-Line

Ein Trend im Wachstum

Die Atmosphäre des Ladens in **shop.fior-dimaso.it** mit Käse-, Wurstwaren und viele andere Spezialitäten, lecker und echt, gewählt aus den besten in Europa, kommen direkt an den Endverbraucher an.

Lieferung in 24/48 Stunden, sichere Zahlungen, Anwenderfreundlichkeit, Förderprogramme, Gutscheine und Loyalitätsprogramme: Tools zum Endkunden, wichtig aber auch für die Markenbekanntheit zu erhöhen und den Verkauf von Kunden des Konzerns Ca. Form zu unterstützen.



Beziehung mit den Kunden

Social

Das Unternehmen Ca.Form unterstützt den Vertrieb mit der Verbreitung seiner Marke FiorDiMaso auch über ihre spezielle Webseite. Die Produkte, News und Initiativen von FiorDiMaso hilft die Beziehung zu den Kunden. Die Kommunikationsstrategie schafft ein Beziehungssystem dass in der Lage ist einen positiven Kreislauf zwischen allen beteiligten Kanälen zu aktivieren, insbesondere die Webseite und den Online-Shop wie andere soziale Netzwerke wie Facebook und Youtube. Die gesammelten Daten bestätigen die Wirksamkeit des Projekts: in kurzer Zeit viele Fans und Post.



QR-code

Das Ca.Form Unternehmen glaubt stark an Web-Tool: jede Packung enthält den **QR-code** damit der Verbraucher unmittelbaren Zugang zu Produktinformationen hat. Auch diese Initiative ist gedacht um eine feste Beziehung mit den Kunden zu haben.





LE **BIO** BONTÀ
di VARESE
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.fjordimaso.it

 www.youtube.com/user/fjordimaso

 www.facebook.com/FjordimasoLatterieVenete1887