



Egy Venetói Történet

— 1887 óta —




ca.form

A CSOPORT

✿ Tartalomjegyzék



<i>Sajtermelők 1887 óta</i>	4. old.
<i>A Ca.Form csoport és a vállalati szemlélet</i>	6. old.
<i>Az üzemek</i>	8. old.
<i>A márkáink</i>	12. old.
<i>A Ca.Form csoport számokban</i>	13. old.
<i>Az 1. sz. üzem az Asiago DOP és Montasio DOP gyártásban</i>	14. old.
<i>A teljes termelési lánc</i>	18. old.
<i>Tanúsított minőség</i>	19. old.
<i>A vállalatok számára nyújtott szolgáltatások</i>	20. old.
<i>Az Adriano Chiomento termékskála</i>	22. old.
<i>Kutatás és fejlesztés</i>	24. old.
<i>Etika: az üzemi jólét</i>	25. old.
<i>A kommunikáció</i>	26. old.

Sajttermelők 1887 óta

1887. július 1. volt, amikor az **Alpok lábainál, a Velencétől észak-nyugatra lévő** Pedemontana del Grappa Szövetkezet elkezdte a tejüzem építési munkáit, amelyet később 1888. januárjában avattak fel.

A tej feldolgozásához az olyan legújabb találmányú gépeket alkalmazták, amelyek a tudomány és a sajtgyártás gyakorlata alapján a legmegfelelőbbnek bizonyultak, így a tejüzem az alábbiakból állt: három Lawall rendszerű tejfőlőző gép, egy köpülő, egy keverő, egy sajtaprító, két forgó kazán a hozzátartozó vaskemencékkel, hat dupla, automata sajtprés, egy tejmelegítő berendezés gőzgenerátorral.

A tej feldolgozásával az alábbi termékeket nyerték: vaj, zsíros, félzsíros, sovány (édes vagy sós) sajt, Morlacco. Ezenkívül a túró készítéséhez szükséges tejsavót is előállították.

Ezek a termékek részben a helyi fogyasztást elégítették ki, részben kiszállásra kerültek a legfontosabb olaszországi és külföldi városokba.

Így a Tejüzem által gyártott, nagy tételekben kereskedőknek és kis mennyiségekben magánszemélyeknek postai csomagokban küldött vaját nagyra értékelték az Olasz Királyság különböző tartományaiban és szívesen fogyasztották külföldön, legfőképpen London, Párizs, Konstantinápoly, Szaloniki, Kairó és Alexandria terein.

Azóta is a Szövetkezet szeretettel és lelkesedéssel folytatta a tej feldolgozását, új ter-

mékeket és rendkívüli minőségi eredményeket érve el, amely a berendezések folyamatos korszerűsítésének és új technológiák bevezetésének is köszönhető.

2012-ben egy új sajtgyár építését és Adriano Chiomento-val való megállapodást követően a társaság **Latterie Venete 1887 Spa** céggé alakult és csatlakozott a **Ca.Form Csoport**hoz (Chiomento Adriano Formaggi), amely a Ca.Form srl (holding) **anyavállalat által irányított** olasz üzemek **összességét képezi**. Az üzemek olasz DOP **sajtok, túró, bio joghurt és venetói húskészítmények gyártásában, érlelésében, csomagolásában és forgalmazásában specializálódtak**, amelyek mindegyike a **FiorDiMaso** márkajeggyel megkülönböztetett, kiváló minőségű termék.



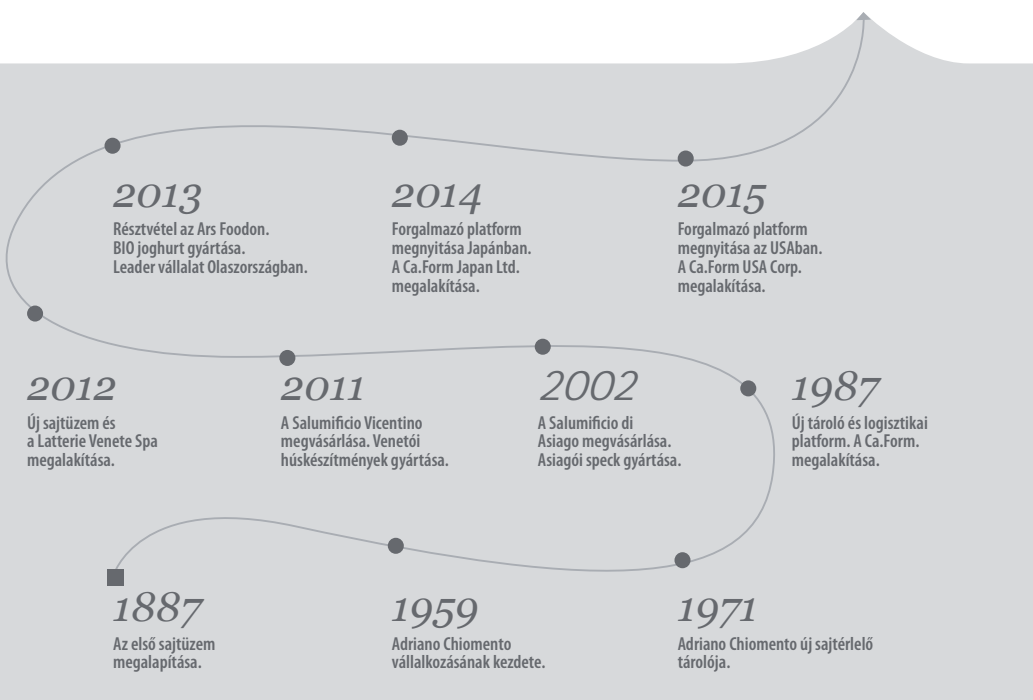
A Ca.Form Csoport és a vállalati szemlélet

1959-től Adriano Chiomento szenvedélyesen törekedett az ízek felfedezésére, Olaszország legkiválóbb sajtjainak felkutatására, azok legjobbainak kiválasztására, érlelésére és finomítására. Az Asiagói-fennsík lábainál fekvő Thienében elhelyezkedő 10 nm-es, kis boltjában kezdi el a sajtok iránt érzett szenvedélyben, áldozatokban és szeretetben gazdag történetét.

1971-ben, kemény munkájának köszönhetően Adriano áthelyezi a vállalkozását egy nagyobb, 350 nm-nél tágasabb üzletbe, így megnő azon sajtfeleségek száma, amelyeknek a szenvedélyét szentelheti.

1987-ben megalapítja a Ca.Form-ot, ahol még napjainkban is egy 5000 nm-es létesítményben nap mint nap érlelnek több, mint 100.000 sajtformát, becsomagolják a termékeket a legkülönbözőbb csomagolásokba és formátumokba, és napi több száz szállítmányt indítanak Olaszországba és az egész világba.

A rákövetkező években a Ca.Form folytatja a beruházásokat munkaerőforrás, technológia, termék- és gyártásminőség terén és manapság, a sorozatos szerzemények hatására is a Ca.Form csoport a tej- és sajtermelő ágazat valamint az olasz húsfeldolgozás elsődleges realitását képezi.



A Ca.Form csoport



Ca.Form Srl

Headquarters. Sajtok érlelése. Sajtok és húskészítmények csomagolása. Forgalmazási logisztikai platform.



Latterie Venete Spa

Sajtok és túró gyártása, érlelése és csomagolása. Bio sajtok gyártása.



ARS Food Srl

Bio joghurt gyártása és csomagolása.



Salumificio di Asiago Srl

Asiagói Speck gyártása, érlelése és csomagolása.



Salumificio Vicentino

Venetói és bio húсарuk gyártása, érlelése és csomagolása.

Ca.Form külföldön:



A Ca.Form Japan Ltd. megalakítása.

Importálás és forgalmazás Japánban.



A Ca.Form USA Corp. megalakítása.

Importálás és forgalmazás az USA-ban.



Tegnap, ma és holnap a Ca.Form csoport szemlélete néhány, egyszerű szóval összefoglalva:

“A jó gyártásával jót tenni”

azaz minden nap dolgozni kiváló minőségű sajtok és húсарuk előállításában, hogy eloszthassuk azokat a fogyasztók között, támogatva az egyéni és a társadalmi jólétet valamint a környezet védelmét.



Az üzemek



 **Ca. Form Srl**
Thiene (VI)
 Központi székhely
 Érlelés
 Csomagoló központ
 Logisztika

A központi székhely

 5.000 nm

 150
 napi szállítmá-
 nyok

 100.000
 raktáron lévő sajtok

Thiene (Vicenza)


Ca.Form

Modern és funkcionális forgalmazó platform, amely pontos és a termékek típusa alapján megkülönböztetett szállításokat garantál úgy az **olasz Vevők** mint a **külföldi Importőrök számára**.

Itt érlelnek és tárolnak nap mint nap **több, mint 100.000 sajtformát**, amelyek egyrészt saját gyártásból, másrészt a különböző tartományokból származnak. A Ca.Form tehát nem csak saját gyártású sajtokat és húskészítményeket kínál az Ügyfélkörének, hanem az **olasz sajtok és húsáruk teljes termékskáláját**, a legkeresettebb réspiaci termékektől kezdve a legismertebb tömegpiaci árucikkekig.

A Ca.Form cégnél a sajtokat és a húsárukat modern gyártórészelekben porciózzák **avangárd vágó és csomagoló technológiákkal**, ezáltal minden sajt- és húsáru-féleség a legalkalmasabb grammsúlyt, formát és csomagolást kapja az ízek fokozása, a konzerválás és az értékesítési pulton való felkínálás szempontjából.




 **Latterie Venete Spa**
Veduggio (TV)
 Sajtok és túró gyártása, érlelése és csomagolása. Bio sajtok gyártása.



 **Salumificio di Asiago Srl**
Asiago (VI)
 Asiagói Speck gyártása, érlelése és csomagolása.



 **Salumificio Vicentino**
Malo (VI)
 Venetói Húskészítmények gyártása, érlelése és csomagolása.
 Bio húskészítmények gyártása.



 **ARS Food Srl**
Varese (SP)
 Bio joghurt gyártása és csomagolása.



10.300 nm



DOP sajtok gyártása



minden nap tejet adó szarvasmarhák sz.

180.000 kg

Túró havonta

50.000.000 liter
feldolgozott
tej

Vedelago (Treviso)

Latterie Venete Spa

10.300 négyzetméteres fedett térség egy összesen 36.000 négyzetméteres területen. Minden nap 8.000 szarvasmarha tejet veszi át és havonta 180.000 kg túrót termel. Ebben a tejüzemben minden időnként kiemelkedően jó minőségű, tipikus sajtokat termelnek, amelyek ízekkel és illatokkal gazdagították az asztalokat az egész világon. A terület, ahol a sajtgyár üzemel, **6-féle DOP** sajt gyártásához minősített zóna: ezek az Asiago DOP, a Montasio DOP, a Grana Padano DOP, a Provolone DOP, a Taleggio DOP és a Casatella Trevigiana DOP. A Latterie Venete több, mint 200 mezőgazdasági üzem által termelt tejjel számíthat és a berendezéseiben naponta 170.000 liter tej feldolgozása valósul meg. A Latterie Venete a saját termékeinek **teljes termelési láncát** képezi, a tej begyűjtésétől kezdve a sajt csomagolásáig.



3.000 nm



1.000 m magasság



Asiagói Speck gyártása

2.000 db

Gyártás hetente

30.000 db

Érlelés

Asiago (Vicenza)

Salumificio di Asiago

A Salumificio di Asiago kisipari szinten készíti a termékeit, avantgárd szellőztető és érlelő berendezések használatával, amelyek 30.000 Asiagói Speck érlelésére alkalmasak. Ez az egyetlen üzem, ahol a jellegzetes ízű, enyhén füstölt, nyers sonka, az Asiagói Speck készül. A készítésénél csak só, borsot, borókabogyót, rozsmaringot, babérlevelet és egyéb kiváló minőségű fűszert használnak fel. Az enyhe füstölés alacsony gyantatartalmú fával történik és a füst hőmérsékletét 20 Celsius-fok alatt tartják. Az érlelés folyamán, amely nem kevesebb, mint 22 hétig tart, a terméket felakasztva tárolják olyan helyiségekben, amelyeket **azAsiagói-fennsík friss, hegyi levegője telít be.**

3.000 m²

Bio joghurt gyártása

20.000.000

Pohár évente

10.000 liter

Feldolgozott tej naponta

Varese Ligure (La Spezia)

Ars Food

Leader üzem Olaszországban a bio joghurt gyártása tekintetében, 20 millió pohár gyártásával minden évben. Az üzem a felső Val di Vara természetes oázisában, Varese Ligure-ben épült, amely az Iso 14001 bio tanúsítvánnyal elsőként felruházott község Olaszországban és Európában.

Kizárólag friss, olasz tej, bio gyümölcs és bio nádcukor alkalmazása, genetikailag módosított szervezetek, színezékek, hozzáadott aromák és sűrítőanyagok jelenléte nélkül: a Bio Bontà termékek a természetes anyagok teljes ízével rendelkeznek. Ezenkívül az AIC tanúsítványát is megkapták, ezért a gluténmentes étrendet folytató egyének számára is alkalmas.

1.000 nm



Szalámi és Sopressa Vicentina DOP gyártása

1.500 db

Napi gyártás

50.000 db

Érlelés

Malo (Vicenza)

Salumificio Vicentino 1960

A húszüzemben kizárólag olasz sertéshúsból, válogatott összetevőkkel készült húskészítmények és préselt felvágottak készülnek. A húsfeldolgozás művészetében elért 60 év tapasztalatához kötődő, venetói hagyomány tipikus fűszerei és aromái adják a minőség receptjét, amelyet minden nap feltalalunk a vevőink asztalán. A húskészítmények érlelése és csomagolása közvetlenül az üzemben valósul meg, a higiéniai-egészségügyi szabványok és az Ügyfélkör által igényelt minőségi színvonal teljeskörű figyelembevételével. Az üzem tanúsítvánnyal rendelkezik a **Sopressa Vicentina DOP** gyártásához, amely kizárólag Vicenza megyében, a Kis-Dolomitok, az Asiagói-fennsík és a Berici-dombok között elhelyezkedő területen készül; ez a környezet alkalmas arra, hogy a Sopressa Vicentina-t **ízében és aromájában egyedülálló húskészítménnyé tegye**, amelyben az ízek kifinomult harmóniája fellelhető.

A márkáink



FiordiMaso

Sajtok és húskészítmények.



Adriano Chiomento

Minőségi sajtok és húskészítmények



Speck di Asiago

Speck



Salumificio Vicentino

Venetói Húskészítmények



FiordiMaso BIO

Bio termékek



Varese Ligure BIO Bontà termékei

Bio Joghurt



Le Chicche del Casaro

Sajt

A Ca.Form Csoport számokban

A Csoport



24.000 nm fedett



7 társaság



70 millió eurós forgalom



82 alkalmazott



3.000 nm fotovoltaikus panel



400 kWp névleges kapacitás



700 szállítmány hetente

Napi gyártás



1.000 Asiago DOP (friss és érlelt)



300 Montasio DOP



300 egyéb sajt



170.000 liter feldolgozott tej sajtokhoz



10.000 liter feldolgozott tej BIO joghurtokhoz



6.500 Kg túró



64.000 pohár BIO joghurt

Raktározás



70.000 Asiago DOP (friss és érlelt)



50.000 egyéb sajt



30.000 Montasio DOP



1.500 árucikk készletben



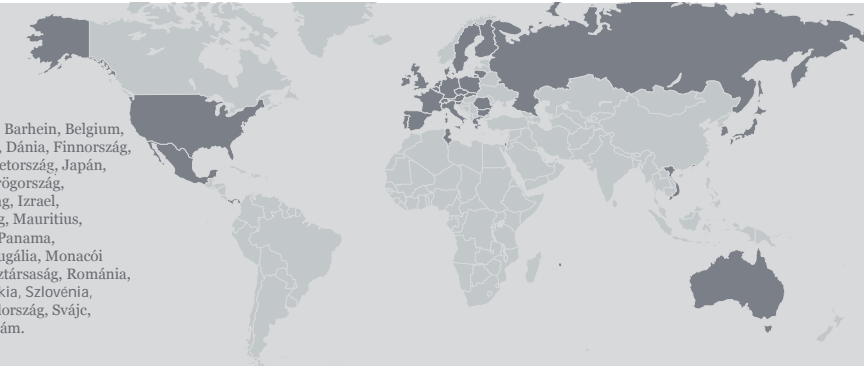
35.000 Grana Padano DOP Parmigiano Reggiano DOP

Export



Exportálás 36 országba

Ausztrália, Ausztria, Barhein, Belgium, Bulgária, Dél-Korea, Dánia, Finnország, Franciaország, Németország, Japán, Nagy-Britannia, Görögország, Hong-Kong, Írország, Izrael, Litvánia, Luxemburg, Mauritius, Mexikó, Hollandia, Panama, Lengyelország, Portugália, Monacói Hercegség, Cseh Köztársaság, Románia, Oroszország, Szlovákia, Szlovénia, Spanyolország, Svédország, Svájc, Tunézia, USA, Vietnám.



A csúcstermékeink



Az 1. sz. üzem az Asiago DOP és Montasio DOP gyártásban

A **Ca.Form Csoport** a minden évben megtermelt, körülbelül 260.000 Asiago DOP sajtformával és 120.000 Montasio DOP sajttal **leader magánvállalat Olaszországban** e két nagyrebecsült sajt gyártásában és forgalmazásában. A vállalat a gyártási minőségének köszönhetően a **legelismertebbek közé tartozik nemzetközi szinten is**, és közreműködött abban, hogy az Asiago DOP a 4. és a Montasio DOP a 6. nemzetközi szinten legjobban eladott, olasz sajtává váljon. Az Asiago DOP és a Montasio DOP FiorDiMaso egyedülálló, jellegzetes és megkülönböztetett íze több, **mint 138 év gyártási tapasztalatnak**, az alapanyagok gondos kiválasztásának, a technológiában és innovációban történő, folytonos beruházásoknak és az állandó termékkutatásnak a gyümölcse.

A teljes termelési lánc ellenőrzése, az Asiago DOP és Montasio DOP Védelmi Konzorciumainak ellenőrzései és a Minőségi Tanúsítványok (ISO 9001, BRC, IFS, BIO) garantálják a termékek frissességét és biztonságosságát. Az érlelések valamint az egydagos és multipack csomagolások széleskörű és tagolt választéka 360^o-ban kielégíti az ágazatban dolgozók követelményeit. A Vevőkkel elvégeztetett, összehasonlító tesztek eredményei alapján mindig az első helyre kerültek a FiorDiMaso termékek, elégedettség és ismételt vásárlási szándék tekintetében. Ezen okoknál fogva a Ca.Form egyben **ideális partner is a Nagykereskedelmi Forgalmazás** és az Ipar Private Label cégei számára is úgy Olaszországban mint külföldön, amelyet az is igazol, hogy növekszik az olyan cégek száma, amelyek a saját márkáik fejlesztéséhez a vállalatra bizzák magukat.



Leader üzem BIO joghurt és túró gyártásában

A Ca.Form csoport **leader Olaszországban** évente körülbelül 20.000.000 pohár BIO joghurt gyártásában és forgalmazásában. Csak három összetevőt használnak fel: friss tej, gyümölcs és nádcukor, valamennyi ökológiai gazdálkodásból. Nem használnak színezékeket, tartósítószerket, aromákat és tejport. Genetikailag módosított szervezetek (GMO) nélküli és gluténmentes (Lisztérzékenyek Olasz Egyesülete által tanúsított) termék. A joghurt megkülönböztető tulajdonsága, azaz a krémessége a fehérjék mennyiségéből adódik; valójában természetes módon történik a sűrítés, a párologtató koncentrációs technológia útján: a víz jelentős mennyisége elpárolog a tejből, következésképpen a fehérjék százalékos aránya és a krémesség növekszik.

A Ca.Form csoport az évente körülbelül 2.000.000 kg elkészített termékével a **túrótermelésben is az egyik legfontosabb olasz üzem**. Az Asiago és Montasio sajtok termeléséből közvetlenül származó tejsavó melegen kerül feldolgozásra, lehetővé téve így a termék teljes frissességét és az eredeti tej valamennyi organoleptikus tulajdonságának megőrzését. Mivel a tej az Asiago és Montasio sajtok számára egy kitűnő minőségű és édeskés ízű termék, **úgy az abból nyert túró is édes és rendkívül finom minőségű**.

A BIO Joghurt és a túró ízletességének bizonyosságául a **GDO és az ipari ágazat** sok vállalata fordult a Ca.Form csoporthoz azzal a céllal, hogy ezekkel a termékekkel fejlessze és készítse a saját márkatermékeit.

Az Asiagói Speck és a Soprèssa Vicentina DOP készítése

Az **“Asiagói Speck”** márkajeggyel csak az Asiagóban készített speck látható el. Az Asiagói-fennsík egy páratlan hely, ahol különféle éghajlatok találkoznak és ahol a vidék a tiszta levegő, kristálytiszta patakok, érintetlen, alpesi legelők és napsütötte hegyek harmonikus együttesét képezi. Az ezen a területen gyártott Speck egy kisipari termék, amelyet kizárólag **specializált üzletekben és gasztronómiai kisboltokban értékesítenek**. A terméket megkülönbözteti az, hogy nagyon kevés sóval, természetes fával végzett, enyhe füstöléssel, első osztályú fűszerekkel az 1.000 m magasságban fekvő Asiago friss levegős környezetében készül.

Az Asiagói Speck mellett a Ca.Form csoport a **Soprèssa Vicentina DOP** terméket is gyártja, amely kizárólag Vicenza Megyében, a Kis-Dolomitok, az Asiagói-fennsík és a Berici-dombok között elterülő részen készül, tipikus húskészítmény, amely környezet alkalmas arra, hogy a Soprèssa Vicentina-t **ízeben és aromájában olyan páratlan húsáruvá tegye**, amelyben az ízek kifinomult harmóniájára lehetünk büszkék. Úgy az Asiagói Speck, mint a Soprèssa Vicentina DOP olyan létesítményekben készülnek, amelyek Európa legfejlettebb technológiájával rendelkeznek és garantálják a kiemelkedő minőségi és élelmiszerbiztonsági standard színvonalak megtartását.

A teljes termelési lánc

Ca.Form manapság az olasz tej- és sajtipari ágazat elsődleges realitásainak egyike és alkalmas a saját termékeit előállító, teljes termelési lánc ellenőrzésére.



Tanúsított minőség

A FiorDiMaso termékek biztonságosságát garantálja egy olyan eljárás, amely megelőzi és kizárja azokat a kockázatokat, amelyek egy élelmiszeripari terméknel megjelenhetnek.

A HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rendszer és **tíz nemzetközi minőségi tanúsítvány** bizonyítják az üzemnek a termékek élelmiszerbiztonsági és minőségi aspektusára fordított lelkiismeretét és odaadását.



A vállalatok számára nyújtott szolgáltatások



Private label

Minden fogyasztói piacon egy olyan tendencia áll fenn, amely a Forgalmazókat a saját “kereskedelmi márkánév” fejlesztésére és olyan ipari partnerek megkeresésére készítette, amelyek a növekedésének elősegítésére képesek.

A Forgalmazáshoz fontos az olyan ipari cégekkel való kapcsolat kialakítása, amelyek nem csak gyártásra képesek, hanem a saját ágazatuk felügyeletére is alkalmasak.

A Ca.Form csoport úgy mutatkozik be, mint **ideális partner a GDO üzemei és minden olyan üzem számára, amelyek szeretnék kifejleszteni a saját “private label”-t** és proaktív módon beavatkozni a termék innovációjába.

Produktív hatékonyság és rugalmasság, együttműködési képesség a logisztikában valamint tanúsított és áttekinthető üzemi rendszer alkotják az előfeltételeket, de a jövőben a Forgalmazás reális és megkülönböztető kompetenciákat fog megkövetelni, amelyek az alappillért képezhetik a termék kategóriában való együttműködéshez.

A kereskedelmi márka növekedni fog és növekedni fognak az olyan cégektől elvárt kompetenciák is, amelyekkel szállítóként lép kapcsolatba: a Ca.Form csoport, az érett tapasztalatnak és a Forgalmazás legkiválóbb cégeivel kialakított partnership-nek köszönhetően mindennek tudatában van és az újonnan fellépő lehetőségek kiaknázására törekszik, rendelkezésre bocsátva a saját, megkülönböztető kompetenciáit, mint például a **teljes termelési lánc ellenőrzése, a personalizált receptek kutatása és fejlesztése, a méretre szabott packaging kialakítása valamint az információk összeállításának képessége a végső fogyasztó számára**, olyan közös terveket készítve a saját partnerekkel, amelyek hosszú időszakon keresztül működhetnek.



Ipari célú termékek

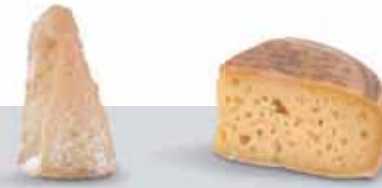
A Ca.Form csoport úgy mutatkozik be, mint **kiemelkedő minőségű összetevők beszállítója**, nem csak a friss, az érlelt sajtok és a túró készítés szektorában, hanem a tipikus venetói húskészítmények és a Speck gyártás szakágazatában is.

A cég különösen ajánlja az ehető kérgű, négyszögletes alakú sajtokat, túrót 5 kg-os vagy 10 kg-os ipari kiszerelésű zsákokban, lefejtett bőrű és szeletelésre kész szalámikát és préselt hústermékeket, és egy bőr nélküli, szeletelésre kész speck-et tömbös kiszerelésben.

E szolgáltatás hátterét képezi az **élelmiszeripar különféle elvárásainak való megfelelés szándéka**, megelőzve az alapanyagok minőségét, a kínálat differenciálását és a **szolgáltatás gazdag tartalmát**.

Az ipari célú termékek a legjobb megoldást képviselik a sajtok és az előszeletelt húskészítmények fogyasztásában megvalósuló, növekedési trendre: optimalizálják az ipari feldolgozási időket és megszüntetik az abból származó selejteket és hulladékokat. Jelentősek a garanciák az élelmiszerbiztonság szempontjából is: annak érdekében, hogy a végső vevő számára **biztosítva legyen a feltétlen garancia a higiénia terén is**, a termékek védőgáz vagy vákuumos csomagolást kapnak, élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas anyagok alkalmazásával, garantálva ezzel az organoleptikus tulajdonságok tökéletes megővését.

A szolgáltatások a minőségi banqueting és catering vállalatok számára: az Adriano Chiomento termékcsalá



A kiszolgálás részleteire is ügyelnek: az ügyfélkör igényei szerint a termékek porciózva vannak és nagyon frissen kerülnek eladásra.

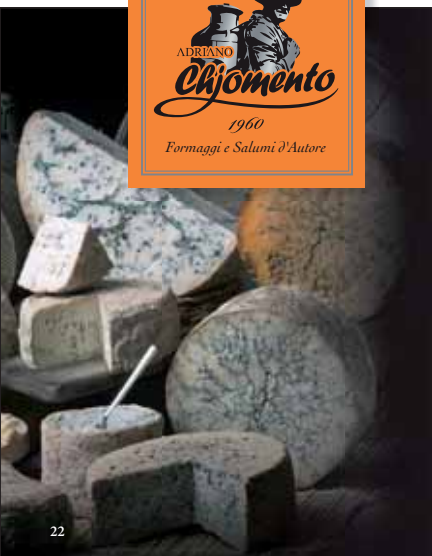


A Ca.Form csoport felkínálja a termékeit azoknak a catering és banqueting vállalatoknak, amelyek az Ügyfeleik asztalán a legkiválóbb minőségű sajtokat és húskészítményeket kívánják felszolgálni, garantálva az alapító Adriano Chiomento hitelességével a termékek egyediségét és rendkívüliségét. Az olasz, francia, angol, spanyol és az egész világból származó, legkedveltebb sajtok, a legjobb spanyol Patanegra-i Jamon Iberico Bellota, de akár a kaviár is és egyéb más specialitások csak egy részét képezik azoknak a termékeknek, amelyeket azoknak a cégeknek kínálnak fel, amelyek húskészítmények és sajtok speciális svédasztalát kívánják összeállítani esküvőkre, évfordulókra, vállalati eseményekre, fogadásokra és zsúrokra. Ezeket a termékeket Adriano Chiomento magánpincéjében érlelik és finomítják.

Az egész Földközi-tengeri medence már az ókori római időktől kezdődően régi hagyománnyal bír a sonkák és sajtok érlelésének gyakorlatában.

Ennek magyarázatát a sókészlethez való könnyű hozzáférés adja, amely kiváló összetevőt alkot az élelmek tartósításához már régi korok óta, ehhez társul a mediterrán éghajlat, sós levegők és friss szelek ideális kombinációja, amelyek beékelődnek a hegyes dombvidékre, erdei levegőt szállítva a tenger felé.

Egy sajt finomítása definíció szerint a sajt érlelését jelenti, így a sajtot a pincében való tárolása folyamán rendszeresen kell forgatni, penésszel beoltani vagy lemosni. Az esetek függvényében a sajtészta finommá és az íze behatóbbá válik. Minél érettebbek a sajtok, annál inkább különböznek a tulajdonságaik.



A ritka és értékes sajtok.



A Grana Padano és Parmigiano Reggiano érlelése.



A francia sajtok.



Az érlelt sajtok pincéje.



Kutatás és fejlesztés: a hagyomány íze és az innováció minősége.

A Ca.Form csoport számára a **Kutatás** és a **Fejlesztés** mindig kulcstényezőket **jelentettek**, amelyek beruházásokat igényelnek a termékek javításához, a gyártási idők és folyamatok optimalizálásához és egy állandó, magasfokú minőség biztosításához.

A cég egy szilárd minőségi és nyomonkövethetőségi rendszert alkalmaz az alapanyagok organoleptikus és táplálkozási tulajdonságainak megőrzése céljából. A FiorDiMaso termékek sikerének egyik alapvető titka a rendkívül magas minőségű alapanyagok gondos megválasztása, amelyek beszerzése az eredetükhöz, összegyűjtésükhöz és feldolgozásukhoz kötődő, szigorú szabályzat teljes betartása mellett valósul meg.

Az élelmiszerbiztonság, a táplálkozás és a testmozgás témáival szemben növekvő figyelem globális szférájában a kutatási stratégia és a produktív beruházások a kimagasló minőségű termékek készítése felé orientálódnak, amelyeket a táplálékbevitel és porciózás szemszögéből dolgoznak ki oly módon, hogy azok beépíthetők legyenek a kiegyensúlyozott étrendbe, különös tekintettel a gyermekekre és a családra.

E stratégia eredményeként készült a laktózmentes Dolcesole BIO növényi oltóval, a Panierino BIO, a laktózmentes Schietto, a Bianca Light, a bio túró és a Light túró.

Etika: az üzemi jólét

A Ca.Form csoport számára az etika alapvető fontosságú a saját szervezetén belül, ahol a cég egy ideális összefogást érvényesít és ahhoz szorosan ragaszkodik a belső emberi erőforrások és a legfontosabb külső partnerek közreműködésével.

Annak tudatában, hogy egy rendkívül aktív és összetett, sok kihívással jellemezhető ágazatban történik a feldolgozás, ahol a saját Ügyfélkör igényeit azonnali határidővel ki kell elégíteni, a Ca.Form egy saját **Etikai Kódexet** készített, amely 2014. januártól érvényes és a következő funkciókat tölti be:

- a vezérelvek meghatározása az üzemben és az üzem számára dolgozó munkaerőforrások számára;
- az alapvető elkötelezettségek meghatározása, amelyeket az üzem magára vállal az alkalmazottakkal szemben és fordítva;
- az üzemi pozíció kifejezése az érdekelt felekkel szemben, akikkel párbeszéd alakul ki.

Az Etikai Kódex a Ca.Form összes munkatársának vagyona: a személyek szolgálatában álló eszköz, amely az értékekből született azért, hogy lehetővé tegye mindenki számára érték kialakítását és terjesztését.

A Ca.Form Etikai Kódex alapján a hatályban lévő törvények és rendszabályok tiszteletének elengedhetetlen elve érvényesül.

Ezért minden üzemi munkaerőforrás kötelessége, bárhol is dolgozik, nem csak a hatályban lévő törvények és rendszabályok, hanem az Etikai Kódex betartása is.

Az Etikai Kódexet be kell tartania a tanácsadóknak, beszállítóknak, ügyfeleknek és mindazoknak is, akik kapcsolatban állnak a céggel, akiktől ilyen értelemben kifejezett elkötelezettséget vár el.

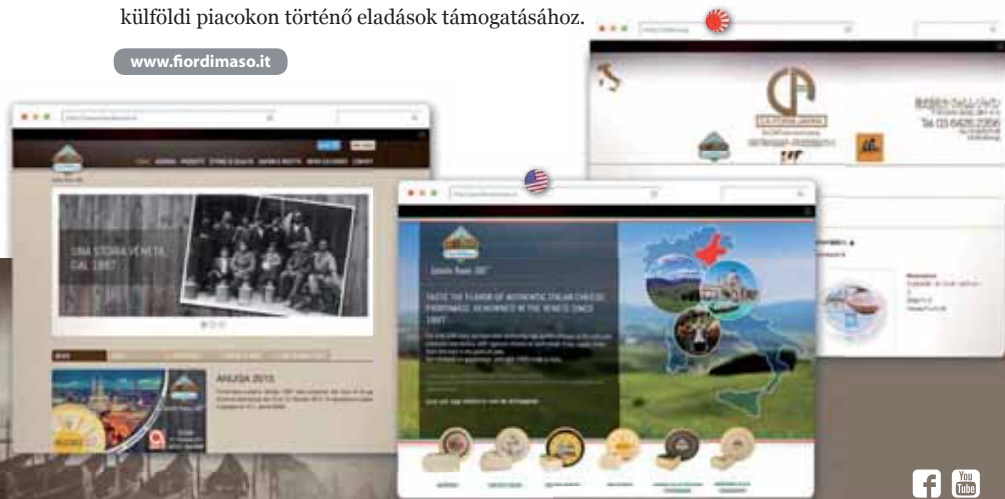


A kommunikáció

A Ca.Form csoport úgy határozott, hogy a legismertebb és legkedveltebb márkajegyének szentelt honlapján keresztül támogatja a végső fogyasztót: FiorDiMaso.

A honlap **www.fiordimaso.it** érthető és hatékony valamint lehetővé teszi azt, hogy a cégre, a történetére és az általa kínált termékekre vonatkozó, teljes információkat megszerezzük. Receptek, videófilmek, termékpárosítások, a gyártó részlegek képei, üzemi filozófia és sok egyéb képezi a honlap folyamatosan szerkesztett tartalmát a felhasználók bevonásához és megtartásához. A honlap ezenkívül perszonalizált a külföldi piacokon történő eladások támogatásához.

www.fiordimaso.it



Kapcsolat a vevőkkel Social

A Ca.form csoport támogatja az eladásokat és terjeszti a FiorDiMaso márkáját a Közösségi Hálókon keresztül is. A FiorDiMaso termékek, újdonságok és kezdeményezések segítik a kapcsolat kiépítését a vevőkkel és a márka rajongóival. Az alkalmazott kommunikációs stratégia egy kapcsolati és érdeklődési rendszert állít fel, amely képes aktiválni egy kedvező körforgást az összes bevont csatorna között: a Weboldal, az on-line üzlet és az említett közösségi háló (a specifikus Facebook-on és Youtube-on). Az összegyűjtött adatok megerősítik a terv hatékonyságát: rövid idő alatt nagyon sok rajongó és post megjelenítés!

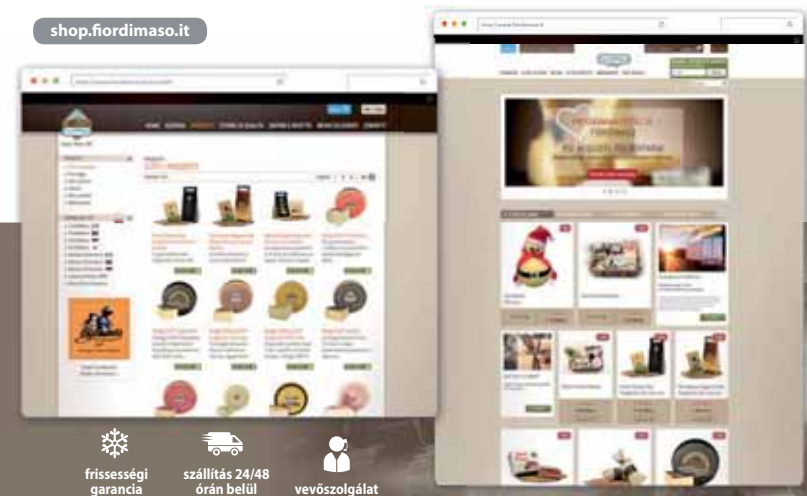


On-Line üzlet Egy növekvő trend

A hajdani kisbolt atmoszférája a **shop.fiordimaso.it** honlapon sajtokkal, húskészítményekkel és sok más ízletes és valódi specialitással, amelyek egész Európa legjobb termékei közül lettek kiválasztva azért, hogy közvetlenül a végső fogyasztó otthonába érkezzenek.

Szállítás 24/48 órán belül, biztonságos fizetések, könnyű használat, promóciós programok, jó árengedmények és hűségprogramok: a szükséges eszközök a végső fogyasztó megtartásához, de egyben fontosak a márka hírnevének növeléséhez és a Ca.Form csoport ügyfélkörre által végzett eladások támogatásához is.

shop.fiordimaso.it



frissességi
garancia

szállítás 24/48
órán belül

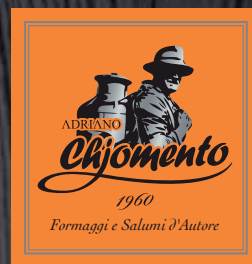
vevőszolgálat



QR-code

A Ca.Form erősen hisz a web-eszközben: minden csomagolásra rá van nyomtatva a QRcode, amely lehetővé teszi a fogyasztó számára azt, hogy azonnal hozzáférjen a termékre vonatkozó információkhoz. Ezt a kezdeményezést is azért tervezték, hogy egy állandó kapcsolat alakuljon ki az ügyfélkörrel.






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.fiordimaso.it