



Vicentini Carni, 50 anni di passione per le carni bovine di filiera

DI GIANNI DE SIMONI

Le carni bovine di filiera certificata sono il "core business" della Vicentini Carni. La filosofia aziendale si sviluppa su un prodotto fornito su misura secondo le esigenze del cliente. Ogni fase lavorativa viene monitorata costantemente per mantenere elevati standard di qualità e di sicurezza del prodotto.

Milano. Nello stand della Vicentini Carni alla fiera TuttoFood di Milano si respira freschezza e innovazione. Una ventata di aria nuova che trova la sua massima espressione nelle giovani generazioni che si stanno affacciando tra i quadri dirigenziali dell'azienda veronese. Non viene usata la parola rottamazione ormai superata e indigesta, ma collaborazione, dialogo, cordialità, tracciabilità e sicurezza, sempre mantenendo il tradizionale slogan di famiglia "Mettiamo al Centro la Qualità".

Ecco la parola principe della Vicentini Carni, la qualità. Una co-

stante nella produzione delle carni bovine. Una valutazione che riguarda non soltanto i rigorosi controlli eseguiti nei vari processi di lavorazione, ma anche il rispetto delle normative sanitarie, che permettono di servire un prodotto certificato, un percorso di tracciabilità, di sicurezza e di gusto sulle tavole dei consumatori.

I clienti della Vicentini Carni sono continuamente informati sul prodotto da commercializzare o da consumare. Vengono definite le specifiche responsabilità attraverso l'identificazione e la registrazione delle materie prime e dei prodotti. Fin dall'inizio della filiera sono sotto controllo i servizi utilizzati durante le fasi di ingrasso dei bovini, il passaggio dalla macellazione al sezionamento e la parte finale della spedizione del prodotto.

Dunque, non solo qualità, sicurezza, controllo, ma anche un prodotto unito alle esigenze del cliente. Il messaggio che viene visualizzato dalla sobrietà architettonica dello stand della Vicentini Carni, va oltre alla pura grafica, vuole rappresentare l'attitudine dell'azienda a fornire un prodotto semplice, salubre, buono e saporito, sviluppato sulle specifiche richieste del cliente, quasi come una confezione su misura.



La squadra della Vicentini Carni nello stand al salone TuttoFood di Milano.



PROFILO AZIENDALE

Vicentini Carni ha fatto della qualità garantita la propria filosofia aziendale, realizzando e certificando l'intera filiera agroalimentare dall'allevamento alla macellazione.



Il valore aggiunto determinato da una qualità costantemente misurata ha permesso all'azienda di ottenere un posizionamento di leadership strategica, tanto da essere annoverata tra i primi produttori a livello nazionale.

La soddisfazione della propria clientela viene data proprio dalla certezza dei controlli eseguiti sulla produzione, sulle strutture e sul personale, con particolare attenzione alle esigenze del consumatore. Tutte proprietà rigorose che fanno della Vicentini Carni un partner commerciale attento, sicuro e affidabile.



TENDENZA E MERCATI

L'azienda opera prevalentemente a carattere nazionale, con una maggiore concentrazione nel Centro e Sud Italia. Sono stati intra-

presi rapporti commerciali con clienti del mercato Turco, Greco e Sloveno. La Vicentini Carni ha uno stabilimento produttivo sito in Verona, dove viene eseguita la lavorazione ed il sezionamento del-

la carne bovina. Per soddisfare la clientela del Centro e Sud Italia, l'azienda veronese si appoggia ad una piattaforma distributiva situata nella provincia di Napoli.

Il portafoglio gestito da Vicentini Carni è costituito quasi esclusivamente dal segmento B2B e si compone di: Gdo (30 per cento), grossisti (60 per cento) e piccoli macellai e ristorazione (10 per cento).

La Vicentini Carni ha realizzato nell'ultimo esercizio di bilancio (2014) ricavi per circa 81 milioni di euro.

Il trend positivo del biennio precedente è da attribuire ad un aumento della produttività e anche ad una nuova strategia di diversificazione della clientela e di un miglioramento delle azioni produttive e aziendali. ■



Le nuove generazioni della Vicentini Carni. Da sinistra: Francesca Vicentini, responsabile gestione qualità; Roberta Vicentini, responsabile marketing.

