Apicoltura Piana

Tutto ebbe inizio nell'anno 1903, quando il prof. Gian Pietro Piana lasciò l'Università di Milano, dove insegnava, per trasferirsi sulle colline di Castel San Pietro Terme (Bo). Il figlio Gaetano, giovane innamorato della natura, si dedicò allo studio delle api e ne avviò l'allevamento. In breve le sue api regine furono richieste ovunque, anche oltre oceano, diventando famose. Nacque così l'Apicoltura Piana che, facendo tesoro dell'esperienza acquisita con l'allevamento, estese le proprie attività a tutti i settori dell'apicoltura diventandone un vero e proprio punto di riferimento.
Ancora oggi l'azienda mantiene stretti rapporti commerciali e professionali con centinaia di apicoltori italiani dai quali può raccogliere il meglio della produzione nazionale. Senza mai dimenticare che i prodotti delle api devono conservare intatte le loro benefiche proprietà, oggi l'Apicoltura Piana è in grado di soddisfare ogni esigenza del mercato ed è presente in tutti i settori nei quali si consuma miele.

Pianamiele
dal 1903

Con 40.000 quintali di miele lavorato l'Apicoltura Piana si pone ai vertici del mercato italiano del miele. L'azienda presente nel settore da oltre un secolo, nota nel campo professionale per il grande contributo portato all'apicoltura, ha iniziato l'attività di confezionamento distribuendo i propri prodotti nelle farmacie e nelle erboristerie. Presente anche nel settore industriale estende progressivamente la sua clientela composta da aziende alimentari (prodotti da forno, torroni, ecc.) e farmaceutiche.

Negli anni Ottanta l'Apicoltura Piana entra con alcune referenze nel settore della Gd e Do. Nei primi anni Novanta l'azienda si inserisce più decisamente nel settore catering, proponendo le monodosi e incrementa sensibilmente il numero dei clienti e il giro di affari relativo alla Gd e Do diventando anche azienda leader nei marchi privati.

L'Apicoltura Piana si è quindi posta come partner affidabile mettendo al servizio dei clienti tutta la propria esperienza e professionalità. In tutti settori nei quali vi è consumo di miele l'azienda vanta clienti di grande importanza e prestigio.

Il vasto assortimento composto da tutte le varietà commerciabili di miele italiano, da grandi quantità di miele argentino e ungherese, accuratamente scelto, permette all'Apicoltura Piana una selezione costante del prodotto e una grande continuità della proposta commerciale.

Massima attenzione è sempre stata posta al controllo qualità. L'Apicoltura Piana dispone di un proprio laboratorio interno nel quale vengono effettuate le analisi chimico-fisiche e organolettiche che comprendono quindi anche l'assaggio dei prodotti. Tutti i lotti sia in entrata (materia prima) sia in uscita (prodotto finito) vengono sempre analizzati. L'azienda si avvale altresì, in modo regolare, della collaborazione di laboratori esterni specializzati e certificati per garantire il completo monitoraggio dei prodotti.

Dal 1997 l'Apicoltura Piana ha reso operativo un sistema di autocontrollo HACCP e nell'anno 2002 ha ottenuto la certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

Recentemente l'azienda ha avviato le procedure per l'ottenimento delle certificazioni internazionali BRC e IFS.

Due immagini dell'assortimento dell'Apicoltura Piana.

L'AZIENDA IN SINTESI

Fatturato 2004	12.000.000 di euro
Produzione	40.000 q.li di miele

- Mieli italiani: acacia, arancio, castagno, corbezzolo, eucalipto, girasole, limone, sulla, tarassaco, tiglio, timo, rosmarino, campo, melata di bosco.
- Miele millefiori argentino
- Miele di acacia ungherese
- Polline in grani
- Pappa reale fresca
- Propoli soluzione spray

I PUNTI DI FORZA

- profonda conoscenza del settore
- vasto assortimento (varietà e formati)
- grande flessibilità
- tracciabilità totale

LA SEDE

Apicoltura Piana srl
Via G.P. Piana, 1450
40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
Tel. 051.941205-942381
Fax 051.944662
www.pianamiele.com
info@pianamiele.com

© 2005 Editoriale Largo Consumo srl