

L'azienda Bayernland di Norimberga è una realtà leader nel settore lattiero-caseario a livello europeo, che produce e commercializza sul mercato prodotti di qualità, in linea con i nuovi trend di consumo, vantando un processo produttivo moderno fatto di innovazione e tecnologie avanzate.

Fondata nel 1930 a Norimberga, nel 1970 avvia la sua attività in Italia, negli uffici della Latteria Sociale a Vapere di Vipiteno. Oggi l'azienda bavarese rappresenta un ponte di collegamento tra la Germania e il mercato italiano, nel quale ben presto raggiunge considerevoli traguardi in termini di volumi e fatturato.

Una nuova sede per crescere in Italia

Dall'ottobre 2012, la Bayernland Italia di Vipiteno ha cambiato sede per far fronte alla forte crescita e alla distribuzione della vastissima gamma di latte, formaggi, yogurt, dessert e burro, pur rimanendo a Vipiteno. Una location che continua a essere un punto cruciale per la posizione strategica che occupa, proprio sulla viabilità del Brennero e per la sua maggiore efficienza data dalla più ampia capienza del magazzino, ora contenente fino a 70 posti pallet. Vengono importati ogni anno sul

BAYERNLAND

La passione per il latte coniugata con la qualità, l'affidabilità e il servizio: ecco la ricetta del successo



mercato italiano, attraverso la Bayernland, 60 mila tonnellate di latticini e nei 5 stabilimenti in Germania lavora 600 milioni di litri di latte l'anno, fatturando oltre 1 miliardo di euro.

La nuova sede di Bayernland Italia, funzionale, all'avanguardia e di design, è in grado di esprimere al meglio la dinamicità e i valori portanti della casa madre. Con i suoi 1.050 metri quadrati dislocati in due piani ospita moderni uffici, attrezzate sale riunioni, aule per la formazione e il magazzino. La struttura realizzata secondo gli standard costruttivi di CasaClima, con l'utilizzo di materiali eco-sostenibili a risparmio energetico, funge da supporto al Centro Logistico Quadrante

Europa di Verona, altro importante punto di riferimento per lo stoccaggio, acquistato dalla Bayernland nel 1998 e capace di distribuire circa 180 tonnellate di prodotti caseari al giorno corrispondenti a 25.000 colli, con il 50% di picking automatizzato. Bayernland Italia impiega attualmente 50 dipendenti di cui 20 impegnati presso la sede principale di Vipiteno e i rimanenti nel centro logistico di Verona, importando un'ampia gamma di prodotti dalla Baviera, commercializzandoli nel mercato italiano.

L'investimento si è reso necessario per rispondere alle esigenze di sviluppo esponenziale dell'azienda nel mercato italiano, dove è apprezzata per la sua

affidabilità, precisione e innovazione, caratteristiche di un modus operandi tipico dell'azienda bavarese.

I punti di forza di un leader

Un servizio efficiente. Bayernland è all'avanguardia anche nell'utilizzo di sofisticati sistemi informatici gestionali che coordinano quotidianamente, con la massima efficienza ed elasticità, le liste clienti, la mole degli ordini, i flussi amministrativi, la rete commerciale e le statistiche di vendita, consultabili in tempo reale, mantenendo così un dialogo costante con il trade. Grazie alla trasmissione degli ordini online e alla logistica agile e puntuale, l'azienda riesce a garantire consegne entro 24/48 ore in tutte le regioni.

Un marchio consolidato. Oggi Bayernland offre un grande assortimento di prodotti caseari: formaggi, formaggi stagionati, formaggi molli e freschi, latte, panna e yogurt/Dessert. Un notevole consenso di vendite in particolare riscuotono i formaggi freschi, tra cui rientrano prodotti come il Fiocco di Latte e l'Alpigiana, il formaggio più venduto attualmente, entrambi della linea benessere e gli stagionati in cui l'azienda è leader nel settore con l'Edamer che



ha raggiunto nel primo semestre 2012 una quota di mercato del 27%. A seguire gli yogurt/dessert e burro, senza dimenticare il comparto del latte con una presenza consolidata nell'UHT e un recente interesse verso l'ESL, un prodotto che sta dimostrando una certa vivacità e che amplierà ulteriormente i volumi di vendita del segmento. Bayernland nel 2012 ha chiuso con un fatturato pari a 135,8 milioni di euro, per un totale di produzione di 32.000 tonnellate di formaggio commercializzati con i suoi due marchi Bayernland e Alpsilber e altre 25.000 tonnellate di latte UHT. Una qualità in continuo affermarsi nei mercati del settore, dalla Baviera alla Sicilia.

I nuovi lanci. Per ampliare la linea di prodotti offerti ai propri estimatori, l'azienda di Norimberga ha aggiunto una nuova referenza gustosa e di qualità. Dopo il successo della Mozzarella Bocconcino da 100 g, ha da poco lanciato sul mercato la nuova Mozzarella Ciliegine da 125 g, in vaschetta, un formaggio fresco che implementa la gamma e prodotta con il latte di altissima qua-

L'azienda lattiero-casearia tedesca ha saputo affermarsi in questi anni anche nel mercato italiano, conquistando retailer e consumatori grazie all'elevata qualità del suo vasto assortimento, a un marchio sempre più conosciuto e a un servizio all'avanguardia. Tra le novità, spicca la Mozzarella Ciliegine da 125 g. in vaschetta.



lità dalle mucche dei pascoli bavaresi, seguendo inoltre il tradizionale e rigoroso processo di lavorazione che ne garantisce la delicatezza e la genuinità.

La qualità del prodotto è riscontrabile nella pasta morbida del formaggio, nella struttura filamentosa senza occhiatura, compatta e liscia.

Qualità certificata. Le numerose certificazioni ottenute da Bayernland sono il risultato dell'im-

pegno che quest'azienda dedica all'innovazione tecnologica e alla ricerca di livelli sempre più alti di qualità e di sicurezza igienico-sanitaria nei processi produttivi a garanzia del consumatore. Sottoponendosi a rigorosi controlli, Bayernland ha conseguito nel 2011 le certificazioni agli standard qualitativi IFS (International Food Standard) a livello higher, che rappresenta la "best practice" dell'in-

dustria alimentare, e BRC (Global Standard-Food), impegnandosi a garantire standard qualitativi ben definiti nella produzione, nel confezionamento e nella distribuzione. Ottimizzare i processi aziendali per rendere sempre più sicuro tutto il sistema di produzione è un motivo di orgoglio per Bayernland che garantisce tutta la filiera del latte: dall'alimentazione delle mucche alla mungitura, dalla lavorazione del latte a tutte le fasi di produzione e distribuzione. Una filiera fortemente integrata creata per garantire elevati livelli di sicurezza, qualità e affidabilità.

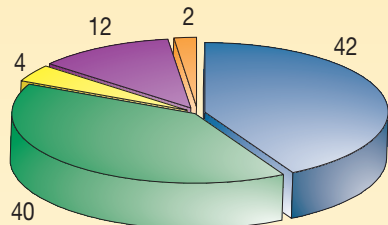
La distribuzione sul mercato italiano

La qualità di Bayernland è in continua affermazione nei mercati lattiero-caseari, dalla Baviera alla Sicilia, risultando nello specifico così ripartita: Gdo 42%, Grossisti 40%, Catering 4%, Discount 12%, Industria 2%. Il canale più performante per l'azienda è rappresentato quindi dalle maggiori catene distributive nazionali. Per quanto riguarda la copertura italiana di prodotto, l'azienda bavarese è così distribuita: Nord 54%, Centro 34% e Sud 12%.

37

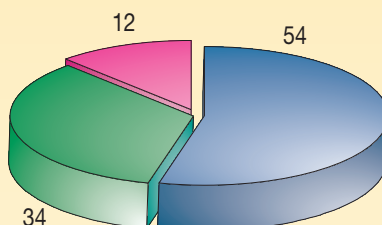
IL BUSINESS DELL'AZIENDA IN ITALIA

La segmentazione per canali



■ Gdo ■ Catering ■ Industria
■ Grossisti ■ Discount

La copertura territoriale



■ Nord ■ Centro ■ Sud



Bayernland srl
Via Giovo, 23
39049 Vipiteno (Bz)
Tel. 0472.723111
www.bayernland.it
Centro logistico
Interporto Verona
Via Sommacampagna, 22
37137 Verona
Tel. 045.8285511