

Oggi, anche nel retail si sta imponendo l'esigenza di elevare la qualità dello scaffale grazie all'evoluzione del consumatore che diviene sempre più critico ed esigente, denotando un maggiore interesse verso i prodotti di alto profilo e con elevate performance, soprattutto nei mercati *golosi* come quello della pasticceria industriale.

### Il meglio della tradizione pasticceria svizzera

Da oltre un secolo, Kambly lavora proprio per soddisfare i consumatori più esigenti ed è sinonimo della migliore tradizione pasticceria svizzera. Dallo storico *Bretzeli*, noto anche come *Fine Crêpe*, fino alla rivoluzionaria linea *Evolution*, con una rivisitazione del packaging e il lancio dei prodotti *Carré Fondant*, *Tendre Noisettes*, *Coeur Truffé*, l'azienda elve-

# KAMBLY

## I maestri svizzeri della pasticceria industriale di qualità alla "conquista" del trade moderno italiano

tica ha coltivato un'autentica vocazione per l'eccellenza, rivolgendosi a coloro che sanno distinguere il buono dall'ottimo. Fondata nel 1906, trasformando un piccolo forno in una realtà artigianale concentrata nella produzione di pochi prodotti per il solo mercato svizzero, con la seconda generazione diede un forte impulso all'attività, fornendole una dimensione industriale, introducendo innovazioni creative, nuove tecnologie produttive e consolidandone il marchio. Oggi l'azienda, a conduzione ancora orgo-

glosamente familiare, è guidata dalla terza generazione rappresentata da Oscar A. Kambly, il cui obiettivo è stato sin dall'inizio quello di potenziarne la leadership qualitativa e tecnologica, impostandola in modo da affrontare le sfide lanciate dal mercato internazionale.

### Una vocazione per l'alta qualità

Oggi Kambly è il maggior produttore ed esportatore di pasticceria svizzera e si conferma leader a livello internazionale per l'e-

levata qualità organolettica e tecnologica di un prodotto industriale, capace di mantenere inalterate le proprie qualità artigianali nel lungo periodo.

I siti produttivi si trovano a Trubschachen, nel cuore della valle dell'Emmental, e a Lyss, nella regione dello Seeland, non lontano dalla città di Bienne.

Il concetto di qualità, pilastro del successo di Kambly, è per l'azienda sinonimo della capacità di coniugare tradizione e innovazione, obiettivo perseguito scrupolosamente. Solo il miglior prodotto "(...) frutto dell'impegno e della dedizione di tutti, di lunghe riflessioni e instancabili tentativi, svolti in base alle regole dell'arte pasticceria con gli ausili più avanzati della tecnologia e grazie alle migliori materie prime(...)", può essere firmato Kambly.

Tutte le ricette e i processi di produzione sono sviluppati e realizzati all'interno dell'azienda che, nei suoi due siti produttivi, impiega esperti mastri pasticceri, vero cuore del know-how aziendale, che contribuiscono al raggiungimento dell'alta qualità e allo sviluppo della creatività e originalità di un prodotto unico nel suo genere.

La minuziosa ricerca dalla top quality permette oggi a Kambly di ricevere consensi non solo in Svizzera, ma anche in diverse realtà internazionali, entusiasmando i consumatori con una ec-



Una selezione dal vasto assortimento di pasticceria industriale "firmata" Kambly.

cellente gamma di fine pasticceria.

### Approccio mirato al trade moderno

Da anni Kambly gode della massima popolarità nel mercato svizzero, dov'è leader indiscusso nel segmento della pasticceria industriale.

La brand notoriety aziendale è elevata anche in mercati internazionali, ove attualmente sta svi-

Dal 1906, Kambly è sinonimo di pasticceria industriale di alta qualità, frutto di un eccezionale mix di tradizione, innovazione, creatività e tecnologia produttiva. Leader in Svizzera, l'azienda è protagonista anche sui mercati internazionali. Di Co group ne cura la commercializzazione e il coordinamento dell'attività di trade marketing in Italia.



**Alcune novità 2008, caratterizzate da un'immagine rinnovata, che richiama l'alta pasticceria, e garantite dal tradizionale elevatissimo standard qualitativo.**

## Di Co group, distributore esclusivo Kambly per l'Italia

Partner commerciale di Kambly in Italia è Di Co group, azienda specializzata nell'importazione e commercializzazione di prodotti del settore alimentare-dolciario. Di Co group garantisce a Kambly un'elevata flessibilità organizzativa, accompagnata da un dialogo continuo con il management degli operatori gdo, adattando sinergicamente le attività di R&D e

International Marketing alle esigenze del mercato interno. Insieme al marketing Kambly, Di Co group discute delle necessità del mercato italiano, recependo le strategie produttive e trasformandole, sinergicamente, in efficaci iniziative promozionali in linea con le tendenze del consumo. Tra queste iniziative, punto forte dell'attività svolta da Di Co group è l'organizzazione di esposizioni preferenziali nei punti di vendita con l'utilizzo di espositori "auto vendenti", di importante impatto visivo, che favoriscono sensibilmente la rotazione delle referenze.



luppando il 50% del fatturato totale grazie ad una strategia mirata in termini di assortimento, di canalità e di comunicazione. Ne è un esempio il mercato francese, dove da circa 20 anni Kambly allietta i consumatori con le sue specialità.

Anche in Italia, da alcuni anni Kambly sta perfezionando la sua politica di espansione attraverso una partnership con la società Di Co group, che ne cura la strategia e la politica commerciale attraverso mirate iniziative rivolte al trade, che le consentono oggi di essere referenziata presso i principali operatori del mercato gdo.

### Presidiare l'alta gamma

L'obiettivo principale, in linea con le strategie di marketing internazionale della casa madre, è quello di puntare al presidio del segmento della pasticceria di alta gamma sugli scaffali del trade moderno.

Una sfida da perseguire attraverso una continua fidelizzazione del cliente e un ininterrotto processo di innovazione dell'assortimento prodotti.

*I prodotti Kambly sono importati e distribuiti da*

**DICO GROUP**  
LOW PREMIUM

Di Co srl  
Via Mantova, 1  
37045 Legnago (Vr)  
Tel. 0442.99070  
Fax 0442.600976  
www.dicogroup.it  
dico@dicogroup.it