

Ferrari Giovanni

Nata nel 1823 da uno storico caseificio lodigiano, la Ferrari Giovanni Industria Casearia è oggi un'impresa specializzata nella selezione, stagionatura e preconfezionamento di formaggi. Una grande realtà dove si sceglie e si lavora il meglio della tradizione casearia italiana ed estera, per offrire una gamma ampia e articolata di prodotti. Gli ingredienti del successo dell'azienda si possono così riassumere: una profonda conoscenza dei formaggi, tramandata da generazioni; mani esperte e pazienza nel selezionare sempre le forme al giusto punto di maturazione. Tutto questo fa di Ferrari un'azienda leader, sempre più apprezzata dai consumatori a livello internazionale. L'azienda si avvale di una moderna struttura, che ha nel magazzino di stagionatura di Ossago Lodigiano (Lo) e nella nuova unità produttiva e di confezionamento di Busseto (Pr) i suoi fiori all'occhiello. L'assortimento comprende oltre 150 referenze a marchio Ferrari, GranMix e Mondolatte. In particolare, l'azienda è leader di mercato nel segmento dei grattugiati, con una quota del 19,3% a volume (a.t. ott. 2005 - dati Iri Infoscan I+S+S).



Coniugare alta qualità, vasto assortimento ed elevato contenuto di servizio è la priorità di Ferrari Giovanni, che pone la sua capacità di fare innovazione ponendo la massima attenzione al consumatore. Ne è un esempio GranMix Fresco in Tavola, la nuova linea di formaggi grattugiati e confezionati freschi, nella "formaggera" da portare direttamente in tavola. Frutto di un'ampia ricerca condotta sulle esigenze dei consumatori, GranMix Fresco in Tavola si distingue per numerosi plus: il film protettivo di garanzia "Bontà Protetta" chiude e sigilla vaschetta e coperchio; quest'ultimo è richiudibile a scatto, all'insegna di sicurezza e velocità; la vaschetta trasparente e rigida rende il prodotto riconoscibile, è maneggevole e facile da riporre in frigo. Oltre alla praticità, non vanno dimenticati la grafica innovativa e accattivante, in linea con la famiglia "GranMix", l'elevata riconoscibilità a scaffale e gli ingredienti sempre dichiarati su tutti i lati.



Il Grana Padano Filiera 150 grammi: uno dei "frutti" del grande progetto di tracciabilità di filiera varato nel 2004.



Il GranMix Ricetta Classica Fresco in Tavola è un prodotto che unisce qualità e contenuto di servizio.

Tutto questo non fa che arricchire ulteriormente una proposta che ha nel presidio della qualità il suo pilastro portante. In questo senso, un progetto cui l'azienda tiene molto è la Certificazione del sistema di tracciabilità di filiera agroalimentare per il Grana Padano, conseguita nel 2004: un progetto di più ampio respiro rispetto alle norme di legge entrate in vigore l'1 gennaio 2005 e alle direttive ECR Indicod. Da qui è nato, tra gli altri, il Grana Padano di Filiera Ferrari 150 grammi: una proposta che si distingue per la semplice e chiara spiegazione della ritracciabilità di filiera certificata, con l'ente certificatore, il luogo d'origine e la stagionatura (16 mesi) ben evidenziati. Questa certificazione si affianca a numerosi altri prestigiosi attestati: le Certificazioni Uni En Iso 9002, IMC (Istituto Mediterraneo Controllo), BRC (audit standard per il retail britannico) e IFS International Food Standard (per il retail tedesco). A ciò vanno aggiunti la dinamicità, l'entusiasmo, la trasparenza nell'approccio con gli interlocutori, gli imparziali criteri di selezione dei fornitori, la sensibilità verso una cultura di rispetto dell'ambiente. Per concludere, va sottolineato che Ferrari Giovanni ha sviluppato un rapporto di forte partnership con le insegne

L'AZIENDA IN CIFRE

Fatturato netto 2005	129 milioni di euro
Dipendenti	184
Unità produttive	Ossago Lodigiano (Lo) Busseto (Pr)
Dimensioni azienda	44.000 mq
Magazzino stagionatura	70.000 forme

della gdo, che riconoscono nell'azienda un interlocutore di grande esperienza, affidabile, versatile, moderno.

I PUNTI DI FORZA

- grande esperienza, qualità e innovazione nella produzione e commercializzazione di specialità lattiero-casearie
- leadership nel segmento dei grattugiati, con una quota del 19,3% a volume (a.t. ott. 2005 - dati Iri Infoscan I+S+S)
- collaborazione concreta con le catene della distribuzione moderna

IL MANAGEMENT

Presidente
Giovanni Ferrari
Amministratore Delegato
Laura Ferrari
Direttore Vendite
Luca Vignale
Responsabile Marketing
Aldo Chiaradia

LA SEDE

Ferrari Giovanni Industria Casearia spa
Strada Provinciale, 107
26816 Ossago Lodigiano (Lo)
Tel. 0371.2851
Fax 0371.87748
marketing@ferrariformaggi.it