

COMPANY PROFILE

AU TH EN TIC

food passion



demetrafood.it



Authentic Food Passion perchè...

_ Rispetto

Siamo AUTENTICI perché rispettiamo la terra e la stagionalità delle sue materie prime

_ Ingredienti

Siamo AUTENTICI perché selezioniamo con cura gli ingredienti più freschi, sicuri e certificati

_ Passione

Siamo AUTENTICI perché mettiamo tutta la nostra passione nel lavoro che facciamo, e ci impegniamo costantemente nell'innovazione dei processi produttivi

_ Tradizione

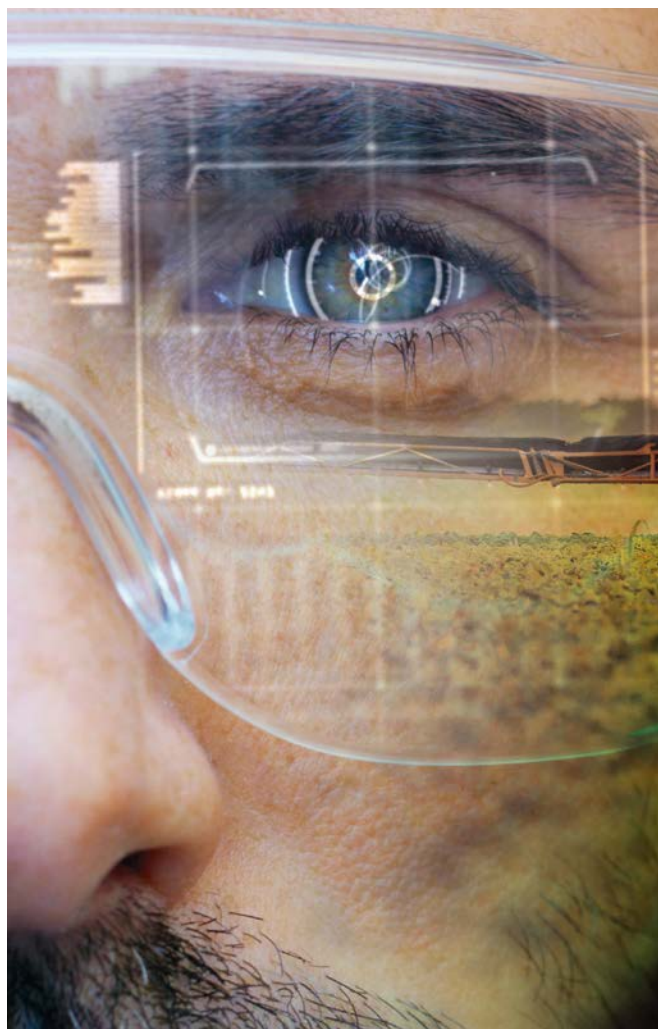
Siamo AUTENTICI perché uniamo la tradizione culinaria italiana ad una visione di cucina internazionale

Il rispetto per la terra,
le stagioni, per chi coltiva e alleva.
Per chi esige ingredienti
di qualità, certificati e sicuri.

Da oltre 30 anni selezioniamo, trasformiamo
e commercializziamo una gamma di specialità
alimentari destinate ai professionisti della
ristorazione, in Italia e nel mondo.

Il miglioramento continuo sia a livello di prodotto
che di processo è parte integrante del nostro modo
di lavorare. Costantemente aperti agli input del mercato
e alle **tendenze del gusto contemporaneo**, ricerchiamo
e sviluppiamo nuovi prodotti e concept in grado
di supportare e far crescere l'attività degli operatori
professionali del food... in che modo?

**Mettendo a disposizione competenze e conoscenze
nel settore agroalimentare, con partnership
strategiche; fornendo tecniche marketing-oriented
e strumenti aggiornati.**



Dai fornitori
ai clienti attraverso
la valorizzazione
di tutte le persone
e i territori che
collaborano con noi.



**Il gusto di innovare. Sempre.
Il gusto di innovare
per crescere insieme.**

mission

Soddisfare le esigenze dei propri clienti attraverso la ricerca delle migliori materie prime, l'innovazione degli impianti e un adeguato supporto tecnico, commerciale e marketing.

vision

Diventare il punto di riferimento per qualità e innovazione nella produzione e selezione di specialità alimentari destinate al mondo della ristorazione moderna, creando valore per i nostri stakeholder.



Time Line

Una storia di Passione dal **1987**

Inizio attività.
Esperienze professionali
diverse ma complementari
convergono in un unico
progetto dando vita
ad una nuova azienda.
Viene fondata Demetra,
a Talamona in Valtellina.

1987

1992_Ampliamento Horeca.
Realizziamo il restyling dell'immagine e delle etichette.
Inoltre, per consolidare la nostra posizione, ampliamo
la gamma dei prodotti studiati per il canale Horeca.

92



1998_Nuovo stabilimento.
Tangibile frutto della riorganizzazione aziendale
è la realizzazione del nuovo stabilimento,
sempre a Talamona. Un'ampia struttura
per la produzione dedicata al foodservice.

98

2001_Nasce Food Academy Demetra.
Siamo tra le prime aziende in Italia a realizzare una Food Academy.
Luogo di formazione per clienti e promoter, punto di incontro per
sviluppare conoscenze, competenze e iniziative.

01

2003_Certificazione ISO.
Una conferma della nostra serietà e professionalità:
la Certificazione ISO 9001. La cui acquisizione
ha comportato una riorganizzazione e valorizzazione
della maggior parte delle funzioni aziendali.
Tuttora presente e aggiornata alla versione 2015.

03

2005_New packaging.
Fedeli alla mission di portare innovazione in cucina studiamo,
implementiamo e adottiamo nuovi pack di prodotto introducendo
la prima linea di buste flessibili (in accoppiato di alluminio e polipropilene),
assolutamente affidabili, protettive, facilmente stoccabili.

05



2022: Rivolti al Futuro

L'ampliamento della capacità produttiva si accompagna al potenziamento del team commerciale e degli strumenti di comunicazione digitale.

20

2020_Innovazione CREM A POCHE.

L'accoppiata tecnologica tra la busta di design esclusivo e il processo DIVA System.

18

2018_Sicurezza e Qualità Totale.

ci certifichiamo FSSC 22000 e implementiamo l'innovativo DIVA SYSTEM.

15

2015_Partnership Wiberg.

Per arricchire l'offerta di gamma, diventiamo importatori esclusivi per l'Italia del brand Wiberg. Conosciuto e apprezzato nel settore professionale per l'ottima, ampia, aggiornata proposta di spezie, erbe e condimenti.

11

2011_Stabilimento a Morbegno.

Nuova unità produttiva a Morbegno. Qui sono strutturati il reparto etichettatura, imballaggio, picking e spedizioni.

07

2007_Una squadra vincente.

Determinazione, intraprendenza, obiettivi. Variamo il DTEAM, il Master Plan Commerciale e Marketing.

06

2006_Marketing Revolution.

Cibo è cultura, conoscenza, informazione. Realizziamo "La Voce di Demetra" e nuovi strumenti di comunicazione e interazione con i clienti.



W
O
H

produzione

ORGANIZZATI
PER GARANTIRE
EFFICIENZA
E SOSTENIBILITÀ

Due moderne unità produttive nella zona industriale di Talamona-Morbegno nel cuore della Valtellina, terra delle forti tradizioni alimentari, lavorano in stretta sinergia per garantire l'ottimizzazione di tutte le attività e i processi aziendali. La prima ospita il cuore pulsante dell'azienda ossia il moderno reparto produttivo a cui sono direttamente collegate le aree di ricevimento e selezione delle materie prime ed i laboratori dedicati al Controllo Qualità e alla Ricerca & Sviluppo dei prodotti. Un'ampia area comprende poi gli uffici amministrativi e commerciali, le sale riunioni e la Food Academy che dal 2001 ospita corsi di formazione ed eventi per tecnici, commerciali e clienti. Nella seconda, che si sviluppa su un'area di oltre 20.000mq, sono organizzati i reparti etichettatura, imballaggio, picking e spedizione.

I posti pallet sono 8500 che permettono di evadere centinaia di ordini quotidianamente, supportando così la costante crescita aziendale degli ultimi anni.

I nostri stabilimenti sono a basse emissioni inquinanti e l'energia che utilizziamo deriva da fonti al 100% rinnovabili.

Ci impegniamo a scegliere fornitori che si ispirano a modelli di sviluppo sostenibile a tutela dell'ambiente e tutti i nostri imballi sono BPA-Nia.

Demetra, un piatto verso il futuro...



un percorso concreto

numeri

2 **Unità produttive**
a Talamona e Morbegno

90 **Addetti**

+6.000 **Tonnellate di vegetali e funghi**
trasformati

+50 **Prodotti certificati senza glutine**
e presenti sul prontuario AIC

2,5
milioni **Buste confezionate**
mediamente in 1 anno

+8.500 **Posti pallet**
disponibili nell'unità logistica

100 **Addetti commerciali**
in Italia e all'estero

+500 **Distributori**
in Italia e nel mondo

+50.000 **Clienti finali**
serviti dai distributori e direttamente





TECNOLOGIA & INNO VAZIO NE

**Anche la tecnologia
è il nostro piatto forte.**

In Demetra l'innovazione tecnologica è continua: per assicurarvi alimenti sicuri al 100%, senza conservanti artificiali e con un alto valore di servizio, ci mettiamo alla prova costantemente.

I frutti della nostra ricerca e sviluppo sono molteplici: nel corso degli anni, abbiamo realizzato miglioramenti di processo (DIVA System) e di prodotto (buste flessibili, nuovi formati e dimensioni). Davvero non ci fermiamo mai.

L'AUTENTICITÀ SI VESTE
DI INNOVAZIONE
**LA TRADIZIONE ASSUME
UNA NUOVA FORMA**

DIVA SYSTEM

Nel 2018, dopo alcuni anni di sviluppo con un pool di specialisti di impianti industriali, abbiamo realizzato l'innovativo sistema di cottura e di confezionamento, certificato Industria 4.0 DIVA System (Direct Injection-Vacuum Cooking-All-in-one).

Un metodo che, combinando la cottura sottovuoto con l'iniezione diretta del vapore, offre vantaggi importanti rispetto ai sistemi tradizionali:



permette di **cucinare a bassa temperatura** così da mantenere la fragranza delle materie utilizzate



riduce la quantità di ossigeno a contatto con l'alimento, evitandone l'ossidazione e quindi il degrado del colore e del sapore



minimizza la dispersione dei profumi naturali delle materie prime fresche preservandoli in fase di confezionamento



riduce la movimentazione del prodotto, evitando stress termici e meccanici aggiuntivi

confezioni smart

L'importanza del contenitore oltre a quella del contenuto.

Siamo stati tra i primi a confezionare i prodotti in buste molto resistenti, realizzate in poliaccoppiato di alluminio e polipropilene per uso alimentare.

Scegliendo la busta potete contare su alcuni vantaggi rispetto agli imballi tradizionali:

- _MENO STRESS TERMICI
- _RESA ELEVATA
- _CONSERVAZIONE OTTIMALE
- _RIDOTTO SPAZIO DI STOCCAGGIO
- _MINOR PESO IMBALLO
- _RIDOTTO IMPATTO DI SMALTIMENTO
- _CHIUDI BUSTA ERMETICO





Qualità e sicurezza alimentare sono i nostri valori dominanti. Che diventano metodo di lavoro quotidiano a cominciare dalla selezione delle materie prime e degli ingredienti che provengono da fornitori di fiducia.

QUALITÀ

I nostri tecnici si recano sul posto per verificare in prima persona la conformità e affidabilità del fornitore che sottoponiamo a audit periodici. Inoltre, compatibilmente con le esigenze produttive e i trend del food, privilegiamo la stagionalità delle materie prime per assicurare maggior freschezza e appetibilità.

I controlli sulla catena di fornitura e sulla filiera produttiva interna sono molteplici in tutte le fasi, garantendo la completa tracciabilità, dall'ingrediente al prodotto finito. A questo provvedono sia lo staff del laboratorio controllo qualità sia dispositivi automatici di ultima generazione come metal detector e raggi x.

Perchè scegliere la qualità di Demetra

_01

Selezione e valutazione continua dei fornitori secondo norme ISO 9001:2015 e FSSC 22000.

_02

Laboratori interni per controllo qualità e R&S.

_03

Selezione manuale sulle materie prime «sensibili».

_04

Tracciabilità completa degli ingredienti e delle singole fasi di lavorazione.

_05

DIVA SYSTEM per la cottura a iniezione diretta di vapore.

_06

Controllo presenza corpi estranei con Metal Detector e raggi X su linee di riempimento e prodotti finiti.

_07

Oltre 300 controlli giornalieri in tempo reale.

_08

Più di 4000 analisi all'anno eseguite internamente o da laboratori accreditati.



**LA QUALITÀ
È LA NOSTRA
MATERIA PRIMA**

Per noi la certificazione rappresenta un importante punto di partenza di un percorso che mira al miglioramento costante dei prodotti.

FSSC 22000 V 5.1
ISO 9001:2015

Siamo accreditati presso la Food and Drug Administration con FCE Number 12506 e B.T. Act Registration N. 16687880444.



 **FSSC 22000**

le nostre linee

HoReCa

Dall'antipasto al dolce, sono specialità alimentari per operatori professionali come ristoranti, pizzerie, pub, bar, self service, catene di ristorazione, collettività.

Sono prodotti semilavorati di alta qualità che mantengono le caratteristiche del prodotto fresco. Offrono grande flessibilità e velocità di utilizzo, resa altissima, sicurezza garantita, massima redditività di ogni portata.



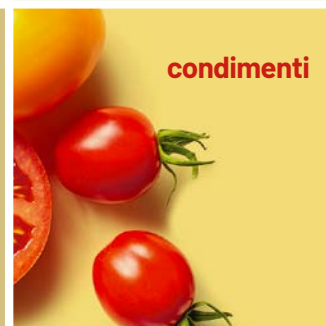
funghi



carciofi



pronti
in tavola



condimenti



Retail



Nel 2018 abbiamo lanciato la linea **Sapori Sinceri**, studiata e dedicata esclusivamente al consumatore finale. Una ricca selezione di prodotti per ritrovare il gusto della tradizione, con la qualità che origina da prodotti freschi e genuini. Una varietà di proposte alimentari sicure, che mettono al centro l'impegno di coltivatori e selezionatori che ogni giorno lavorano seguendo il ritmo delle stagioni. Una sincerità che piace a tutti i palati: saporisinceri.it





Una gamma per tutti i palati. Tutti.

Oltre 500 specialità firmate Demetra, in differenti formati, per soddisfare tutte le esigenze della ristorazione classica e quelle degli informali momenti di aggregazione e convivialità.

Un'inesauribile fonte di ispirazione per gli chef che oltre alla sicurezza/qualità ricercano quel tocco in più che li aiuta a fare la differenza e proporre sempre qualcosa di nuovo. Tutti i prodotti sono senza glutammato monosodico aggiunto. Disponibili anche gluten free, per vegani e i sapori della tradizione.



**RISTORAZIONE
PIZZERIA
MACELLERIA**

Importatori **WIBERG**

Siamo importatori esclusivi Wiberg canale Horeca per l'Italia, la Francia e la Spagna. Azienda austriaca leader nel settore delle spezie, erbe aromatiche, miscele, oli, aceti e condimenti speciali. Una partnership d'eccellenza per un assortimento di oltre 180 prodotti, suddivisi in 3 linee: **À la Carte**, per la ristorazione e la pizzeria di qualità; **Exquisite**, il top del mondo; **Basic**, per le grandi cucine.





food academy



A scuola di eccellenza

Demetra Food Academy
offre agli operatori,
coinvolgenti esperienze
per alimentare
la passione verso
la propria attività
con i prodotti Demetra

**NON SI FINISCE MAI
DI IMPARARE,
FORMARSI
E MIGLIORARE,
SOPRATTUTTO,
IN CUCINA**

I format e i programmi formativi sono mirati su addetti commerciali e promoter, da una parte, e dall'altra su chef e gestori.

La squadra di chef promoter e marketing coach della nostra Academy **crea opportunità di confronto e di crescita professionale** attraverso una pluralità di occasioni: fiere, degustazioni, open day, show cooking, dimostrazioni, "lezioni" e meeting motivazionali.

Le sessioni si svolgono nella struttura dedicata presso l'headquarter di Talamona e nelle sedi periferiche di partner e clienti.

a tavola in tutto il mondo

internazionalizzazione

La cucina italiana è conosciuta e apprezzata a livello internazionale, proprio come i prodotti Demetra.



Siamo infatti sulle tavole dei migliori ristoranti in tutti i continenti, presenti in **oltre 30 nazioni** attraverso una rete vendita di distributori specializzati seguiti da un team commerciale e tecnico di **oltre 100 addetti**

e tanti progetti per il futuro...

Sempre all'insegna della massima collaborazione con i clienti e delle più gustose tendenze del mercato food.

AU
TH
EN
TIC
food passion



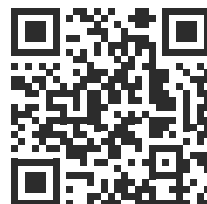
T. +39 0342 674011

UFFICI E STABILIMENTO

Via Roma 751
23018 Talamona (SO) - Italia

**UNITÀ LOGISTICA
E PUNTO VENDITA**

Via Industria 13/A
23017 Morbegno (SO) - Italia



demetrafood.it