

FIORANI®



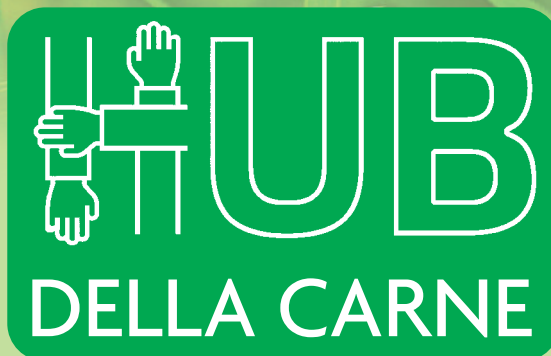
CATALOGO





FIORANI®

SERVIZI

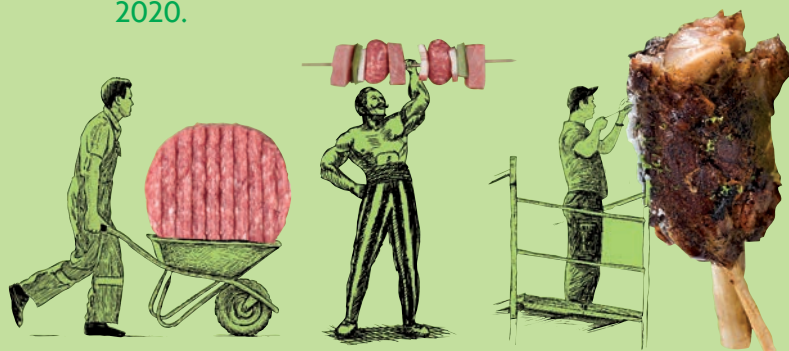


Fiorani&C. è un centro di lavorazione e trasformazione carni all'avanguardia dotato di settori che operano in modo integrato per garantire efficienza e controlli qualitativi rigorosi.

L'esperienza Fiorani ha portato a concepire un format produttivo basato sulla logica dell'hub, ossia un unico centro dove far confluire tutti i fornitori e presidiare, anche in fase di lavorazione, il controllo della merce che poi viene trasferita ai depositi e ai punti vendita.

Questo permette di standardizzare le lavorazioni, migliorare le rese di disosso e avere perfetta conoscenza delle forniture ai punti vendita.

Per evitare rischi di cross contamination i nostri stabilimenti sono dedicati a comparti specifici: solo bovino a Piacenza (60mila mq di cui 15mila coperti), solo suino a Castelnuovo Rangone (27mila mq di cui oltre 11.000 coperti) e Solignano di Castelvetro (MO), impianto acquisito all'inizio del 2020.



INNOVAZIONE



SERVIZI

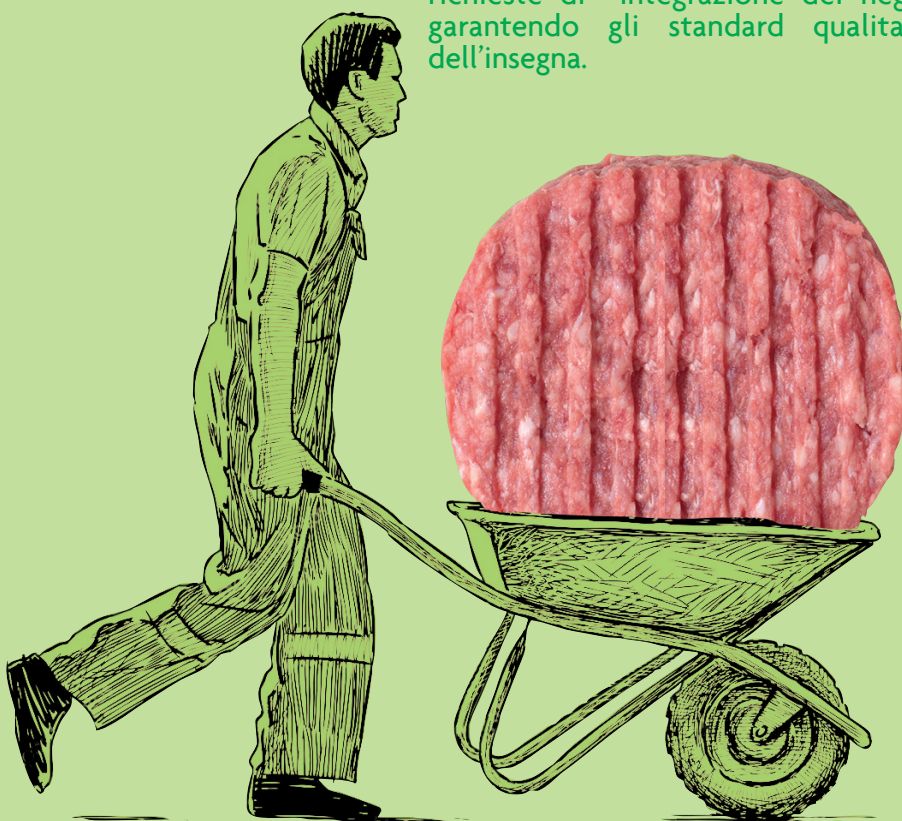
MOVIMENTAZIONE

La piattaforma Fiorani è composta dalle attività di ricevimento, stoccaggio, picking e carico degli automezzi, il tutto garantendo il controllo qualitativo e quantitativo della merce in entrata, la gestione efficiente e centralizzata del magazzino.

All'arrivo di ogni camion viene effettuato un controllo di conformità all'ordine in termini di tipologia articolo, peso, qualità, quantità e tracciabilità, anche per singolo capo.

Per ogni consegna vengono verificati PH, temperatura, colore e categoria di appartenenza della carne (S.E.U.R.O.P.). La merce viene poi stoccata in celle a temperatura controllata.

Presso l'HUB Fiorani il retail dispone di un magazzino in grado di soddisfare le richieste di integrazione dei negozi garantendo gli standard qualitativi dell'insegna.



FIORANI[®]

SERVIZI

DISOSSO E LAVORAZIONE CARNE SOTTOVUOTO

E' l'attività più tradizionale, che consiste nello scomporre le mezzene in tagli anatomici sottovuoto, pronti per essere utilizzati da macellerie con banco tradizionale. Grazie ad un efficace sistema informatico lo stabilimento è in grado di mantenere la tracciabilità capo per capo di tutta la merce lavorata.

E' nella fase di disosso che vengono selezionati i tagli con cui servire il reparto porzionato e i reparti hamburger/macinati.

In base alla razza, al tenore di grasso e al rapporto collagene e proteine, le lavorazioni standardizzate della sala disosso garantiscono uniformità delle materie prime gestite dai reparti.



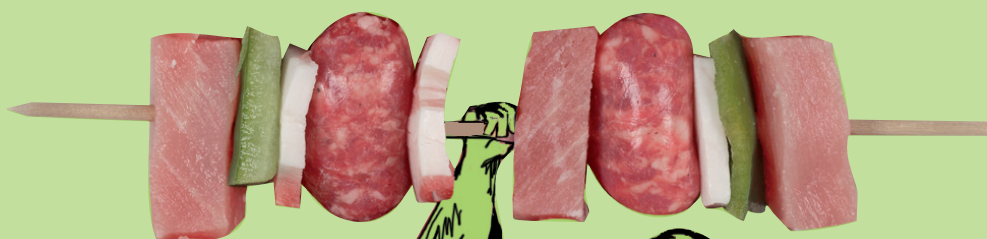
ESPERIENZA

QUALITÀ

FIORANI®

SERVIZI

PORZIONATURA IN ATMOSFERA PROTETTIVA E SOTTOVUOTO SKIN



La preparazione della carne in porzioni (fettine, bocconcini, polpe, carpacci ...) soddisfa l'esigenza della Grande Distribuzione Organizzata e del canale Discount di andare verso l'offerta a libero servizio.

La proposta di prodotti freschi e di qualità sempre disponibili nei banchi frigo risponde in modo efficiente alle necessità organizzative dei supermercati, sia per l'estensione di orari e giorni di apertura che per la gestione del personale.

Fiorani da sempre investe in ricerca e innovazione per implementare la tecnologia delle confezioni con l'obiettivo di aumentare i giorni di conservazione del prodotto fresco e dare una superiore qualità di servizio al consumatore.

Il peso fisso delle confezioni si è rivelato un grande aiuto al retail per agevolare sia le politiche promozionali che la gestione dei costi di reparto.



FIORANI[®]

SERVIZI

RICERCA E SVILUPPO



La ricerca e sviluppo FIORANI è sensibile rispetto al tema della sostenibilità degli imballaggi, quindi:

- packaging dei prodotti meno ingombranti e voluminosi;
- shelf-life più lunghe che riducono l'inventario e offrono al consumatore più servizio
- materiali sempre di più riciclabili.

Grande è la variabilità dei supporti utilizzabili: atmosfera protettiva con vassoi in plastica o polistirolo, skin termoformati o su base carta. L'esperienza FIORANI, sia per know-how che per tecnologie utilizzate, garantisce una sapiente lavorazione del prodotto che ne valorizza le caratteristiche.

SOSTENIBILITÀ,

RICERCA

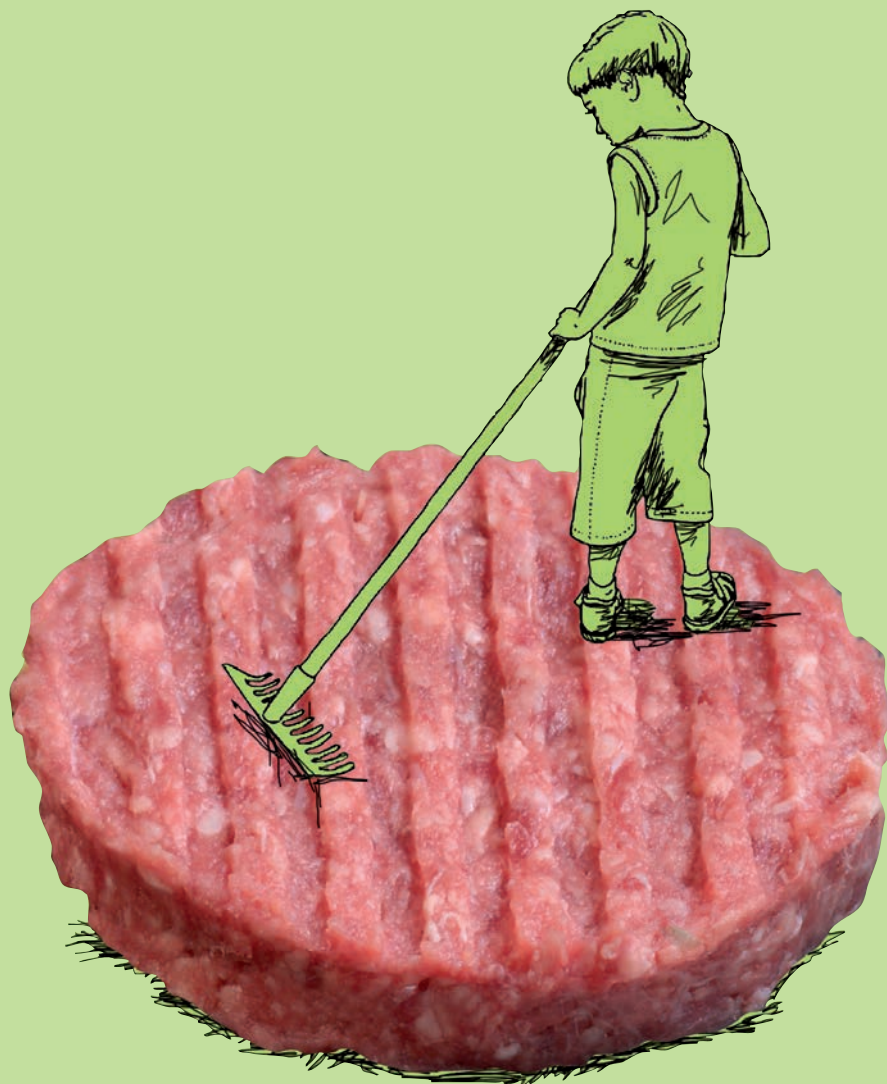
FIORANI®

SERVIZI

HAMBURGER E MACINATI

Possiamo realizzare hamburger e macinati di diverso peso e forma, confezionati in skin o atmosfera, con o senza ricettazione (spezie, acido ascorbico...).

Le produzioni, rigorosamente a peso fisso, grazie alla grande capacità produttiva dei reparti sono in grado di garantire l'evasione della domanda anche just in time e con picchi importanti di volumi.



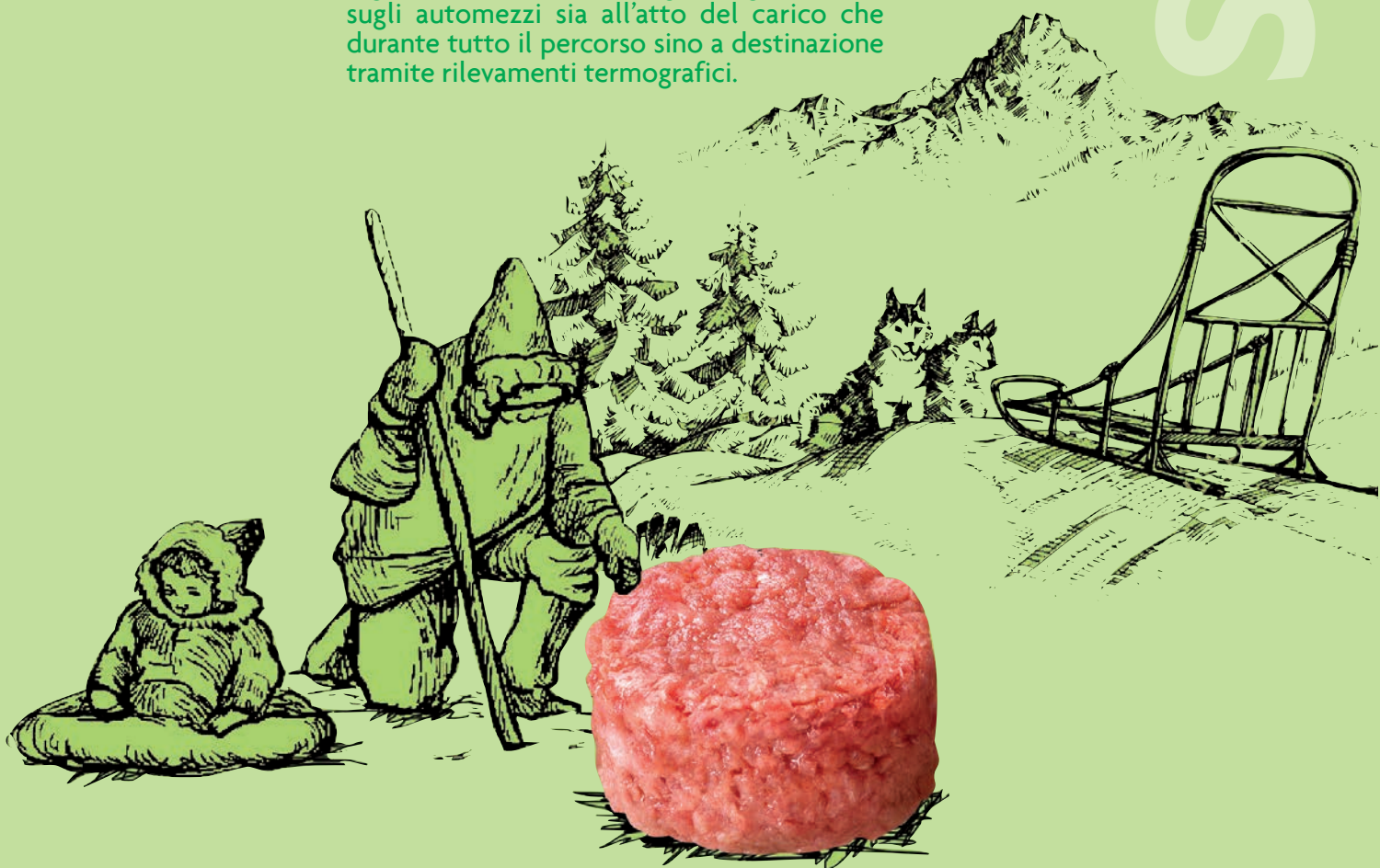
FIORANI®

SERVIZI

CATENA DEL FREDDO E TRASPORTO

In entrambi gli stabilimenti produttivi disponiamo di celle di abbattimento rapido sino a -40° gradi e di celle di congelamento a -18° gradi in cui è possibile stoccare la merce in deposito.

La logistica Fiorani copre capillarmente il territorio nazionale ed è ben strutturata per raggiungere destinazioni internazionali. Ogni consegna avviene a temperatura controllata nell'assoluto rispetto del mantenimento della catena del freddo. Rigorosi controlli sono eseguiti regolarmente sugli automezzi sia all'atto del carico che durante tutto il percorso sino a destinazione tramite rilevamenti termografici.



SICUREZZA

CONSUMER ORIENTED

GUSTO

INNOVAZIONE BUONUMORE
SERVIZI RICERCA
EFFICIENZA
FUTURO PARTNERSHIP
QUALITÀ, CONTROLLO
SIMPEGNO SICUREZZA
EVOLUZIONE

FIORANI®

TRADE


MARKETPLACE
DELLA CARNE

Fiorani&C., società del Gruppo Cremonini, è nata a giugno 2004 come centro lavorazione conto terzi per una catena di supermercati italiana (oggi è centro lavorazione per tre top player nazionali). Fin da subito, collateralmente, ha iniziato a sviluppare una propria attività commerciale: il trade parte presentando alla Gdo una gamma di salsicce free-from di alta qualità e a peso fisso, un prodotto che si inserisce con successo, grazie alle innovazioni introdotte da Fiorani, in un mercato molto presidiato, ma obsoleto.

A luglio 2018 viene estesa la proposta assortimentale ad una nuova gamma di prodotti elaborati ad alto valore di servizio che viene lanciata a marchio FIORANI.

Il motto Fiorani “Il futuro alle origini” riassume la filosofia aziendale: unire l’esperienza e la conoscenza del settore della carne sviluppata da quattro generazioni al “futuro”, ovvero alla costante ricerca in innovazione di prodotto, packaging e processi produttivi.



EVOLUZIONE

CONSUMER ORIENTED

FIORANI[®]

TRADE

BRANDED

FIORANI IL MARCHIO

I prodotti Fiorani (hamburger, tartare, cotti, etc ...) sono certificati gluten-free e sviluppati a partire da una costante ricerca verso l'innovazione e la modernizzazione.

La mission aziendale è quella di fornire risposte efficaci alle esigenze emergenti dei consumatori che richiedono alimenti nutrizionalmente equilibrati, qualità e gusto senza tralasciare la praticità e la sicurezza.

Il marchio FIORANI vuole rappresentare il valore aggiunto che un'alimentazione sana può portare nella vita di ognuno.

La gamma si compone di: HAMBURGER con diverse ricette; TARTARE pronte per un consumo immediato oppure personalizzabili in base alla propria fantasia culinaria; ELABORATI per i quali partiamo da carne di alta qualità e la arricchiamo con ingredienti e marinature per creare ricette sfiziose e veloci; COTTI per mangiare con gusto anche se il tempo è una risorsa scarsa.

I nostri prodotti sono confezionati con diverse tipologie di packaging: in sottovuoto skin, monoporzione o formato XXL, o in vassoi in atmosfera.



FIORANI®

TRADE

Linea Benessere Fiorani

Linea Benessere Fiorani è nata con l'audace obiettivo di nobilitare un prodotto di largo consumo, quale la salsiccia, in un mercato che concepisce l'insaccato come prodotto povero e price-oriented.

Questa gamma sfida un'offerta satura affermandosi con successo grazie alle innovazioni introdotte in termini di formato del prodotto, ricette, packaging ed etichettatura.

L'assortimento include, con diverse ricettazioni e formati, SALSICCE, HAMBURGER, SPIEDINI e PRODOTTI ELABORATI ad alto valore aggiunto.

Linea Benessere propone le ricette della norcineria, ma reinterpretate per essere più aderenti ai nuovi stili di consumo, come per esempio i capricci e le salsicette con budello vegetale edibile pensate per i più piccoli o per feste e aperitivi, o gli spiedini ideati per essere adatti anche ad una cottura ai fornelli o in forno.

E' una gamma concepita per combinare benessere e gusto: senza glutine, senza coloranti, senza conservanti e solo con ingredienti di prima scelta e ricette ricche di sapore.

L'etichetta a forma di "B" sta a indicare il motto di questa gamma: Buoni, Belli...Benessere.



BUONNUMORE

SERVIZIO

FIORANI®

TRADE

I NOSTRI PRODOTTI

Lavoriamo per trasformare la complessità di ricerche e innovazioni in prodotti sorprendentemente semplici e facili da consumare.

HAMBURGER

TARTARE

SALSICCE

SPIEDINI

ELABORATI

COTTI

PORZIONATI



FIORANI[®]

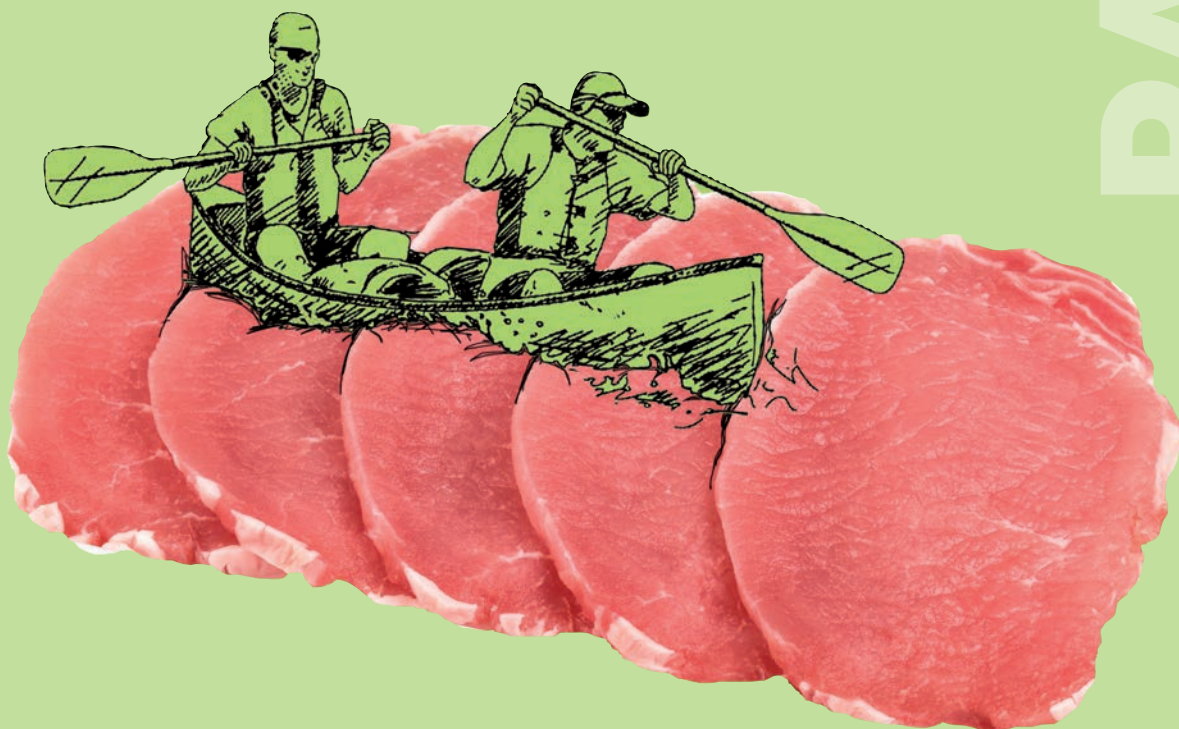
TRADE

UNBRANDED

La piattaforma Fiorani commercializza anche prodotti UNBRANDED, cioè senza marchio.

E' uno dei principali attori nazionali del settore per la GDO, ma anche per altri canali come discount, ristorazione, industria.

La gamma unbranded di Fiorani include macinati, frattaglie, porzionati e prodotti elaborati.



PARTNERSHIP

GUSTO

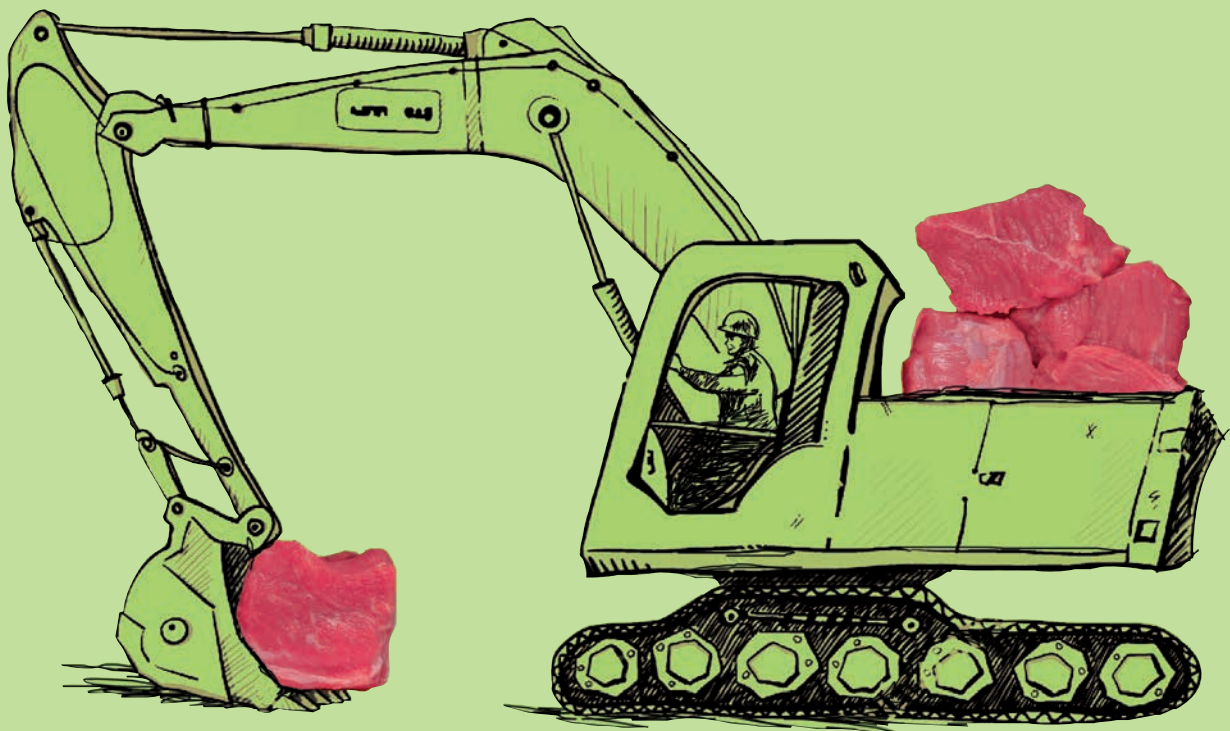
FIORANI®

TRADE

PRIVATE LABEL

Fiorani & C. nasce come co-packer della GDO (ma anche di ristorazione, industria e discount) e svolge un ruolo da protagonista sempre più importante come produttore di marca privata dei principali retail italiani e anche stranieri operanti in Italia, sia tramite vere e proprie forniture di prodotto che in conto lavorazione.

Sviluppa insieme al cliente progetti personalizzati per realizzare, in base alle singole strategie aziendali, packaging innovativi e sempre più sostenibili, referenze a maggior valore aggiunto, nuove ricette, nuovi concept di prodotto/gamme come ad esempio Free From, Antibiotic Free, Filiera controllata, Biologico.



FIORANI®

QUALITÀ

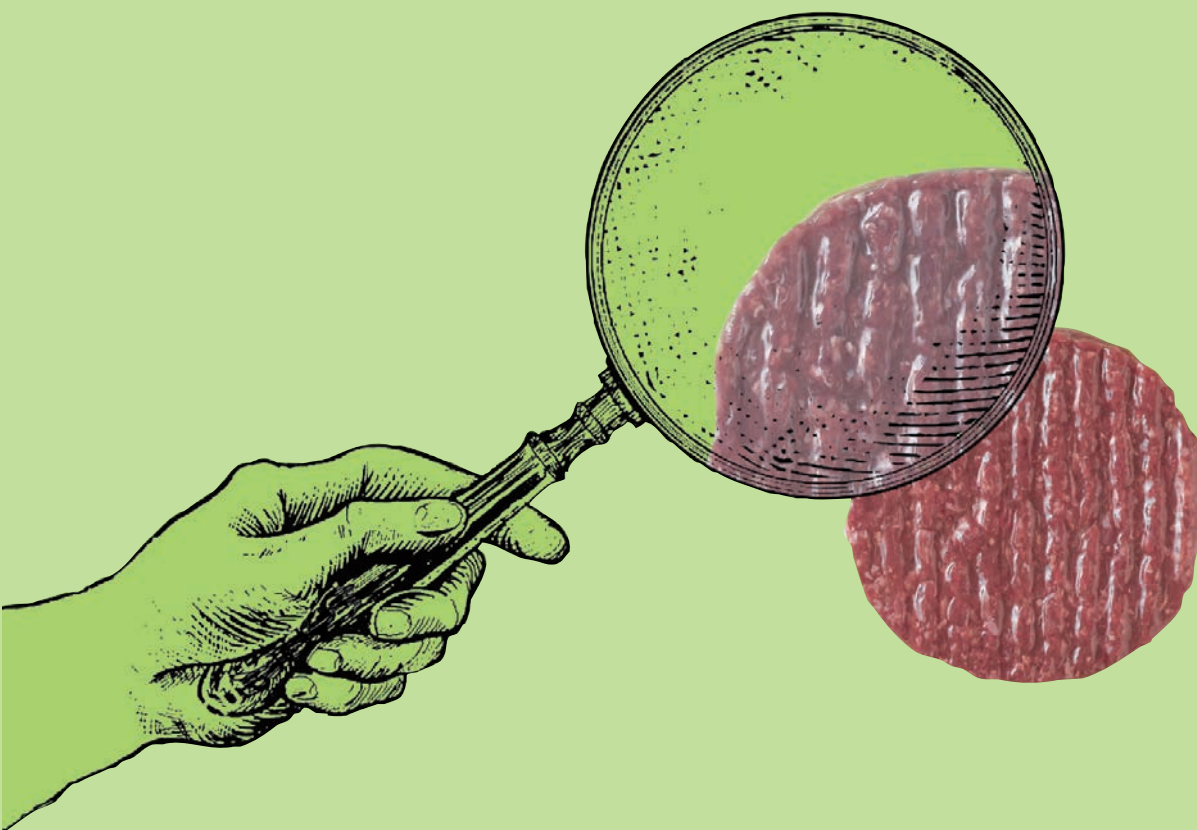
Nell'Hub e nel Marketplace FIORANI i piani analitici, conformi ai vari regolamenti CE, prevedono rigorosi campionamenti microbiologici e chimici sulle carni e campionamenti microbiologici sulle strutture che possono essere fonte di contaminazione.

Vengono eseguiti controlli capillari quotidiani per un totale di più di mille analisi annue.

Ogni stabilimento è in grado, grazie ad un efficace sistema informatico, di mantenere la tracciabilità capo per capo di tutta la merce bovina lavorata utilizzando il disciplinare di etichettatura facoltativa IT001ET.

Tutto il personale impiegato, sia dipendente che ausiliario, viene debitamente formato in materia igienico sanitaria e in materia di sicurezza sul lavoro, come previsto dalle normative vigenti, così da garantire i migliori standard produttivi.

Fiorani & C. ha certificazione IFS (International Food Standard), un'attestazione che viene attribuita agli operatori di food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. E' un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del Mondo che promuove la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



CONTROLLO

CERTIFICAZIONE

FIORANI®

GLUTEN FREE

Tutti i prodotti Fiorani sono privi di glutine. In particolare la gamma Fiorani e Linea Benessere Fiorani hanno il Marchio Spiga Barrata autorizzato da AIC, Associazione Italiana Celiachia. Nei nostri stabilimenti l'intero processo di trasformazione, dal ricevimento alla consegna, esclude ogni possibile contaminazione delle carni, naturalmente prive di glutine, con alimenti considerati «a rischio».

Viene applicato uno scrupoloso piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito e vengono costantemente monitorati il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e la formazione degli operatori per poter garantire l'idoneità al consumo da parte di celiaci.





BIOLOGICO

Fiorani&C, certificato operatore biologico, realizza una gamma BIO di tagli anatomici, macinati, porzionati ed elaborati ottenuti nel rispetto della natura, ovvero frutto di agricoltura e allevamenti biologici.

Il processo di lavorazione della gamma Bio Fiorani, come attestato dall'ente di controllo CCPB, è conforme al Reg. CE 834/2007 che definisce il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura, controllo e certificazione.

Biologico significa una coltivazione e un allevamento che utilizza in modo responsabile le risorse naturali. Con i prodotti certificati BIO, la naturalità diventa un nuovo stile di vita che privilegia un'alimentazione semplice e genuina. I prodotti della gamma BIO nascono, crescono e vengono lavorati in armonia con i tempi della natura e con la massima attenzione nei confronti del benessere degli animali.

Tutti modi, questi, per essere sensibili al mondo, salvaguardando l'ambiente, lo sviluppo rurale e l'ecosistema del quale facciamo parte.



IMPEGNO

FIORANI®

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Fiorani & C. presta grande attenzione alle tematiche ambientali e di risparmio energetico attraverso:

- Partnership esclusive con fornitori certificati FSC (gestione forestale responsabile) per imballi skin e per nuovi progetti di sviluppo. Il marchio FSC identifica prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.
- Lotta agli sprechi a tutti i livelli (confezioni ritagliate sul prodotto, sfridi di produzione, maggior shelf-life garantita ai prodotti, tecnologie per ridurre l'invenduto...)
- Riduzione del consumo di CO2 nella produzione delle confezioni
- Utilizzo di ceste lavabili e riutilizzabili
- Utilizzo di energie rinnovabili, fra cui impianto fotovoltaico da 520 kwp.
- Ricerca di nuove soluzioni di materiali riciclati e riciclabili.

Fiorani & C. è stata menzionata nel 2017 da Coop per l'impegno concreto sul tema della lotta allo spreco nell'ambito del progetto "Coop: Insieme per un futuro sostenibile".

