



per gli *chef* in cucina

**Company profile**



[Food service](#)

[Company profile](#)

2

Chi siamo  
I nostri valori

10

Materie Prime

12

Le carni

18

Prodotti ittici

20

Pizzeria

22

Mission

# Indice

24

Certificazioni

26

Logistica

28

Cooking room

30

Formazione

31

Area Manager

## Chi siamo

Vogliamo definirci così:  
**selezionatori per la ristorazione.**

2 Dal 1963 abbiamo percorso molta strada e imparato a riconoscere, quindi a selezionare, le migliori materie prime per l'utilizzo in cucina. Ci proponiamo come un **partner fidato** per le forniture food&beverage al canale Ho.re.ca e alla ristorazione collettiva.

Un **attore propositivo nella filiera agroalimentare** pronto ad affiancare, ogni giorno, il professionista.

## I nostri valori

Sono i binari imprescindibili della nostra azienda.

## I nostri punti di partenza e di arrivo quotidiani:

- Il **rispetto** per la tradizione e per il lavoro altrui.
- La **priorità alla qualità** del prodotto e nel servizio.
- L'**affidabilità** in qualunque circostanza e per qualsiasi evenienza.
- La **passione** che ci accompagna da sempre per un settore fatto di aziende, persone e storie straordinarie.



42

Agenti di vendita

13

Province servite

2280

Clienti attivi

Dal 1963 una storia tutta *italiana* tra gusto, tradizione e passione

20.000 m<sup>2</sup>

Superficie totale area di stoccaggio e carico / scarico merci

6.000 m<sup>2</sup>

Magazzino grocery

1.000 m<sup>2</sup>

Magazzino freschi salumi e formaggi 0/+4 °C

2.000 m<sup>2</sup>

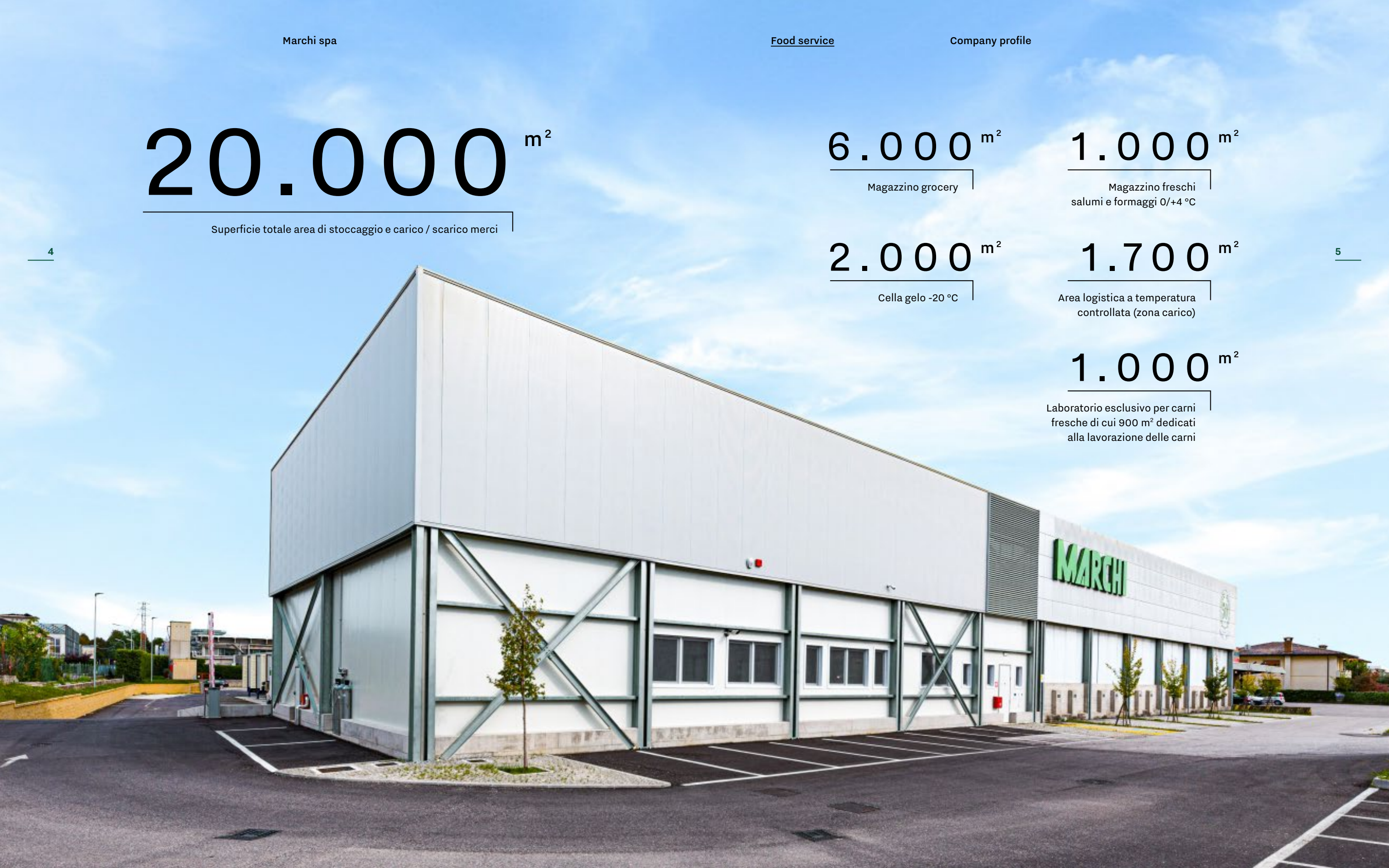
Cella gelo -20 °C

1.700 m<sup>2</sup>

Area logistica a temperatura controllata (zona carico)

1.000 m<sup>2</sup>

Laboratorio esclusivo per carni fresche di cui 900 m<sup>2</sup> dedicati alla lavorazione delle carni



28

Automezzi predisposti al trasporto da +4 a -20 °C

52

Operatori specializzati

30

Mezzi per il lavoro automatizzato

**cateringgross**

**cateringgross**



Il primo gruppo cooperativo di distribuzione nel food service

[www.cateringgross.com](http://www.cateringgross.com)

**Marchi S.p.A. è socio fondatore di Cateringgross**, la prima rete cooperativa italiana di distribuzione nel food service che conta **40 aziende associate da Nord a Sud Italia** con alcune significative espansioni sui mercati fuori confine come **Austria, Slovenia, Corsica e Costa Azzurra**.

**I clienti serviti sono circa 65.000 grazie ad una rete di oltre 500 agenti.**

La mission di Cateringgross, per nome e conto dei soci, è la continua ricerca delle migliori materie prime disponibili sul mercato mondiale.

Cateringgross vuole approcciare al mercato in termini di diversificazione e posizionamento, identificando linee di prodotti a marchio per garantire alla clientela professionale un appeal più forte in termini identitari ed esclusivi.



### Ittico

Pesce fresco tutti i giorni e prodotti ittici congelati a bordo delle migliori qualità.

### Non food



Prodotti per l'igiene personale, pulizia generale, prodotti cartacei, stoviglie monouso, prodotti per lavanderia e lavastoviglie con impianti di dosaggio automatici.

### Ortofrutta



Frutta e verdura fresca di III e IV gamma.

**Ampio assortimento** di tutte le categorie merceologiche per la ristorazione commerciale e collettiva



### Alimentare fresco e freschissimo

Formaggi, latticini e salumi.



### Alimentare secco

Farine, pane, derivati, pasta, riso, spezie, oli e condimenti, conserve, scatolame, creme, salse, finger food e dessert.



Abbiamo oltre  
**6.000**  
referenze



### Macelleria

Carni rosse e bianche, fresche e congelate.

Selezionatori  
di *materie prime*  
per i professionisti  
in cucina

10

# Materie prime



11

## Il prodotto

Con l'esperienza abbiamo appreso che tutto origina da qui: dalla **conoscenza della materia prima**.

Per questo investiamo nella ricerca, in macchinari di ultima generazione e nella formazione di personale altamente qualificato per assicurare i migliori prodotti ai nostri clienti.

Questo approccio ci ha consentito di diventare una delle aziende italiane più accreditate nel settore della distribuzione alimentare e della lavorazione delle carni.





# Carni

## Le nostre selezioni

Il comparto delle carni è uno dei nostri fiori all'occhiello. Vantiamo un'ampia selezione di prodotti in grado di soddisfare le più varie e specifiche esigenze dei ristoratori.

I nostri prodotti sono sani, certificati, conservati e confezionati in modo da garantire bontà, tenerezza e freschezza fino al momento dell'utilizzo.

Disponiamo di uno spazio di **900 m<sup>2</sup> per la lavorazione della carne**, 400 m<sup>2</sup> dei quali impiegati per frollature personalizzate con la tecnica dry aged.



## Selezione carni: *qualità* fin da subito

14



### Selezione

Selezionare i tagli di carne più adatti al loro impiego è fondamentale per ottenere prodotti di altissima qualità, sani e controllati.

Grazie all'attenzione, alla cura e alla professionalità che riponiamo in questa fase possiamo garantire prodotti esclusivi e ricercati.

15



### Dry aged beef: l'arte della frollatura

Per ottenere qualcosa di unico è indispensabile tempo e pazienza! Lo stoccaggio dry aged permette di ottenere un tipo di carne tenera ed esclusiva, dal sapore intenso e irresistibile. In questa fase nascono anche i nostri brand esclusivi: Oro Veneto, Red Krowa, Red Krowa Gold, Amaranta, Green Land, Old Cow e The Angus.

### Taglio e confezionamento:

I nostri prodotti provengono dalla rifilatura e dalla lavorazione di tagli nobili sapientemente scelti e lavorati dalle mani esperte di un team altamente specializzato attento alle diverse richieste dei clienti.



*Oro Veneto*



*Red Krova*



*Red Krova Gold*



*Amaranta*



*Green Land*



*Old Cow*



*The Angus*

Non solo macellai  
ma veri e propri  
*selezionatori* del gusto



# Ittico

## Le nostre selezioni

Qualità, freschezza e tracciabilità della materia prima sono i requisiti fondamentali per una selezione ittica d'eccellenza.

Grazie ad un sistema innovativo "di rete" recentemente avviato e a solide partnership riusciamo ad assicurarci sempre il miglior pescato dai mercati nazionali e internazionali.

Non solo, le consegne avvengono in tempi brevi e con un sistema sicuro e controllato.

# Pizzeria

20

## Le nostre selezioni

In questi anni siamo stati al passo con l'ascesa del mondo della pizza.

Con uno sguardo lungimirante e appassionato siamo riusciti ad assicurarci le migliori materie prime per la pizzeria, quali farine, paste filate, salse di pomodoro e ingredienti per la farcitura.

Il nostro catalogo è in costante aggiornamento, pronto ad attingere nuove eccellenze per rendere unica e riconoscibile la vostra pizza.

21



Scatolame e prodotti conservati per la pizzeria.



Il mondo del latte adattato alla pizzeria. Latticini e formaggi qualitativamente performanti per la cottura in forno.



Gamma superior di salumi dedicata ai pizzaioli per garantire esclusività della proposta gastronomica e sicurezza alimentare.

# Mission

Il nostro impegno per la qualità è essere in *prima linea* per garantire ogni giorno alti standard qualitativi.

Marchi Spa si candida a vero partner del ristoratore.

Attraverso l'esperienza, il rispetto per i soggetti del settore in cui opera, la passione per la qualità e l'assoluta affidabilità, mira ad offrire soluzioni innovative, solide e sicure ai suoi clienti.



# Certificazioni

Qualità è un concetto ampio e variegato, multidisciplinare e multidimensionale, che garantiamo attraverso un'etica aziendale sana e un corposo numero di certificazioni.

**Marchi S.p.A.** ottempera al Reg. CE 852/2004 riguardante l'igiene degli alimenti ed in particolare l'adozione del **sistema HACCP** per la valutazione dei rischi connessi alle attività della nostra azienda.

È stato redatto il piano di autocontrollo e tutte le procedure correlate tra cui quelle riguardanti la valutazione qualificata dei fornitori, le istruzioni operative per il personale nelle diverse fasi e il protocollo di sanificazione.

Possiamo pertanto garantire di operare in modo igienicamente corretto e pertanto di non apportare significative contaminazioni ai prodotti oggetto delle nostre forniture.

Siamo certificati secondo  
UNI EN ISO 9001:2015  
HACCP CODEX ALIMENTARIUS  
UNI EN ISO 22005:08



# Logistica

La gestione degli ordini e delle spedizioni è l'elemento chiave del nostro operato.

Marchi S.p.A. si avvale di un sistema logistico organizzato che conta **28 automezzi** a doppia temperatura dotati di termoregistratore per preservare in maniera ottimale i prodotti trasportati.

Grazie ad un software sviluppato ad hoc organizziamo le spedizioni tenendo conto dei giorni e degli orari di consegna concordati con i nostri clienti. Perché è questo il nostro obiettivo: essere sempre al vostro servizio.

# Cooking room

La nostra Cooking room è uno spazio di condivisione dotato di cucina e lavagna digitale aperto ai nostri clienti e alla forza vendita.

L'abbiamo pensata come un luogo di confronto, in cui i nostri interlocutori possono assaggiare e selezionare i prodotti più confacenti alle loro esigenze, spaziando tra proposte gastronomiche selezionate e attingendo dai nostri consigli.

Tutto nasce da un intento:  
crescere insieme.





# Formazione

30

Se non c'è formazione non c'è apprendimento.

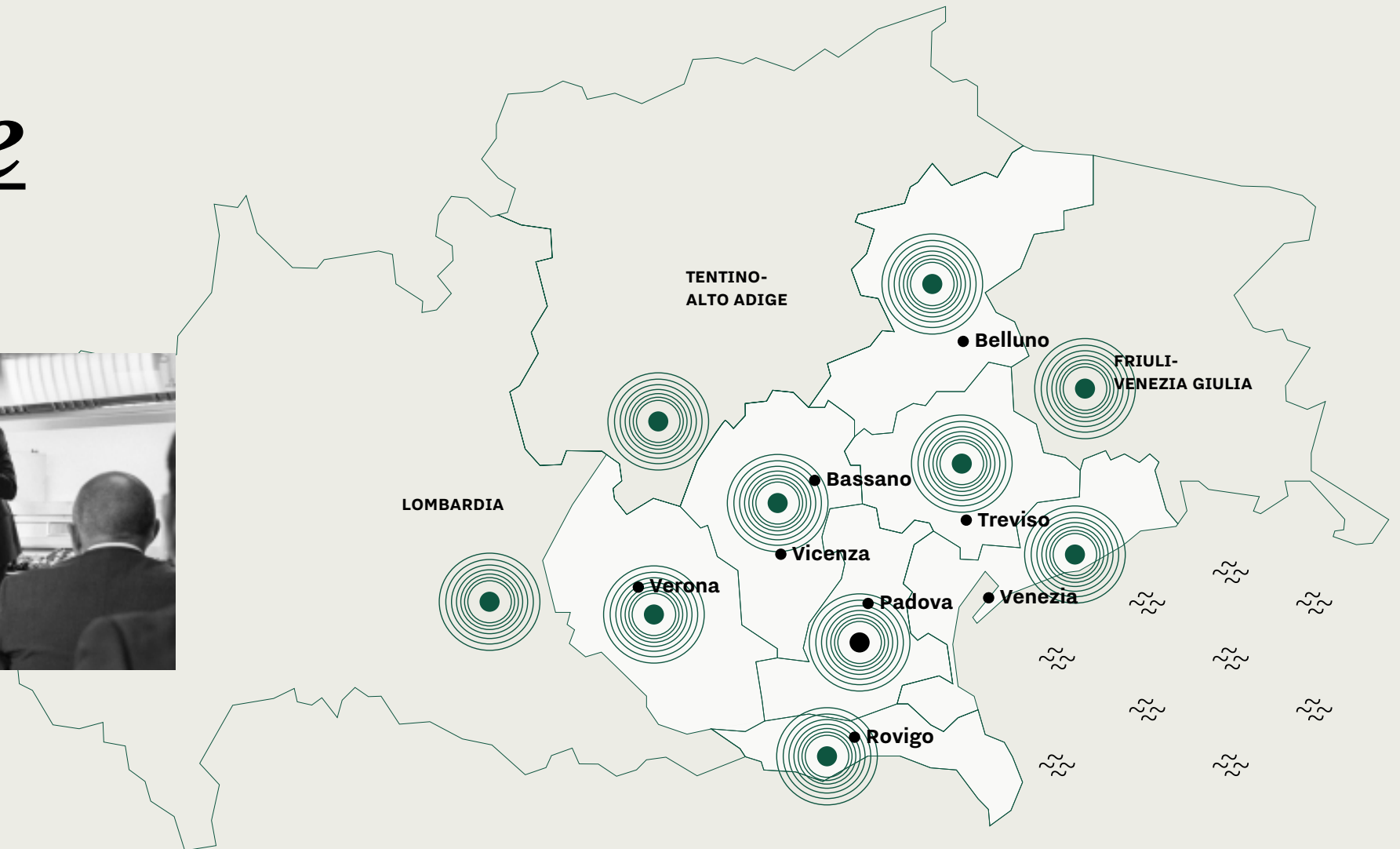
Se non c'è apprendimento non c'è aggiornamento.

Puntiamo ad un aggiornamento costante di ogni reparto aziendale su tutti i fronti: quello prettamente gastronomico e della ristorazione, ma anche quello economico e sociale.

Solo così possiamo anticipare le nuove tendenze di mercato e indirizzarvi sulla scelta migliore.



31



# Area Manager



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)





Marchi Spa  
Via Monte Tomba 5  
36060 Romano d'Ezzelino (VI)  
T. +39 0424 8188  
info@marchispa.com

[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)