



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 m²

Superficie totale area di stoccaggio e carico / scarico merci

6.000 m²

Magazzino grocery

1.000 m²

Magazzino freschi salumi e formaggi 0/+4 °C

2.000 m²

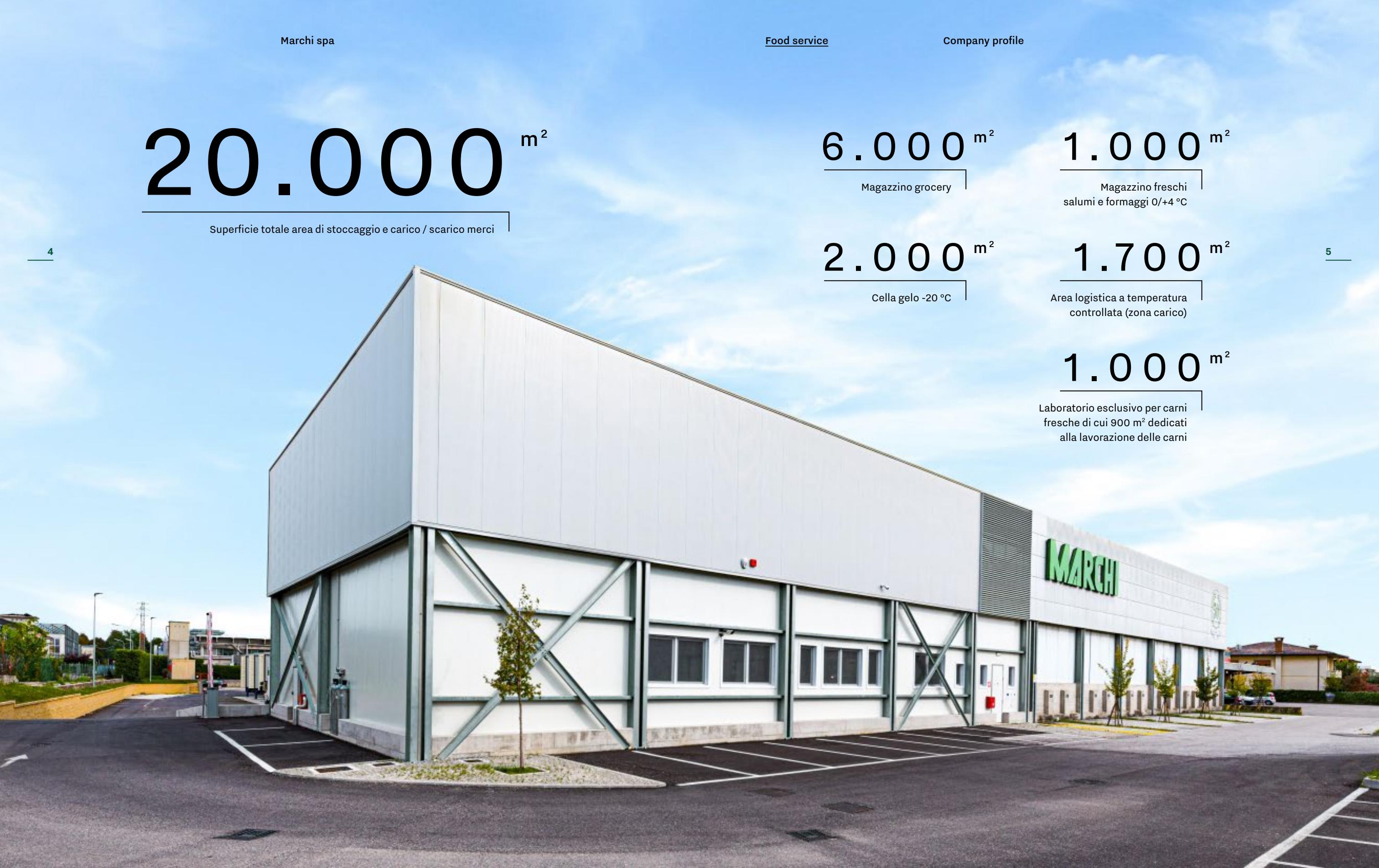
Cella gelo -20 °C

1.700 m²

Area logistica a temperatura controllata (zona carico)

1.000 m²

Laboratorio esclusivo per carni fresche di cui 900 m² 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

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 m² per la lavorazione della carne**, 400 m² 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

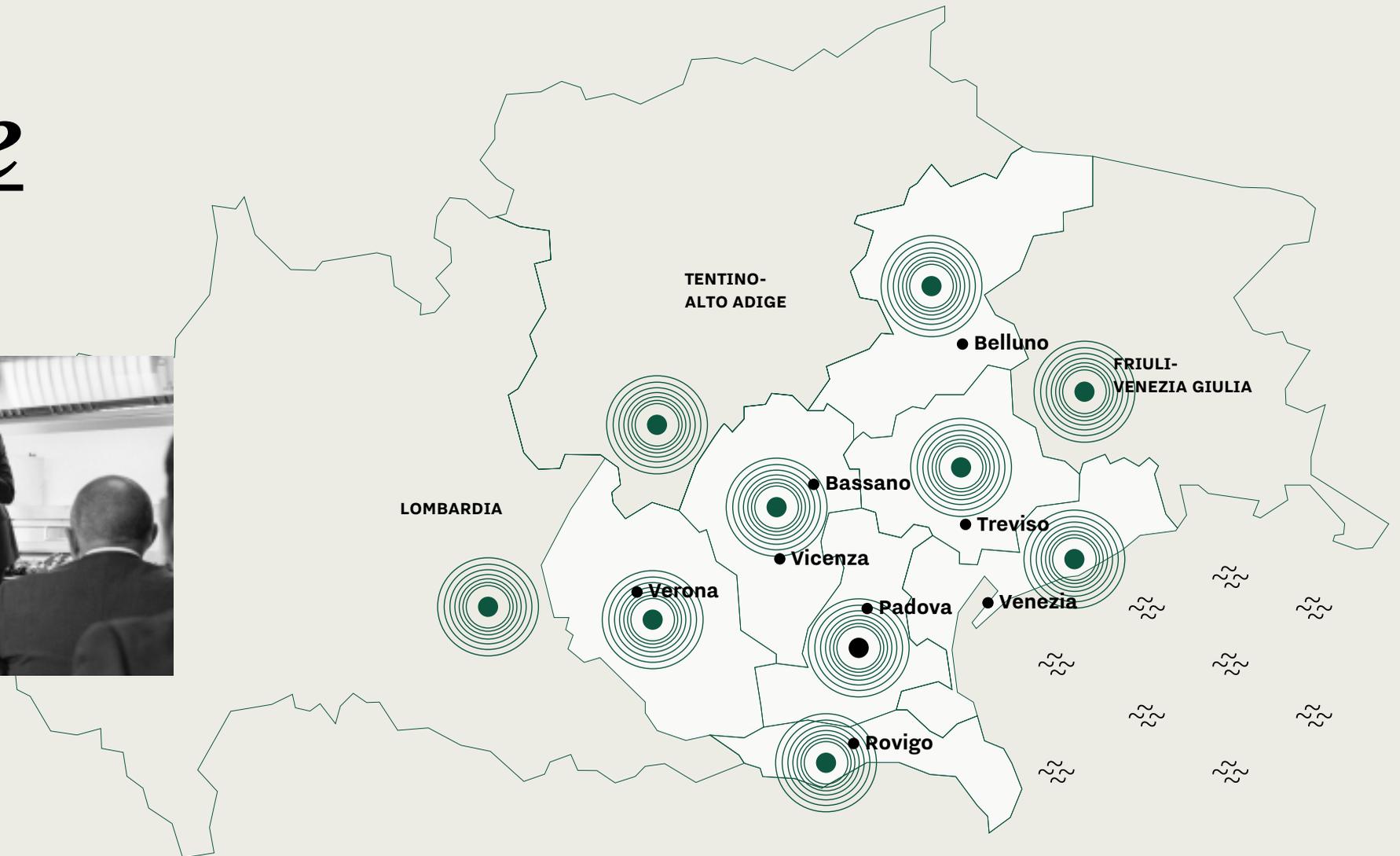
30

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





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

www.marchispa.it