

BM gastronomia è una moderna impresa produttrice e distributrice di prodotti gastronomici, una realtà aziendale che rientra nella schiera di piccoli e medi imprenditori alimentari che “fanno” grande la food valley parmigiana.

La nostra sede, nelle immediate vicinanze della città, è costituita da un complesso efficiente e razionale, impostato secondo i più moderni criteri strutturali, che include la zona uffici e un’ala riservata al controllo qualità; un attrezzato laboratorio microbiologico che segue e vigila il trattamento igienico sanitario dei prodotti. Un reparto produttivo all’avanguardia, un magazzino prodotti completamente automatizzato e un impeccabile servizio spedizioni interno completano il nostro repertorio aziendale, che vuole essere in tutto e per tutto una struttura al servizio della clientela.

Grazie a uno staff di massima fiducia e affidabilità siamo riusciti a imporci come un’azienda dai connotati veramente unici, che ci contraddistinguono da tutte le altre del settore.

Perché, in BM alla gestione familiare s’intreccia il respiro europeo della commercializzazione, alla cura della produzione artigianale la diffusione su scala industriale, all’esperienza decennale di una cordata di giovani imprenditori, e infine, all’apporto delle più sofisticate apparecchiature l’occhio vigile e insostituibile dell’uomo.

Una capillare rete vendita, supervisionata dalla nostra direzione commerciale, copre tutto il territorio nazionale. La diffusione delle nostre specialità gastronomiche nei migliori punti vendita specializzati e i contratti stipulati con le più importanti catene italiane della Grande Distribuzione non hanno esaurito gli obiettivi della nostra impresa che già muove i primi passi nel mercato europeo.

FRESCHEZZA

La nostra è una modernissima officina gastronomica studiata per soddisfare ogni giorno le richieste dei nostri clienti. La struttura produttiva, dotata di un ampio magazzino per le materie prime, è provvista di un reparto spedizioni relativamente esiguo: e un motivo c’è: da noi la rotazione degli stock è quasi superflua dal momento che lavoriamo su ordinazione. Al fine di soddisfare tutte le esigenze riusciamo a preparare e consegnare i nostri prodotti entro 24 ore dall’ordine. Una bella garanzia di freschezza per il consumatore!!

SICUREZZA

Per noi saper cucinare è una scelta e una passione sostenuta da ricerca e competenza. Fin dall’inizio la qualità è stata un nostro obiettivo irrinunciabile: nulla è lasciato al caso. La sicurezza dei nostri prodotti è affidata al più scrupoloso rispetto delle norme igienico sanitarie e alla razionalità dei metodi di produzione. Personale altamente qualificato dotato delle più moderne attrezzature sottopone a rigorosi controlli le materie prime, i prodotti in lavorazione e quelli finiti. Il nostro Sistema Qualità applica metodicamente il decreto legislativo relativo all’autocontrollo HACCP ed è certificato secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000

QUALITÀ

Il laboratorio interno effettua costantemente prelievi ed analisi microbiologiche in ogni fase della lavorazione. La selezione accurata dei fornitori fa sì che gli ingredienti base che utilizziamo siano il risultato di una valutazione attenta e scrupolosa. Il nostro vanto è l’assortimento dei prodotti senza additivi e conservanti. Tutte le referenze vengono confezionate in vaschette con atmosfera modificata e sigillate con chiusura termosaldata a garanzia del più assoluto rispetto delle proprietà igieniche ed organolettiche. Una ininterrotta catena del freddo, assicura l’arrivo dei prodotti al consumatore con una shelf life appropriata.

LOGISTICA

Per il nostro lavoro la logistica è fondamentale.

Specialisti di grande esperienza sono disponibili a collaborare per soddisfare ogni esigenza di servizio puntuale e qualificata assistenza.

Un efficiente sistema di stoccaggio e distribuzione assicura l’evasione di ogni richiesta in tempi strettissimi consegnando in ogni parte d’Italia, isole comprese.

La frequenza dei rifornimenti, calibrata sulle esigenze del cliente, assicura un assortimento completo e una gestione ottimale del banco vendita.