



GUARDAMIGLIO

— GLI SPECIALISTI DEI BANCHI CARNE —
E GASTRONOMIA



UN FORMAT UNICO

Guardamiglio gestisce sul territorio nazionale **180 reparti macelleria** e **140 reparti salumeria** con una struttura di **1.000 collaboratori**.

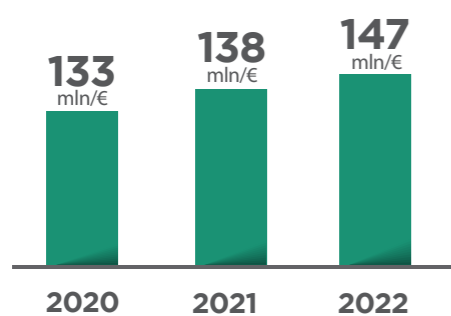
Ogni reparto è gestito con propri strumenti e da personale formato e competente per dare un'offerta specifica e personalizzata sulla base delle abitudini di consumo locali e territoriali.



— Il banco macelleria e gastronomia chiavi in mano —

UNA STORIA FATTA DI ECCELLENZA

Guardamiglio S.r.l., controllata dal Gruppo Inalca, da oltre 25 anni, è la **società, leader in Italia, specializzata nella gestione diretta dei banchi macelleria e gastronomia** di diverse catene della Distribuzione Moderna e dei Discount. Nata a Piacenza nel 1989 come azienda di servizio focalizzata nel settore carni e nel comparto gastronomia, ben presto si distingue per **produttività ed efficienza** ed entra in Inalca (Gruppo Cremonini) nel 1999. L'**esperienza consolidata** in tanti anni di attività nel settore e l'**approfondita conoscenza** del mercato a livello **territoriale** hanno permesso a Guardamiglio di sviluppare un proprio format "chiavi in mano" per la gestione dei banchi macelleria e gastronomia dei partner della Distribuzione Moderna e Discount, che offre il proprio *know-how* esclusivo ed approfondito sui prodotti, insieme alle competenze strategico-gestionali-operative, ed al proprio personale qualificato in grado di gestirlo. Una soluzione vincente, in grado di sgravare il punto vendita da una gestione diretta spesso complicata ed onerosa.



Guardamiglio è oggi **un'azienda solida ed affidabile capace di rispondere in modo rapido e flessibile** ad ogni nuova richiesta dei consumatori in modo efficace ed efficiente.



COSA CI RENDE UNICI

- Esperienza ultra 30ennale
- Gestione chiavi in mano di banchi macelleria e gastronomia
- Materie prime lavorate fresche tutti i giorni
- Qualità senza compromessi
- Capillarità territoriale
- Analisi di mercato e corretto posizionamento dell'offerta
- Professionalità ed assistenza
- Appartenenza a Gruppo Inalca, leader italiano delle carni bovine
- Ampia offerta dei prodotti "pronti da cuocere" con proprie ricette originali



LA CATENA DEL VALORE

Il pieno controllo delle varie fasi che compongono la catena del valore dell'azienda dalla logistica in entrata e uscita, alla gestione dei processi, al marketing e vendite, al servizio clienti è l'**elemento distintivo di Guardamiglio**, che si adatta e differenzia per area territoriale in base alle peculiarità ed esigenze delle singole regioni.

Grazie al **modello logistico del Gruppo INALCA**, Guardamiglio è in grado di **servire in modo tempestivo ed efficiente la clientela su tutto il territorio nazionale**, fornendo materie prime selezionate e di alta qualità. Tutto questo fornisce le basi per un'ottima gestione dell'attività di vendita caratterizzata da una ricca e pianificata attività promozionale durante tutto l'anno.



SELEZIONE FORNITORI

- Accordi con le principali aziende italiane, leader nelle diverse categorie merceologiche, per la fornitura di prodotti ad alti standard qualitativi.
- Selezione attenta dei fornitori nel rispetto della territorialità e qualità.



MAGAZZINO E LOGISTICA

- Appartenenza al Gruppo Inalca, leader assoluto in Italia e uno dei maggiori player europei nel settore delle carni bovine, a garanzia di una logistica efficace e garantita.
- Capillarità territoriale.



LABORATORIO DELLA CARNE

- Selezione e controllo centralizzato della carne con e senza osso.
- Distribuzione della carne quotidiana nei singoli punti vendita in base alle esigenze e specificità territoriali.
- Lavorazione quotidiana e diretta dei prodotti carni per il banco servito e il libero servizio nei singoli punti vendita.



LIBERO SERVIZIO E BANCO SERVITO

- Preparazione ed allestimento dei banchi serviti e libero servizio di carne (partendo dal disosso per pollo e bovino), formaggi e gastronomia con un'offerta ampia e verticale sulle varie categorie con un assortimento di elaborati eccezionalmente ampia.



FORMAZIONE PERSONALE

- Gestione e formazione del personale del punto vendita da parte di dipendenti Guardamiglio con esperienza trentennale sui prodotti e sulle specificità territoriali.



GESTIONE E CONSULENZA CLIENTI

- Realizzazione di ricche attività promozionali e marketing mirate e locali.
- Strategie commerciali programmate definite a livello Gruppo e declinate e differenziate per prodotto ed esigenze territoriali dei punti vendita.



SELF CARNI

la qualità confezionata

GUARDAMIGLIO



IL NOSTRO SERVIZIO

L'azienda è presente sul territorio nazionale in **180 punti vendita distribuiti in diverse catene tra Distribuzione moderna e Discout, con una forte struttura alle spalle composta da circa 1.000 collaboratori.** È quindi in grado di offrire ai propri clienti un servizio unico grazie alla copertura territoriale da parte dei propri responsabili di zona, che gestiscono le diverse problematiche e forniscono gli input necessari per un'offerta specifica e per l'implementazione di attività

promozionali mirate, grazie all'ampia conoscenza della domanda locale. Con precisione, per singolo punto vendita, viene effettuata un'analisi della concorrenza per un posizionamento competitivo sul mercato sia in termini di prezzo che di gamma. Ogni reparto è gestito da Guardamiglio con propri strumenti e proprio personale specializzato, formato e competente. Guardamiglio si assume tutte le problematiche ed i rischi che tale direzione comporta con l'obiettivo di garantire ai propri partner un

prodotto ed un servizio di autentica qualità, che soddisfi le esigenze in termini di **affidabilità, professionalità, qualità, varietà e giusto prezzo.**



180
reparti macelleria
e salumeria



1.000
collaboratori



I NOSTRI PRODOTTI

L'offerta di Guardamiglio comprende una ricca e completa varietà di prodotti: **carne, formaggi, salumi e gastronomia pronta** per il banco servito e libero servizio.

La gamma viene declinata sul territorio in base alle abitudini di consumo della zona, rilevate da ricerche di mercato effettuate direttamente dal personale interno formato e competente.

Guardamiglio è fortemente orientata allo sviluppo di ricette di prodotti elaborati di carne, ed è quindi in grado di offrire sul mercato prodotti ad elevato contenuto di servizio in risposta alle moderne tendenze di consumo.

Guardamiglio ha altresì integrato nella gestione del reparto un'efficace e ricca attività promozionale che si sviluppa **in circa 12 cicli promozionali della durata di 15 giorni ciascuno** per ogni reparto gestito, con l'obiettivo di incrementare le vendite, fidelizzare la clientela e aumentare di conseguenza l'afflusso dei consumatori presso i punti vendita.



GLI ARTIGIANI DELLA CARNE

L'elemento distintivo del format Guardamiglio è la presenza de "l'atelier della carne" ovvero il laboratorio di macelleria interno ad ogni punto vendita, dove ogni mattina esperti macellai, formati all'interno da Guardamiglio, preparano l'offerta di prodotti per il banco servito ed il libero servizio. I macellai sono esperti artigiani del disosso e del sezionamento che garantiscono una ottimale lavorazione della carne, riducendo gli sprechi e fornendo **un prodotto fresco ogni giorno**. L'unicità di Guardamiglio sta anche nella **ampia offerta** che copre diverse tipologie di carne dal vitellone, alla scottona, vitello, bufala, pollo, suino e diverse tipologie di selvaggina.





GUARDAMIGLIO

PRODOTTI ELABORATI

L'esperienza, l'**artigianalità delle preparazioni** trova la massima espressione nella gamma degli elaborati pronti di Guardamiglio sia per il libero servizio che per il banco servito. Un'offerta che cambia a seconda della stagionalità delle materie prime sempre lavorate fresche ogni giorno nel laboratorio del punto vendita e che si differenzia a seconda delle regioni, dei gusti e delle tradizioni locali.

Nella proposta Guardamiglio spicca la gamma degli **hamburger** in **oltre 30 gusti**, gli sfiziosi roll da cuocere al forno in poco tempo, agli arrostiti ripieni e gli involtini. Tutte le ricette sono originali e sviluppate internamente dalla R&D di Guardamiglio.





GUARDAMIGLIO S.R.L - Viale Europa, 10
26864 Ospedaletto Lodigiano - T. +39 0377 9791

