



AR Alimentari

AR

Alimentari Srl wurde 1988 von Raffaele Caspasso und seinem Sohn Alfredo in Neapel gegründet, mit dem Ziel, Wurst- und Käseaufschnitt für den Bedarf des organisierten Großhandels und des Food Service zu produzieren.

In den letzten Jahren ist die Firma stark gewachsen: Im letzten Abrechnungsjahr (2016) betrug der Umsatz 15 Millionen Euro, von denen etwa 20 % im Ausland erwirtschaftet wurden. Die Produkte von AR Alimentari zeigen, wie das Konzept des fertigen Aufschnitts im Unternehmen verstanden wird. Die Konfektionen werden in einer Art und Weise zusammengestellt, die Kaufanreize setzt, indem dem Kunden ein Produktmix zur Befriedigung des alltäglichen Bedarfs angeboten wird. Der Erfolg dieses Konzepts überträgt sich in konkrete Daten: jede Woche werden ca. 500.000 Konfektionen von Wurst- und Käseaufschnitt gefertigt, die alle für den Selbstbedienungsverkauf im Supermarkt gedacht sind. Das heißt, dass jede Woche ca. 500.000 Kunden in freier Entscheidung eine Packung Aufschnitt von AR Alimentari kaufen.

Um solche Zahlen zu erhalten, reicht ein gutes Know-How alleine nicht aus. Nur durch eine konstant hohe Qualität des Produkts wird Kundenzufriedenheit geschaffen und Anreize zu einem Wiederkauf gegeben.

Das ist eine der Stärken, die dem Unternehmen hohe Wachstumsraten beschert. Eine weitere ist die effektive Kontrolle mittels der eine produktive Konstanz erreicht wird, die Qualität und Quantität der Produkte gewährleistet. Vier Kontrolleure (Biologen und Veterinäre) beaufsichtigen kontinuierlich die Qualität und weitere drei Angestellte sind mit der Wartung der Anlage beschäftigt.

Der Betrieb ist IFS & BRC zertifiziert. Im Werk von Melito (Neapel) arbeiten 57 von AR Alimentari fest angestellten Mitarbeiter an sechs Tagen in der Woche rund um die Uhr an der Produktion. Der größte Teil der Angestellten hat in jungen Jahren mit einem Ausbildungsvertrag bei AR begonnen und ist zusammen mit der Firma gewachsen.

Das ist auch die Art und Weise in der AR Wachstum versteht: im Respekt vor den Rechten und der Würde der Angestellten eine industrielle und wirtschaftliche Wettbewerbsfähigkeit zu schaffen, die jeden Tag aufs Neue die erreichten Ergebnisse bestätigt und weiter steigert.



GI 160X205
Prosciutto crudo 50g



GI 160X206
Salame Milano 60g



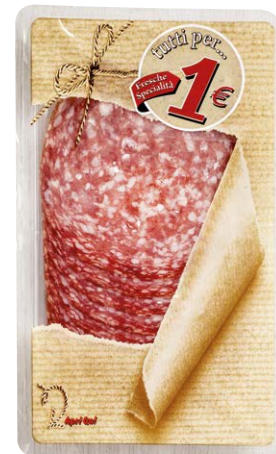
GI 205X240
Antipasto 160g



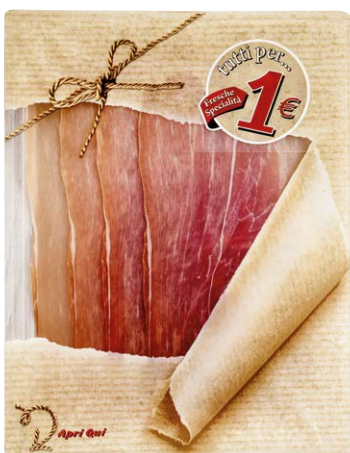
GI 205X240
Prosciutto Crudo 100g



GI 205X240
Salame Milano 130g



Strappo 120X205
Salame Milano 70g



Strappo 160X205
Prosciutto crudo 50g



Veli 160X205
Provolone 100g



Veli 160X205
Scamorza dolce 100g