Well Alimentare: qualità, servizio e partnership distributive

maxresdefault-1cc776cc

Un’offerta di prodotti tanto ampia da soddisfare ogni esigenza della clientela; un’attività di costante ricerca che rappresenta, fin dalla nascita dell’azienda, il cuore della sua mission; una spiccata specializzazione nello sviluppo e produzione di brodi granulari, basi culinarie ed insaporitori.

Ecco i tre pilastri alla base della filosofia di Well Alimentare,una delle aziende più performanti del suo settore e probabilmente la più specializzata in Italia in quest’ambito di produzione e che negli ultimi anni ha continuato a registrare un trend positivo di sviluppo. Tutto ha avuto inizio nel 1967 quando Well Alimentare, nata dall’intuizione del chimico Antonio Valenti, era un centro di ricerca e consulenza specializzato nello studio di prodotti per l’industria.

grandi_cucine_rangeGià dagli anni 70, però, l’attenzione si concentrò, in particolare,su alcuni prodotti che stavano vivendo un grande sviluppo: i preparati per brodo e condimento. Da qui la nascita del Brodo Granulare Well che, dopo l’ingresso dei figli in Azienda e la crescita dell’esperienza e della produzione “su misura”, divenne il centro dell’attività aziendale. Oggi l’Azienda, che mantiene il suo core business nella ricerca e consulenza alla grande industria alimentare con la produzione di sistemi aromatici personalizzati, ha sviluppato specifiche linee di prodotto dedicate ai Canali Horeca e Retail, a marchio proprio e a marchio di terzi, come ad esempio le due referenze di Brodi Granulari, alla carne e alle verdure, sviluppate a Marchio Qualitaly per la Cooperativa Italiana Catering (CIC).

Negli ultimi anni, particolari soddisfazioni sono arrivate dal Canale Horeca, dove Well è riuscita ad esprimere al meglio tutto il suo know how di ricerca e di cinquant’anni di esperienza. Per la messa a punto delle referenze dedicate alla ristorazione, Well si avvale anche della consulenza di chef professionisti grazie ai quali è stato possibile comprendere meglio le esigenze degli operatori e le nuove tendenze del mercato. Da queste attenzioni, nel 2013 è nato il progetto Chef to Chef: una linea di preparati per brodo, basi culinarie e insaporitori di nuova concezione, senza glutine, senza lattosio, senza aromi e coloranti artificiali,senza conservanti e senza grassi idrogenati, dedicata alla

ristorazione e completata a metà 2015 con il lancio delle due referenze biologiche, alla carne e alle verdure.

Una Linea Premium di prodotti la cui punta di diamante è Well Granulare N°7 Manzo, un preparato per brodo e condimento con l'8% di estratto di carne di primissima qualità e un pizzico di zafferano, che va oltre il concetto di "brodo" tradizionale, per proporsi come insaporitore universale, da usarsi, oltre che per preparare eccellenti brodi,in ogni preparazione al posto del sale, prima o durante la cottura. A rendere unica la linea Chef to Chef sono gli ingredienti di primissima qualità, la loro sapiente e ricercata combinazione e una innovativa tecnologia produttiva a basse temperature che ha permesso di sostituire gli aromi artificiali con gli aromi naturali (succhi ed estratti) ed ottenere così un prodotto dal profilo aromatico più naturale, armonioso e meno aggressivo. Il progetto Chef to Chef è anche il risultato di un'importante strategia di marketing. La qualità dei prodotti doveva essere percepita immediatamente: per questo Well ha deciso di "vestire" le referenze d'argento,colore insolito per la categoria ma distintivo e riconosciuto come tecnico e di valore.

In più, si è deciso di puntare sulla semplicità ed il minimalismo: ogni referenza è caratterizzata da un solo colore,un numero e un facile nome che richiama l'ingrediente principale. Un esempio: il brodo di verdure della linea Chef To Chef ha un front verde e si chiama Well Granulare N°2 Verdure; colori e nomi aiutano la memoria. Per quanto riguarda le politiche commerciali, l'Azienda raggiunge la ristorazione specializzata attraverso il Canale Ingrosso.

La linea Chef To Chef è dedicata esclusivamente al Grossista. Ogni Distributore viene scelto con cura, in un'ottica di Partnership e di sviluppo del business legato alla categoria. Quello che Well offre ai suoi partners non è solo un assortimento completo di prodotti di altissima qualità, con ricette che sono espressione della tradizione culinaria del Bel Paese, ma anche un'Azienda che condivide un progetto e lo sostiene con formazione mirata e importanti strumenti commerciali a supporto delle vendite.

www.wellalimentare.it