Wiberg, ricco bottino di premi nel 2014

cattura-di-schermata-137-927608f1

Il 2014 ha portato ben tre prestigiosi riconoscimenti a Wiberg, che da oltre trent'anni offre ai cuochi professionisti tutto l'occorrente per arricchire le loro creazioni: pregiate erbe aromatiche, spezie e miscele di spezie completate da un'ampia scelta di aceti, oli e cibi pronti.

LogoIn occasione del Küche Award Convenience 2014, 600 chef e responsabili di cucina del settore della gastronomia individuale, alberghiera, aziendale e sociale hanno scelto le più interessanti novità nei settori dei piatti pronti e della tecnica. E Wiberg ha conquistato ben due posti sul podio, con la Paprica affumicata (herbe, spezie e miscele di spezie) e l’Aceto Balsam di vino rosso (condimenti, aceti, oli).

E proprio quest’ultimo ha anche conquistato il secondo posto in occasione della premiazione della rivista Catering inside, che seleziona le migliori new entry di prodotti e servizi nell'ambito dei piatti pronti, delle bevande e della tecnica culinaria per il mercato del catering:

Infine Wiberg è stata insignita del ICD-Award a Davos. Nel settore della gastronomia questo premio viene paragonato all'Oscar della cinematografia. L’acronimo "ICD" sta per "International Chef Days", termine che è a sua volta sinonimo di "Incontro di vertice internazionale per gli chef professionisti". Il premio, che viene consegnato nell'ambito di questa manifestazione, rende quindi onore a prestazioni eccezionali e a prodotti eccellenti nel campo della gastronomia.

Questi risultati sono stati raggiunti grazie a una costante e puntuale ricerca della qualità, sia dei prodotti sia di tutte le attività aziendali e delle unità organizzative. Il sistema di gestione si basa del resto sulle certificazioni secondo le normative ISO 9001:2008 e ISO 22.000:2005.

Centrale risulta in questo quadro la collaborazione con i fornitori, punto chiave per ottenere materie prime di elevata qualità. L’azienda ne effettua una selezione mirata basata sulla valutazione di consulenza tecnica, competenza, affidabilità, puntualità delle consegne e stato delle materie prime al momento della consegna. Wiberg predilige aziende certificate e fornitori qualificati attraverso regolari

audit o in alternativa richiede un'autocertificazione basata su diversi fattori chiave - come la sicurezza dei prodotti - ed esegue regolarmente valutazioni interne dei fornitori.

Il Wiberg Team Inspiration, composto da sei cuochi professionisti estremamente competenti, è inoltre responsabile della valutazione di tutti i prodotti dal punto di vista del consumatore con l'obiettivo di raggiungere la migliore qualità disponibile sul mercato. «Le erbe aromatiche e le spezie - spiega Alois Gasser del Wiberg Team Inspiration - costituiscono oggi circa l'1% del valore dei prodotti in cucina, ma contribuiscono sensibilmente a rendere i piatti gustosi. Il nostro obiettivo è quello di mettere a disposizione dei nostri clienti erbe aromatiche e spezie della migliore qualità disponibile sul mercato. Valutiamo tutti i prodotti Wiberg secondo numerosi criteri: aspetto, profumo, gusto, colore e purezza. Spesso gli aromi vengono sprigionati solo durante la cottura in abbinamento con acqua o olio. Per questo cuciniamo con i prodotti e li valutiamo dal punto di vista del cliente».

All'interno del suo moderno laboratorio, Wiberg effettua poi analisi chimiche, fisiche e microbiologiche su materie prime, prodotti intermedi e prodotti finali nonché su alimenti di tutti i tipi, in particolare carni. L’azienda dispone di circa 200 diversi metodi di analisi e, in casi particolari, si affida a laboratori esterni. E questa ampia serie di controlli non serve solo a garantire la sicurezza dei prodotti, ma viene messa anche a disposizione dei clienti come servizio.

Infine, una particolare attenzione è riservata all’imballaggio. Il sistema Sigillaroma Wiberg protegge infatti il contenuto da luce, ossigeno, umidità e odori estranei, tutti fattori che possono compromettere la qualità di spezie ed erbe pregiate. Si tratta dunque di un imballaggio impermeabile alla luce al 100%, in grado di conservare al meglio i preziosi oli eterici, mantenendo perfettamente inalterata la piena forza aromatica delle erbe e delle spezie contenute all'interno.