fumagalli

Unsere Produkte spiegeln unsere Werte

SICHERHEIT

ERZEUGERKETTE

ARBEITSETHIK

NACHHALTIGKEIT

Das Ethiklabel

EINE FAMILIENGESCHICHTE

HEUTE... WEITERHIN AN DAS TIERWOHL , AN NEUE TECHNOLOGIEN UND FIRMENETHIK ALS ZENTRALES THEMA ZU GLAUBEN, IST FÜR UNS DER EINZIGE WEG, GUTE UND GESUNDE WURSTWAREN ZU PRODUZIEREN.

1920 – unser erster Wurstwarenbetrieb entsteht in Meda (Mailand)

30er Jahre – Die Fumagalli Handelsgesellschaft wird gegründet

1945 – Einweihung des Industriebetriebes. Erweiterung der Produktpalette

50er Jahre – Der Handel weitet sich auf die Provinzen von Mailand, Como und Varese aus

60er Jahre – Neue Märkte und erweitertes Sortiment

1979 – Kauf des Rohschinkenbetriebes in Langhirano (Parma)

80er Jahre – Umzug des Firmensitzes nach Tavernerio (Como). Wachstum im Export

'90er Jahre – Das System der kontrollierten Erzeugerkette entsteht und wird vollendet. Investitionen in die Tierhaltungsbetriebe mit Schwerpunkt Tierwohl und Rohstoffqualität

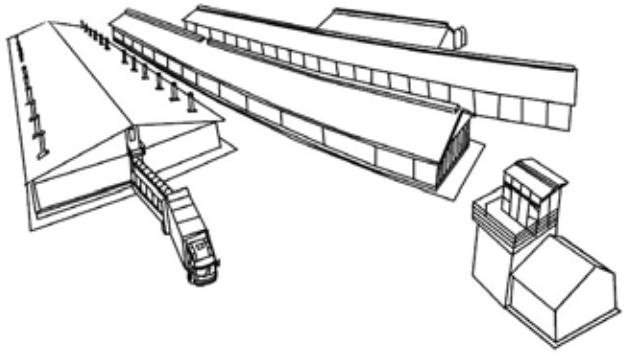
2000/2010 – Weiteres Wachstum im Exportgeschäft und Verbesserungen der Verpackungstechniken in den Betrieben Tavernerio und Langhirano

UNSERE STANDORTE

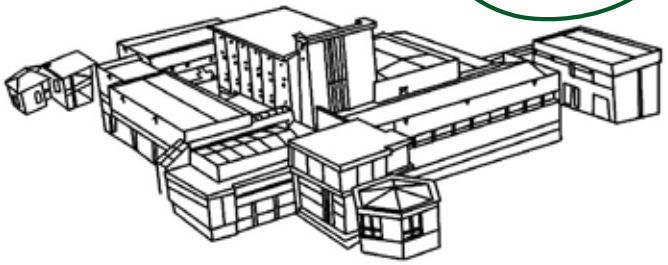
Unsere Geschichte entsteht hier, wo Menschen ihrer Arbeit mit Integrität und Ausdauer nachgehen, die einzige Art zu arbeiten, an die wir weiterhin fest glauben.

NERVIANO

- Genetische Auswahl
- Besamung
- Fortpflanzung
- Mast (auch mit Partnerbetrieben)



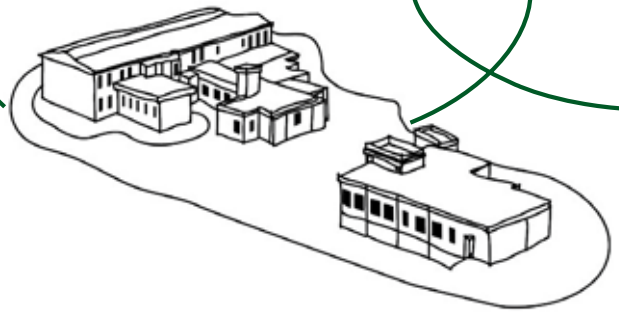
TAVERNERIO



- Nicht invasive Schlachtung
- Fleischverarbeitung
- Kontrollmuster und Labor
- Reifeanlage
- Sliceanlage und Verpackung

LANGHIRANO

- Zerlegung und Verarbeitung der Rohschinken
- Reifung der Rohschinken
- Qualitätsanalysen
- Verpackung der luftgereiften Produkte



UNSERE ZAHLEN

Wir bleiben ein echter Familienbetreib auch wenn wir mit der Zeit gewachsen sind.
Sowohl in unserem Arbeitsansatz als auch in unserem Bestreben,
dem Verbraucher nur beste Qualität zu bieten

JAHRESUMSATZ DES UNTERNEHMENS:
circa 55 Millionen euro.

JÄHRLICH VERARBEITETER ROHSTOFF:
circa 4 Millionen kg.

EXPORTIERTE PRODUKTE:
2,5 Millionen kg.

JÄHRLICHER KUNDENSTAMM:
circa 1,150.

MITARBEITER DES UNTERNEHMENS:
143

FUMAGALLI WELTWEIT

Exportanteil: 70%*

Schweiz, Deutschland, Frankreich, Belgien, Holland, Dänemark, Großbritannien, Irland, Norvegen, Schweden, Finnland, Island, Slovenien, Litauen, Russland, Südkorea, Japan, Hongkong, USA, Kanada, Libanon, Dubai, und Brasilien.

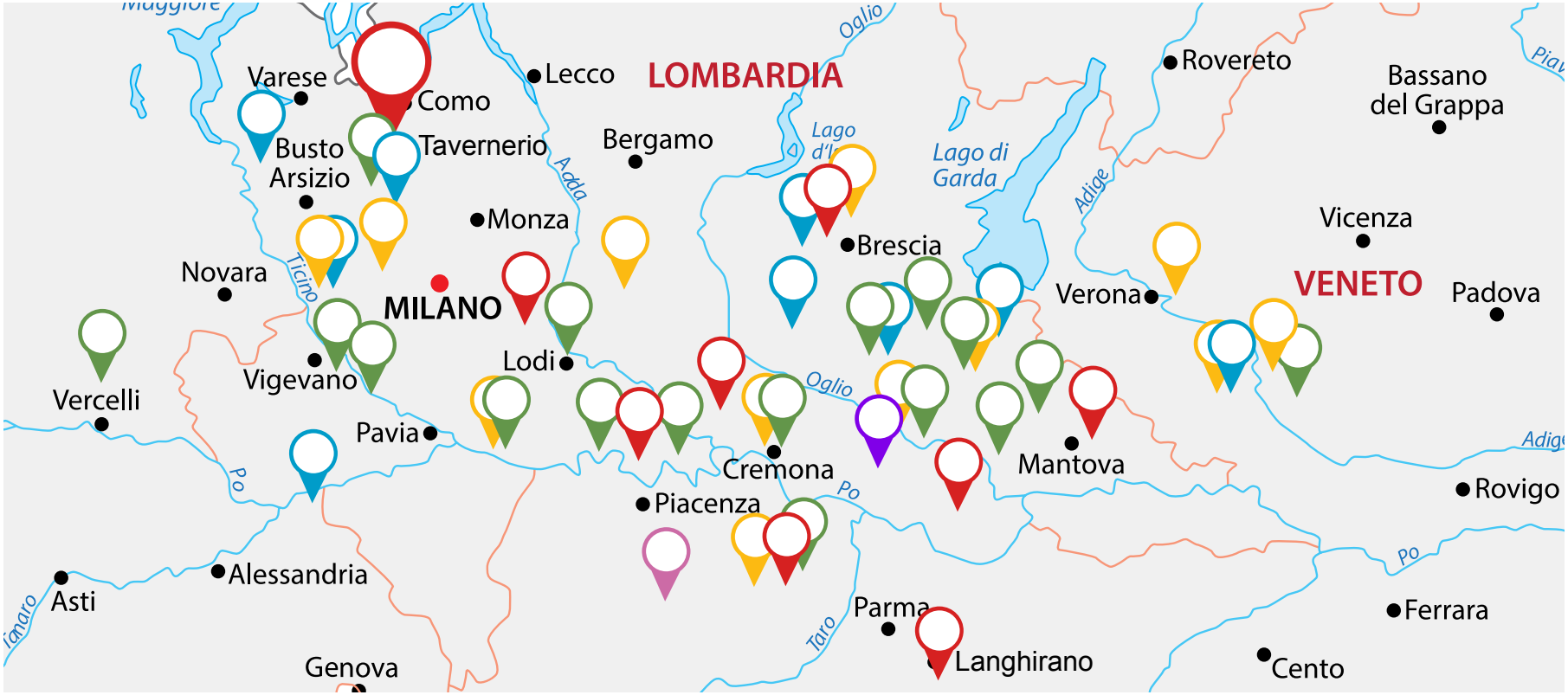
*Bezugsjahr 2018

ERZEUGERKETTE
EINE BAHNBRECHENDE LEISTUNG VON FUMAGALLI.

SEIT FÜNFZIG JAHREN GEHEN WIR DIESEN WEG MIT KOMPETENZ, ANSTAND UND RESPEKT.

DIE ORTE UNSERER KOMPETENZ

IM UMKREIS VON 400 KM VERTEILT BEFINDEN SICH ÜBER 20 UNSERER UNTERNEHMENSSTANDORTE, VON DEN TIERHALTUNGSBETRIEBEN BIS ZU DEN PRODUKTIONSBETRIEBEN UND DEM FIRMENSITZ. STRATEGISCH GÜNSTIG IN NORDITALIEN GELEGEN WIRD SO DIE KONTROLLIERTE ERZEUGERKETTE JEDEN TAG ZUR REALITÄT



GENETISCHE AUSWAHL, SAUENBETRIEBE

FERKELBETRIEBE (7 - 30 KG)

MASTBETRIEBE (30 - 170 KG)

SCHLACHTUNG UND VERARBEITUNG

SAUENBETRIEBE, FERKELBETRIEBE BIO (0 - 25 KG)

MASTBETRIEBE BIO (25 - 170 KG)

TIERWOHL STEHT FÜR UNS AN ERSTER STELLE.

DIESE ETAPPEN LIEGEN UNS AM HERZEN

2000

Keinem unserer Schweine werden die Zähne abgekniffen

2008

erster Einsatz von Strohhaltung in den Ferkel-und Mastbetrieben

2012

Modernisierung in der Leitung der Sauenbetriebe, Verbesserung der Betriebswege und neuer Methoden zum gesundheitlichen Schutz der Muttersäue

2013

Modernisierung des Betriebes in Nerviano 2013 um das Tierwohl und die qualitativen Leistungen zu verbessern. Beginn der Zusammenarbeit mit dem Institut zur Vorbeugung von Krankheiten, um den Einsatz von Antibiotika zu überwachen und zu reduzieren. Erste Versuche mit offenen Boxen.

2014

- Befolgung der internationalen Vorschriften von Compassion in World Farming (CIWF)
  - keine beschnittenen Schwänze
  - Kastration mit Betäubung
  - Probelauf mit der Eberimpfung
  - Anwendung des Protokolls für einen geschlossenen
- Kreislauf im neuen Betrieb in Cornarina (MI)

2015

- Besamung der Muttersäue in Boxen mit Bewegungsfreiheit
- Offene Geburtsboxen für alle eigenen Muttersäue
- Weniger Tiere pro Stall (20-30% mehr Platz)
- 20% weniger Antibiotikaeinsatz
- Verleihung des Preises GOOD PIG von Compassion World Farming

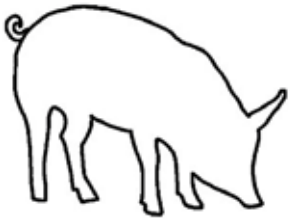
2016

Erreichung neuer Ziele im Bereich Tierwohl:
- 70% der Muttersäue auf Strohhaltung
- 43% der Besamungen in Boxen mit Bewegungsfreiheit
- 17% der Geburtsboxen sind offen
- 40% der Ferkel wachsen auf Strohhaltung auf
- 9% der Schweine verbringen den gesamten Zyklus auf Strohhaltung

2017

Die Entstehung des Biobetriebes,
erreichung neuer Ziele im Bereich Tierwohl:
- 75% der Muttersäue auf Strohhaltung
- 60% der Besamungen in Boxen mit Bewegungsfreiheit
- 28% der Geburtsboxen sind offen
- 50% der Ferkel wachsen auf Strohhaltung auf
- 20% der Schweine verbringen den gesamten Zyklus auf Strohhaltung

HERSTELLUNG UND REIFUNG



DIE HERSTELLUNG UNSERER WURTSWAREN BASIERT AUF DEN TYPISCHEN REZEPTEN DER FUMAGALLI TRADITION.

IM REIFUNGSPROZESS WERDEN BESONDERE QUALITÄTSVORSCHRIFTEN UND KONTROLLSYSTEME BEFOLGT, UM DEN NORMEN DER MARKENBEZEICHNUNGEN DOP UND IGP ZU GENÜGEN

SCHLACHTUNG MIT CO2 UND WARMZERLEGUNG, 2015 VON DEN KONTROLLBEHÖRDEN ALS ETHISCH WERTVOLL ANERKANNT

SALAME BRIANZA D.O.P.

MORTADELLA BOLOGNA

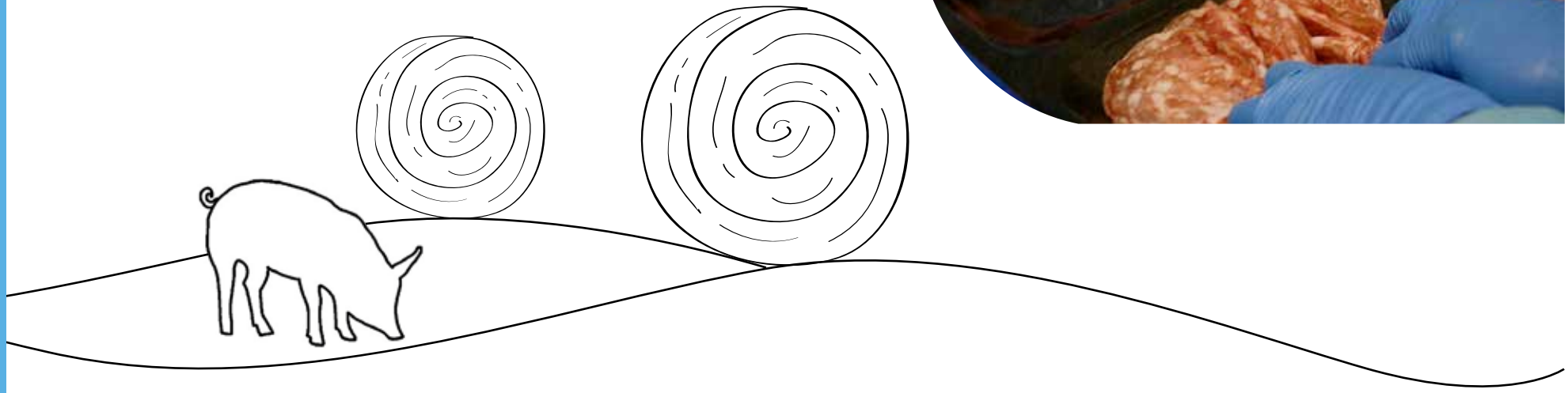
PARMA

ABPACKUNG

DANK MODERNER TECHNOLOGIEN UND AUFMERKSAMER MITARBEITER LIEFERN WIR DEM MARKT QUALITÄT OHNE EINSCHRÄNKUNGEN.

AUF 7 PRODUKTIONSLINIEN IN TAVERNERIO UND LANGHIRANO PRODUZIEREN WIR EIN UMFANGREICHES SORTIMENT

UNSERE PACKAGING WURDE BEREITS FÜR SEINE ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT PRÄMIERT, AUF DEN PACKUNGEN FINDET MAN HINWEISE ZUR TIERWOHLPOLITIK VON FUMAGALLI



DER WERT UNSERER KONTROLLIERTEN ERZEUGERKETTE

An jedem Glied dieser Kette zeigt sich der Unterschied.

	KONVENTIONELLER BETRIEB	KONTROLLIERTE ERZEUGERKETTE FUMAGALLI	BIOLOGISCHER BETRIEB
PLATZ PRO TIER	●	●●	●●●
NUR PFLANZLICHE NAHRUNG		●	
NUR BIOLOGISCHE NAHRUNG			●
STROHHALTUNG		●	●
CHIRURGISCHE KASTRATION	●		●
KASTRATION MIT BETÄUBUNG / IMPFUNG		●	
RÜCKVERFOLGBARKEIT		●	
GESCHULTES PERSONAL	●	●●	●●
KEIN ZÄHNE UND SCHWÄNZE ABZWICKEN		●	
BESAMUNG IN BOXEN MIT BEWEGUNGSFREIHEIT		●	●
GEBURTSBOXEN MIT BEWEGUNGSFREIHEIT		●	●

SICHERHEIT

DAS VERTRAUEN DES VERBRAUCHERS IST UNSER GANZER STOLZ

Ein hochwertiges Betriebssystem identifiziert, bewertet und kontrolliert die möglichen Risiken im Produktionsablauf und leitet innerhalb und außerhalb der Betriebe jede wichtige Information weiter.

ZERTIFIZIERUNGEN

UMWELTSCHUTZ EMAS (ECO-MANAGEMENT AND AUDIT SCHEME)

QUALITÄTSSYSTEM BRC GLOBALER STANDARD ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT - 6. EDITION

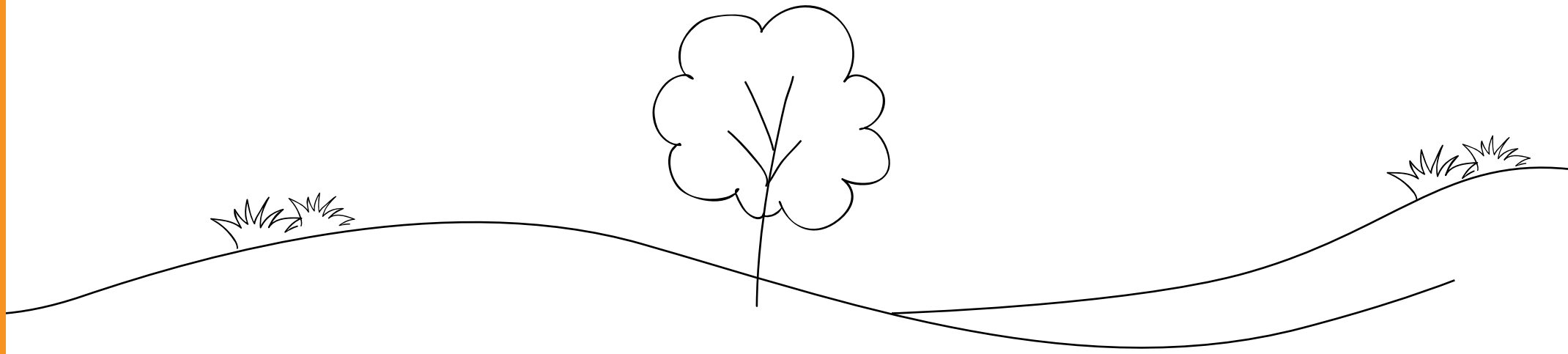
ERZEUGERKETTE UNI EN ISO 22005:2008

BIOLOGISCHE PRODUKTION NACH DEN EU VORSCHRIFTEN N.834/2007 VOM 28.JUNI 2007 ÜBER DIE PRODUKTION UND ETIKETTIERUNG VON BIOLOGISCHEN LEBENSMITTELN.

LEBENSMITTELSICHERHEIT UNI EN ISO 22000:2005

DOP UND IGP PRODUKTE

ALLE INSPEKTIONEN UND KONTROLLEN DES GESAMTEN PRODUKTIONSABLAUFES BEFOLGEN ZERTIFIZIERTE STANDARDS



NACHHALTIGKEIT

GROßE WIRKUNG AUF DEN VERBRAUCHER
GERINGE AUSWIRKUNG AUF DIE UMWELT

Teil des Leitbildes Fumagalli ist unsere besondere Aufmerksamkeit für den Umweltschutz. Eine Verpflichtung, die bereits wichtige Ergebnisse in den Bereichen Verpackung, Wasser-und Energieeinsparungen zeigt und für die Zukunft noch mehr erreichen wird

NACHHALTIGKEIT

ENERGEIEINSPARUNGSPROGRAMM IN DEN PRODUKTIONSSYSTEMEN

JÄHRLICHE VERÖFFENTLICHUNG DES NACHHALTIGKEITSBERICHTES

OPTIMIERUNG DES WASSERKONSUMS IN DEN BETRIEBEN

ABFALLENTSORGUNG MIT STICKSTOFF ZUR VERMEIDUNG VON ABWASSERVERLUSTEN

VERPACKUNGSPAPIER AUS ZERTIFIZIERTEN, NACHWACHSENDEN WÄLDERN

KRAFT-WÄRMEKOPPLUNGSANLAGE ZUR EINSPARUNG DES STROMVERBRAUCHES UND WIEDERGEWINNUNG DER ABWÄRMEENERGIE

ARBEITSETHIK

WO SICH BETRIEBSABLÄUFE UND ARBEITSETHIK BEGEGNEN

ARBEITSETHIK

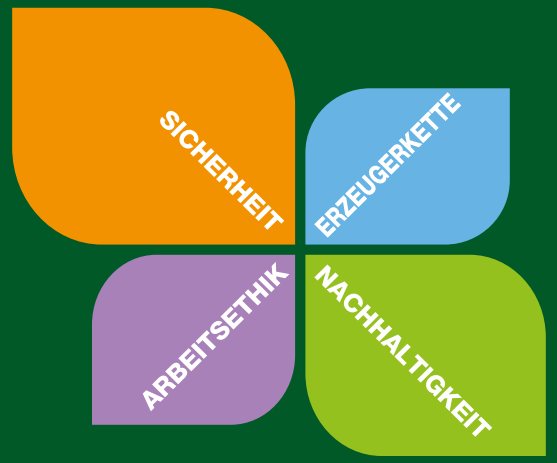
WIR GARANTIEREN KLEINEN TIERHALTUNGSBETRIEBEN, DIE TEIL UNSERES SYSTEMS SIND, IHR FORTBESTEHEN

REGELMÄSSIGE FORTBILDUNGEN UNSERER MITARBEITER

EINGLIEDERUNG VON BEHINDERTEN MENSCHEN

ZUSAMMENARBEIT MIT SCHULEN UND UNIVERSITÄTEN

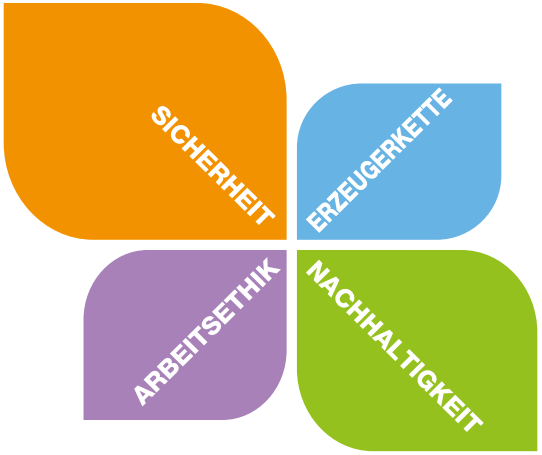
EXKLUSIVE LIEFERPARTNER, DIE UNSERE WERTE TEILEN.



Das Ethiklabel

DAS ETHIKLABEL IST EIN LEBENSSTIL, DER STIL UNSERES UNTERNEHMENS. UND UNSERE ART UND WEISE HOCHWERTIGE PRODUKTE HERZUSTELLEN

Als Teil der DNA von Fumagalli bedeutet dieses Konzept die Umsetzung echter Werte in konkrete Aktionen sowohl innerhalb als auch außerhalb der Unternehmensgruppe



Das Ethiklabel

2014 ENTSTANDEN, VERMITTELT DAS ETHIKLABEL DIE WERTE UND AKTIVITÄTEN VON FUMAGALLI AUF ZWEIFACHE WEISE :

- Über die Webseite und auf facebook, ideale Kommunikationsplattformen, um diese Themen von weltweitem Interesse zu vertiefen und zu teilen

www.etichettaetica.fumagallisalumi.it

KURZ GESAGT...

WAS IST DAS BESONDERE AN UNS?

WIR SIND PIONIERE DER KONTROLLIERTEN ERZEUGERKETTE
und eiserne Verfechter des Tierwohls

NOCH IMMER,
seit fast 100 Jahren, sind wir ein italienischer Familienbetrieb, mit Werten und Traditionen verbunden wollen wir nur beste Qualität herstellen.

WIR HABEN 3 VERSCHIEDENE ERZEUGERKETTEN,
um den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.

KURZ GESAGT...

WAS IST DAS BESONDERE AN UNS?

WIR SIND PIONIERE DER KONTROLLIERTEN ERZEUGERKETTE
und eiserne Verfechter des Tierwohls

NOCH IMMER,
seit fast 100 Jahren, sind wir ein italienischer Familienbetrieb, mit Werten und Traditionen verbunden wollen wir nur beste Qualität herstellen.

WIR HABEN 3 VERSCHIEDENE ERZEUGERKETTEN,
um den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.

UNSERE QUALITÄTSPRODUKTE WERDEN
in verschiedenen Teilen der Welt anerkannt und geschätzt.

fumagalli

SICHERHEIT
ERZEUGERKETTE
ARBEITSETHIK
NACHHALTIGKEIT

Das Ethiklabel

Fumagalli Salumi Industria Alimentari S.p.A. • Via Briantea, 18 • 22038 Tavernerio (CO) Italia