



Bianchi AG – Qualität «en gros»

4. Jahresfachtagung Trüffelanbau Schweiz
Gasthof zur Alten Post
Büren a. A. BE

17. Mai 2019
Dario Bianchi // Luca Bianchi



Willkommen!



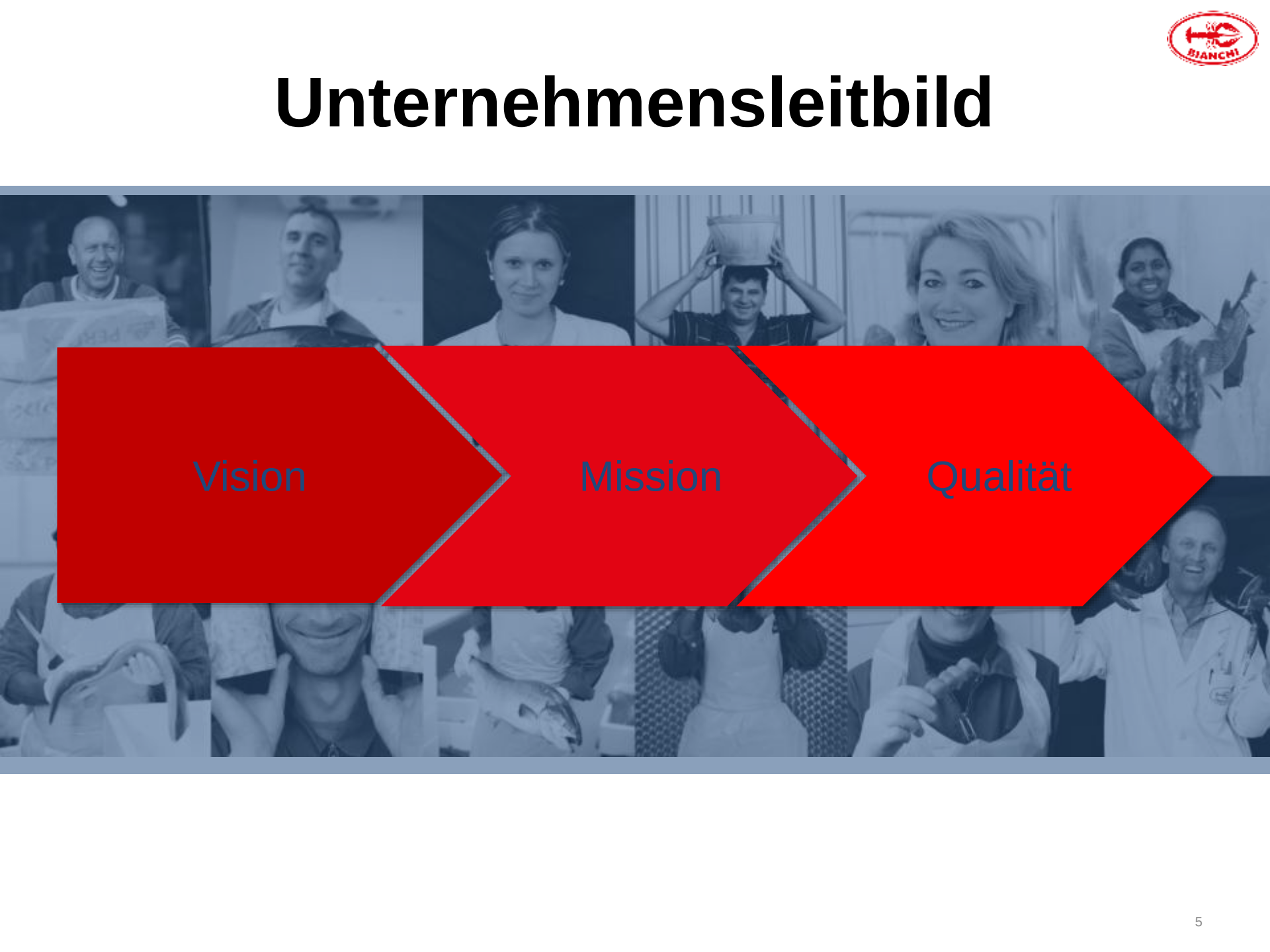
Agenda

- 1 Status Quo**
- 2 Unternehmensleitbild**
 - I. Vision
 - II. Mission
- 3 Was bedeutet für uns Qualität?**
- 4 ISO 22'000 Zertifizierung / Food Safety / Labels**
- 5 Abschliessende Worte**



Status Quo: Der Nachwuchs.

Unternehmensleitbild

A blue-tinted collage of various people working in different settings, including a man reading a newspaper, a man in a lab coat, a woman in a lab coat, a man holding a bowl, a woman smiling, a woman in a lab coat, a man in a lab coat, a man in a lab coat, a man in a lab coat, and a man in a lab coat.

Vision

Mission

Qualität



Die Anfänge: Das "Bianchi-Lädeli"



Das Unternehmen: Hier wird angepackt.



Die Familie Bianchi: Drei Generationen.



Das Tagesgeschäft: Das A und O.



Unsere Mitarbeiter: Unser Erfolg.



Unsere Wertschöpfungskette: Hier beginnt.



Air Zermatt

10. Januar • 



Unsere Kunden: Überall und jederzeit.



Unser Markenzeichen: Qualität.



Vision

Der schweizweit familiärste, flexibelste und leidenschaftlichst geführte Grosscomestibleshändler mit dem Service einer Boutique zu werden.

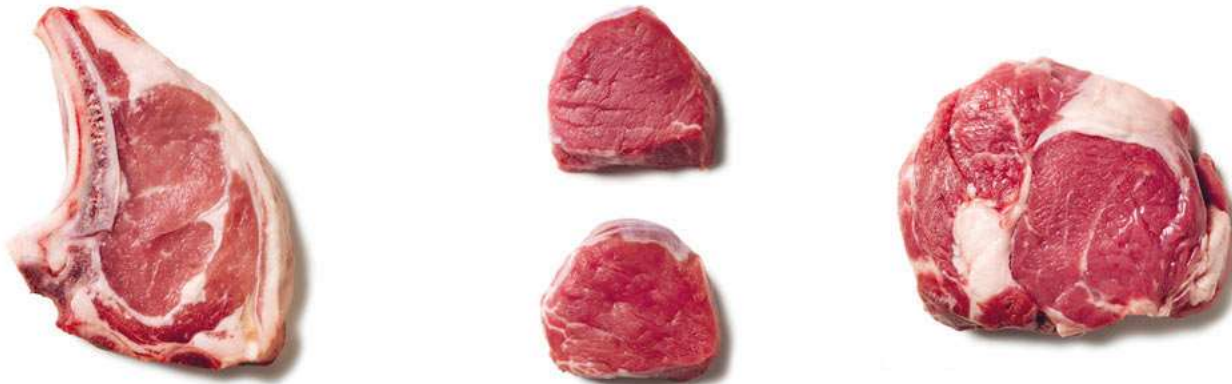
Schlagwörter: Boutique, Grossbetrieb, Familie, Leidenschaft, Qualitäts- und Kundenorientierung



Mission

Wir stehen für ein kompromissloses Qualitäts- und rigoroses Dienstleistungsverständnis, um unsere schweizweite Kundschaft täglich mit den besten Produkten aus aller Welt bedienen zu können.

Dies ist unser Beitrag zum Food Standort Schweiz – einem der besten der Welt.



Schlagwörter: Boutique, Grossbetrieb, Familie, Leidenschaft, Kundenorientierung

Was heisst für uns Qualität?



Unser Sortiment:

Fisch – Geflügel – Fleisch – Wild – Delikatessen





**Unser Partnernetzwerk:
Frische Anlieferungen aus der ganzen Welt.**

Unsere Partner:



Nachhaltige Fischerei



Petit Bâteaux



Leinenfang



BIANCHI SEAFOOD GROUP





Alpstein Poulets werden in kleinen Herden auf Ostschweizer Bauernhöfen aufgezogen. Grossen Wert legen wir auf eine nachhaltige Fütterung aus einheimischem Anbau. So wird bewusst auf importierte Soja verzichtet. Die kleine Produktion ist aus einer engen Zusammenarbeit von Bauern einer regionalen Schlachtereie und einem Comestibles-Händler entstanden.



Unsere Logistik:

- Über 100 Fahrzeuge
- Tägliche Lieferungen
- Routen- und Temperaturprogramm



ISO 22'000 Zertifizierung / Food Safety / Labels



**ISO 22000
CERTIFICATION**





*Hier riechts
nach frisch.*

Danke für die Aufmerksamkeit!