



bioleader

Dal commercio locale alla vendita internazionale:

**gestione della sicurezza alimentare e strategie di
marketing in un pastificio piemontese**

BIOLEADER srl
Dr.ssa Franca Di Giovanni

Il Valore del Territorio Turismo, Cibo, Ambiente Una indagine a 360° sul turismo alimentare e sostenibile
21 ottobre 2015



bioleader

Storia

2004

Nasce Bioleader: laboratorio di analisi indipendente specializzato in prove, controlli e studi biologici, microbiologici e chimici.

2007

Bioleader con altre 18 aziende fonda ReteBiolab: un team che lavora secondo gli stessi standard di processo e di qualità erogando servizi d'analisi e consulenza tecnico-scientifica

OGGI

Rete Biolab è una rete di Laboratori d'Analisi e Consulenti che si avvale di

20 SOCIETA'

OLTRE 50 PROFESSIONISTI

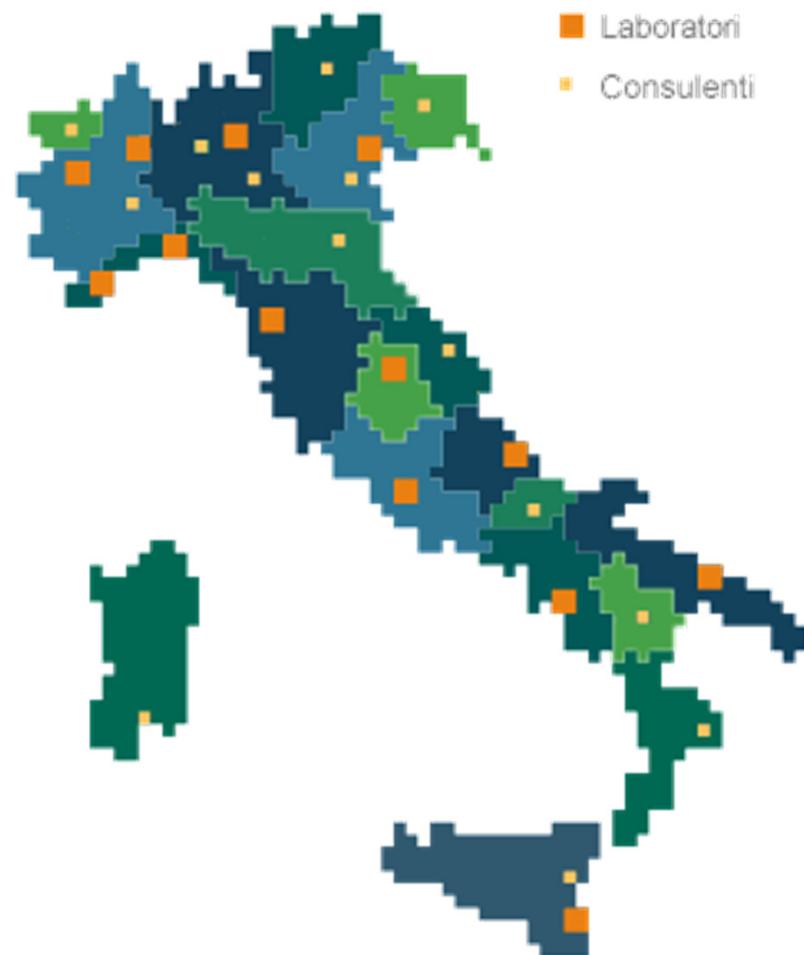
13 LABORATORI

UNICO CENTRO DI AMMINISTRAZIONE

bioleader



I laboratori e i
consulenti di **RETE
BIOLAB** sono
capillarmente diffusi sul
territorio nazionale.





bioleader

Certificazioni

TUTTI I LABORATORI SONO ACCREDITATI

ACCREDIA

in conformità alla norma **UNI EN ISO/IEC 17025**

Elenco prove accreditate dai LABORATORI DI RETEBIOLAB

<http://www.accredia.it>

ISCRIZIONE NEGLI ELENCHI REGIONALI

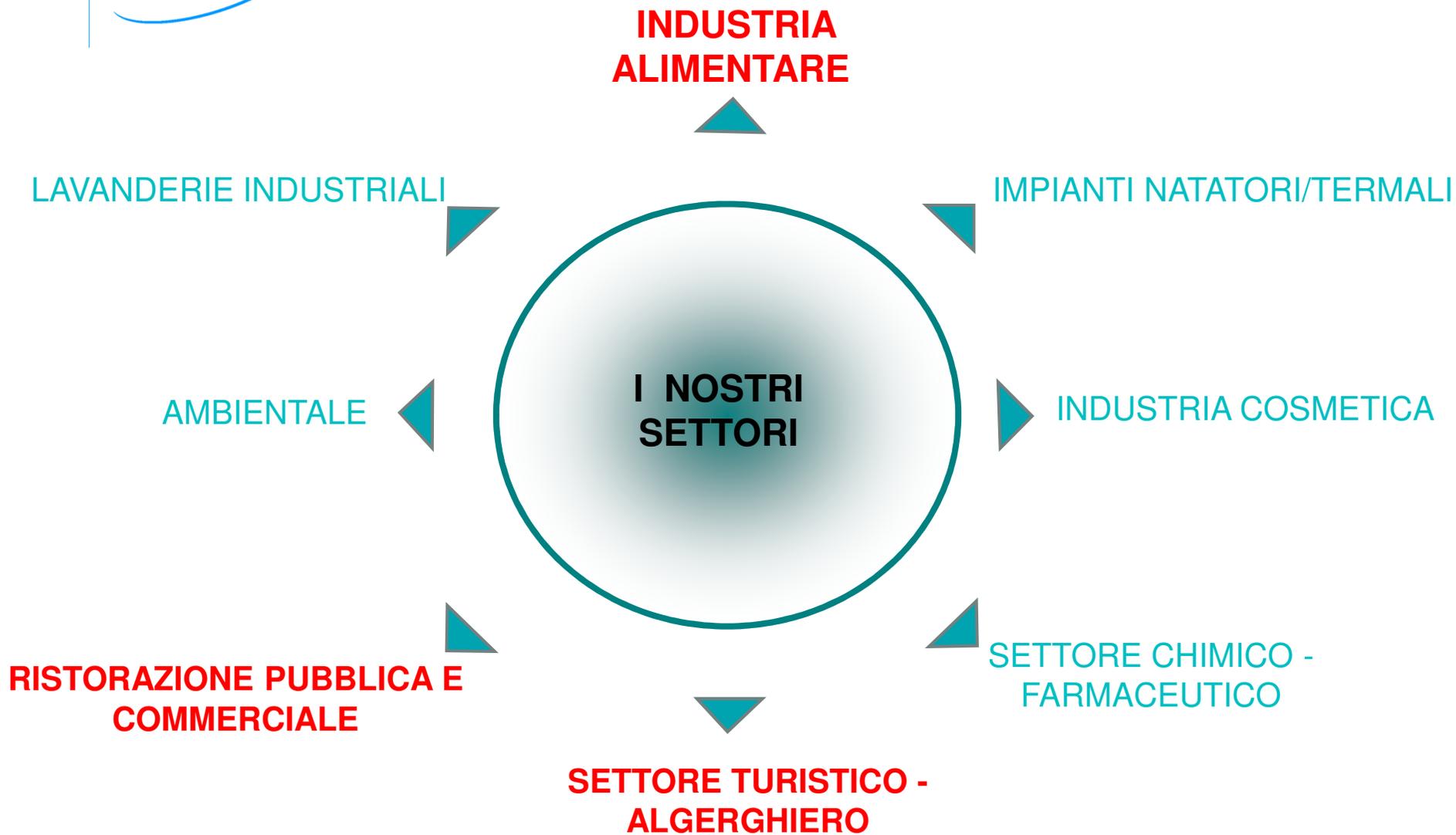
BIOLEADER e RETE BIOLAB SONO CERTIFICATE ISO 9001



MISSION

Fornire al Cliente servizi analitici e consulenza ad alto valore aggiunto e al giusto prezzo secondo criteri uniformi e riconoscibili.

Un contributo efficiente, serio e professionale a sostegno del Cliente ovunque si trovi.



Il Valore del Territorio Turismo, Cibo, Ambiente Una indagine a 360° sul turismo alimentare e sostenibile
21 ottobre 2015

Prove analitiche

MICROBIOLOGICHE

CHIMICHE

ORGANOLETTICHE

**Metodi internazionalmente
riconosciuti**





Consulenza

APERTURA NUOVE ATTIVITA

AUTOCONTROLLO

IGIENE

ETICHETTATURA

ALLERGENI



Consulenza

FORMAZIONE

AUDIT INTERNI

AUDIT PRESSO FORNITORI

CERTIFICAZIONI

- ISO 9000, ISO 22000, ISO 22005, Standard IFS, Standard BRC, Global GAP
- BIOLOGICO
- HALAL- KOSHER

Il Valore del Territorio Turismo, Cibo, Ambiente Una indagine a 360° sul turismo alimentare e sostenibile

21 ottobre 2015



bioleader

Bioleader e



Pastificio DESTEFANO,

artigiani della pasta dal 1948, coniugano
maestria, creatività, attenzione alla qualità con
le più moderne tecniche di produzione.

bioleader



Pastificio situato nel canavese
Via Ceresa Rossetto, 14 Bollengo
(To)

<http://www.pastificiodestefano.it>



bioleader

L'azienda è ben radicata nel territorio del canavese

Giuseppe Destefano nasce ad Ivrea nel 1912. Qui dopo la guerra, nel 1948, allestì un piccolo laboratorio di pasta fresca a conduzione familiare. Nel 1953, la richiesta dei suoi agnolotti aumentò così da dover spostare l'attività nel vicino paese di Bollengo, in locali ben più ampi. La freschezza, qualità e bontà del prodotto, solo col veicolo del passa parola, portarono l'agnolotto **Destefano** a essere anche conosciuto fuori dai confini regionali





bioleader

Bioleader e



La collaborazione nasce nel 2002 e si approfondisce negli anni successivi, affiancando sempre di più l'azienda nel migliorare il flusso di produzione, affinché il processo produttivo fosse conforme agli elevati standard di sicurezza alimentare desiderati dall'azienda.



bioleader

Bioleader e



Nonostante la perdurante crisi economica il ***Pastificio Destefano*** non ha inteso abbassare gli standard qualitativi, anzi la crisi stessa è stata motivo di stimolo per offrire un prodotto sia competitivo sia di alta qualità rivolgendosi a nuovi mercati prima inesplorati.



bioleader



Bioleader e

Nel 2011 il ***Pastificio Destefano*** apre
una nuova unità produttiva in Svizzera

PASTA DESTEFANO AG

Walligrund 20
3930 Eyholz

La sede svizzera decide subito di ottenere la
certificazione ISO 22000



Bioleader e



Anche la sede italiana decide di affrontare un impegnativo percorso per ottenere una certificazione.

Avendo ben chiare le caratteristiche peculiari del Pastificio, consapevole delle ambizioni della direzione e conoscendo bene le richieste del mercato nazionale ed internazionale **Bioleader** consigliò loro di impegnarsi per ottenere la certificazione secondo gli standard internazionali BRC e IFS.



Bioleader e



Per l'industria alimentare gli standard internazionali BRC e IFS sono tra i più stringenti.

Per questo motivo il **Pastificio Destefano** ha dovuto porre in atto un notevole miglioramento che ha comportato importanti interventi strutturali con investimenti sostanziali per l'acquisto di nuove attrezzature e strumenti. Oltre a ciò l'impegno è stato notevole nell'ampliare le procedure documentali atte a dare evidenza della qualità produttiva.



bioleader

Bioleader e



Nonostante le difficoltà contingenti è stata anche assunta una nuova risorsa per la gestione della qualità

Tutto ciò ha portato un aumento della sensibilità in merito a tali argomenti da parte di tutto il personale, ad ogni livello.



bioleader

Bioleader e



La certificazione secondo standard internazionali BRC e IFS è stata ottenuta a luglio 2015.

Anche prima di tale data il **Pastificio Destefano**, grazie al miglioramento aziendale, è riuscito a confrontarsi con successo con il mercato Europeo soprattutto Francia e Gran Bretagna ed extra europeo, in particolare negli Emirati Arabi.



bioleader

Bioleader e



In questo momento l'azienda ha già acquistato delle nuove attrezzature per far fronte alle nuove richieste.



bioleader



Bioleader e

Oggi il ***Pastificio Destefano***, sempre affiancato da ***Bioleader*** sta pensando di creare nuovi prodotti:

- prodotti Biologici
- prodotti destinati ai consumatori vegani
- prodotti certificati HALAL



bioleader

Bioleader e



Quindi a medio termine il ***Pastificio Destefano*** dovrà seguire un ulteriore percorso per ottenere la certificazione per la produzione biologica e HALAL

bioleader

Bioleader e



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Il Valore del Territorio Turismo, Cibo, Ambiente Una indagine a 360° sul turismo alimentare e sostenibile
21 ottobre 2015