



piovaccari®
al servizio della bontà

Linea Pasticceria • Linea Alimentare
HO.RE.CA.



PASTRY - BAKERY
Commerciale



Ingresso • Distribuzione

www.piovaccari.it
info@piovaccari.it

Chi siamo ...

La "Piovaccari Ezio & C." prende vita dal socio fondatore Piovaccari Ezio circa quarant'anni fa. È grazie alla dedizione al lavoro e alle spiccate capacità organizzative, strategiche e commerciali di Ezio che l'azienda tutt'oggi gode di fondamentali requisiti quali solidità finanziaria e stabilità organizzativa. Sfruttando ed ereditando tali qualità nel 2001 prende in mano le redini dell'azienda Giusvan, ex ciclista professionista, figlio di Ezio.

Mettendo in pratica "esperienza e principi" di famiglia e ricevuti dallo sport, implementandoli con ulteriori capacità e conoscenze gestionali /commerciali derivanti da feedback di corsi di marketing/ commerciali, corsi produttivi di pasticceria e panificazione, ha saputo dare all'azienda un'impronta "dinamica", non trascurando storia, tradizione e semplicità, "fondamentali" irrinunciabili, vedendo il profitto più come una conseguenza di queste prerogative che non l'obiettivo primario.

La dinamicità, la tenacia, il modo "diretto" nell'affrontare le difficoltà, hanno fatto sì che Giusvan portasse avanti questa realtà nel modo più "naturale" possibile, fortificando i rapporti con collaboratori, clienti e fornitori, facendo delle relazioni interpersonali e della qualità del prodotto le basi su cui puntare per migliorare in modo esponenziale la presenza di mercato e la redditività dell'azienda.

Ad oggi la PIOVACCARI EZIO & C. ha saputo ritagliarsi spazio e conquistare un mercato sempre più esigente, assecondandolo nell'evolversi temporale continuo delle mutate esigenze dettate dallo stile di vita, che la società moderna riflette in ogni settore operativo. L'esperienza, "patrimonio" impareggiabile per qualsiasi attività, unita alla dinamicità, alla reattività e veduta di mercato, che l'azienda ha sviluppato e fatto proprie ad oggi, hanno permesso di acquisire capacità conoscitive e commerciali tali da poter selezionare,

miscelare, assortire con passione e cura dei particolari, le migliori linee prodotti su scala nazionale, privilegiando prodotti a base d'ingredienti e materie prime di massima qualità, frutto di ricerche ed accurate selezioni.

Conservando valori e tradizione l'azienda è costantemente proiettata verso il futuro in ottica di assortimento prodotti, commerciale ed organizzativa, garantendo un servizio al cliente capillare e puntuale sia per le visite di vendita che per le consegne effettuate con mezzi e personale interni qualificati e specializzati.

Particolare e massimale attenzione, come da precise esigenze ormai "comuni", viene rivolta nel selezionare produttori che si adoperino nel totale rispetto delle normative in tema igienico-sanitario e qualitativo, in possesso quindi dei requisiti HACCP, oltre che di certificazioni quali SINCERT UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, BUREAU VERITAS CERTIFICATION, ecc....

Mission ...

Per ogni linea di prodotto la "filosofia" applicata è quella del rinnovamento costante e dell'assortimento completo per dare un servizio ottimale ma soprattutto un "valore aggiunto" alla clientela servita, condividendone successi comuni.

L'obiettivo non è quello di sostituire la capacità produttiva e commerciale del cliente, ma fidelizzare il cliente migliorando ed incrementando fiducia e relazione collaborativa, assecondarlo ed aiutarlo ad esprimere la propria creatività attraverso un servizio efficiente e continuativo, per arrivare al successo del cliente in termini di realizzazioni produttive e proficuo economico.

La selezione dei prodotti Piovaccari, è rivolta a clienti e partners innovativi e sempre alla ricerca di prodotti di alta fascia qualitativa di mercato.

Chi si identifica prima con il prodotto che con il prezzo dello stesso, "sposa" la filosofia commerciale dell'azienda, improntata esclusivamente alla ricerca dei prodotti di qualità.

La zona d'operato, è quella della Romagna, suddivisa nelle provincie di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini-Riccione, con litorale e vallate annessi, oltre alla Repubblica di San Marino e comune di Imola.

Il servizio di vendita è garantito dall'assistenza dei propri agenti commerciali con cadenze settimanali, intra-settimanali, quindicinali, dedicate in base alle necessità della clientela. Solo con tale servizio mirato riusciamo ad esprimere al meglio la nostra filosofia lavorativa ed accontentare il cliente. A nostro avviso infatti, per la tipologia dei nostri prodotti questo è il miglior se non l'unico modo per proporli e venderli con i dovuti requisiti e conoscenze.

Le consegne sono effettuate con mezzi propri attrezzati e personale qualificato e vocato alla soddisfazione del cliente,

in parallelo agli ordinativi di vendita e quindi con celerità e precisione, costantemente durante tutto l'anno, per un'ottimale rifornimento ai clienti. Sfruttando l'ausilio di corrieri "esterni", si soddisfano "ad hoc" anche richieste d'ordinativi "fuori zona", valutandole singolarmente.

Grazie all'apporto collaborativo interno di proprio personale e di propria "forza vendita" addetta ed altamente dedicata alla causa aziendale, con sistemi di "organizzazione per processi" assegnati ad ogni ruolo lavorativo interno, l'andamento commerciale ed economico è in costante crescita, con ottimi sviluppi di fatturato e redditività.

Sono propri della PIOVACCARI EZIO & C. serietà passione ed etica lavorativa, nonché "comportamenti morali" verso il personale del proprio entourage ed esterno, quali rispetto e riconoscenza.



Pasticceria

la “sublimazione della dolcezza”

Un assortimento completo di PRODOTTI PASTICCERI FINITI e SEMILAVORATI da laboratorio, a base di PASTA FROLLA, PASTA SFOGLIA, PASTA DI MANDORLA, SPUMIGLIA, PAN DI SPAGNA, ecc..., in continua evoluzione e rotazione secondo scelte e strategie mirate ed in base a criteri di rinnovo stagionali, di ricorrenza e festività. PASTICCERIA DOLCE E SALATA ,BISCOTTERIA, TORTERIA ARTIGIANALE, DOLCERIA TIPICA di RICORRENZA/FESTIVITA' NATALIZIA, PASQUALE e di CARNEVALE.

linea salutistica - farine speciali

Una linea di pasticceria “Salutistica - benessere” al passo con i tempi... Sapori, gusto, genuinità da ingredienti di primissima scelta, si sposano perfettamente con il concetto di “mangiar sano”. Gli assortimenti, si rinnovano e completano con linee “SALUTISTICHE” per soddisfare palati golosi attenti al benessere: VEGAN OK, OGM FREE, PALM OIL FREE, ecc... Golosità per la linea!





Panificazione

... il meglio del “non solo pane”

Una linea di “SOSTITUTIVI DEL PANE” e “STUZZICHERIA” assortita con esperienza e massima conoscenza del mercato produttivo, per soddisfare le esigenze dei consumatori di tali prodotti, sempre più numerosi ed esigenti. Di rilevante e crescente importanza i prodotti a base di farine “alternative” quali farro, mais, riso, kamut e biologiche di pari passo alla voglia e necessità di benessere e gusti alternativi.

GRISSINI, GRISSONI STIRATI, SCHIACCIATINE, BRUSCHETTE, CRACKERS, FILONCINI, STUZZICHINI, ecc....



... sostitutivi del pane, linea salutistica, farine speciali ...

Non potevano mancare specialità di panificazione prodotte con farine alternative sempre più richieste dalla moderna società, quali: farro, kamut, riso, mais, 7cereali, grani antichi ecc...Gustose ricette con l'aggiunta di SEMI QUINOA, CHIA, LINO, ZUCCA, ecc.. SPEZIE quali CURCUMA, CURRY, ecc.....

Prodotti VEGAN , OGM FREE, PALM OIL FREE, SENZA CONSERVANTI, ...

Una linea di sostitutivi del pane attenti alla SALUTE, ma ricchi di gusto e sapore!

Pasta

la selezione della “massima qualità”

Nel Paese della pasta per eccellenza, non poteva mancare una linea di svariati formati e tipologie di PASTA ALL'UOVO e DI SEMOLA, solo di massima qualità artigianale, rigorosamente selezionata dai migliori produttori italiani, a cui affiancare anche un buon RISO NAZIONALE. NIDI ALL'UOVO, MALTAGLIATI, GARGANELLI, PASTINE, STROZZAPRETI, CONCHIGLIE, GRAMIGNA, FARFALLE, ORECCHIETTE, RISO, ecc....

linea salutistica - farine speciali

Le nostre paste all'uovo, disponibili in svariati formati e tipologie, restituiscono il sapore delle cose fatte in casa. Sono disponibili in comode confezioni di diverse dimensioni e grammature per adattarsi sia al mercato retail sia al mercato HO.RE.CA. Gli assortimenti, si rinnovano e completano con linee “SALUTISTICHE” per soddisfare palati golosi attenti al benessere: VEGAN OK, OGM FREE, ecc...



Prodotti

Pasticceria

Mignon
Biscotteria
Monoporzione
Assortita
Salata
Semilavorata
Torteria
Dolceria festività
Cioccolateria
Pralineria

Panificazione

Sostitutivi del pane
Sostitutivi del pane con
farine alternative
Semilavorata
Snack / Stuzzicheria

Pasta

Pasta all'uovo
Pasta di semola
Gnocchi di patata
Riso

Pasticceria Benessere

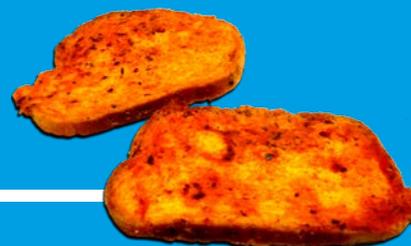
Pasticceria
Pasticceria Semilavorata

Panificazione Benessere

Sostitutivi del pane - linea
SALUTISTICA - con farine
speciali

Pasta Benessere

Pasta - linea SALUTISTICA
- farine speciali



www.piovaccari.it

LE FOTO ILLUSTRANTI I PRODOTTI, ESSENDO GLI STESSI "ARTIGIANALI", POTREBBERO NON RAPPRESENTARE E COINCIDERE TOTALMENTE CON GLI ASSORTIMENTI DI PERIODO. TALI VARIAZIONI SONO DA CONSIDERARSI NON UN DIFETTO MA UNA CARATTERISTICA DISTINTIVA DEL PRODOTTO

Piovaccari Ezio & C. snc
Commerciale • Ingrosso • Distribuzione
Linea Pasticceria • Linea Alimentare
HO.RE.CA. • PASTRY • BAKERY
REG.IMP. P.IVA C.FISC NUM. 00146140405 REA FC NUM 143288



Via Gorizia 176, 47122 Forlì (FC) - Tel. + 39 0543 795543 - Fax +39 0543 801259 - www.piovaccari.it - mail: info@piovaccari.it



#piovaccari.it #alserviziodellabonta #bontaebenessere