

Bencarni



LAVORAZIONE
TRASFORMAZIONE
DISTRIBUZIONE





LA NOSTRA AZIENDA

Bencarni si contraddistingue per la **qualità della carne** ed i **servizi ad essa collegati**. Non solo lavora la carne da e per conto terzi ma si occupa per il cliente anche di servizi a supporto come stoccaggio, picking, gestione merce in cross docking e possibilità di acquisti centralizzati.

I punti di forza dell'azienda sono la **flessibilità**, il completo **servizio al cliente** e la totale **disponibilità alla personalizzazione** perseguendo sempre la **massima qualità e sicurezza**.



BENCARNI S.p.A.

È specializzata nella macellazione, sezionamento, lavorazione, preparazione e confezionamento di carne bovina e suina attiva fin dal 1989 a Nogarole Rocca, in provincia di Verona.

Bencarni è leader nella lavorazione e nel confezionamento di carni di bovino e di suino e conta due diversi stabilimenti produttivi:

- La struttura di Via Marconi – Nogarole Rocca, che si estende per una superficie di circa 10.000 mq, è composta dal macello e da un laboratorio di sezionamento.
- Il sito di Via Adige, operativo dal 2011, si estende su un'area di 20.431 mq, comprendenti spazi adibiti a piattaforma logistica e locali allestiti per le attività di disosso, porzionatura, macinatura e trasformazione delle carni.
- E' infine stato ultimato l'ampliamento strutturale di Via Piave che ha integrato di ulteriori 11.660 mq l'adiacente area di Via Adige, per una disponibilità totale di 42.091 mq.

Al fine di evitare rischi di cross contamination tra le varie tipologie di carne, lo stabilimento di via Adige dispone di aree dedicate e separate a comparti specifici per il bovino e per il suino. L'area dedicata al suino è stata completamente ristrutturata e ampliata nel 2022 e attrezzata con tecnologie ed impianti di ultima generazione.

Ad oggi, conta un numero di 500 persone che operano all'interno degli stabilimenti ed il fatturato annuo si attesta sui 217 milioni di euro.

I clienti di Bencarni sono affermate catene della GDO e discount, industrie e grossisti.



42k Mq.



217 Mln.



500+

LAVORAZIONI E SERVIZI OFFERTI

L'attività di Bencarni è volta a valorizzare il mercato della carne, per questo investe in innovazione sia degli strumenti tecnologici che dei processi produttivi al fine di proporre sempre nuove referenze e nuove soluzioni di confezionamento.

Il processo inizia con una selezione accurata presso allevamenti di fiducia e prosegue con attività di tracciamento che riguardano ogni capo in ogni fase del processo.

L'azienda può fornire preparazioni e prodotti a base di carne senza glutine. Può inoltre fornire e lavorare carni BIO, infatti è operatore certificato n. T725 con autorizzazione rilasciata dall'ente Bios srl.

MACELLO

Solo specie bovina.

Capacità di circa 400 capi/gg, per un totale di numero di circa 74.000 capi macellati per anno.

I capi provenienti da stalle selezionate vengono avviati alla macellazione presso lo stabilimento di via Marconi in apposita partita dedicata ai vari clienti.

I capi subiscono un controllo documentale e di conformità dei passaporti, assistito da veterinario interno.

I capi hanno un lotto progressivo costituito da n. capo/n. settimana/anno che li identifica singolarmente e li ricollega alla partita di macellazione e quindi alla provenienza della stalla.

Una volta macellate, e solo dopo aver sostato nel tunnel di raffreddamento, le mezzene vengono spostate in cella pronte per essere esaminate dal nostro esperto classificatore che ne decide cliente/lavorazione e destinazione.

Le mezzene seguiranno quindi 2 strade: la lavorazione sottovuoto e/o la destinazione al laboratorio di porzionatura di Via Adige.



74_k
ANNO



20_k
Tonnellate



11.7_k
Tonnellate



DISOSSO

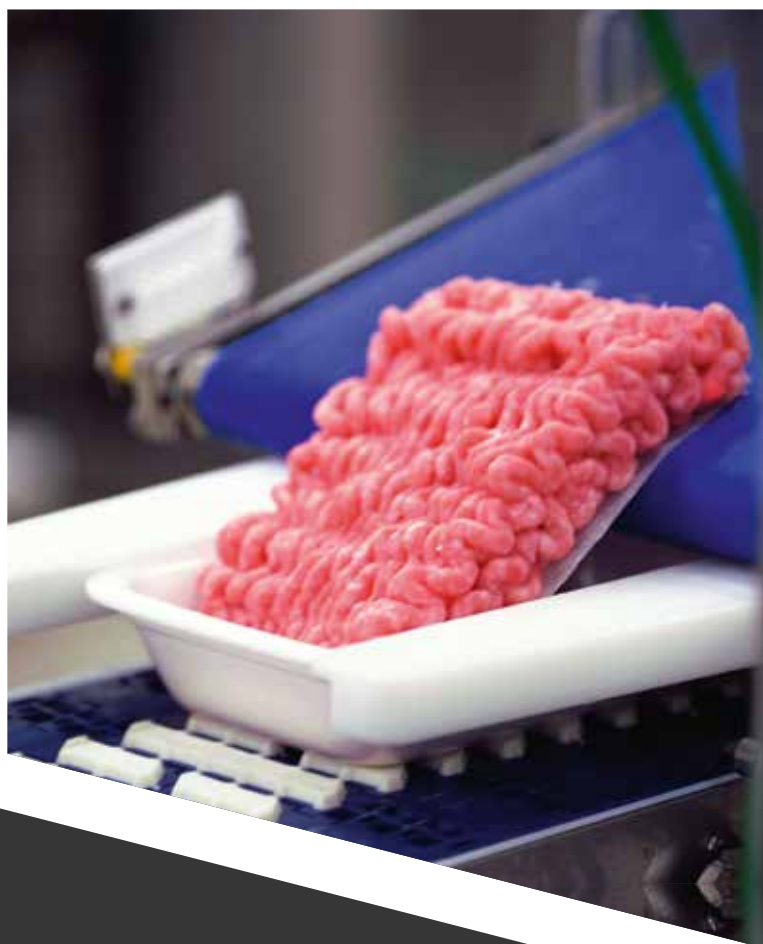
Specie bovina, suina ed altre carni.

Nel corso del 2023 sono stati lavorati e consegnati ai clienti finali circa 20.000 tonnellate di carne sottovuoto.

La merce destinata alla lavorazione è tutta contraddistinta da etichette che verranno lette nella sala disosso per essere caricate nelle varie ricette di lavorazione concordate con i clienti ed inserite nel gestionale.

La tracciabilità viene mantenuta durante tutta la lavorazione. A seguito delle operazioni di disosso, pesatura ed etichettatura, i vari tagli di risulta vengono messi in cartoni. I vari cartoni portano l'etichetta della chiusura di cassa che contraddistingue il contenuto e la destinazione.

I cartoni così composti, vengono imballati pronti per essere spediti.



PORZIONATO

Specie bovina, suina ed altre carni.

Nel corso del 2023 sono state porzionate circa 10.500 tonnellate di carne ed insaccato prodotti di salumeria per circa 120.000 kg.

I prodotti offerti vanno dai più classici tagli di carni ridotti in porzioni (fettine, bocconcini, costate etc.), ai macinati ed hamburger, ai prodotti di salumeria. Il confezionamento può essere in atmosfera protetta, in skin pack (termoformato o cartoncino) ed in flow pack. L'area macinati, hamburger e salumificio è dotata di macchine che permettono la lavorazione industriale delle carni riducendo l'intervento manuale dell'operatore con conseguente guadagno in termini di salubrità del prodotto finale. Bencarni offre anche prodotti a base di carne, preparazioni e cotti. Oltre a tutti i possibili tagli e preparazioni di carne bovina e suina, infatti, Bencarni amplia costantemente il suo portafoglio di prodotti Ready to eat, mercato in continua crescita. In questo ambito Bencarni si occupa di elaborare ricette in partnership con il cliente, o le sviluppa in base alle esigenze e alle richieste. Proponiamo piatti pronti sia crudi (tartare e carpacci) sia cotti (pulled pork, ribs suino, stinchi, arrostiti, roastbeef).



IL CICLO DI LAVORO

MOVIMENTAZIONE



All'arrivo di ogni camion viene effettuato un **controllo di conformità all'ordine** in termini di tipologia articolo, peso, qualità, quantità e **tracciabilità per singolo capo**. Vengono inoltre verificati PH, temperatura, colore e categoria di appartenenza della carne (S.E.U.R.O.P.). La merce viene poi stoccata in celle a temperatura controllata e disposta per le successive fasi lavorazione.

DISOSSO E LAVORAZIONE SOTTOVUOTO

In questa fase vengono scomposte le mezzene in **tagli anatomici sottovuoto**, per essere utilizzati dalle macellerie tradizionali oppure nella grande distribuzione organizzata a banco assistito. In questa fase vengono anche selezionati i tagli con cui fornire i reparti del porzionato, dei cotti, degli hamburger e dei macinati.



PORZIONATURA E CONFEZIONAMENTO



Nel reparto porzionatura vengono preparati i tagli in porzioni e confezionati a seconda delle necessità. Bencarni dispone di linee per il confezionamento in **skin pack** con cartoncino o con vassoio termoformato, in **vaschetta con atmosfera protetta**, in **flowpack** e **cartoncino** per i prodotti congelati. **Disponibili prodotti a peso fisso e variabile.**

LOGISTICA E STOCCAGGIO CONGELATO

La piattaforma logistica offre servizi di ricevimento, stoccaggio, picking, gestione merce in cross docking e possibilità di acquisti centralizzati. Forte è l'orientamento di Bencarni per il servizio al cliente con la garanzia di consegna nei tempi e nei modi richiesti.

Nel 2023 sono stati movimentate circa 56.000 tonnellate di merce. Con gli ampliamenti strutturali realizzati, Bencarni raggiunge una capacità di movimentazione merci di **circa 100.000 tonnellate annue**.

Bencarni dispone di una **cella di congelamento a -18°gradi** in cui è possibile stoccare la merce in deposito. La **capacità** di stoccaggio del magazzino congelato è di **1.400 bancali**.

A livello logistico, **Bencarni dispone di 10 mezzi propri** e si avvale della collaborazione di partner consolidati, al fine di garantire consegne capillari in tutto il territorio nazionale.

Le consegne sono realizzate a temperatura controllata, mantenendo in modo preciso la catena del freddo. Vengono eseguiti puntualmente rigorosi controlli sugli automezzi sia al carico che durante tutto il percorso fino a destinazione tramite rilevamenti termografici.



QUALITÀ E CONTROLLI



QUALITÀ

Gli obiettivi qualitativi partono dalla provenienza del bestiame, dagli allevamenti selezionati e dalle stalle in esclusiva, ai quali è chiesto di rispettare severe **regole di carattere igienico-sanitarie e relative al benessere animale**.

Particolare importanza viene data alle operazioni di carico e scarico e al trasporto dei bovini dall'allevamento al macello al fine di far subire agli animali il minimo stress possibile.

TRACCIABILITÀ

L'azienda è strutturata per gestire in formato elettronico tutte le **informazioni di origine e provenienza del singolo bovino** e delle relative carni. Attraverso un sistema gestionale, conforme ai vigenti regolamenti in materia, si possono seguire e documentare tutte le informazioni relative al prodotto, collegandole alle materie prime utilizzate. **La tracciabilità è garantita** capo per capo durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto.

CERTIFICAZIONI

Bencarni è dotata di un sistema di **Autocontrollo basato sui principi HACCP** in conformità di quanto previsto dalle vigenti normative in materia di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04, Decreto Legislativo n. 193 del 2007 e successive modifiche).

L'**autocontrollo viene applicato in ogni processo produttivo**, dalla scelta delle materie prime, alla specializzazione del personale, appositamente formato per garantire la massima applicazione delle norme igienico sanitarie.

In aggiunta, per uniformarsi agli standard internazionali e alle richieste del mercato della GDO in termini di qualità e sicurezza, ha ottenuto le seguenti **certificazioni**:



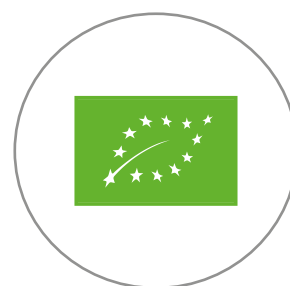
ISO 9001

Certificazione sistema Qualità
Certificato CSQA n. 2808



ETICHETTATURA VOLONTARIA

Azienda con disciplinare di etichettatura volontaria per le informazioni facoltative da utilizzare in etichetta sulle carni bovine: ET 123 IT rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole.



BIOLOGICO

Lavorazione e commercializzazione di carne di bovino biologica. Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 005 - Operatore controllato n°T725.



IFS FOOD

Certificato 57252



ORGANIZZAZIONE

Modello organizzativo legge 231



LA SALA DEGUSTAZIONE

Bencarni mette a disposizione dei propri clienti spazi e competenze per lo sviluppo di ricette dedicate.

RICERCA E SVILUPPO

Forti del know how nella lavorazione della carne bovina, il laboratorio interno di Ricerca e Sviluppo studia soluzioni innovative ed efficaci per permettere ai propri clienti di **ampliare l'offerta e diversificare le proprie linee di prodotto**.

La proposta Bencarni è in continua evoluzione, in un'ottica sia di perfezionamento dell'offerta attuale sia di ricerca di novità.

Nella nuova struttura abbiamo pensato e realizzato uno spazio dedicato alla degustazione: una vera e propria cucina, con dotazioni sia di tipo professionale che casalingo, per svolgere prove, sviluppare nuove ricette, testare le cotture e creare nuovi prodotti.

L'azienda investe inoltre in **innovazione di processo e di prodotto**, al fine di garantire sempre una maggiore sicurezza, salubrità e qualità. Il focus del comparto R&D mira a **migliorare la shelf life del portafoglio prodotti**, anche attraverso l'utilizzo di **packaging sempre più ecosostenibili**.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Bencarni presta grande attenzione alle tematiche ambientali, intervenendo su diversi aspetti:



Lotta agli sprechi
in tutte le fasi
del processo.



Utilizzo
di casse lavabili
e riutilizzabili.



Collaborazione con
fornitori certificati FSC
(gestione forestale
responsabile) per
skinpack e imballi
in cartoncino, su
richiesta del cliente.



Ricerca di soluzioni
sempre nuove
in materiali riciclati
e riciclabili.

PRODOTTI

Bencarni investe da sempre nell'innovazione dei processi e dei prodotti, al fine di poter fornire ai propri clienti un'offerta diversificata e adatta alle esigenze di ciascun mercato.

L'operato è fondato sulla qualità, sulla totale flessibilità e sul servizio al cliente.



TIPOLOGIE

Carne fresca, congelata, prodotti e preparazioni a base di carne, preparazioni ready to eat sia crude che cotte. Oltre a macinati, hamburger e tartare, offriamo diversi tipi di porzionati: fettine, bocconcini, costate, polpe, filetti, braciole, coppe, pancette, roastbeef. Lavoriamo anche prodotti di salumeria quali salsicce, luganeghe, pasta di salame, tastasale, cotechini.



CONFEZIONAMENTO

SACCO SOTTOVUOTO: per contenere i tagli destinati ad ulteriore lavorazione da parte del grossista o del banco macelleria oppure alla vendita diretta.

SKINCARTONCINO: è una soluzione di confezionamento innovativa ed ecologica, costituita da una base in cartoncino che viene laminata con un liner alimentare e rivestita da un top come una seconda pelle invisibile intorno al prodotto. Questo rivestimento offre la possibilità di prolungare la shelf-life dell'alimento garantendogli maggior freschezza e durata nel tempo. Riciclo e sostenibilità guidano il trend di questo nuovo imballo che punta a mantenere un'impronta eco-friendly, infatti con un semplice gesto è possibile dividere la carta dal film garantendo un riciclo efficiente.

La sua duttilità, l'immediata visualizzazione del prodotto e la praticità della confezione sono tra i punti di forza di questo nuovo stile di packaging. Inoltre, grazie all'utilizzo della tecnologia off-set è possibile pubblicizzare a colori e riportare diverse informazioni comunicative sull'imballo stesso.

Lo skin-pack è la soluzione giusta per rispondere alle tante esigenze del consumatore, produttore e dell'ambiente.



SKIN VASSOIO TERMOFORMATO: protegge la carne come una seconda pelle e si adatta alla sua forma. In assenza di ossigeno, la carne risulta quindi fresca più a lungo e mantiene invariate le caratteristiche organolettiche del prodotto.

VASCHETTA ATP: si tratta del tradizionale vassoio di polistirolo dove la carne è confezionata in atmosfera protettiva.



MARCHI

Unbranded o PL a seconda delle esigenze. Siamo strutturati sia per gestire prodotti a marchio dei clienti sia per fornire prodotti con marchi di fantasia.

LA GAMMA

Bencarni offre al cliente un servizio completo e flessibile oltre alla totale disponibilità alla personalizzazione perseguendo sempre la massima qualità e sicurezza.



PORZIONATI

- FETTINE
- BOCCONCINI
- COSTATE
- POLPE
- FILETTI
- BRACIOLE
- COPPE
- PANCETTE
- ROASTBEEF
- FIORENTINE

PESI

-  FISSO
-  VARIABILE

MARCHIO

-  PRIVATE LABEL
-  UNBRANDED

CONFEZIONAMENTO

-  SKIN CARTONCINO
-  SKIN VASSOIO TERMOFORMATO
-  VASCHETTA ATP



MACINATI

- HAMBURGER
- TARTARE
- MACINATO

PESI

-  FISSO
-  VARIABILE

MARCHIO

-  PRIVATE LABEL
-  UNBRANDED

CONFEZIONAMENTO

-  SKIN CARTONCINO
-  SKIN VASSOIO TERMOFORMATO
-  VASCHETTA ATP



CONFEZIONAMENTO



SKIN VASSOIO
TERMOFORMATO



VASCHETTA
ATP



SKIN
CARTONCINO



SACCO
SOTTOVUOTO



PREPARATI E COTTI

- RIBS ALLE ERBE
- PULLED PORK
- STINCO
- COTECHINO
- BBQ RIBS

PESI

- FISSO
- VARIABILE

MARCHIO

- PRIVATE LABEL
- UNBRANDED

CONFEZIONAMENTO

- ASTUCCIO IN CARTONCINO



SALUMERIA

- SALSICCE
- LUGANEGHE
- PASTA DI SALAME
- TASTASAL
- COTECHINO

PESI

- FISSO
- VARIABILE

MARCHIO

- PRIVATE LABEL
- UNBRANDED

CONFEZIONAMENTO

- SOTTOVUOTO
- VASCHETTA ATP



Bencarni



www.bencarni.it

Bencarni S.p.A.

SEDE LEGALE

Via G. Marconi, 36
37060 Nogarole Rocca (VR)
SDI: T04ZHR3 – P.I. IT02135470231

SEDI OPERATIVE

Via G. Marconi, 36
37060 Nogarole Rocca (VR)
Bollo Sanitario CE IT455M

Via Adige, 15
37060 Nogarole Rocca (VR)
Bollo Sanitario CE IT S2X49

CONTATTI

Tel. 045 6395070 commerciale@bencarni.it
Fax 045 6395047 qualita@bencarni.it
info@bencarni.it PEC: bencarni@legalmail.it