

Guardamiglio Distribuzione



L'attività principale di Guardamiglio S.r.l. è la gestione dei reparti di macelleria e salumeria all'interno delle grandi superfici di vendita, con lavorazione presso lo stabilimento di Inalca di Ospedaletto Lodigiano. Guardamiglio è in grado di gestire direttamente e in maniera specializzata ogni tipologia di reparto fornendo ad esso le competenze e le conoscenze necessarie e sgravando così il punto vendita da una gestione spesso complicata ed onerosa.

L'esperienza consolidata in anni di attività nel settore delle carni e degli alimentari in genere e la conseguente disponibilità di personale esperto, costituiscono un forte fattore competitivo che contraddistingue l'azienda nel settore.

Questo fa di Guardamiglio un'azienda affidabile e vincente, supportata in tutte le sue funzioni dal grande gruppo di cui fa parte, capace di offrire il know-how e le strutture necessarie per essere costantemente in grado di rispondere ad ogni nuova richiesta di consumo.

Con una forte struttura alle spalle composta da circa 250 collaboratori, Guardamiglio è in grado di offrire ai propri consumatori un servizio unico. L'azienda è presente sull'intero territorio nazionale con circa 70 punti vendita. Ogni reparto viene gestito interamente dall'azienda con strumenti propri e con personale specializzato, facendosi carico di tutte le problematiche ed i rischi che tale direzione comporta.

Al fine della massima soddisfazione del consumatore, Guardamiglio ha predisposto alcuni responsabili di zona che assicurano il corretto esercizio di circa 7 punti vendita, gestendone efficacemente le varie problematiche nonché fornendo, grazie all'ampia conoscenza della domanda locale, gli input necessari per un'offerta specifica e per l'implementazione di attività promozionali.

Per la totale sicurezza del consumatore, sono rispettate le norme HACCP volte a garantire la sicurezza igienico-sanitaria di tutti i prodotti.

Inoltre, il rispetto delle normative sulla tracciabilità delle carni, comporta il rigoroso monitoraggio di tutte le fasi produttive, in modo da poter risalire in qualunque momento dalla singola confezione, sino alle materie prime utilizzate.



Guardamiglio Distribution



The main activity of Guardamiglio S.r.l. is the management of the meat and charcuterie departments within large sales points, with processing carried out at the Inalca Spa plant in Ospedaletto Lodigiano. Guardamiglio is capable of managing any type of department, directly and in a specialised manner, supplying it with the necessary skills and knowledge and thus relieving it of a management job which is often complicated and burdensome.

Its experience consolidated over years of activity in the meat sector and the food sector in general, and the ensuing availability of expert personnel, give the company a strong competitive edge which sets it apart within the sector.

This makes Guardamiglio a reliable and winning company, supported in all its functions by the large group it is part of, and capable of offering clients the necessary know-how and structures to allow it to respond to all new market demand.

Its strong structure of approximately 250 collaborators allows Guardamiglio to offer its customers a unique service. The company has approximately 70 sales points throughout Italy, and each department is managed entirely by the company with its own instruments and specialised personnel, taking on all the problems and risks that such management involves.

To provide the customer with the greatest possible degree of satisfaction, Guardamiglio has several area managers who ensure the correct running of approximately 7 sales points. They manage the various problems effectively, as well as supplying the input necessary for a specific type of supply and for the implementation of promotional activities, thanks to their in-depth knowledge of local demand.

For the complete safety of the consumer, the HACCP regulations are respected to guarantee the hygienic-sanitary protection of all products.

Moreover, compliance with the meat traceability regulations involves the strict monitoring of all production phases, to allow each individual food item to be traced back to the raw material used at any time.

