



## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10



## VORWORT

Golferà ist ein auf die Wurstwarenherstellung spezialisiertes Unternehmen, das hohe Qualität und Innovation zu seinen Stärken gemacht hat.

Die Tradition der Geschmäcker vergangener Zeiten und die beständige Suche nach innovativen Produkten, die sich den neuen Bedürfnissen des Marktes anpassen.

Diese Unternehmen garantiert dank strenger Kontrollparameter in Bezug auf die Auswahl der Zutaten und Rohstoffe sowie in Bezug auf die Verarbeitungsschritte eine absolut erstklassige Qualität. Genauso wie den Geschmack seiner Wurstwaren.

## MISSION

Das know-how und die unternehmerische Kreativität geben uns die Möglichkeit, Sonderspezialitäten mit unnachahmlichen Eigenschaften zu herstellen: wir verbinden traditionelle Geschmäcke mit einer völligen Leichtigkeit.

## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10

# GOLFERA UND DIE REGION

Nehmen Sie sich eine Straßenkarte und sehen Sie sich die Region zwischen Bologna, Ferrara und Ravenna an. In der Mitte dieses Dreiecks liegt Lavezzola, ein historischer Ort in der niederen Romagna in der Gemeinde Conselice.

Hier sind wir nur wenige Kilometer vom Comacchio-Tal und der Naturoase Campotto und Argenta entfernt, einem Feuchtgebiet im Naturpark Po-Delta.

Hier befindet sich der Wurstproduzent Golfera Spa, der vor allem für den Golfetta berühmt ist und seit über fünfzig Jahren hochwertige Salami herstellt. Dieser Winkel in der östlichen Po-Ebene wurde dem Meer im Laufe der Jahrhunderte durch Trockenlegung entrissen.

Zwischen diesen Dörfern und Landschaften wurzelt die Geschichte von Essen und Trinken in den Flüssen und Straßen: Der Sillaro war eine Art gastronomische Grenze, auf deren westlicher Seite nicht das für die Romagna typische Hammelfleisch auf den Tisch kam; der Reno, das antike Flussbett des Po di Primaro, der über Jahrhunderte als eine echte "Salz-Autobahn" diente, die die Adria mit den Städten der Po-Ebene verband; die Via Bastia, die die Fürsten von Este zwischen Ferrara und der Romagna bauen ließen und an der sich einst eine Gaststätte an die andere reihte.

Golfera operiert in einer Region, in der eine geheime Verbindung von kulinarischer Tradition und Landschaft besteht. Eine Ebene überzogen von einem Netz von kleinen Städten, typischen Glockentürmen und winzigen Dörfern, das Erbe einer Jahrhunderte alten bäuerlichen Tradition, in der man sich über Generationen das Rezept für hausgemachte Würste weitergab.

Und genau innerhalb dieser Tradition hat Golfera seine innovativen Produkte entwickelt, wie aus dem Firmenmotto "neue Wurst mit dem Geschmack der Tradition" ersichtlich ist. Dieses Motto ist die Synthese einer umfassenden hochwertigen Produktpalette. Auf diese Weise bietet das Unternehmen Golfera eine Art Miniatur-Italien der Wursttradition. Wurstwaren nach neuen ernährungstechnischen Gesichtspunkten, jedoch geschmacklich und auch sonst nach antiker Tradition, neu in Bezug auf die Produktionstechnologie und die Hygieneansprüche und traditionell in dem Wissen und der Kultur, die den Hintergrund der Wurstherstellung bilden. Der Verbraucher findet praktisch ganz Italien in all seiner Qualität, Service, Innovation und Tradition auf seinem Teller.

## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10





# HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!

Das Unternehmen erstreckt sich über eine Fläche von 38.000 m<sup>2</sup> mit einer bedeckten Oberfläche von 10.000 m<sup>2</sup>:

- davon 3230 in der Weiterverarbeitung
- 5800 in den verschiedenen Produktionsabteilungen (Reifung, Kühlzellen, Lager)
- 570 für Büros und der Rest sind Grünanlagen, Gelände und Parkplatz.

Im Jahr 2009 festellte unsere Firma eine Wochenherstellung von mehr als 75.000 kg, zwischen getrocknete, gekochte und rohe Produkte.

Außerdem hat Golferä einige "Weißzimmer", zur technologischen Avantgarde für die Herstellung von den geschnittenen Wurstwaren gehören.

In den letzten Jahr belaufen sich die Volumen von der Herstellung für die geschnittene Produkte auf mehr als 8.000 kg /pro Woche.

Die gute geschäftliche Leistung der Marke Golferä machte jedoch eine zusätzliche Erweiterung der wichtigsten Abteilungen notwendig, die sich momentan in Planung befindet. Die modernen und luftigen Werksräumen, in denen – wortwörtlich – keine Fliege zu sehen ist, werden täglich mehrere Stunden gereinigt; und das Hin und Her der Wagen, Umlenker und elektrischen Gabelhubwagen schlägt den Rhythmus der Arbeitsphasen, die alle Stärken der traditionellen Wurstherstellen bieten.



## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10



# DER MARKT UND DER VERTRIEB

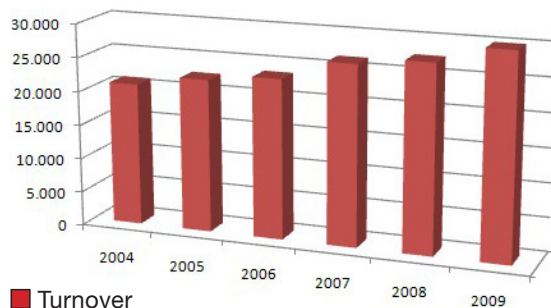
Das Unternehmen erwirtschaftet 60 Prozent seines Umsatzes über den Verkauf in Einzelhandelsketten, weitere 20 Prozent über den Einzelhandel und den Großhandel; das Unternehmen unterhält ein Netzwerk von etwa 70 Vertretern und Bereichsleitern, die auch den Kanal des handelsüblichen Warenverkehrs abdecken.

**Der Export macht etwa 20 Prozent des Umsatzes aus:** Wie auch der Rest der italienischen Wurstwarenindustrie erbringt die Firma den größten Erfolg in Frankreich, der Schweiz und Deutschland, in denen über die Hälfte des Auslandsumsatzes erarbeitet wird. In diesen Märkten erfreut sich die italienische Gastronomie eines konsolidierten Ansehens, das in engem Zusammenhang mit dem Bild von Italien als Land des Urlaubs und der Kultur steht.

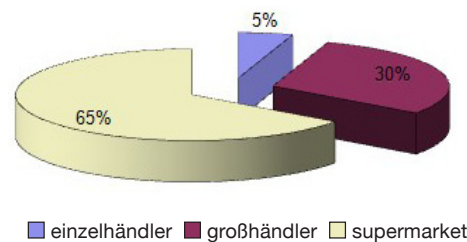
Im außereuropäischen Ausland hat sich Golfer Spa bis nach **Japan, in die Vereinigten Staaten und Kanada vorgewagt.**

Das Unternehmen nimmt an den wichtigsten internationalen Messen teil, wie zum Beispiel der Cibus in Parma, der Anuga in Köln und der Sial in Paris, wo es auch für seine innovativen Produkte wie Golfetta und die Aufschnitt-Produktreihe "Rotolini" große Anerkennung erzielte.

**Turnover** □/1.000



**Verteilung**



## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10

# EIN WENIG GESCHICHTE

Das in den 1960er Jahren gegründete Unternehmen war lange auf die Herstellung von Mortadella spezialisiert und war Teil der italienischen Entwicklung des traditionellen Einzelhandels.

In den 70er Jahren begann GOLFERA, neben der konsolidierten Produktion und dem Verkauf von Mortadella, auch mit der Herstellung von Salami.

Innerhalb dieser Spezialisierung entstand 1989 die beliebte **GOLFETTA**, die erste Wurst aus Schinkenfleisch, einzigartig und unverwechselbar in der Form. Auf der Lebensmittelmesse CIBUS 1990 gewann sie den **OSKAR FÜR INNOVATION**. Dabei erweckte das Unternehmen mit diesem Produkt auch großes Interesse bei den Einzelhandelsketten.

Im Laufe der 90er Jahre setzte sich die Firma durch die wachsende Markteindringung in die Handelsketten und eine wachsende Organisation der Verkäufe auf dem gesamten italienischen Markt durch und schuf ein feinmaschiges Vertreternetzwerk auf dem italienischen Staatsgebiet.

1997 übernahm die Familie Zavaglia das Unternehmen GOLFERA. Ab diesem Zeitpunkt wurden innovative Produkte entwickelt wie **GOLFELLA**, **DOLCEMAGRO**, **SAN VALENTINO** und zuletzt **BRESI** und die Expansion auf die ausländischen Märkte in Angriff genommen.

Gleichzeitig zu der starken geschäftlichen Entwicklung nahm das Unternehmen im Laufe der Jahre umfassende Modernisierungen und Erweiterungen an Struktur, Anlagen und Technologie vor und eröffnete ein eigenes Analyselabor und Reinräume, in denen die Wurstwaren in geschützter Atmosphäre aufgeschnitten werden.

Heute gehört GOLFERA zu den fortschrittlichsten Firmen der Branche und die Qualität seiner Produkte ist international anerkannt. Als zusätzliche Garantie für ihre Qualität hat die Firma im Laufe der Jahre diverse internationale Prozess- und Produktzertifizierungen erhalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10





# ZERTIFIKAT > Zertifizierung Produkte



## Golfetta

zwei traditionelle Produkte wie Salami und Schinken.

- Nur italienisches Fleisch
- % Fett <=12
- Glutenfrei – 40 Tage gereift



## Golfella

Neues Produkt von 2003, gewürzt mit Kräutern und hergestellt aus bestem italienischen Schweinefleisch.

- Nur italienisches Fleisch
- Ohne Gluten, Laktose und Milcheiweiß



## Mortadella Bologna IGP (g.g.A.)

Ihr Name geht zurück auf das Lateinische mortarium, der Mörser, mit dem man das Fleisch mit den Gewürzen wie zum Beispiel Myrte zerstieß.

- Ohne zusätzliche Polyphosphate
- Ohne Gluten und Laktose



## Zampone Modena IGP (gefüllter Schweinefuß g.g.A.)

Natürliche Schwarte vom Schweinefuß als Hülle.



## Cotechino Modena IGP (Schlackwurst g.g.A.)

Spezialität aus Modena, hergestellt aus weniger wertvollen Schweinefleischabschnitten, Rezept aus dem 16. Jahrhundert.



## Cacciatore

### Italienische salamiähnliche Dauerwurst

Verschiedene Hackfleischarten, die mit anderen Zutaten zu einer homogenen Masse vermengt werden.



## Wurst aus Bio-Fleisch

## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10

# ZERTIFIKAT > Verfahrenszertifizierungen

## Zertifikat ISO 9000: 2000



Die Richtlinien für biologischen Landbau sehen für die Garantie des Verbrauchers vor, dass der gesamte Produktionsprozess, von der Zucht bis zur Ernährung, vom Schlachten bis zur Weiterverarbeitung unter strenger Aufsicht einer Kontrollbehörde stattfindet. Diese Behörde muss offiziell vom Land- und Forstwirtschaftsministerium anerkannt sein und soll die Konformität der Produktionsmethoden mit den Normen . 2092/91/EWG zum biologischen Anbau gewährleisten.

Golferia in Lavezzola Spa mit Identifikationsnummer 5658, wird vom Konsortium für die Kontrolle Biologischer Produkte kontrolliert und zertifiziert; dieses ist zugelassen bei SINCERT und IFOAM.



Außer der Kontrolle der Produktqualität ist noch ein Garantieverfahren der Qualität vorgesehen, in das Menschen, Arbeitsmittel und Prozeduren involviert sind.

Das Qualitätsmanagementsystem von Golferia wurde von der CSQA mit der Zertifizierung UNI EN ISO 9001:2000 versehen. [Siehe CSQA und IQNET Zertifikate]

Eine weitere Garantie für unser Engagement und die bestmögliche Zufriedenstellung unserer Kunden.



### IFS / BRC

Golferia hat die standards-internationalen Voraussetzungen für die Lebensmittelsicherheit in (Zertifikat IFS und BRC).

Diese Zertifikat ist in 1998 geboren wie Garantie für die Gütezeichensprodukte: das ist eine Bedingung daß die qualifizierten Lieferanten und die Verteilungsbetrieb verbindet.

IFS und BRC setzen die Regeln für die Herstellungsumgebung fest, die Produkts- und die Verfahrensspezifikationen, die Verhalten für den Personal fest.

## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10



# GOLFERA GREEN

Golferà und die PV-Anlage: 210.000 Kw/ Jahr über eine Oberfläche von 1000 m<sup>2</sup>.

Diese wichtige Investition war mit einem Energiesparenplan beendet: das Ersetzen von den internen und externen Leuchtkörpern mit den energiesparenden Lampen und von den Elektromotoren mit neuen energiesparenden Motoren.

Außerdem, auch eine Stauungsanlage für das Wärmesparen und für die Herstellung von warmem Gesundheitswasser realisiert war.

Diese Anlage gibt uns die Möglichkeit, den jährlichen Petroleumverbrauch von 500 tons nachzulassen: das heißt eine Ersparnis von 200.000 kg/Jahr von CO<sub>2</sub> und von 160.000 m<sup>3</sup> von Gas.



## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10





## KONTAKT

GOLFERA IN LAVEZZOLA S.P.A.

VIA DELL'INDUSTRIA 6/8

48017 LAVEZZOLA (RA) - ITALIA

P. IVA 00699130399

TEL. 0545.80615 - FAX 0545.80082

INFO@GOLFERA.IT - WWW.GOLFERA.IT

Geschäftsführender Direktor:	Stefano Zavaglia	<a href="mailto:szavaglia@golfer.it">szavaglia@golfer.it</a>
Verkaufsführer:	Adriano Visani	<a href="mailto:avisani@golfer.it">avisani@golfer.it</a>
Qualitätsleiter:	Emanuela Zavaglia	<a href="mailto:ezavaglia@golfer.it">ezavaglia@golfer.it</a>
Produktionsleiter:	Claudio Marinelli	
Verkaufsabteilung:	Andrea Zavaglia	<a href="mailto:azavaglia@golfer.it">azavaglia@golfer.it</a>
	Gianluca Bandini	<a href="mailto:gbandini@golfer.it">gbandini@golfer.it</a>
Emailadresse für die Bestellungen:		<a href="mailto:ordini@golfer.it">ordini@golfer.it</a>

## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
GOLFERA UND DIE REGION	3
HERZLICK WILLKOMMEN BEI UNS ZU HAUSE!	4
DER MARKT UND DER VERTRIEB	5
EIN WENIG GESCHICHTE	6
ZERTIFIKAT	7
GOLFERA GREEN	9
KONTAKT	10