

Sword: il surgelato di famiglia

Centro Catering è un'azienda di famiglia che, da quasi 30 anni, ha a cuore le esigenze degli operatori del mercato del surgelato. Il fondatore, Vincenzo Spada, ha creato una realtà specializzata nei surgelati, in grado di rispondere alle esigenze degli operatori food service e retail, offrendo qualità di prodotto, professionalità e una logistica flessibile, rapida e capillare. La gamma conta più di 500 referenze in linee di prodotto che spaziano dagli ittici ai vegetali, alle carni, alle frittiture, ai prodotti etnici e a molti altri (Centro Catering collabora con i più importanti player internazionali della produzione). L'orientamento al cliente dell'azienda è dimostrato dalle relazioni pluriannuali con numerosi clienti, dovute all'attenzione alla qualità e alla convenienza di prodotto e di servizio. I collaboratori sono la

CENTRO CATERING • *Qualità di prodotto per food service e retail, professionalità e logistica flessibile, rapida e capillare*



famiglia di Centro Catering e molte decisioni aziendali sono volte al miglioramento delle condizioni di lavoro, nonché alla gratificazione e crescita professionale. Per questo motivo vengono utilizzati solo i migliori strumenti per un'organizzazione logistica di altissimo livello.

La direzione affronta le sfide che il nostro mercato ci pone come opportunità di sviluppare soluzioni innovative. Centro Catering ha iniziato la sua attività commercializzando i marchi delle grandi multinazionali del settore. L'esperienza maturata, la capacità di lavorare a stretto contatto con i migliori produttori mondiali e la collaborazione con le aziende leader del mercato del frozen food hanno portato all'introduzione del brand Sword, che ha per certi versi rivoluzionato il modo di operare dell'azienda. La gamma dei surgelati Sword si è affermata in un tempo brevissimo nel mondo dell'Ho.Re.Ca ed è anche ricercata dal consumatore finale che la può trovare sia nella Grande Distribuzione Organizzata che nei negozi specializzati. Dall'anno della fondazione, fino al 2013, l'azienda ha commercializ-

continua a pag. 18

continua da pag. 16

zato solo prodotti destinati al food service in formati da 2,5 kg, rivolgendosi prevalentemente ai distributori del Sud Italia. Con la creazione di Sword è stata lanciata la linea retail prevalentemente in formati da 1 kg, destinata a soddisfare le esigenze dei consumatori finali e le richieste della distribuzione al dettaglio. Inoltre, per continuare ad ottemperare le esigenze dei grossisti, è stata lanciata anche la linea Sword Food Service. Con il tempo la gamma di prodotti Sword ha acquisito sempre più linee di prodotto: vegetali mono prodotto e mix, patate e specialità, appetizer, ittici, carni e una nuova linea interamente dedicata ai prodotti tradizionali del Made in Italy. Tutto ciò rappresenta al meglio la professionalità e il servizio impeccabile che Centro Catering intende offrire ai suoi clienti, con surgelati davvero buoni.

E poi c'è la capacità di trattare i prodotti secondo procedure certificate e garantite dai più moderni sistemi di surgelazione.

Il complesso aziendale si sviluppa su una superficie di circa 8.000 mq, di cui 4.000 mq sono occupati da strutture moderne per la conservazione dei prodotti surgelati e per la loro trasformazione. Il continuo miglioramento dell'organizzazione logistica,



ca, dotata di una moderna flotta di mezzi volti ad assicurare una distribuzione puntuale e capillare, permette di garantire ai clienti "continuità e servizio".

Attualmente, l'azienda opera nelle regioni del Sud Italia, compresa Malta, ma i programmi per il futuro sono volti all'ampliamento del mercato servito. La spinta proviene dal senso di necessità di ricercare e raggiungere una qualità sempre più

alta, nel massimo rispetto dell'economicità, per assicurare ai clienti prezzi assolutamente competitivi e nello stesso tempo raggiungere nuovi mercati, avvalendosi anche di prodotti regionali e nazionali che sono l'oggetto dei prossimi obiettivi del marchio Sword. La società sta lavorando per sviluppare nuovi prodotti nel settore delle tipicità regionali e nazionali. Le ricette Made in Italy, quelle vere, sono ap-

prezzate oltre oceano e non solo. La nuova linea è studiata per un consumatore che ricerca nel pasto pronto tutta la freschezza, la bontà e la tipicità di un piatto fatto in casa. Il focus è sul gourmet, in linea con la cucina tradizionale italiana e, soprattutto, siciliana.

Lo stile di vita è cambiato negli ultimi anni a livello mondiale, la modifica degli orari di lavoro e la frenesia della vita di tutti i giorni ci portano alla necessità di un approvvigionamento veloce. L'obiettivo è offrire un prodotto che sia ottimo, sicuro in termini di qualità e che al contempo soddisfi il palato di chi lo consuma, perché ciò di cui ci nutriamo gioca un ruolo fondamentale nelle nostre vite.

Sword: The family frozen food

Centro Catering – Product quality in the foodservice industry and in the retail market, professionalism and a flexible, fast and widespread logistics.

SWORD®
IL SURGELATO

Scopri anche tu,
la Qualità dei
Nostri Prodotti.



Tutti i giorni sulla tua tavola,
con prodotti **selezionati**
garantiti dai più
moderni sistemi
di **congelamento**.

