



Simone Bonazza, l'Amministratore Unico di Bechèr Spa

BECHÈR

Una storia lunga più di 60 anni, iniziata a Venezia con il piccolo salumificio di Angelo Bonazza.

Una storia di successo quella del salumificio Bechèr e del Gruppo imprenditoriale multibrand Bonazza, che dal 2006 ad oggi conta cinque stabilimenti produttivi e un ristorante con spaccio aziendale, tra le province di Venezia, Treviso, Vicenza e Belluno, affermandosi leader nella produzione di salumi in Veneto. In questo anno di pandemia abbiamo cercato di gestire l'emergenza con la massima tranquillità, mettendo al primo posto la salute dei nostri dipendenti: in produzione abbiamo ampliato i turni di lavoro con entrate e uscite scaglionate, fornendo a tutti i dispositivi di protezione necessari; negli uffici invece è stata avviata una politica di smartworking.

Come tutte le imprese, anche noi abbiamo risentito del periodo emergenziale, in particolare nella fase iniziale, ma grazie alle politiche di contenimento della pandemia che l'azienda ha prontamente messo in opera, siamo riusciti a mantenere costante il livello di produzione e a creare una forte sinergia con tutti i dipendenti.

Gli stili di consumo e quindi la domanda dei consumatori in epoca pandemica, da inizio 2020 ad oggi, hanno favorito una crescita a doppia cifra dei prodotti a libero servizio, categoria nella quale Bechèr vuole sempre tenere alta l'asticella della qualità e del livello di servizio, attraverso l'incremento produttivo e il restyling del packaging del cubettato, dell'affettato confezionato e dei prodotti a trancio.

Il marchio Bechèr si fonda su alcuni principi cardine: il rapporto radicato con il territorio di origine e la valorizzazione dei prodotti tipici, che nascono da antiche ricette e da sapienti lavorazioni: in primis la Soppressa Trevigiana, i salumi DOP del Vicentino e lo Speck del Cadore.

Più che cercare di differenziarci dalle altre imprese, il nostro obiettivo è quello di mantenere attivi ed elevati i nostri punti di forza, ovvero il costante impegno, la continua selezione delle materie prime utilizzate e gli investimenti strutturali e in ricerca del mercato. Tutti i nostri prodotti sono privi di glutine e di derivati dal latte, pertanto adatti alle persone con disturbi alimentari come i celiaci.

Di recente l'azienda ha voluto rafforzare la visibilità del marchio Bechèr attraverso campagne pubblicitarie televisive su scala nazionale e regionale, in particolare il BrandVideo con il logo aziendale trasmesso sulle reti Mediaset e una comunicazione adv istituzionale sui quotidiani di informazione e sportivi nazionali incentrata sulle specialità a cubetti Bechèr.



Bechèr s.p.a.

Via Postumia, 36
31050 Ponzano Veneto (TV)
Email: info@becher.it
Tel. 0422 9613



[salumificiobecher](https://www.facebook.com/salumificiobecher)



[salumificiobecher](https://www.instagram.com/salumificiobecher)

www.becher.it

