

BECHÈR®

Una STORIA lunga più di 60 ANNI

QUANTI STABILIMENTI E DIPENDENTI AVETE E DOVE?

Una storia di successo quella del salumificio Bechèr e del Gruppo imprenditoriale multibrand Bonazza, che dal 2006 conta cinque stabilimenti ed un ristorante, il Bechèr House, con spaccio aziendale annesso. Le sedi produttive sono dislocate tra le province di Treviso, Venezia, Vicenza e Belluno.

Bechèr Spa è tra le aziende leader nella produzione di salumi in Veneto. Il numero dei dipendenti riconducibili al Gruppo è in costante crescita e ad oggi è di circa 160 risorse.

QUANTO HA PESATO IL COVID CON I RISTORANTI CHIUSI?

La produzione legata al mondo Ho.Re.Ca. ha subito con il covid un forte calo, che è stato comunque abbondantemente assorbito dall'incremento delle richieste di prodotti a libero servizio nel mondo GDO. I numeri del 2020 e ancor di più del primo semestre 2021 sono il frutto di una puntuale strategia di Bechèr legata alla presenza in GDO.

PROSPETTIVE FUTURE SU QUALE PRODOTTO PUNTATE E SU QUALE MERCATO

Ottimi trend di vendita con il Cubettato Bechèr mono e bidose, "Le Prosciuttine", le vaschette di salumi affettati in atmosfera modificata e tantissime referenze a trancio.

Gli stili di consumo da inizio 2020 ad oggi hanno favorito una crescita a doppia cifra dei prodotti a libero servizio. Bechèr ha saputo dimostrare la capacità di soddisfare una domanda anomala nelle quantità, abbinandola all'efficienza e alla flessibilità tipiche dell'attività routinaria.

Tra le novità a libero servizio, è imminente il lancio della nuova linea premium Speck del Cadore Unterberger, impreziosita dal marchio "Cadore Dolomiti": il progetto contempla il confezionamento di speck selezionato affettato e in pratiche confezioni a cubetti e in stick. Nonché la novità premium dei wurstel senza pelle Bechèr, in particolare il Wurstel Pollo&Tacchino con carne 100% nazionale. Vogliamo soddisfare la richiesta

di un maggiore contenuto qualitativo, insieme ad una versatilità di utilizzo dei nostri prodotti da libero servizio, anche come occasione di condivisione e di convivialità sociale, rispetto al prevalente utilizzo domestico della passata stagione di restrizioni.

Inoltre manteniamo alta anche la produzione tradizionale dei nostri arrostiti e salami, per citare due dei segmenti più performanti. In particolare quest'ultimo è uno dei cavalli di battaglia dell'azienda: Salami, Sopresse, Salsicce e Salamelle tipiche Venete, Salsicce Napoli, Salamini alla Cacciatora, Salamini classici e piccanti snack, Bastoni di Salame dolci e piccanti, per citare qualcosa di un comparto diversificato e dinamico, disponibile dal pezzo intero all'affettato.

Per quanto riguarda il mercato, Bechèr ha trovato in tv la notorietà nazionale nel biennio 2020-21, in primis grazie ad un BrandVideo con il logo aziendale, che in pochi secondi racconta l'identity di "Bechèr Salumi di Natura". Per rafforzarsi come azienda di successo, sul mercato nazionale, Bechèr ha adottato una strategia integrata: le testate giornalistiche nazionali, i banner display e l'advertising via social media (Facebook e Instagram). Per avere la maggiore esposizione possibile anche sul mercato UE, Bechèr vuole presentarsi come un'azienda solida, competitiva e moderna, con alle spalle una storia lunga più di 60 anni.

IL RAPPORTO CON I CELIACI

Dal 2009 Bechèr è presente nel Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) con alcune referenze.

I nostri prodotti sono privi di glutine, derivati del latte, OGM e allergeni, proprio a dimostrare la massima attenzione a chi presenta intolleranze o disturbi alimentari.



SIMONE BONAZZA A.U. DI BECHÈR S.P.A.

COME STA ANDANDO IL VOSTRO BECHÈR HOUSE A PONZANO VENETO?

Il locale, nel clou della pandemia, ha risentito, come tutte le attività di ristorazione, del periodo di chiusura forzata e di limitazioni nei servizi. Ma già nel secondo trimestre 2021 abbiamo riscontrato un progressivo aumento del fatturato, con numeri vicini a quelli del periodo pre-covid.

Invitiamo i vostri lettori in Bechèr House, aperto 7 giorni su 7, per assaggiare gli assortiti piatti di cucina e di salumeria di nostra produzione. Nel nostro ristorante, adiacente alla sede direzionale del salumificio, esaltiamo gli ingredienti stagionali di alta qualità e valorizziamo le specialità Bechèr rappresentative della tradizione culinaria veneta ed italiana, rivisitati in chiave moderna grazie alla creatività dello chef.

PERCHÈ UNO DEVE ACQUISTARE PRODOTTI BECHÈR?

Perché l'esperienza accumulata in tutti questi anni ci permette di produrre e garantire un prodotto di qualità con una forte attenzione alle materie prime selezionate e ai processi produttivi.

Il nostro obiettivo è fidelizzare il rapporto con il consumatore attraverso un dialogo diretto, positivo ed autentico, che percorre un doppio binario: da un lato rafforzare il rapporto e la storia con il territorio di origine e dall'altro sapersi rinnovare con rapidità e rispondere in modo efficiente ed efficace alle aspettative di un panorama in continua evoluzione.



BECHÈR
HOUSE

TEL: +39 0422 967872
WEB: becherhouse.it



TEL: +39 0422 961499
WEB: becher.it/spaccio-becher



“per un *Piacere... al Cubo*,”

AiC  Associazione Italiana Celiachia



1955
BECHÈR
Salumi di Natura

Dal 1955.
BECHER.IT

