



Randall Parker Foods, lavorare in partnership con l'Italia



DI ROBERT BONETTI

Il gruppo inglese Randall Parker Foods, è stato fondato nel 1995 con l'acquisizione della società Weddel Swift. La crescita si è completata successivamente con le aziende H.M Bennet e Hamer International, specializzate nella produzione di carni ovine. L'importanza del mercato italiano per Randall Parker Foods, nella partnership con Kimeat.



Jim Gaffney, Managing Director del Gruppo RPF



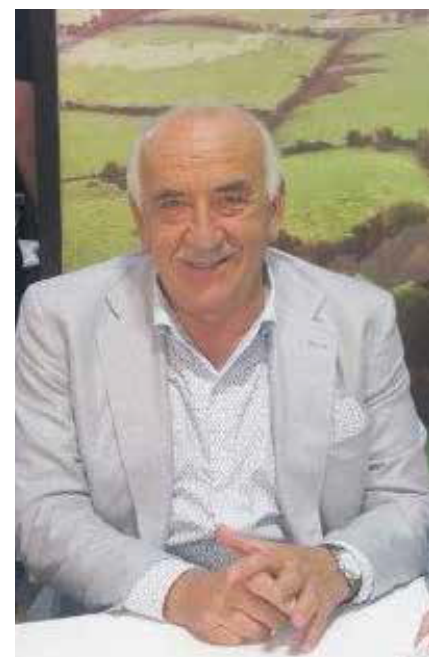
Graham Penny, Sales Director del Gruppo RPF

Milano. Una bella e simpatica intervista in video conferenza con Jim Gaffney e Graham Penny, dirigenti del Gruppo RPF, insieme al partner italiano Giacinto Fusetti, direttore di Kimeat, (Società di Trading Svizzera) per scoprire la storia, le tradizioni, gli obiettivi e le strategie di mercato della Randall Parker Group, gruppo inglese, leader nella produzione di carni ovine. In questo difficile momento di Covid 19, anche la comunicazione si è dovuta adeguare, in modalità Webinar per dialogare con i tre professionisti del mondo delle carni.

"Randall Parker Foods -ha dichiarato Graham Penny, sales manager del gruppo - ha sempre apprezzato l'importanza e la valenza del consumatore italiano per la carne d'agnello. Un consumatore sempre molto attento alla salubrità, alla qualità e alle caratteristiche nutrizionali delle carni. Per molti anni abbiamo visto l'azienda crescere, cambiare e svilupparsi nel principale mercato europeo dei consumatori di agnello, che rimane il Regno Unito. Poi, la domanda sempre più crescente di prodotti a base di carne d'agnello, verso le esportazioni sui mercati europei, ha visto il prevalere delle esigenze del mercato italiano per un prodotto su misura e di alta qualità per il retail e il food service. Per noi, come strategia aziendale, la qualità del prodotto, unita alle tradizioni locali dei nostri allevatori, è sempre stato il fattore trainante per il raggiungimento degli obiettivi e delle partnership costanti con i nostri clienti. Tutto inizia nelle fattorie del Regno Unito, che si tratti di Agnello IGP Gallese o IGP West Country o "Farm Assured British Lamb". I nostri agricoltori si concentrano sulla qualità di allevamento, dieta alimentare e finitura dei loro agnelli. Molti dei nostri partner italiani hanno visitato le aziende agricole per vedere la cura e l'attenzione ai dettagli nella produzione di agnelli di prima classe.

Con la domanda di carne d'agnello di qualità la produzione è cambiata nel corso degli anni. Una volta era un mercato basato principalmente sulle carcasse e venivano selezionati agnelli da 8 kg fino a 20 kg per le esigenze dei consumatori. Mentre per il mercato italiano la clientela si è diversificata negli anni con tipologie diverse di fornitura. Sui mercati del Nord Italia la richiesta maggiore si è sviluppata verso i tagli sottovuoto, consegnata in cartoni pack già pronti per il dettaglio. Per i mercati del Sud Italia, invece la fornitura della carcassa intera di agnello, ancora oggi è la richiesta principale. Randall Parker Foods -ha continuato Graham

assicura un ottimo servizio di logistica i propri clienti italiani insieme al partner Kimeat, una commerciale con sede in Svizzera. La partnership con la società di Trading, diretta dall'amico Giacinto Fusetti, è importante perché ci consente di collaborare con la GD e GDO italiana e anche con i grossisti importatori, per sviluppare nuovi prodotti, nuovi modelli di consumo, che fanno tendenza sui mercati, e promuovere le diverse tipologie di packaging. Oggi il "Pack" è diventato uno strumento molto apprezzato secondo le ricerche di marketing e della comunicazione verso il consumatore. Il business è cambiato nel corso degli anni e i tagli sottovuoto hanno preso la supremazia delle vendite per l'Italia, nei confronti delle carcasse. Insieme a Kimeat, oltre al dialogo continuo con i clienti retail, abbiamo anche ottime performance con i canali HoReCa e Foodservice, per fornire prodotti a base di carne d'agnello con l'esatta specifica di tagli richiesti dai loro clienti dell'alta ristorazione. Graham Penny, da ottimo dirigente qual è, dimostra di conoscere tutte le diverse fasi di lavorazione e distribuzione che il gruppo propone nella fornitura della carne d'agnello; Infatti nella sua narrazione, continua a illustrare tutte le fasi di lavorazione e forniture dei prodotti a base di carne d'agnello; "Ogni settimana abbiamo camion refrigerati che consegnano in Italia, nelle diverse piattaforme logistiche,



Giacinto Fusetti, Direttore di Kimeat, Società di Trading Svizzera



umentando il numero dei trasporti e delle consegne durante l'alta stagione. Nello specifico utilizziamo la ditta italiana "Fagioli Logistics". Questo partner nei trasporti ci fa stare tranquilli per la sua alta professionalità e siamo consapevoli che i tempi di consegna saranno mantenuti secondo la richiesta dei nostri clienti. I nostri prodotti sono sempre consegnati in base agli ordinativi richiesti e sotto il corretto controllo della catena del freddo. Tagli in sottovuoto e prodotti in confezioni pronte per la vendita al dettaglio.

Con l'avvicinarsi della Brexit, interviene Jim Gaffney, CEO di Randall Parker Foods - il nostro gruppo è ancora maggiormente focalizzato sul mercato italiano e sulle richieste di agnello di alta qualità. Abbiamo una solida base di clienti e lavoriamo in collaborazione con tutti i principali operatori della nostra filiera delle carni ovine. Anche per il prossimo anno 2021, continueremo a fornire la carne d'agnello di alta qualità, in carcasce, in tagli sottovuoti, e confezioni pronti per la vendita al dettaglio alla nostra clientela



e sempre con una corretta informazione sulla carne d'agnello. Un prodotto altamente nutrizionale di grande digeribilità e di facile consumo per tutto l'anno. Una prima scelta in qualsiasi giorno della settimana, per i pasti a casa o per le occasioni di feste o cene e anche al ristorante. Randall Parker Foods fornisce prodotti di alta qualità per tradizione e competenza professionale; il consumatore italiano apprezza gusto e tenerezza delle nostre carni d'agnello. Un testo di prova che per noi è una garanzia, visto le tradizioni gastronomiche della cucina italiana. E su questi punti fondamentali, noi andremo avanti con fiducia anche nei prossimi anni, insieme al



partner Kimeat". Termina questo colloquio virtuale del Gruppo RPF, il direttore di Kimeat Giacinto Fusetti braccio esecutivo dei prodotti Randall Parker Foods sui mercati italiani. In pratica kimeat rappresenta il raccordo tra la produzione di Agnelli del Gruppo RPF e le esigenze dei diversi clienti sparsi sulla penisola; il risultato è la continua fornitura di prodotti su misura, coniugata da servizio, sicurezza e alta qualità. "Lavoro con il Gruppo RPF - racconta il dirigente di Kimeat - ormai da più di 20 anni. Un periodo così lungo, in un rapporto commerciale, è indice di un legame profondo, non solo di natura professionale, ma anche personale. Questo rapporto è cresciuto nel tempo e si è consolidato, con reciproca stima tra professionisti del settore carni. In tutti questi anni abbiamo avuto grandi soddisfazioni e siamo arrivati ad avere come clienti quasi tutte le più importanti catene di supermercati a livello nazionale e i grossisti specializzati nel settore ovino. I cambiamenti dei consumatori, i nuovi trend, e nuovi modelli di consumo nelle carni ovine, hanno modificato anche la nostra offerta di prodotto.

All'inizio fornivamo quasi esclusivamente carcasce, mentre oggi prevalgono le richieste di tagli sottovuoto e confezioni pronte alla vendita.

Sicuramente - ha concluso Giacinto Fusetti - la presenza del Gruppo Randall Parker Foods in Italia, continuerà anche dopo Brexit, a testimonianza della professionalità e del rispetto nei confronti dei clienti italiani. Senza dimenticare che la gastronomia italiana continuerà ad apprezzare molto la qualità delle carni d'agnello del Gruppo RPF".

I NOSTRI SITI: SPECIALISTI IN AGNELLO

Gestiamo due impianti ad alta specificazione nel Regno Unito, che sono in posizione ideale per soddisfare le esigenze e le aspettative del consumatore moderno.

RPF fornisce carcasce e tagli interi utilizzando la più recente tecnologia di imballaggio. Siamo in grado di elaborare e confezionare agnello fresco e congelato per le specifiche esatte che si tratta di prodotti all'ingrosso, al dettaglio o pronti al forno. È disponibile anche l'agnello biologico.

ANDOVER, HAMPSHIRE

Questo è il nostro impianto di taglio e confezionamento, con capacità di trasformazione di 20.000 carcasce a settimana e produzione di prodotti confezionati con tecnologia MAP (confezionamento in atmosfera modificata) o Skinpack per il settore della distribuzione. Offriamo una gamma di prodotti di carne di





agnello, dai tagli generali agli specifici prodotti di macelleria, pronti per l'esposizione in punto vendita.

LLANIDLOES, POWYS

Il nostro mattatoio, ubicato nel cuore della zona più ricca di allevamenti dell'intero Galles, trasforma carne bovina e di agnello di alta qualità per la vendita al dettaglio e all'ingrosso oltre che per i mercati internazionali. Con sede nella parte centrale del Galles, questo impianto può trasformare la carne di 30.000 agnelli e di 500 bovini a settimana. Utilizzando stimolazione a bassa tensione e specifici sistemi di raffreddamento, siamo in grado di garantire un prodotto finale di alta qualità.

ORIGINE GARANTITA

Il nostro specifico modello di approvvigionamento diretto ci permette di acquistare tutti i prodotti direttamente dall'allevamento, garantendoci quindi maggiore controllo e migliori informazioni sulla provenienza e la qualità dei



nostri prodotti. Siamo approvati dalla PGI e godiamo di elevata affidabilità in qualità di fornitori di prodotti particolari quali Welsh Black Beef or Welsh, Scottish and West Country Lamb.

ORIGINE LOCALE, INTERESSE GLOBALE

La provenienza è di grande importanza per noi per garantire la tracciabilità e la qualità dei nostri prodotti. Ci sforziamo di soddisfare le esigenze dei nostri clienti, offrendo diverse tipologie di prodotti: tagli primari e messi sottovuoto e confezionati in scatola e carcasce di agnello fresco appese. Usiamo trasporti groupage in modo da soddisfare anche piccole domande. I nostri prodotti sono spediti nel Regno Unito e in Europa e raggiungono anche alcuni dei principali gruppi retail e all'ingrosso del mondo, in Medio Oriente, Asia, Africa e Nord America, fino ai mercati caraibici e scandinavi. I nostri impianti sono ubicati in posizioni ideali in termini di opzioni logistiche, permettendoci di spedire via terra, via mare e per via aerea.

SERVIZI

Siamo in grado di fornire il servizio completo per carni di manzo e agnello; acquisto, trasformazione e distribuzione. Collaboriamo da tempo con i principali rivenditori e distributori nella categoria carni di agnello. Il nostro team di esperti, in tutte le discipline presenti nella filiera, rende possibile la collaborazione con la vostra organizzazione per garantirvi una crescita aziendale redditizia e sostenibile.

SICUREZZA

L'integrità è fondamentale per la nostra attività e per i prodotti che offriamo. Dal benessere animale alla produzione alimentare, i nostri standard sono controllati e tracciati da esperti indipendenti. Tale sistema ci garantisce di vendere prodotti di elevata qualità sui quali si può contare. Entrambi i nostri impianti operano conformemente alle norme BRC di livello A e siamo altamente accreditati rispetto a tutti i principali standard di settore. Si tratta di uno strumento importante per ricevere



dati specifici sulla provenienza e la produzione, dalla tecnica di allevamento degli animali fino alla lavorazione delle carni e alla consegna del prodotto.

SOSTENIBILITÀ

I nostri collaboratori operano in un luogo di lavoro sicuro e sostenibile. Randall Parker Foods valorizza tutto il personale e il contributo che ogni nostro collaboratore apporta al successo della nostra attività. Ogni singolo giorno in azienda facciamo squadra, offriamo formazione, comunichiamo in modo efficace, con impegno e rispetto a tutti i livelli e con particolare riguardo su salute e sicurezza. La comunità locale è un elemento fondamentale in azienda. Abbiamo un ruolo specifico da svolgere e una responsabilità particolare nei confronti della nostra comunità. Condividiamo il nostro successo, trasformandolo in un vantaggio per coloro che vivono e lavorano intorno a noi. Il nostro ambiente è la nostra vita. Attuiamo un costante controllo del nostro impatto ambientale, misurando e riducendo il consumo di energia e l'impronta carbonio, l'utilizzo di acqua e la produzione di rifiuti. Siamo e resteremo un'azienda a rifiuti zero quindi non abbiamo né avremo rifiuti da portare in discarica. Siamo alla continua ricerca di nuovi modi per generare un impatto positivo sull'ambiente. Le nostre attività hanno lo scopo di creare il prodotto giusto nel modo giusto. In quanto azienda etica e responsabile, i nostri acquisti di materia prima saranno sempre basati sull'integrità delle nostre relazioni e sulla nostra presenza costante sul campo, definendo quotidianamente sani rapporti professionali in tutta la filiera.

