



KPMG: LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA

E' LA MIGLIORE CATENA RETAIL ALIMENTARE DELLA REPUBBLICA CECA

E' questo il risultato della ricerca condotta dall'azienda internazionale di servizi, svolta fra i 200 migliori brand attivi in Repubblica Ceca. Che ha premiato il modello tradizionale di vendita servita, la competenza, la qualità dei prodotti e la cortesia dei 24 negozi di Brazzale.

Zanè (Vi) – Mercoledì 9 febbraio. “Siamo orgogliosi di annunciare che la **Formaggeria Gran Moravia** è stata giudicata da Kpmg la **miglior catena retail al dettaglio della Repubblica Ceca** per l'anno 2021”. E' con queste parole che **Roberto Brazzale**, presidente del Gruppo e ideatore della catena di negozi La Formaggeria Gran Moravia, ha commentato l'importante risultato ottenuto

nella ricerca che **la società internazionale Kpmg ha condotto tra i 200 più importanti brand attivi nel Paese**, interpellando oltre 5mila addetti, esperti e consumatori. E sono proprio loro che hanno scelto i 24 negozi a marchio La Formaggeria Gran Moravia come migliore catena retail alimentare della Repubblica Ceca, sbaragliando la concorrenza di insegne tra le più affermate in Europa e nel mondo.

Ma le sorprese sono arrivate anche dalla classifica finale generale. In questo caso, La Formaggeria Gran Moravia ha conquistato il 4° posto assoluto tra tutte le attività della Repubblica Ceca che comportano relazione con il cliente. Alle spalle del super-team delle Formaggerie di Brazzale, risultano colossi quali **Starbucks** (9° posto), **Zalando** (23°), **Tchibo** (24°), **Netflix** (30°), **Decathlon** (32°), **Ikea** (45°), **Spotify** (47°), **Zara** (61°), **Kaufland** (65°), **Vodafone** (84°), **Tesco** (89°).

Colpiscono in particolare due aspetti: **la preferenza data dal consumatore** alle modalità tradizionali di vendita, cioè quelle basate sul rapporto umano con il commesso e sulla fiducia, e la **formidabile capacità dei 150 collaboratori** che lavorano nei negozi La Formaggeria Gran Moravia, che ogni giorno assicurano un servizio cortese e qualificato a oltre 5mila clienti. Anche grazie alle tante attività di formazione e ai numerosi viaggi in Italia, alla scoperta di aziende e prodotti del nostro Paese, che ogni anno coinvolgono i commessi di



La più antica tradizione italiana

Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



tutti i negozi della Repubblica Ceca. Ed al massimo ogni due mesi tutti i responsabili dei negozi si incontrano con Roberto Brazzale per una giornata di aggiornamento, formazione, scambio di idee, nuove proposte.

Le Formaggerie Gran Moravia ispirate alla storica macelleria di famiglia, ad Asiago

“Ad ispirarci, per la catena di negozi La Fromaggeria Gran Moravia è stata l'esperienza vissuta ad **Asiago** durante la nostra infanzia, quando guardavamo per ore affascinati i nostri nonni Benetti Cristiano Bisachese e Maria Rigoni Snechele condurre con signorilità e amore la loro **macelleria nella Piazzetta di via Lobbia**, casa e bottega”, racconta Roberto Brazzale. “Abbiamo voluto ricreare la stessa atmosfera di **cordialità, competenza, altissima qualità** dei prodotti. Un modello antico come il mondo che resta sempre il più valido perché corrisponde a ciò di cui ogni essere umano ha bisogno: **il rapporto interpersonale**”. Un risultato da riconoscere a chi lavora ogni giorno all'interno dei negozi e si relaziona con ciascun cliente con disponibilità e tatto. Spiega ancora Brazzale: “Non avremmo mai potuto creare nulla di simile senza incontrare sulla nostra strada un popolo di persone straordinarie come quello ceco. Il merito è tutto loro, dei nostri collaboratori. Ci piacerebbe ricordare i nomi di tutti i nostri commessi e responsabili: è da non credere la passione e la competenza con la quale vendono i prodotti alimentari provenienti da tutta Italia, **oltre 500 referenze da 80 fornitori**”.

L'e-commerce sarà la novità 2022. Ma senza perdere la bellezza del rapporto umano

Come per tutto il retail, la **pandemia** ha rappresentato una prova anche per i negozi La Formaggeria Gran Moravia, che non hanno mai rinunciato alla loro vocazione del modello tradizionale di vendita, cioè quella servita. Con risultati eccezionale anche durante i periodi più difficili di questi due anni. Proprio in virtù del cambio di abitudini dei consumatori, che sempre più cercano la possibilità di effettuale anche la spesa on line, la catena di negozi ha in programma, per il 2022, di **implementare l'e-commerce** di tutti i prodotti. “Quando usiamo un e-shop e poi qualcuno ci porta l'ordine a casa, non accade nulla di diverso rispetto a 60 anni fa In Italia. Quando era abitudine, per ogni negozio di alimentari, ricevere telefonate dalle casalinghe italiane con una lista di prodotti da acquistare che poi un giovane ragazzo, e anche io l'ho fatto in gioventù, sorridendo e fischiettando portava a casa col motorino o la bicicletta. L'unica modifica è che adesso abbiamo strumenti che rendono tutto ancora più facile, ma non dobbiamo perdere **la bellezza insostituibile del rapporto umano**”, spiega Roberto Brazzale.



La più antica tradizione italiana

Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



La Formaggeria Gran Moravia: una vetrina per il cibo e la cultura italiana

Nata nel **2011**, la catena conta oggi 24 negozi nei quali lavorano oltre 150 commessi che servono più di **1,5 milioni di clienti ogni anno**. La direzione operativa è affidata allo staff diretto da Claudio La Carbonara. Il modello "La Formaggeria Gran Moravia" è quello del negozio servito di alimentari della tradizione italiana, basato sulla figura del "casolin", il droghiere, di alta professionalità e sull'offerta di prodotti della più alta qualità a prezzi che si cerca di contenere per quanto possibile con economie di scala ed efficienza. Provengono direttamente dal caseificio Brazzale Moravia di Litovel o dall'Italia, con una selezione operata tra oltre 80 diversi fornitori. Grazie ad un piccolo caseificio artigianale creato appositamente a Litovel, Brazzale è in grado di offrire in via esclusiva tutti i giorni nelle Formaggerie 50 diversi prodotti lattiero caseari freschissimi. Il contatto personale quotidiano con migliaia di consumatori permette di raccogliere i loro suggerimenti e farne tesoro, anche in fase di produzione. Nei suoi negozi in Repubblica Ceca, la catena di Brazzale **promuove la varietà delle culture italiane della tavola** con costanti **attività di informazione e degustazione** nei punti vendita e attraverso il **Magazine** cartaceo distribuito **gratuitamente** nei negozi, con cadenza bimestrale e una tiratura di **50 mila copie**. I suoi negozi costituiscono una formidabile **vetrina e canale di vendita per i prodotti italiani** di importazione, che **rappresentano oltre il 70% del venduto**. Centinaia di referenze per una gamma completa, che va dai lattiero caseari ai salumi, dai prodotti da forno a conserve, pasta e tutto ciò che serve per realizzare ogni giorno un'alimentazione secondo lo stile italiano. In assortimento, tutti i grandi classici della nostra tradizione e molte chicche selezionate da produttori artigianali e locali, comprese alcune specialità realizzate ad hoc per le Formaggerie. Un ufficio dedicato, in Italia, gestisce la selezione e gli acquisti sotto la guida di Rita Marchesini.

Brazzale spa

Brazzale spa è la più antica impresa lattiero casearia italiana, attiva senza interruzioni almeno dal 1784 (esistono documenti che attestano l'attività di famiglia già dalla metà del Seicento). La famiglia Brazzale originaria dell'altopiano di Asiago scende dal Monte di Calvene a Zanè nel 1898 per avvicinarsi a Thiene, importante centro di mercato e di logistica ferroviaria. Negli anni 20 del Novecento costruisce il primo burrificio industriale con macchine confezionatrici e celle frigorifere, utilizzate anche dagli ospedali del comprensorio. Tra le due guerre la famiglia Brazzale, che ha depositi a Roma ed in Istria, oltre alla storica produzione di burro che prende il marchio Burro delle Alpi, inizia la stagionatura e commercializzazione dei formaggi grana piacentini e lodigiani, che per prima inizia a produrre nel Veneto da dopo la Seconda guerra mondiale. Nel 1954 fonda il Consorzio del Grana Padano ed in quegli anni realizza il nuovo burrificio industriale di Zanè. Gli anni del boom economico sono incalzanti e nel 1968 la famiglia Brazzale realizza il grande caseificio da grana a Campodoro (Pd), con annesso allevamento suinicolo. Nel 1979 nasce il marchio Alpilatte per identificare la linea di prodotti UHT. Il comm. Giovanni Brazzale, patriarca novecentesco, è per molti anni presidente della Banca Popolare di Thiene. Mentre le attività crescono in Italia ed all'estero, si susseguono le generazioni ed all'inizio degli anni 2000 i fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano Brazzale, nati e cresciuti a Thiene, prendono il controllo del gruppo realizzando un piano di internazionalizzazione in sintonia con le straordinarie opportunità offerte dai cambiamenti storici di fine '900. Dal 2000 danno il via al progetto Gran Moravia, in Repubblica Ceca, ed al progetto "Ouro



La più antica tradizione italiana

Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



Branco-Silvipastori” in Brasile. Nel 2002 realizzano la fusione delle attività industriali con la famiglia di Antonio e Roberto Zaupa di Monte di Malo, specialisti nelle paste filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi circa 900 addetti, dei quali la metà in Italia, il triplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 250 milioni di litri di latte all’anno, produce circa 35.000 tonnellate di prodotti finiti, esportati in oltre 60 paesi nel mondo. Ha creato una propria catena di vendita al dettaglio di 24 negozi per 1,5 mln di clienti ed esercita l’attività in 10 stabilimenti tra Italia, Repubblica ceca, Brasile e Cina. Proprio di recente ha rafforzato la sua presenza nell’alto vicentino con l’apertura del più grande magazzino robotizzato al mondo per formaggi grana, il nuovo impianto di burri speciali di Cogollo del Cengio ed il costruendo centro logistico di Marano Vicentino. Brazzale rappresenta un caso unico in Italia di azienda lattiero casearia fortemente innovativa, perfino rivoluzionaria, capace di espandere la propria catena produttiva fuori dalle corporazioni nazionali su scala internazionale mantenendo fortissimo radicamento e creazione di valore locali, con la creazione di nuovi prodotti evoluzione della tradizione. Nel 2011 ha creato la prima Filiera Ecosostenibile certificata, nel 2013 quantificato per prima il Waterfootprint, nel 2018 ha raggiunto per prima nel settore la neutralità di carbonio grazie alla piantagione di 1,5 milioni di alberi sui propri terreni in Brasile. Nel 2021, prima azienda del settore, ha creato il dipartimento scientifico tecnologico Brazzale Science Center assieme all’Università Statale di Milano. Grazie anche all’apprezzamento internazionale del modello Brazzale, il dr. Piercristiano, responsabile tecnologico del gruppo, è stato eletto nel 2020 presidente della Federazione Mondiale del Latte FIL-IDF, la prima volta per un italiano, e Gian Battista è presidente nazionale di Assocaseari.



La più antica tradizione italiana

Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com