



Fontana Ermes SpA

L'Azienda



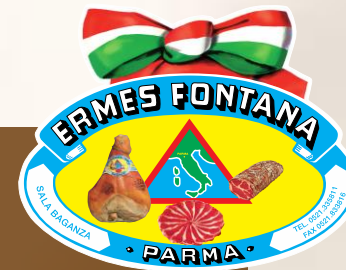
La Fontana Ermes SpA è un'azienda specializzata nella produzione di Prosciutto di Parma e di tutta la salumeria italiana tradizionale stagionata e cotta.

Fondata dal Sig. Ermes nel 1959, la società è da sempre gestita con dedizione e passione dalla famiglia Fontana.

Oggi i figli del Sig. Ermes gestiscono la società, mentre la terza generazione lavora in azienda per imparare i segreti del mestiere e l'amore per il prodotto che vengono tramandati di genitore in figlio assicurandone la continuità.

Il Sig. Ermes ha iniziato la sua attività salando e stagionando solo 17 prosciutti, oggi sono più di 500.000.

Dopo anni di investimenti, l'azienda conta una superficie produttiva di oltre 35.000 m^2 e un team con più di 200 addetti che contribuiscono al raggiungimento di un fatturato di circa 60.000.000€.



Il Luogo

Parma

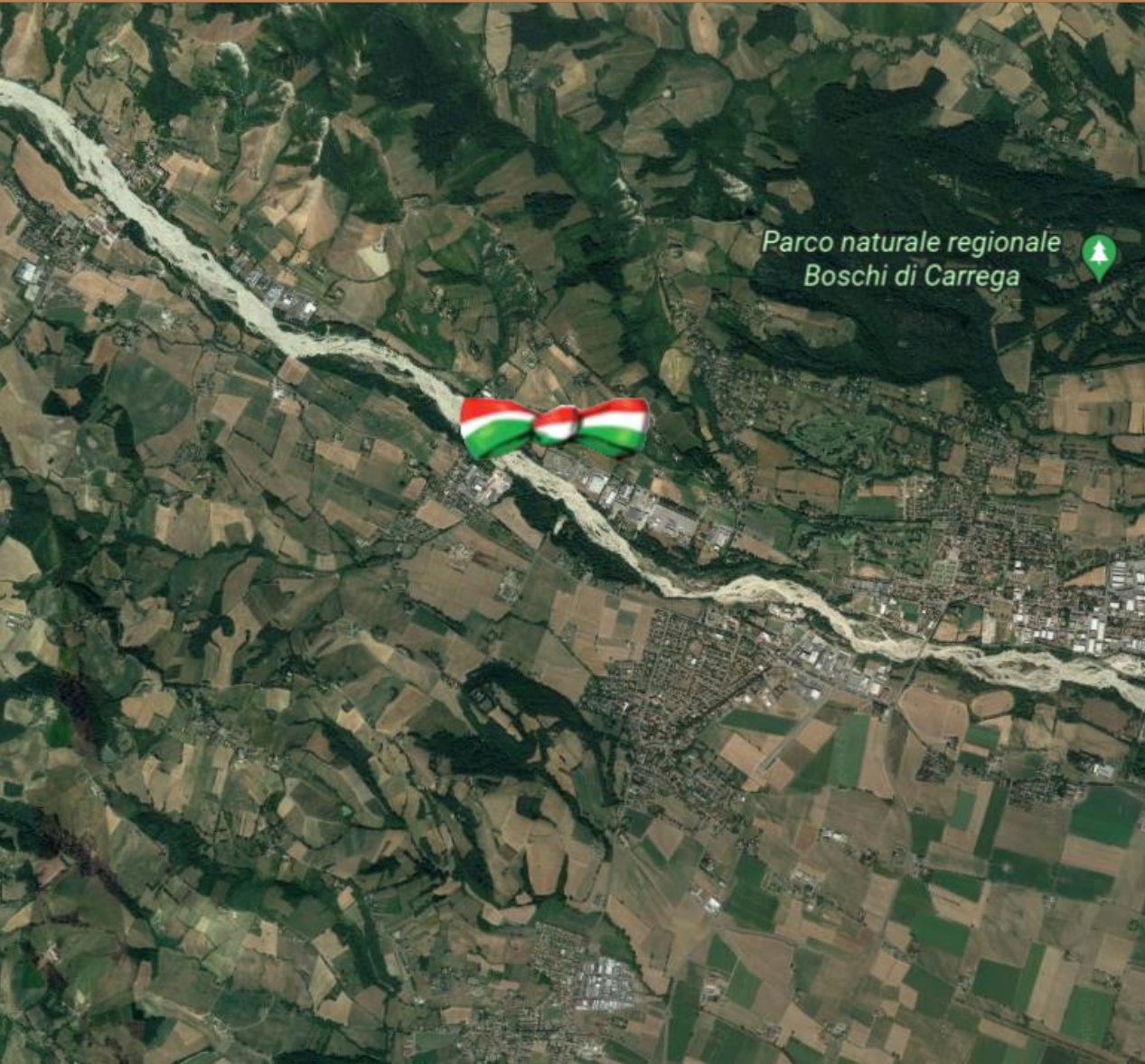
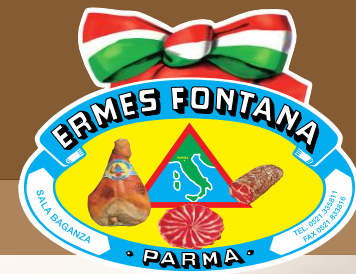


La città di Parma è nel mondo sinonimo di buon cibo e di grande tradizione nel realizzare prodotti di qualità.

Parma deve questa reputazione al clima unico unito a materie prime di alta qualità e alla grande abilità nella loro lavorazione.

Clima, materie prime e conoscenza hanno reso possibile la realizzazione delle più note produzioni tutelate, DOP e IGP, e il riconoscimento di “Città della Gastronomia” dall’UNESCO.

La Val Baganza



Ecco dove si trova la nostra azienda «coi fiocchi».

L'azienda è locata nell'area del Parco Regionale dei Boschi di Carrega, tra le colline delle campagne di Parma e le rive del torrente Baganza.

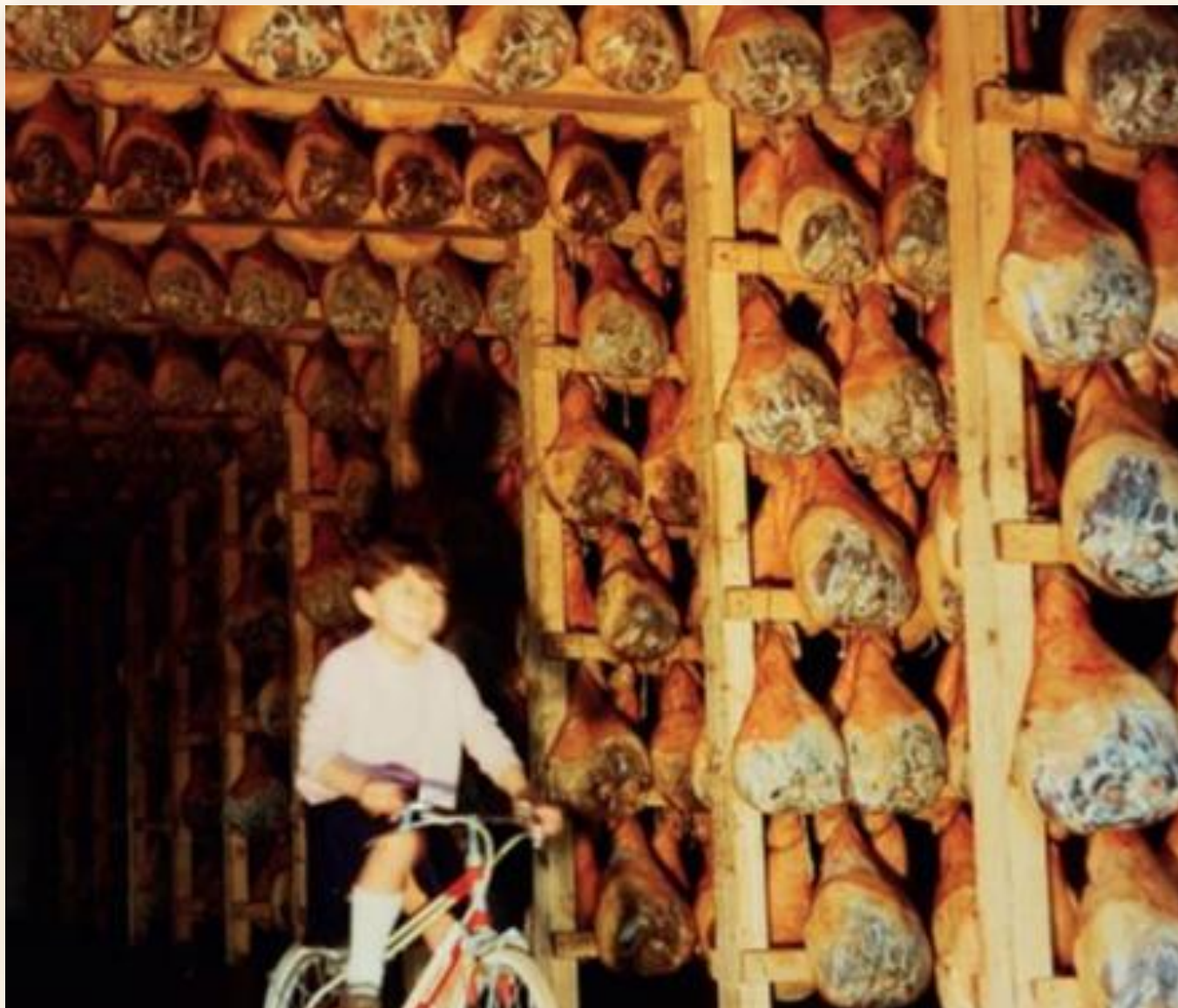
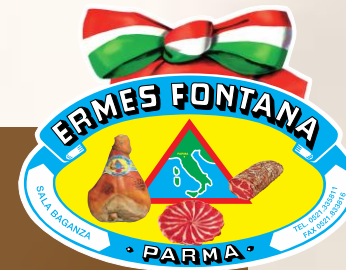
Questo luogo è stato scelto con attenzione dal Sig. Ermes che, per esperienza personale e conoscenza tramandata, sapeva essere una località dalle condizioni ideali per la produzione dei nostri prodotti tipici.

Il Marino



Nella valle del torrente Baganza, il vento Marino che arriva dal mare, attraversando gli Appennini, incontra faggi, noccioli e castagni assorbendo tutti gli aromi tipici dei nostri boschi e delle nostre colline. Dopo questo lungo viaggio il Marino giunge allo stabilimento, la cui costruzione è orientata in modo che, quando le condizioni sono ideali, le tipiche finestre alte e strette permettano al vento di passare attraverso i prosciutti arricchendoli di aromi per dare il gusto unico e armonioso che solo qui si può creare.

La tecnologia di stagionatura entalpica favorisce il massimo utilizzo dei parametri naturali del clima esterno.



La Storia



Dietro il successo dell'azienda si cela una grande collaborazione familiare.

L'origine della nostra storia è resa possibile dal rapporto tra il Sig. Ermes e la Sig.ra Elena che da sempre hanno coltivato l'arte della salumeria tramandata di generazione in generazione dalle loro famiglie.

Un giorno, la coppia, dopo aver lavorato duramente per anni, decise di investire i propri risparmi per comprare dei prosciutti ed iniziare la loro attività.

Da quel giorno, con la salatura di 17 prosciutti, segniamo l'inizio della nostra storia.

Oggi



Oggi i figli del Sig. Ermes e della Sig.ra Elena gestiscono la società grazie agli insegnamenti trasmessi dai genitori.

Quindi Leonarda, Beatrice e Pier Arnaldo hanno saputo coniugare tradizione ed innovazione facendo sì che l'azienda fosse sempre un esempio dal punto di vista tecnologico e al contempo mantenesse vive le tradizioni tramandate da generazioni.

A loro volta i fratelli stanno trasmettendo queste conoscenze e passione alla terza generazione che lavora in azienda per apprendere i segreti del mestiere e l'amore per il prodotto.

Un Marchio Storico

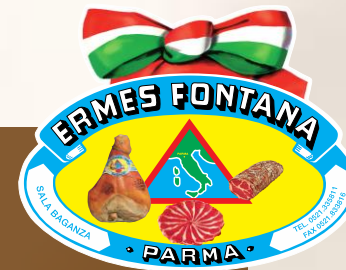


La Fontana Hermes SpA è orgogliosa di ricevere l'iscrizione del proprio marchio nel «Registro Speciale Dei Marchi Storici Di Interesse Nazionale» rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico.

Questo importante riconoscimento premia e tutela i marchi delle aziende storiche italiane e le eccellenze storicamente collegate al territorio nazionale che hanno registrato il marchio d'impresa da almeno 50 anni.

La Fontana Hermes SpA è diventata un punto di riferimento nella produzione dei salumi interpretando le più attuali tendenze di consumo attraverso costante lavoro di valorizzazione e innovazione. 10





I Risultati Raggiunti

Lo Stabilimento



Alla Fontana Hermes SpA abbiamo sempre investito in nuove tecnologie, macchinari e strutture.

Da quando l'avventura imprenditoriale del Sig. Hermes è iniziata con la salatura di 17 prosciutti, lo stabilimento si è costantemente evoluto con la filosofia di mantenere il connubio tra innovazione e tradizione.

Oggi lo stesso stabilimento può contare su una superficie produttiva di 35.000 m^2 , 17 reparti di produzione, 9 camere bianche, 13 linee di affettamento e oltre 500.000 prosciutti stagionati.

Il Controllo



La famiglia Fontana ha scelto, nel corso dei decenni, di continuare la propria attività in un'unica sede operativa per tutti i prodotti e per ogni fase di lavorazione. La filiera corta della Fontana Hermes SpA consente un controllo diretto della produzione per offrire costanza e salubrità.

La nostra filiera corta offre le massime garanzie al riguardo di:

- Qualità del prodotto
- Sicurezza alimentare
- Facilità di auditing

I Reparti di Produzione



Grazie ai continui investimenti vantiamo una struttura che ci permette di produrre e confezionare ogni eccellenza della salumeria italiana; questo è possibile grazie alla nostra filiera corta composta da 17 reparti, tra i quali abbiamo:



- Prosciutti Freschi
- Cotti
- Disosso
- Arrosti
- Affettato
- Salami
- Salumi Interi



I Salumi Interi

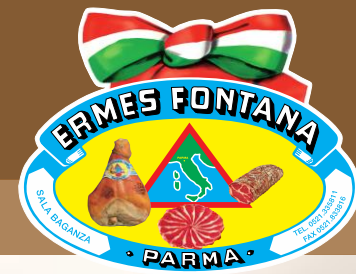


Produciamo più di 100 tipi diversi di prodotti tipici della salumeria italiana.

Offriamo più di 15 tipologie di disossature.

Oltre ai prosciutti stagionati, il nuovo ampliamento ci permette di produrre una vasta gamma di prodotti cotti come prosciutto cotto, mortadella e porchetta e salumi stagionati come salami, bresaole e coppe.

I Salumi Affettati

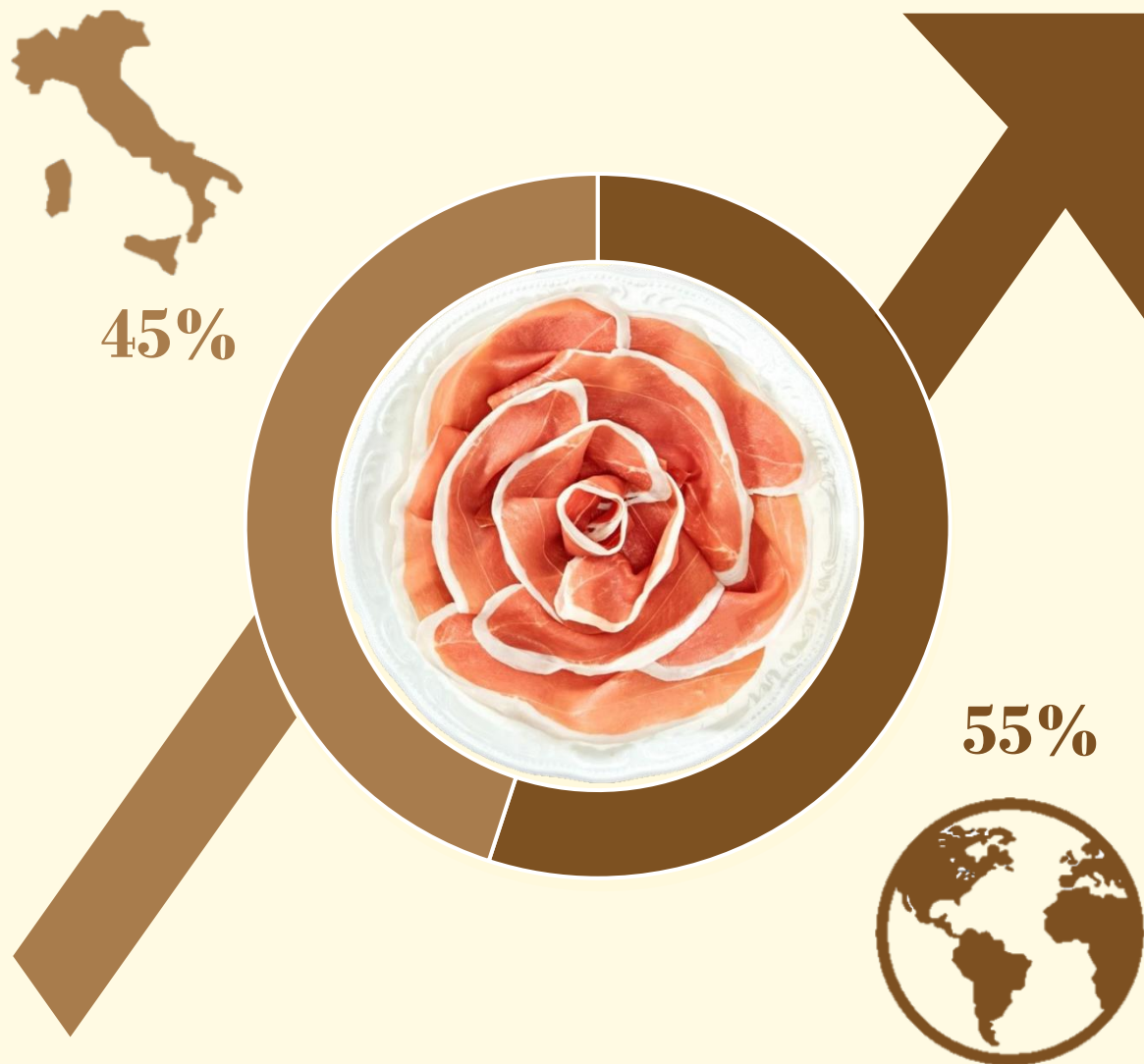
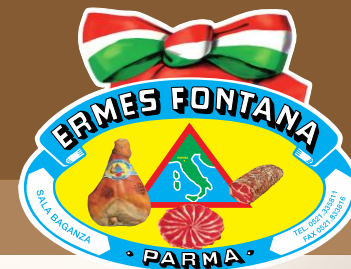


Grazie alle nostre 13 linee di affettamento, produciamo più di 30.000.000 di vaschette all'anno.

Il nostro catalogo prodotti vanta oltre 500 referenze di affettati in vaschetta e più di 25 formati diversi di vaschette.

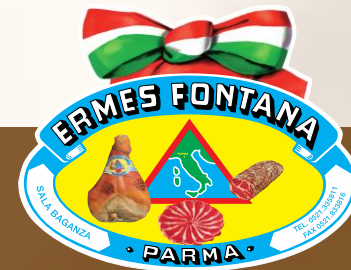
Dopo anni di esperienza nella grande distribuzione moderna internazionale, siamo riconosciuti come partner di eccellenza della GDO per i progetti a marchio privato e a marchio del distributore.

Il Mercato



I continui investimenti e la cura del nostro rapporto con i clienti nazionali e esteri ci hanno permesso di crescere e di raggiungere un fatturato di circa 60.000.000 € nel 2022.

La nostra missione è sempre stata quella di esportare non solo i nostri prodotti, ma la cultura dei salumi italiani. Ad oggi, circa il 55% del nostro fatturato è esportato in altri paesi del mondo che, come noi, amano e apprezzano i prodotti della tradizione.



LA NOSTRA AZIENDA IN NUMERI


35.000 m²
superficie produttiva


200
addetti


17
reparti di produzione


9
camere bianche


13
linee di affettamento


+ 60.000.000 €
fatturato


45%
quota nazionale


55%
quota export


+ 6.500.000 Kg
di carne lavorata


+ 500.000
prosciutti stagionati


+ 15
formati diversi di disossati disponibili


+ 100
prodotti tipici della salumeria italiana
anche I.G.P. e D.O.P.


+ 500
referenze di affettati
in vaschetta


30.000.000
di vaschette
prodotte all'anno


+ 25
formati diversi
di vaschette

I Nostri Numeri

Perché scegliere Fontana?



- Abbiamo oltre 60 anni di storia ed esperienza nel settore dei salumi.
- Abbiamo una filiera corta composta da 17 reparti in un'unica struttura produttiva all'avanguardia in cui possiamo esercitare il massimo controllo qualitativo e di servizio.
- Abbiamo un catalogo e una capacità produttiva importanti, produciamo infatti tutta la migliore salumeria italiana e oltre 30.000.000 di vaschette all'anno.
- Offriamo una selezione di prodotti e formati in grado di soddisfare ogni richiesta del cliente.
- Oltre ai prodotti forniamo un servizio a 360° supportando i clienti in analisi di mercato, grafica e packaging.
- Grazie alla nostra versatilità siamo sempre pronti ad investire e a collaborare con i nostri clienti per sviluppare nuovi progetti e nuovi prodotti.



Grazie