

Vog's new set up Nuovo assetto per il Vog

Simplicity, clearness, efficiency and made to measure service: these are Vog's key words in 2010, and this is the new marketing strategy illustrated by Vog – the Consortium of Marlene® apples – to its business partners, last July. A lot of dealers went to Vog's headquarters in Terzano (BZ) to meet the foremen of the Consortium and to understand which will be the novelties introduced from the 1st of August onwards. First of all, the set up of four poles that will gather inside them the 17 fruit and vegetables Cooperatives which are part of the Consortium, by homogeneously assembling them in accordance with the different areas of production. To them, we must add the Cooperative Bio Südtirol, which will actually market the organic produce. Each group will work in conformity with the same rules of conferring, classification and fruit selection, in order to guarantee the uniformity of quality standards and a non-stop produce supplying, all season long. From the 1st of August onwards, sales will be centrally invoiced by Vog, which will coordinate the whole business. The most important branch of the new set up of the Consortium is the central working party, formed by a representative of each pole and chaired by Vog's director. This team has the job to define the business strategy and the targets of sales of the Consortium. «The introduction of the new set up allows

our business partners have a greater flexibility and several advantages» confirmed Gerhard Dichgans, the Vog's director. «Personalization of supply, uniformity of quality, availability of produce for the whole business drive: these are some of the benefits that our customers will take advantage to from this season onwards» he said. For further information: Vog, via Jacobi 1/A, 39018 Terzano (BZ), phone (+39) 0471-256700, www.vog.it ■

(English version by Ilaria Nanni)

Semplicità, chiarezza, efficienza e servizio su misura: sono queste le parole chiave di Vog 2010, la nuova strategia commerciale che il Vog, il Consorzio delle mele Marlene®, ha illustrato nel luglio scorso al gruppo dei suoi partner di vendita. Sono stati numerosi gli intermediari che si sono ritrovati presso la sede del Vog a Terzano (Bz) per incontrare i responsabili del Consorzio e capire quali sono le novità introdotte dal 1° agosto 2010. Prima fra tutte, la costituzione di quattro poli che riuniscono al loro interno le 17 Cooperative ortofrutticole che danno vita al Consorzio, raggruppandole in maniera omogenea in base alle diverse zone di produzione. A essi si aggiunge la Cooperativa Bio Südtirol che commercializzerà invece il prodotto biologico. Ciascun gruppo lavorerà secondo le stesse regole di conferimento, classificazione e selezione dei frutti, per garantire un'uniformità degli standard quali-



Gerhard Dichgans, director of Vog Consortium.
Gerhard Dichgans, direttore del Consorzio Vog.

tativi e una continuità nella fornitura di prodotto lungo l'arco della stagione. Dal 1° agosto tutte le vendite sono fatturate centralmente dal Vog, che coordina l'intera attività commerciale. L'organo più importante del nuovo assetto del Consorzio è il Gruppo di lavoro centrale, formato da un rappresentante per ciascun polo e presieduto dal direttore del Vog. Questo team ha il compito di definire la strategia commerciale, gli obiettivi di vendite e fissare le strategie di marketing a sostegno degli obiettivi di fatturato del Consorzio.

«L'introduzione del nuovo assetto consente una maggiore flessibilità e garantisce numerosi vantaggi ai partner commerciali che collaborano con noi» ha commentato Gerhard Dichgans, direttore del Vog. «Personalizzazione dell'offerta, uniformità della qualità, disponibilità di prodotto per tutta la durata della nostra campagna commerciale: sono questi alcuni dei benefici di cui tutti i nostri clienti possono usufruire a partire da questa stagione» ha concluso. Per informazioni: Vog, via Jacobi 1/A, 39018 Terzano (Bz), tel. (+39) 0471-256700, www.vog.it. ■

C.M. products article CM, elevatori e rovesciatori professionali

C.M. was formed as a company for the production of hydraulic forklifts for mounting on agricultural tractors. C.M. forklifts are built in duplex, triplex and quadruplex versions. Load capacities vary according to the model, from 900 to 4,500 kg., and maximum lift height extends from 1,600 to 6,000 mm. Among these forklifts, the rear-mounted versions which feature light weight and sturdy construction, can be mounted on

small tractors or on high power tractors. All models are robust and extremely reliable thanks to their construction using high-quality materials, hot-rolled steel frames, highly resistant bearings and certified lift chains. They provide the operator with exceptional visibility; the triplex and quadruplex models make it possible for the lift to reach maximum height with minimum encumbrance and the smaller free lift models are ideal for all cultivations

allowing only minimum access because they can be partially lifted while maintaining encumbrance unchanged. All these forklifts can be equipped with accessories in a series designed for meeting all end-user requirements and facilitating all types of work performed.

The wide range of forklifts is flanked by a series of interchangeable implements all designed and built by C.M.. Standing out among these items are tippers and buckets both of which can be fitted on agricultural or industrial lifts. Bins containing a wide variety of products can be tipped with C.M. tippers which are deployed

Fresh fruit juice DimmidiSi, 100% natural juice Spremuta fresca DimmidiSi, 100% succo naturale

La Linea Verde, the fresh-cut market leader of fresh ready-to-use dishes, as well as of very fresh fruit Shakes, presents another novelty branded DimmidiSi: the fresh fruit Juice, available as "red orange" and "blond orange" references. Pure natural juice obtained from the squeezing of fresh red and blond Sicilian oranges, carefully selected and squeezed. The fresh Juice is free from colouring agents, free from preservatives and with no water, nor sugar or aromas added. It's just juice and nothing else. It has all the taste and fragrance of only just picked up oranges, and it's characterized by a pleasant velvety consistency.



The fresh fruit Juice keeps all the values of DimmidiSi brand, those pluses that

■ The two brand new references fresh fruit Juice DimmidiSi. Le due nuove referenze Spremuta fresca DimmidiSi.

have built its success: excellence, freshness, quality, naturalness, care in produce's selection and high service content, which have made it the world's specialist in fresh and ready-to-use fruit and vegetables. Thanks to these features, the fresh Fruit shakes branded DimmidiSi have turned the market of fresh fruit beverages upside down, by contributing to widen the turnover of fruit and vegetables counters. Fortified by such an identity, the fresh Juice has all the necessary requirements to become a range of large estimation.

A bottle of fresh fruit Juice DimmidiSi (500 ml) is the result of the squeezing of about 10 oranges. It can be found in supermarkets' counters at the fruit and vegetables division, by a recommended price of 2.50 Euros. It must be kept between 2 °C and 6 °C and consumed within 10 days from bottling.

For further information:

www.lalineaverde.it – www.dimmidisi.it ■

(English version by Ilaria Nanni)

La Linea Verde, leader nel mercato di IV gamma, dei piatti pronti freschi nonché dei frullati freschissimi, presenta un'altra novità firmata DimmidiSi: la Spremuta fresca, disponibile nelle referenze "arancia rossa" e "arancia bionda". Puro succo naturale ottenuto dalla spremitura di arance rosse di Sicilia e di arance bionde, fresche, attenta-

mente selezionate e spremute. La Spremuta fresca è senza coloranti, senza conservanti e senza l'aggiunta di acqua, zuccheri e aromi. È solo succo e nient'altro. Ha tutto il gusto e il profumo delle arance appena colte ed è caratterizzata da una piacevole consistenza vellutata.

La Spremuta fresca mantiene fede a tutti i valori del marchio DimmidiSi, quei plus che ne hanno decretato il successo: la bontà, la freschezza, la qualità, la naturalità, la cura nella selezione delle materie prime e l'alto contenuto di servizio che ne fanno lo specialista nel mondo dell'ortofrutta fresca e pronta al consumo. Grazie a queste caratteristiche i Frullati freschi DimmidiSi hanno rivoluzionato il mercato delle bevande fresche a base frutta, contribuendo ad ampliare il giro d'affari del banco frigo dell'ortofrutta. Forte di questa identità, la Spremuta fresca ha le carte in regola per diventare una gamma di grande apprezzamento.

Una bottiglia di Spremuta fresca DimmidiSi (500 ml) è il frutto della spremitura di circa 10 arance. Si posiziona nel banco frigo del reparto ortofrutta, al prezzo consigliato di 2,50 Euro. Da conservare a una temperatura compresa tra 2 e 6 °C, è da consumare entro 10 giorni dalla data di confezionamento.

Per informazioni: www.lalineaverde.it – www.dimmidisi.it ■

especially in the sectors of food oil and conservation industries, fruit and vegetable processing industries, meat processing and storage facilities. The versions built of inox steel are intended for handling food products.

Among the most recent arrivals to the C.M. tipper range is the patented 165 FLAP suitable for mounting on all types of lift trucks. These tippers allow the operator to lock and overturn the bin with only one control. Thanks to an innovative locking system for the containers, the products never come into contact with the machine to fully comply with the most

severe hygiene norms applied to the handling food items.

C.M. buckets are built in hydraulic and mechanical versions and can be mounted on the forks of trucks for the movement of bulks goods such as grain, olives, snow, sand and gravel and the like. They are put to use in building construction warehouses, for grain storage and the handling of mixed good in bulk. All these buckets are equipped with quick hooking and release systems and hydraulic feed lines.

Pursuing a strategy of ongoing improvements, C.M. has focused in recent years on the development of projects totally

dedicated to customer specifications including, for example, warehouse logistics. Great experience and leading-edge technical skills have made it possible for the company to precisely personalize products to meet the technological and production requirements of their customers. ■

La CM nasce come azienda di produzione di elevatori idraulici a forche portati per trattori agricoli. Gli elevatori CM vengono realizzati nelle versioni duplex, triplex e quadruplex. La capacità di carico varia, a seconda dei modelli, da 900 a 4500 kg, con altezze di sollevamento comprese fra 1600 e 6000



An elevator designed and manufactured by CM.
Un elevatore progettato e prodotto da CM.

mm. Sono applicati sia a piccoli trattori nelle versioni di portata inferiore, che associano la leggerezza a una buona robustezza, sia a trattori di elevate potenze. Costruiti con materiali di alta qualità, profili in acciaio laminato a caldo, cuscinetti ad alta resistenza, catene di sollevamento certificate, sono macchine robuste e affidabili. Offrono all'operatore un'eccezionale visibilità; i modelli triplex e quadruplex consentono di ottenere la massima altezza con il minimo ingombro, mentre i modelli con alzata libera consentono un parziale sollevamento, mantenendo invariato l'ingombro e sono quindi

ideali per tutte le coltivazioni con limitate dimensioni di accesso. Una serie di accessori applicabili a tutti gli elevatori soddisfa tutte le esigenze di impiego e facilita ogni tipo di lavoro.

L'ampia gamma di elevatori è affiancata da una serie di attrezzature intercambiabili, interamente progettate e costruite da CM, fra le quali spiccano i rovesciatori e le benne, entrambi applicabili sia a elevatori agricoli che a elevatori industriali.

I rovesciatori consentono di movimentare e rovesciare bins contenenti le più svariate tipologie di prodotti. Sono utilizzati in particolare in oleifici, industrie conserviere, industrie lavorazione ortofrutta, industrie lavorazione carni, nelle cantine. Le versioni in acciaio inox sono destinate alla movimentazione di prodotti alimentari. Tra le novità più recenti, c'è il rovesciatore brevettato 165 Flap. Applicabile a tutti i tipi di carrelli elevatori, consente di bloccare e rovesciare i bins con un solo comando. Grazie all'innovativo sistema di serraggio dei contenitori, il prodotto non viene mai in contatto con la macchina, nel rispetto delle più severe normative in merito all'igiene degli alimenti.

Le benne vengono costruite nelle tipologie idrauliche, meccaniche e inforcabili e sono



An example of CM dumper.
Un esempio di rovesciatore CM.

utilizzate per la movimentazione di prodotti sfusi (cereali, olive, neve, sabbia, ghiaia ecc.). Vengono utilizzate nei magazzini edili, stoccaggio cereali, movimentazione prodotti alla rinfusa. Tutte le attrezzature sono fornite con un sistema di aggancio/sgancio rapido e tubi idraulici di alimentazione.

In una logica di miglioramento continuo, la CM si è dedicata, negli ultimi anni, anche allo sviluppo di progetti interamente su specifica del cliente (ad esempio, logistica magazzini). La forte esperienza e l'elevata competenza tecnica hanno consentito di realizzare prodotti completamente personalizzati e adeguati alle esigenze tecnologiche e produttive dei propri clienti. ■

SERVIZIO Clienti Edagricole

A VOSTRA DISPOSIZIONE

tutti i giorni lavorativi dalle **8,30 alle 12,30** e dalle **14,00 alle 17,00** per:

- ✓ ricevere informazioni sui nostri prodotti
- ✓ supportarvi negli ordini on line
- ✓ verificare lo stato del vostro abbonamento
- ✓ raccogliere i vostri suggerimenti

Potete contattare il nostro SERVIZIO CLIENTI
Via Goito, 13 40126 Bologna

chiamando il numero 051 6575820, inviando un fax al numero 051 6575900

oppure via e-mail servizioclienti.edagricole@ilsole24ore.com

consultando la nostra pagina web www.edagricole.it/servizioclienti



Le riviste Edagricole sono pubblicazioni de

