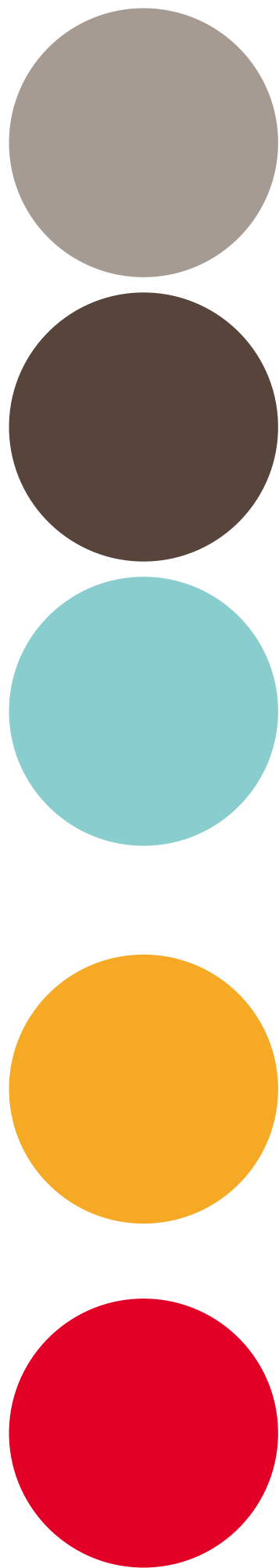


DAL 1976 UNA STORIA CHE CONTINUA





“Nel 1976 facemmo appunto i primi passi per costruire questa cooperativa.”

“Ricordo che uno dei primi incontri avvenne a Milano in un ristorante, dove facemmo uno spuntino a base di un formaggio abbastanza indigesto però nel ritornare mi sentivo in forze e anche orgoglioso di esserne stato un promotore e di essere stato ascoltato”.

> **Sergio Serenari** Ex Presidente Digrim

È a quel tavolo e da una conversazione che inizia la nostra storia.

Un gruppo di persone prova a immaginare qualcosa che ancora non esiste: mettersi al centro della filiera del food service per agevolare i rapporti tra fornitori e distributori.

Da quella intuizione nasce una storia destinata a durare, nasce DIGRIM.





Presidenti CdA

Aldo De Angelis
3 mandati

Sergio Serenari
5 mandati

Luciano Silvagni
1 mandato

Isidoro Bonarrigo
1 mandato

Domenico Tonello
4 mandati

Stefano Di Persio
3 mandati

	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
numero soci	39	44	43	44	42	43	45	52	53	53	59	70	76	82	86	87	90	85	79	81	83	87	88	89	89	92	94	92	87	89	87	84	84	82	79	81	73	61	65	65	72	73	72	75	67	70	66	73	72	74
fatturati in M/€	0	0,465	0,845	0,794	1,092	1,447	1,55	1,883	4,857	3,006	3,747	4,756	6,273	7,575	9,348	9,725	10,514	9,731	9,828	12,032	13,962	15,463	16,799	21,201	20,5	22,999	24,983	26,207	29,36	30,081	30	28,437	25,982	22,27	24,576	24,468	22,602	23,208	24,265	27,17	29,436	33,688	33,982	37,395	25,894	33,345	42,896	48,224	47,165	49,748

● **Acquisto** della prima porzione della **Sede**

● **Fatturazione** gestita direttamente

● Primo **Listino**

● **Giovanni Bertolotti** entra in Digrim

● **16/06/1976** nasce il "Consorzio Dealers"

● Costituzione **Sintra**

● **Francesco Faietti** entra Digrim

● **Rimini Grand Hotel 20°**

● Nasce **KiPro** (domestico)

● Nuovo **logo Digrim**

● Prima edizione **HiKitchen**

● Prima modifica integrale **Statuto**

● **Ischia 25°**

● Primo vero **Catalistino Digrim**

● **Kipro** nuova linea prodotti professionale

● **Tirrenia 30°**

● Cedute **Max Mec e Karel**

● Ceduta **Alinox**

● Introdotta il **costo fisso socio**

● **Fatturazione per riga prodotto**
● Cancellazione **Sintra** da Registro Imprese
● Meeting **San Patignano**

● Debutta **OpenDigrim** (tutti gli ordini via portale)

● **Salerno 40°**

● Aggiornamento a **OpenDigrim 2.0**

● **Fatturazione elettronica**

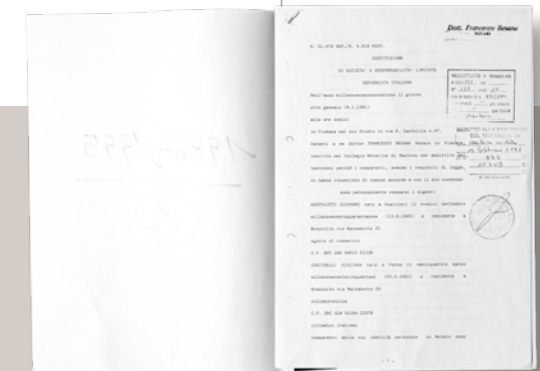
● Aggiornamento a **OpenDigrim 2.5** con lancio di **Menù**

● **H-FARM 45°**

● Aggiornamento a **OpenDigrim 3.0**

● Nasce **FINE**

● Inizio collaborazione con **METRO**



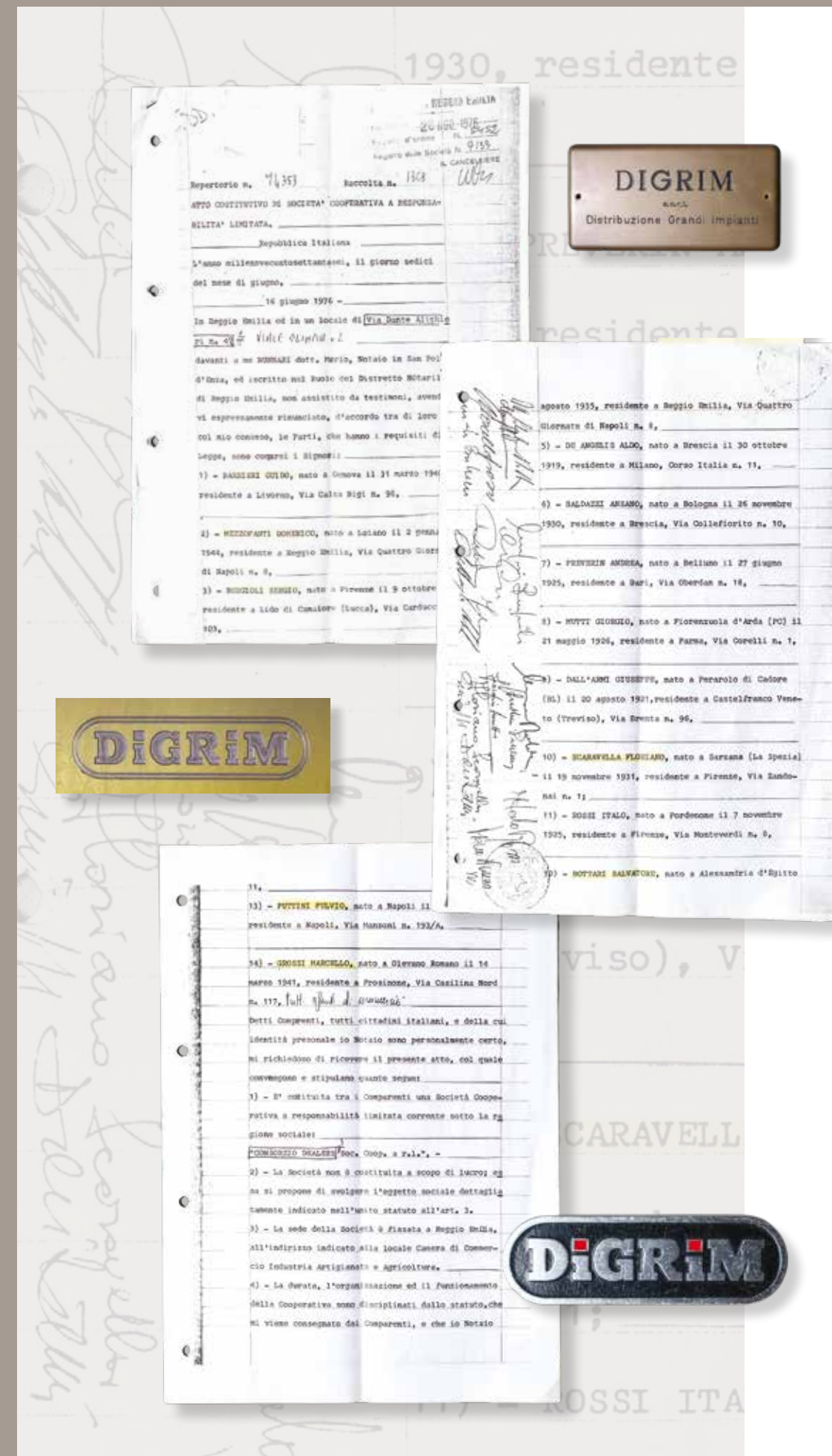
1976

003

NASCE IL "CONSORZIO DEALERS"

16 giugno 1976

Il progetto nasce dalla volontà di unire le forze in un gruppo di acquisto da parte di alcuni distributori di Grandi Cucine in seno alla rete di vendita della allora Zanussi Grandi Impianti. Fu importante la competenza del commercialista Giovanni Sarti che aveva avuto un'esperienza simile con un gruppo di acquisto nel mondo degli elettrodomestici, il GRE che poi divenne Trony.



1981

004



GIOVANNI BERTOLOTTI ENTRA IN DIGRIM

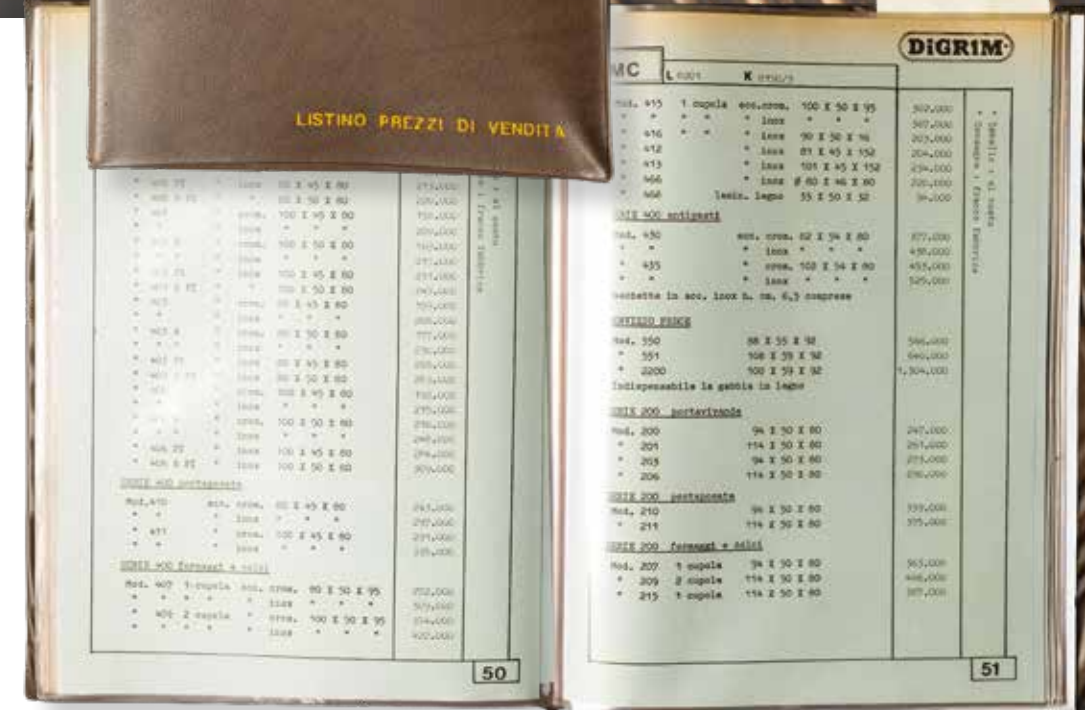
L'idea era sicuramente vincente ma gli inizi non furono semplici ed i primi operativi, Luciano Disoteco dapprima e Andrea Preverin poi non riuscirono a far decollare l'impresa di unire le forze di questa rete verso i fornitori. La vera svolta della cooperativa è rappresentata dall'ingresso di Giovanni Bertolotti, precedentemente in forza alla Candy, che con il suo trascinate entusiasmo creò le basi per lo sviluppo vero della società Digrim.



Gabriella Comelli prima dipendente Digrim

1982

005



PRIMO LISTINO

Nasce il primo listino cartaceo del più importante gruppo d'acquisto italiano per la ristorazione professionale. Vengono raggruppati i listini di tutti i fornitori del settore in un vero e proprio catalogo unificato. Presenta per la prima volta le attrezzature per ristorazione, bar e alberghi, con dati tecnici e prezzi aggiornati, semplificando la gestione degli acquisti e offrendo prezzi competitivi grazie alle economie di scala.



I primi gadget personalizzati Digrim: la coppa in vetro e il barometro in legno

N. LISTINI 3
Banca Operaia
Ag. B p.za Tribunale
Bologna
D. 25 Leone - Il labirinto e spiedo
di e M. di la Crife e la Minion.
nulli portavano per uno, non a cui
io poco richiedo - Per alle prof
Bolognese
L'Avv. Zanussi 1981
M. 5

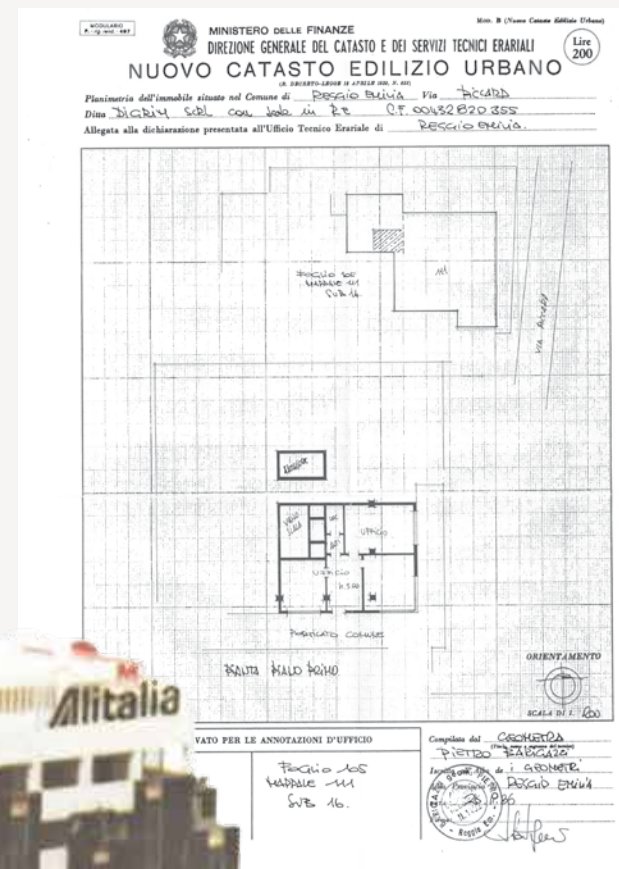
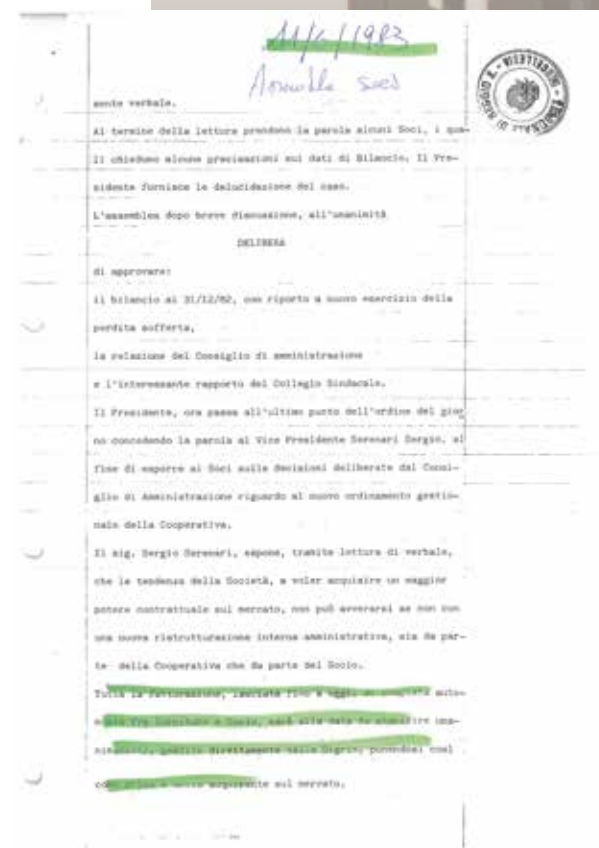
NUMERO	DESCRIZIONE	PREZZO	UNITA'	REMARKS
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120

1983

006

FATTURAZIONE GESTITA DIRETTAMENTE

Esistono due modalità con cui si può realizzare il meccanismo di impresa del gruppo di acquisto: nel primo i fornitori contrattualizzati servono direttamente la rete di vendita e riservano una commissione al gruppo mentre nella seconda i fornitori fatturano al gruppo di acquisto che a sua volta rifattura ai distributori. Il Digrim, dalla sua costituzione sino al 1983, funziona nella prima modalità e successivamente si assume l'onere, ma anche la certezza delle transazioni, di una fatturazione diretta. Ciò che a prima vista può sembrare un banale tecnicismo in realtà rappresenta una svolta strategica e un impegno finanziario imponente. È importante ricordare che i componenti del CdA dell'epoca (vedi pag. 106) misero le proprie firme personali in banca a garanzia di questo delicato passaggio.



1984

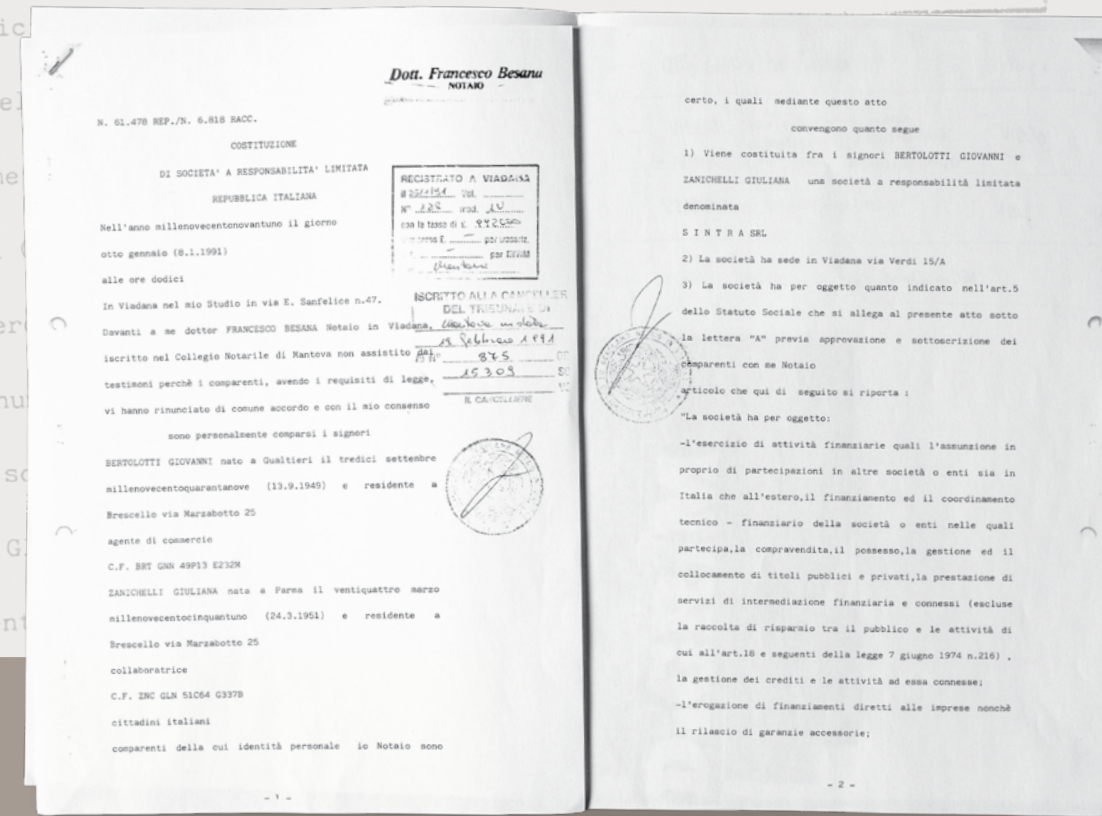
007

ACQUISTO DELLA PRIMA PORZIONE DELLA SEDE



Sintra Srl

1991



Andrea Geatti Consigliere Sintra scomparso nel 2002 >

COSTITUZIONE SINTRA

Sintra era una finanziaria che aveva lo scopo di raccogliere delle partecipazioni tra i fornitori Digrim i quali avrebbero poi beneficiato dei fatturati della cooperativa e acquisito valore, creando plusvalenze. Lo stimolo principale venne dall'osservare lo stesso fenomeno accaduto alla società Aurea dei fratelli Vitali, esplosa grazie anche ai fatturati di Digrim e poi ceduta al gruppo Ali. A quel punto si realizzò che se prima di fare la differenza con i volumi acquistati ne avessimo rilevato una quota societaria ne avremmo poi potuto beneficiare in seguito.

La società Sintra prende il nome dalla sala riunioni di un hotel di Lisbona durante un viaggio Digrim ed è inizialmente costituita da Giovanni Bertolotti e sua moglie solo per un

fatto tecnico di graduale successiva adesione di altri soci Digrim. Ad Aldo Ortolan, ex dirigente del Gruppo Electrolux e socio, insieme a Domenico Tonello della Astecrex di Padova, vengono affidate le redini della finanziaria che viene quindi gestita con rigore ma soprattutto con rilevanza strategica per tutto il sistema Digrim.

Per spiegare in poche parole il senso di questa impresa e quella che poi è rimasta l'eredità di Sintra possiamo dire che, al di là dell'aspetto speculativo delle plusvalenze, ci ha consentito di apprendere come funzionavano i nostri fornitori dall'interno, chi erano, a loro volta i loro competitor, i loro fornitori, quali problematiche vivevano e chi erano e quali condizioni avevano i nostri concorrenti.

010



N° SOCI	NORD		CENTRO		N° SOCI	SUD
	ACQUISTI		ACQUISTI			
36						
37	6.431					
42	7.248		23	3.284		
42	9.335		27	4.844	17	
45	9.652		28	6.319	18	
41	12.680		29	6.847	16	
	11.620		30	5.972	16	
			29	5.868	16	

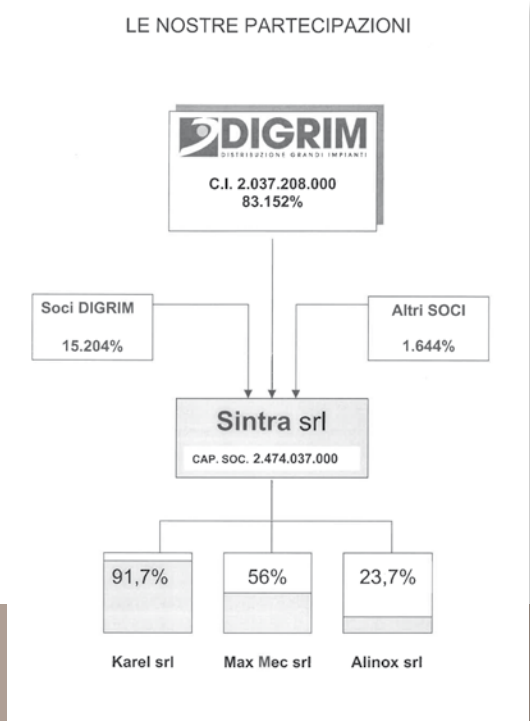


FRANCESCO FAIETTI ENTRA IN DIGRIM

011
1994

“Mi ricordo il colloquio con Serenari, Bertolotti e Ortolan, venivo dal mondo della moda e non avevo ben compreso questo settore ma alla domanda “sa che cosa è un pelapatate?” risposi a tono poiché mia madre gestiva un hotel a Gabicce Mare e conoscevo bene l’ambiente della cucina.”

“In realtà nei primi anni mi occupai molto più di Sintra e delle sue partecipate che di Digrim, il mio ruolo era quello controller in queste piccole aziende partecipate dalla nostra finanziaria” “Quando però queste aziende ebbero problemi di governance fu necessario gestirle e non solo controllarle. Fu allora che capimmo che l’impegno e l’onere per condurre queste aziende era eccessivo per un’organizzazione come il Digrim.”



Nel novembre del 1994, in seguito ad un grave incidente automobilistico, Aldo Ortolan purtroppo viene a mancare.





2008
DIGRIM

013

1996



ASSEMBLEA
GRAND HOTEL
RIMINI



014

DiGRiM

DiGRiM notizie

ottobre 1997

L'Assemblea '97

di cosa parliamo

1. L'Assemblea di maggio
2. L'Assemblea di ottobre
3. L'Assemblea di maggio
4. L'Assemblea di ottobre

DiGRiM edit
Via Piave, 19
31043 Montebelluna (TV)
Tel. 0422/91051-22
Fax 0422/91051-23
E-mail: digrim@tin.it

Expi Tour '97

Sistemi Informativi

I Prodotti

DiGRiM STOCK

Electrolux

Le caratteristiche del prodotto

V 400

V 1000



015

1997



ASSEMBLEA
SALSOMAGGIORE
TERME



Listino DIGRIM



NASCE KIPRO DOMESTICO

KiPro (che sta per Kitchen Professional) nasce nel '99 come progetto domestico e cioè, in un momento di riflessione del mercato, dare a un cliente privato la possibilità di acquistare una cucina dalle caratteristiche professionali ma adattata alle modularità domestiche.

016

1998

017

1999



Speciale HACCP 2

Il Contesto generale

Malgrado la legge istitutiva delle metodologie HACCP sia in vigore da 28 Giugno di quest'anno rimane tuttora molto attuale l'attenzione sulla conoscenza della norma, sulla modalità con cui si applica e sui tempi di risposta ai problemi ed ai fornitori riguarda alcuni aspetti fondamentali che il Digrim vuole affrontare con la proposta di un servizio progetto che consenta di realizzare un piano HACCP di marketing sempre aggiornato.

Malgrado la legge istitutiva delle metodologie HACCP sia in vigore da 28 Giugno di quest'anno rimane tuttora molto attuale l'attenzione sulla conoscenza della norma, sulla modalità con cui si applica e sui tempi di risposta ai problemi ed ai fornitori riguarda alcuni aspetti fondamentali che il Digrim vuole affrontare con la proposta di un servizio progetto che consenta di realizzare un piano HACCP di marketing sempre aggiornato.

Malgrado la legge istitutiva delle metodologie HACCP sia in vigore da 28 Giugno di quest'anno rimane tuttora molto attuale l'attenzione sulla conoscenza della norma, sulla modalità con cui si applica e sui tempi di risposta ai problemi ed ai fornitori riguarda alcuni aspetti fondamentali che il Digrim vuole affrontare con la proposta di un servizio progetto che consenta di realizzare un piano HACCP di marketing sempre aggiornato.

Il meccanismo incentivante

Il meccanismo di funzionamento del programma incentivante si basa sui fatturati degli associati Digrim relativi al 1998.

prima componente a carico del Digrim	seconda componente a carico del Digrim	terza componente a carico del Fornitore
1% di fatturato complessivo	1% di fatturato complessivo	1% di fatturato complessivo

Il viaggio

La distribuzione del viaggio è BRIDA, valida valida dell'acquisto della BRIDA.

Lo spirito

Il varo di questa iniziativa non modifica lo spirito di servizio che il gruppo di acquisto ha e deve mantenere nei confronti dei propri associati. Insieme al meccanismo incentivante, insariva il gruppo di acquisto, insariva il gruppo di acquisto, insariva il gruppo di acquisto.

La partecipazione

Partecipare al programma incentivante in modo simpatico e con uno sforzo limitato è la scelta obbligata dei propri clienti.

L'obiettivo

L'obiettivo principale di questa iniziativa è quello di permettere ai propri associati di partecipare al Digrim.

Fornitori

che ad oggi hanno aderito all'iniziativa

Il Socio

La possibilità di intervento sul progetto del socio è fondamentale poiché potrebbe, attraverso la comunicazione delle esperienze di mercato, dare informazioni sul grado di conoscenza, di sensibilità, e di disponibilità delle diverse tipologie di Utente finale.

LE COSE FATTE nel 1999

NUOVI ASSOCIATI

- EURO-COMMERCE di Milano
- PADANA IMPIANTI di Piacenza
- PASQUETTO GABRIELE di Treviso

ASSEMBLEE ED INCONTRI

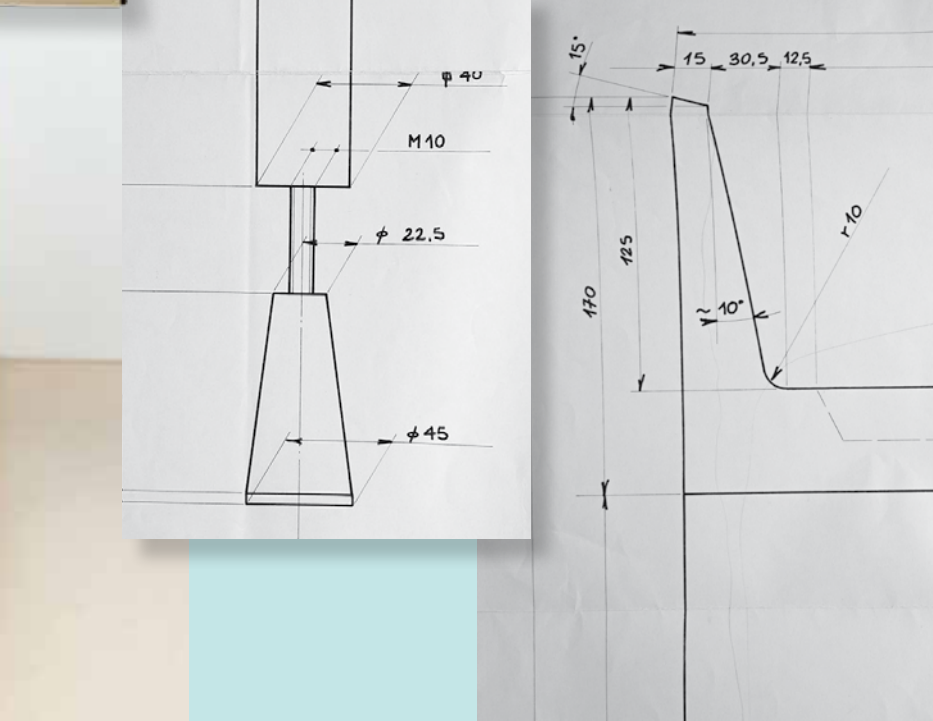
- N° 1 assemblea ordinaria a maggio Emilia
- N° 1 meeting di Dicembre
- N° 2 riunioni del Consiglio di Amministrazione
- N° 4 meeting per la distribuzione dei listini

INIZIATIVE

- N° 3 iniziative "DIGRIM HOME"
- Organizzazione del viaggio incentivante ad DIGRIM
- Sviluppo e completamento del progetto "KIPRO"
- Varo dell'iniziativa "HI KITCHEN"
- Sviluppo dell'iniziativa "DIGRIM PROVA CONSEGNA"
- Parte in base per la compilazione di un libro telematico

ALTRI NUMERI

- N° 12 tentativi commerciali per il listino Digrim - pronta consegna
- 43 miliardi di fatturato a 43 miliardi di ricavi
- con il totale di 12 miliardi di credito
- N° 21.313 fatture di acquisto (14.367 nel '98 e 14.500 nel '97)
- N° 3.877 fatture di vendita





018

2000



NUOVO LOGO DIGRIM



1976
25
2001

venticinque anni insieme

019

2001



Le nostre azioni sul MERCATO

Pronta Consegna	Linea Digrim	HiKitchen	Immagine esaltata	KiPro
Prezzo ++ Disponibilità +++	Selezione ++ Gamma +++ Condizioni uniformate ++	Costo contenuto +++ Gamma +++ Immagine ++	Unità ++ Gruppo +++ Credibilità ++	Prestigio ++ Competenza +++ Gamma ++

"La maggior parte degli affari compiuti negli ultimi 2 anni sono stati rivolti al mercato. Abbiamo creato molti strumenti per vendere di più, con margini maggiori, con più servizio e fidelizzazione." "Abbiamo lavorato molto sull'efficacia, dobbiamo potenziare l'efficienza."

Le nostre attuali leve di BACK OFFICE

Coordinamento interno	Meeting	Incentivi	Comunicazione
C.A. Staff Operativa	Assemblee Clienti, Lamine, Dicembre, Firenze	Fornitori Sedi	Circolari Nazionali Info Normative

Quello che dobbiamo ancora realizzare o potenziare

Linea Database	Integrazione con il FORNITORE	Integrazione con il SOCCO	digrim.it WEB	Potenzialità SOCIETÀ PARTECIPATE
<ul style="list-style-type: none"> Ricerca offerta Automazione processi Aggiornamenti mensili 	<ul style="list-style-type: none"> Controllo su prodotto Centralizzazione su mercati Sensibilizzazione sui mercati Strumenti per uniformare rating Certificazione Trasmissione dati 	<ul style="list-style-type: none"> Serie di appartenenza al gruppo Informazione di ritorno sul mercato Misurazione customer care uniformata Trasmissione dati 	<ul style="list-style-type: none"> marketplace Capacità di realizzazione (es. KiPro) Capacità di stoccaggio Tutti su prodotti nuovi Accordi con altri fornitori Digrim 	<ul style="list-style-type: none"> Strutturato into strategie Capacità di realizzazione (es. KiPro) Capacità di stoccaggio Tutti su prodotti nuovi Accordi con altri fornitori Digrim

ASSEMBLEA ISCHIA



PRIMA EDIZIONE HIKITCHEN



020



021

2001



> Fuori Salone Milano - Aprile 2001
Stone Island



022

023



2004

FARE SQUADRA È LA NOSTRA FORZA

Il calcio, lo sappiamo, è una passione che unisce quasi tutti e in Digrim ha attecchito al punto da creare una vera e propria nostra e personalissima "nazionale": una selezione dei più provetti che ad ogni occasione propizia si cimentava nello sfidare le formazioni disponibili. Ispiratore, anima, mister e presidente della squadra Real Digrim era Massimo Grassi a cui la cooperativa deve il merito dell'iniziativa. Tra i successi della squadra il principale rimane

quello (anche ritratto nella foto) di aver sfidato la formazione capitanata da Giulio Repetti (in arte Mogol) fuori casa e cioè nel suo relais La Tenuta dei Ciclamini in Umbria. La cosa più significativa di questa avventura è che tutto si è sviluppato spontaneamente e con l'entusiasmo di un gruppo di colleghi amici legati anche dalla passione per il pallone con il piacere di scherzarci sopra nel terzo tempo spesso trascorso al ristorante.

PRIMO RESTYLING HIKITCHEN

024



HiKitchen

DIGRIM
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI

PRIMO CATALISTINO CON KIPRO PROFESSIONAL

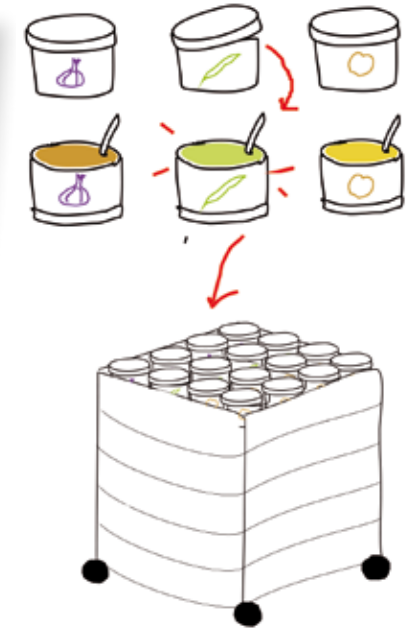
025

2005



KiPro
Professional Kitchen
Nuova linea prodotti professionale





Ottobre 2005
Fiera di Rho (MI)

026



027

2005

HOST
OPEN KITCHEN





30° DIGRIM



029
2006



ASSEMBLEA TIRRENIA

31 maggio 2006
Green Park Resorts - Tirrenia (Pisa)



030

FORMAZIONE DIGRIM

Novembre 2006

LA CUCINA PERFETTA



< Catalistino 2005/2006 e HiKitchen 9

031

2006



ali
Via Dante, 30 - 40139 Forlì
Tel. 0543/210000
Fax 0543/210000
E-mail: ali@ali.it

Signor Giovanni Bertolotti
DIGRIM s.p.a.
Via Picardi, 18
42100 Reggio Emilia

6. PRESIDENTE

Reggio sul Naviglio, 7 novembre 2006

Caro Signor Bertolotti,

Desidero ringraziarLa ancora per la cordiale accoglienza che mi ha riservato, nonché per le Sue franche e interessanti considerazioni sugli argomenti che abbiamo trattato.

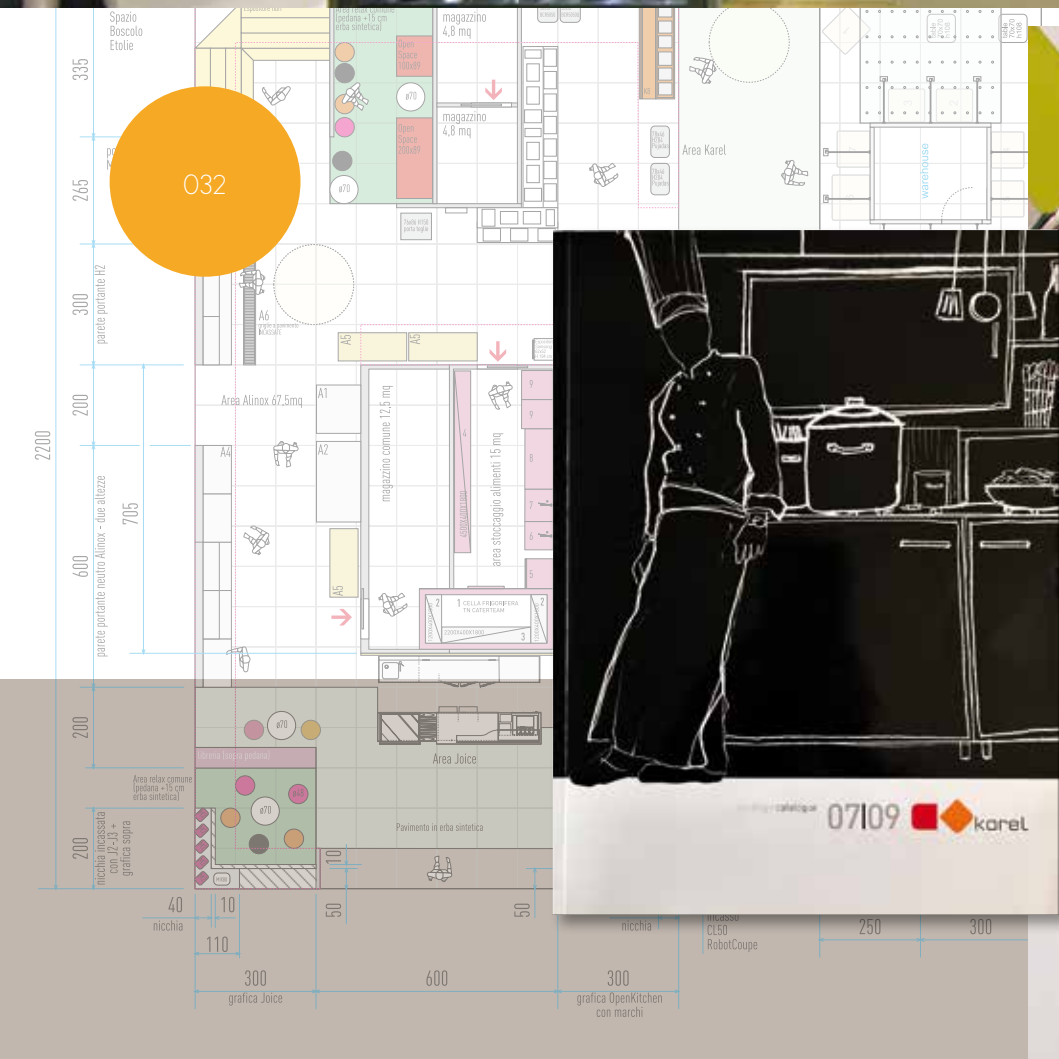
La natura e l'attività del DIGRIM mi sono ora assai più chiare e ho avuto la conferma che dietro un'organizzazione efficiente e di successo come la vostra c'è un uomo (anzi due), perché penso che non si debba ignorare l'apporto del Dottor Faietti di prim'ordine.

Spero di avere ancora l'occasione di incontrarLa e La prego di non esitare a telefonarmi per qualsiasi necessità.

Con molti cordiali saluti.

Luciano Berti
Luciano Berti

- Dal 1 gennaio 2006 Faietti è dirigente
- Da Aprile 2006 Bertolotti è procuratore



HOST
OPEN KITCHEN



2007





ASSEMBLEA FORLÌ



034



< Catalistino 2008 e HiKitchen II



INTRODOTTO
IL COSTO FISSO
SOCIO

2008

035

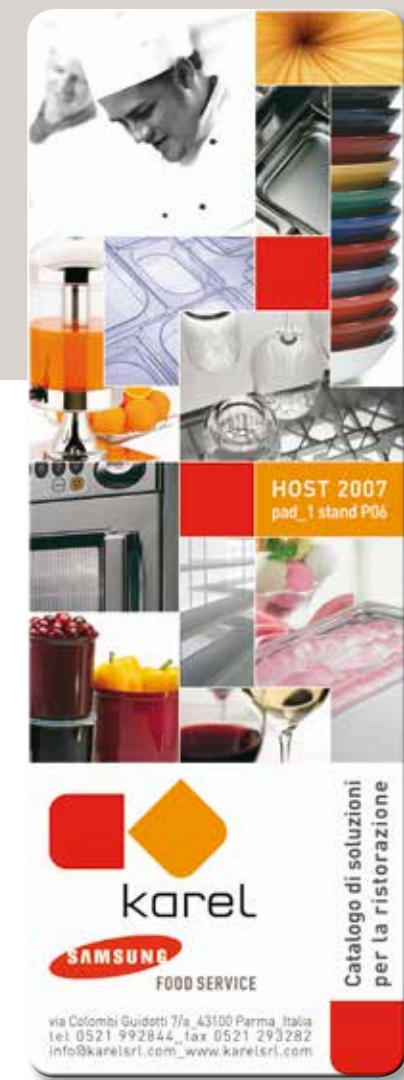


CEDUTA ALINOX





< Listino PriceLimit e listino TopList



036 ASSEMBLEA SOCI RIMINI



CEDUTE MAX MEC E KAREL



037 2009



< Meeting TMI a Galatone e Gallipoli, giugno 2009



038

FORMAZIONE DIGRIM

foodservice education

I CONTI CON L'OSTE

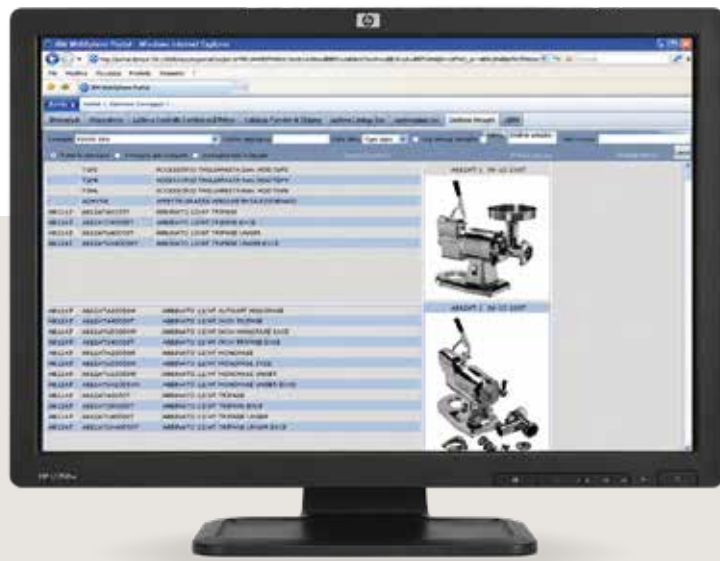
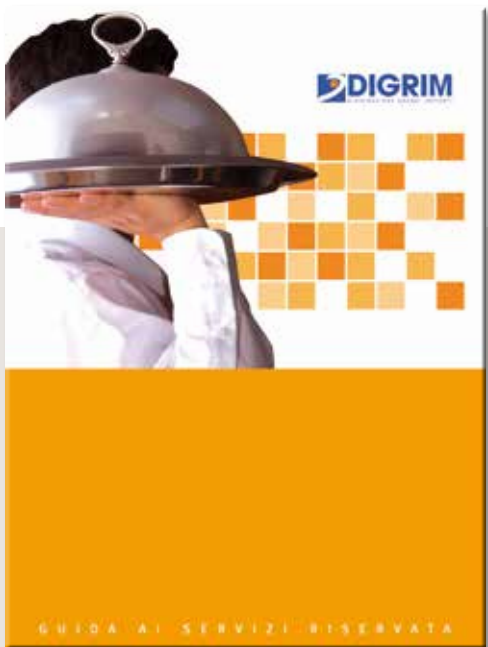
- ROBERTO CARCANGIU**
 Accademia Barilla
 AIA
 Angelo Po
 ASL Feltre Belluno Padova
 Baldassarre Agnelli
 CastAlimenti
 Comune di Padova
 FCSI
 FoodDesignStudio
 Gemos
 Istituto Etoile
 Pastifici Tonon
 Salumifici Pedrazzoli
 Università di Brescia



COTTURA MODULARE	LINEA TOP	LINEA TOP																								
FRIGORIFERO A GAS 120 cm	FRIGORIFERO A GAS PASTRA REGOLA 120 cm	FRIGORIFERO A GAS PASTRA REGOLA 120 cm																								
<ul style="list-style-type: none"> Plano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - Spessore piano di lavoro di 20 x 40 mm - Anello di lavoro in acciaio inox AISI 304 - Altezza regolabile - Temperatura di lavoro da 10 a 200 °C - Spessore del pannello di 100 mm - Facile di pulizia - Profondità regolabile da 20 a 40 cm 	<ul style="list-style-type: none"> Plano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - Spessore piano di lavoro di 20 x 40 mm - Anello di lavoro in acciaio inox AISI 304 - Altezza regolabile - Temperatura di lavoro da 10 a 200 °C - Spessore del pannello di 100 mm - Facile di pulizia - Profondità regolabile da 20 a 40 cm 	<ul style="list-style-type: none"> Plano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - Spessore piano di lavoro di 20 x 40 mm - Anello di lavoro in acciaio inox AISI 304 - Altezza regolabile - Temperatura di lavoro da 10 a 200 °C - Spessore del pannello di 100 mm - Facile di pulizia - Profondità regolabile da 20 a 40 cm 																								
<table border="1"> <tr><td>Modello</td><td>120</td></tr> <tr><td>Capacità (kg)</td><td>120</td></tr> <tr><td>Consumo (kWh/anno)</td><td>120</td></tr> <tr><td>Prezzo (€)</td><td>1200</td></tr> </table>	Modello	120	Capacità (kg)	120	Consumo (kWh/anno)	120	Prezzo (€)	1200	<table border="1"> <tr><td>Modello</td><td>120</td></tr> <tr><td>Capacità (kg)</td><td>120</td></tr> <tr><td>Consumo (kWh/anno)</td><td>120</td></tr> <tr><td>Prezzo (€)</td><td>1200</td></tr> </table>	Modello	120	Capacità (kg)	120	Consumo (kWh/anno)	120	Prezzo (€)	1200	<table border="1"> <tr><td>Modello</td><td>120</td></tr> <tr><td>Capacità (kg)</td><td>120</td></tr> <tr><td>Consumo (kWh/anno)</td><td>120</td></tr> <tr><td>Prezzo (€)</td><td>1200</td></tr> </table>	Modello	120	Capacità (kg)	120	Consumo (kWh/anno)	120	Prezzo (€)	1200
Modello	120																									
Capacità (kg)	120																									
Consumo (kWh/anno)	120																									
Prezzo (€)	1200																									
Modello	120																									
Capacità (kg)	120																									
Consumo (kWh/anno)	120																									
Prezzo (€)	1200																									
Modello	120																									
Capacità (kg)	120																									
Consumo (kWh/anno)	120																									
Prezzo (€)	1200																									



< Listino Kipro 2010



< Guida ai servizi

2010

DEBUTTA OPENDIGRIM

Tutti gli ordini via portale

SanPatrignano.

22 Marzo 2011

Il Meeting Digrim 2011 a SanPatrignano

Digrim, gruppo di acquisto nel settore degli impianti e delle attrezzature per la ristorazione professionale, terrà presso la struttura SanPatrignano il proprio meeting commerciale annuale. Gli 80 soci della cooperativa verranno invitati a condividere le prossime scelte di nuovi prodotti e servizi, e alla presentazione dei nuovi strumenti di marketing. Obiettivo principale sarà comunque quello di cogliere anche solo una piccola porzione dell'energia di San Patrignano così preziosa per chiunque voglia compiere un cammino tenendosi per mano.



Cerca

Ok

News

WeFree va in Toscana

Eventi

Vincenzo.

Challenge Vincenzo Muccioli

Campionato Europeo 2008

MEETING SOCI E FORNITORI A SAN PATRIGNANO



NUOVO CATALISTINO E FOLDER LA RISTORAZIONE CAMBIA



Una brochure che evidenziava tutti i servizi offerti dalla rete di distributori DIGRIM.



< Nuovo arredo Sede



040

041

2011



Sintra Srl

Sintra s.r.l. (costituita nel gennaio del 1991) è stata posta in liquidazione il 16 gennaio 2009 ed è stata cancellata dal Registro Imprese il giorno 11 agosto 2011.

Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®
L'efficienza incontra il gusto

30% di risparmio energetico
20% di consumi energetici in meno

gold Innovation Award 2011
DIGRIM

SelfCookingCenter® Whiteefficiency® di Rational
vincitore del premio DIGRIM GOLD INNOVATION AWARD 2011
per l'innovazione come sistema di cottura tecnologicamente perfetto.
www.digrim.it

activeion **ionator**

Zero
sporcizia, batteri, virus.

- Ionizza**
l'acqua del rubinetto creando micro bollicine ricche di ossigeno.
- Divide**
la carica dei batteri e dei virus rendendoli inoffensivi.
- Pulisce**
senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico.
- Sanifica**
eliminando il germe nocivo.

GRUPPO ZERNIKE s.r.l. *Ingegneria in Rete* **Subtotal**
via del Brennero, 214 - 37044 San Marco Passolunghi (PD) - Italia
Tel. 049 8761211 - Fax 049 8761210 - www.zernike.com
Partner preferito in Italia per M.M. Co., Pasticceria, Gelateria e GDO.

IONATOR Exp™ di ActiveionCleaningSolution
vincitore del premio DIGRIM GREEN EXCELLENCE AWARD 2011
per l'ecosostenibilità come sanificante ad acqua ionizzata.
www.digrim.it

green Excellence Award 2011
DIGRIM



I migliori prodotti per ogni categoria che hanno vinto un prestigioso trofeo ed un'intera pagina pubblicitaria sul numero di Dicembre di Ristoranti, Imprese del Gusto.

DIGRIM

host 2011

facciamoci notare

premio digrim
la qualità fa notizia
Un modo per attirare l'attenzione sugli sforzi fatti dalle aziende fornitrici per creare prodotti innovativi ed ecocompatibili.
Una giuria composta dallo Chef Roberto Cantangiu, Riccardo Oldani di Ristoranti, Imprese del Gusto del Gruppo 24 Ore ed un responsabile del Digrim premierà il giorno 23 Ottobre il miglior prodotto per ogni categoria con un prestigioso trofeo ed una intera pagina pubblicitaria gratuita sul numero di Dicembre di Ristoranti, Imprese del Gusto.

gold Innovation Award 2011
green Excellence Award 2011
Ristoranti
Imprese del Gusto

utilities

METRO
Linea Rossa sino a Rho Fieramilano
(attenzione a distinguere sullo stesso binario i treni in direzione di Bisceglie per via della biforcazione della linea)
Dalla Stazione Centrale prendere la Linea Verde (direzione Assago) e cambiare a Cadorna con la Linea Rossa sempre direzione Rho Fieramilano.
Attenzione: i biglietti devono essere fatti per le lunghe percorrenze (24).

TAXI
I principali consorzi taxi hanno i seguenti numeri per gli utenti:
02/40.40 - 02/67.67 - 02/69.69 - 02/85.85
ma sono comunque disponibili presso le due principali uscite della Fiera.

CELLULARI STAFF DIGRIM
Per qualsiasi chiarimento ed informazione potete contattare per tutta la durata della Fiera Bertolini 335/81.97.091 e Faletti 335/70.17.124

SUMMIT HORECA - IMPRESE FUORI CASA
Innovazione e specializzazione in un mercato che cambia
Milano, 14 novembre 2011 (orario 9.00 - 18.00)
Sede il Sala 24 ORE, via Monte Rosa 97
Non essere spettatore, sii protagonista.
Partecipa al nostro sondaggio su: www.burgionale.it
La partecipazione ai summit è libera e gratuita fino a esaurimento posti.
Per iscrizioni e maggiori informazioni visita il sito www.formazione.it/sala24ore.com/horeca2011
GRUPPO 24 ORE
Servizio Clienti - Tel. 02 500.1087 - sala@formazione.it/sala24ore.com

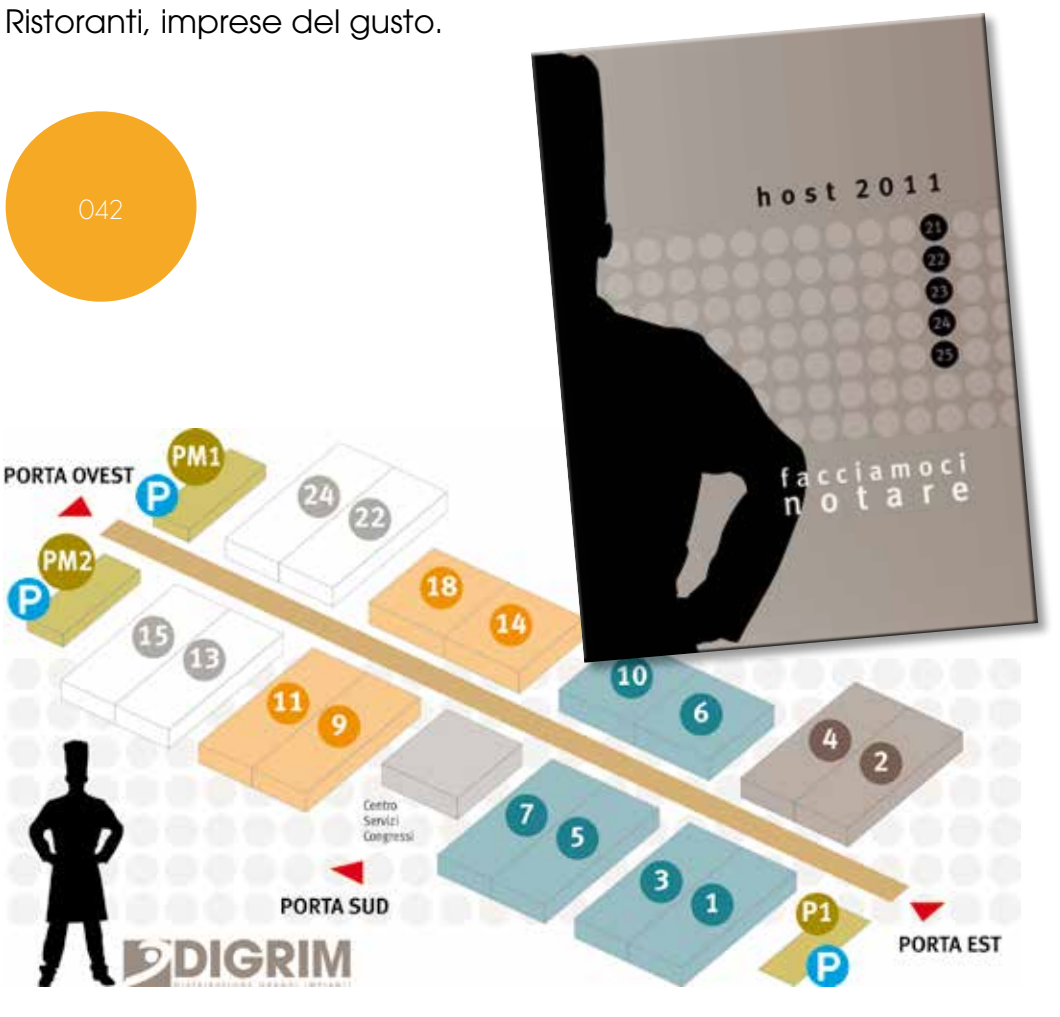
Te ne serve un'altra copia?
Passa allo stand Karel (PAD. 5 STAND R14) a ritirarla.

HOST
FACCIAMOCI
NOTARE

kitchen
Evolution

2011

042



043

Agenda

venerdì 21

- ore 12.00 aperitivo con evento "live" sul tema aspirazione AL INOX Pad.1 M10
- ore 18.00 happy digrim di ULISSE + AGNELLI Pad. 5 K08

sabato 22

- ore 12.00 aperitivo TECHNOINOX Pad. 5 P08
- ore 18.00 premiazione Digrim GOLD + GREEN sala Gamma al Pad. 5/7 secondo piano balconata

domenica 23

- ore 12.00 aperitivo Noaw Pad.6 C27

lunedì 24

- ore 12.00 aperitivo Fimar Pad.1 B28

martedì 25

- ore 12.00 aperitivo Karel Pad.1 R14

green Excellence Award 2011
gold Innovation Award 2011

Ritira una copia personalizzata DIGRIM presso lo stand L28 Pad. 1

Ogni giorno alle 12.00 insieme ai colleghi Digrim

AL **TECHNOINOX** **NOAW** **FI-MAR** **KAREL**





MEETING REGGIO CHILDREN

044



045

2012



kitchen tour

Insieme incontro alle idee

9-10-11 Ottobre 2012
TRE GIORNI IN CUCINA E LAVANDERIA

Preparazione Dinamica / Cottura / Refrigerazione
Lavaggio stoviglie / Lavaggio Tessuti

DIGRIM



QuattroFuochi

IL MAGAZINE DIGRIM

11 APRILE 2012

Innovazione ed Ecosostenibilità, da premiare

excellence innovation

In occasione di Host 2012 il gruppo Digrim ha promosso un Premio per l'Innovazione e l'Ecosostenibilità e vorrebbe continuare in questa direzione.

Un'Italia intera al servizio della ristorazione

87 soci

150 fornitori

14.360 €

12.420 €

6.270 €

158

9 milioni € di fatturato

346

287

119

24

35

Foodies, passioni domestiche

Da alcuni anni in Italia si è scoppiata un'epidemia contagiosa: LA GASTRONOMIE. Le radici sono nobili e datate ma oggi si è diffusa una passione o, meglio ancora, una consapevolezza per le materie prime autentiche, il cucinare e il bere bene.

046 PRIMO KITCHEN TOUR



DIGRIM

PRODOTTI SERVIZI LA RETE SPECIALI KIPRO

LA NOSTRA OFFERTA PER I RISTORANTI

Offerta per i ristoranti

<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 1999,99 €</p>	<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 430,00 €</p>	<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 2199,99 €</p>
<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 99,00 €</p>	<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 566,99 €</p>	<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 5,99 €</p>
<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 2253,20 €</p>	<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 520,99 €</p>	<p>NOME DEL PRODOTTO</p> <p>Prezzo a partire da 2100,99 €</p>

CHI SIAMO PRODOTTI SERVIZI SPECIALI DISCLAIMER

LA RETE

QuattroFuochi

IL MAGAZINE DIGRIM



IL MAGAZINE E IL NUOVO SITO



ASSEMBLEA NH HOTEL BOLOGNA



048



ASSEMBLEA FORLÌ HOME PROFESSIONAL

049

2013

FATTURAZIONE PER RIGA

La fatturazione per riga non è solo un aspetto meramente contabile ma rappresenta in Digrim il passaggio da una comoda e pratica semplificazione amministrativa all'analitica gestione dei dati nella registrazione di acquisti e vendite. Prima del 2013 la fattura che i Soci Digrim ricevevano mensilmente dalla loro cooperativa era una semplice somma di totali delle

fatture fornitore con allegate (cartacee) le copie delle fatture dei fornitori e dei loro DDT mentre successivamente l'ordine degli articoli effettuato sulla piattaforma Open Digrim viene incrociato per ogni riga di prodotto con la fattura del fornitore, verificato nella sua corrispondenza (controllo fatture fornitore) e quindi rifatturato in modo analitico.



◀ FORMAT con l'esperienza di Alfredo Rapone, socio Digrim con la sua Cater Team, esploriamo insieme il mondo delle catene.



Antica Corte Pallavicini a Parma della Famiglia Spigaroli



CORREGGIO COLPITO DA ICTUS, HA VINTO LA SUA BATTAGLIA

Il miracolo di Max accende le speranze

Appello di una disabile: «Vorrei vederti»

— CORREGGIO —

PROTAGONISTA di una prodigiosa rinascita raccontata mercoledì su queste pagine, Massimo Grassi, 43 anni, origini reggiane e correggese d'adozione, dal profondo del cuore un po' se l'aspettava che la sua storia non passasse sotto traccia. E, anzi, dopo aver ripercorso il suo viaggio all'inferno e il ritorno a nuova vita, accarezzava la speranza che qualcuno cogliesse il messaggio "tra le righe". Quello di un recupero straordinaria...

LA RISPOSTA
«La mia vita sarà dedicata a chi intende confrontarsi con me sul mio percorso»

«Ancora oggi – ripercorre il proprio dramma – ho difficoltà a camminare e avverto dolori atroci. Ma il suo cruccio maggiore è la solitudine: «Sto attraversando un periodo buio. Fatico ad accettare ed affrontare il problema e mi sento molto sola». Così lancia un appello: «Vorrei poter incontrare un gruppo di persone con cui con-

MASSIMO GRASSI «Incontrerò questa persona "splendida". Con un solo mattoncino, ciascuno di noi può costruire un mondo migliore»

SULL'APPELLO di Pina, chiosa: «Incontrerò questa "persona splendida". Perché la sua battaglia è finalizzata anche a togliere la parola "disabile" dal vocabolario. Basta crederci: «Con un solo mattoncino, ciascuno di noi potrebbe contribuire a costruire un mondo migliore per i nostri figli».

Alba Piazza

CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO



Un percorso importante

"A seguito della malattia del 25 aprile 2011 e in considerazione della grave invalidità ed inabilità al lavoro, ho fatto la scelta consapevole e necessaria della pensione. Ciò nonostante e in accordo con il Team riabilitativo dell'Ospedale di Correggio è stato progettato e concordato per il sottoscritto un percorso di Terapia Occupazionale al solo scopo di socializzazione ed impegno cerebrale! Grazie alla disponibilità dei miei ex datori di lavoro in DIGRIM questo percorso è stato previsto dove lavoravo al momento della malattia.

15 anni, 2 vite, un unico PRIVILEGIO, poter lavorare insieme, Giovanni, Francesco, zia Gabry, zia Anto, zia Lore, zia Simo, capo Reggiani, Viky capo Marco, vice capo Paris, e non scordo tutti i Soci Digrim e Vincenzo. Ho sempre privilegiato gli aspetti umani lo sapete, pregio che mi ha aiutato anche nella riabilitazione. Ora ho dovuto chiedere aiuto alla Gabry per rammentarmi il giorno preciso di assunzione, il 22 Novembre 1999 e da allora ne sono capitate di cose importanti che hanno interrotto la serenità della mia Famiglia, ma rifletto anche sulle tante tantissime cose ed EMOZIONI che ho vissuto e condiviso con Voi. Ho sempre cercato di fare tutto con passione ed Amore, anche quando arrivare in ufficio era più duro e faticoso. Ora sono qui, con i miei tanti limiti, a ringraziarvi per avermi raccolto tra Voi."

Tratto dal secondo libro di Max "È stata un'alternativa alla disperazione!" del 2016



TUTTO SUO PADRE
Una storia di malattia, speranza e guarigione di Max e Mattia Grassi 2014

2014

LA TERAPIA OCCUPAZIONALE DI MAX

050

HiKitchen Shop > la nostra esperienza nell'e-commerce



< Blog a cura dello Chef Roberto Carcangiu



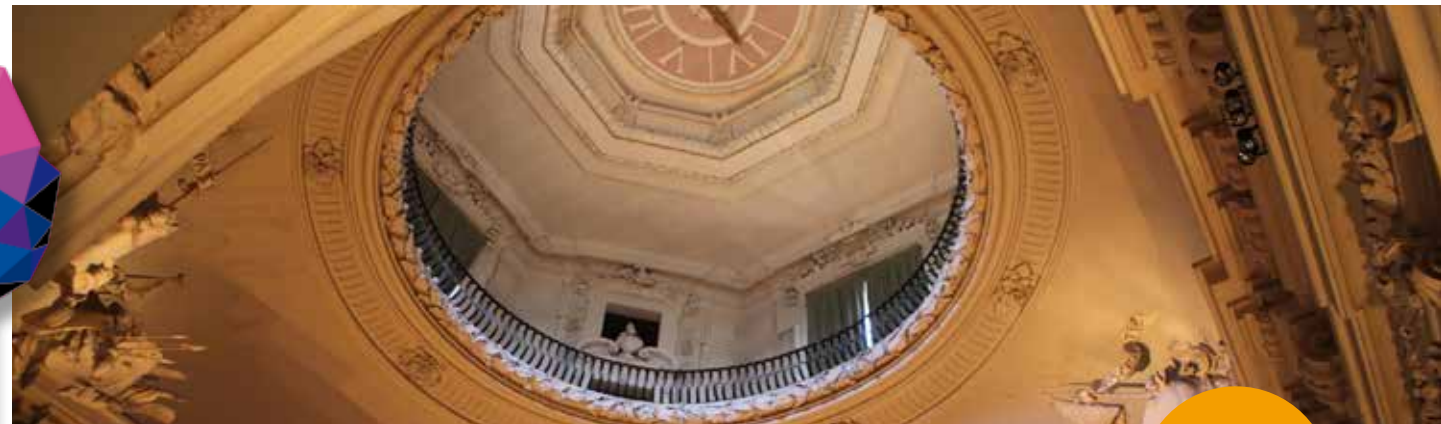
051



NUOVO CATALISTINO



052



053

MEETING PALAZZO ALBERGATI BOLOGNA

2015



DIGRIM
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI
FARE DIGITALE
network
cambiamo insieme la ristorazione





30.750
ORDINI ALL'ANNO

● RAPIDITÀ E FACILITÀ



OPENDIGRIM

● SUPPORTO PER IL VENDITORE

160.000
ARTICOLI PRESENTI

AGGIORNAMENTO A OPENDIGRIM 2.0



03
Quale posizionamento per la nuova KiPro?

Il mercato che per KiPro aveva una grande sfida era quello del professionista. Questo è un mercato che richiede professionalità per l'offerta.

Un suo obiettivo primario era quello di essere il primo a essere visto e di essere il primo a essere scelto.

Non basta essere professionalmente un punto di riferimento, ma deve rappresentare un punto di riferimento qualitativo.

Per essere un punto di riferimento è necessario che si sia in grado di offrire un servizio che sia superiore a quello che si offre attualmente sul mercato.

Il mercato professionale non è più quello del passato che richiedeva in primis un prezzo basso. Il settore oggi è governato dalle nuove tecnologie che hanno permesso un salto qualitativo e quantitativo che il professionista non può più ignorare.

Il mercato professionale è un mercato che richiede un servizio che sia superiore a quello che si offre attualmente. Questo è un mercato che richiede un servizio che sia superiore a quello che si offre attualmente.



< Brochure KiPro per rilanciare il progetto private label nel professionale

055

2016

GIOVEDÌ
maggio
19



programma

dalle ore 07.00
Prima colazione nel ristorante principale

ore 09.00
Inizio Riunione presso la sala Tafuri B

ore 13.00
Pranzo

ore 15.00
Partenza per Paestum
con pullman riservati per Digrim

ore 18.30 circa
Rientro in hotel

ore 20.00
Cena in hotel

DIGRIM 1976 2016
40°
ANNIVERSARIO

VENERDÌ
maggio
20



programma

dalle ore 07.00
Prima colazione nel ristorante principale

ore 08.45
Ritrovo nella hall dell'hotel
e partenza a piedi per il molo Concordia

ore 09.30
Partenza in moto/nave riservata per Digrim
per visita alla Costiera Amalfitana

ore 10.45
Visita di Positano

ore 12.15
Partenza da Positano per Amalfi

ore 13.00
Pranzo presso il ristorante "Lo Smeraldino"

ore 15.00
Visita di Amalfi

ore 16.30
Partenza da Amalfi

ore 17.30
Arrivo previsto in hotel

ore 20.00
Cena in hotel

DIGRIM 1976 2016
40°
ANNIVERSARIO

SABATO
maggio
21



programma

dalle ore 07.00
Prima colazione nel ristorante principale

ore 09.00
Ritrovo nella hall dell'hotel e partenza in pullman
riservati per Digrim per Pompei

ore 09.45
Visita del sito archeologico di Pompei
accompagnati da 4 guide

ore 13.00
Pranzo presso il ristorante "Zi Caterina"

ore 14.30
Partenza per Ercolano

ore 15.00
Visita del sito archeologico di Ercolano
accompagnati da 4 guide

ore 16.30
Partenza da Ercolano

ore 17.30
Arrivo previsto in hotel

ore 20.30
Cena di Arrivederci in Hotel al ristorante
panoramico "Le Divine Costiere"

DIGRIM 1976 2016
40°
ANNIVERSARIO



ASSEMBLEA
SALERNO

40°
ANNIVERSARIO

056



057

2016

MEETING ZONALI
MILANO • BOLOGNA • SALERNO
BARI • CATANIA • CAGLIARI
DAL 14 AL 29 NOVEMBRE

sales force
PIÙ FORZA ALLA VENDITA

APERTO AI VOSTRI COMMERCIALI

PRESENTEREMO:

- Un sistema di ricerca dei prodotti facilitato e la nuovissima versione di **menu** con offerta completa multiprodotto
- Una nuova selezione esclusiva dei prodotti **KiPro** di Cottura, Refrigerazione e Lavaggio completa di tutti gli strumenti di vendita

menu KiPro DIGRIM



KPCM903005
PIANO COTTURA GAS 4F SOLO TOP
SERIE 90

- Piano Cottura su vano aperto con 4 bruciatori
- Piani stampati in acciaio inox
- Bruciatori in ghisa smaltata vetrificata rivolti di ferro per una maggiore sicurezza, disapposizione su bruciatori da 9 kW
- Funzionamento a gas metano o liquido, in dotazione ugelli intercambiabili
- Cassetti recupero residui posti al di sotto dei bruciatori da facile aprire
- Comandi e componenti facilmente accessibili rimuovendo il rivestimento
- Rubinetti valvolati
- Dotato di piedini regolabili, può essere disposta a parete e sul telaio

KiPro

KiPro

Francesco Faietti
STAFF DIGRIM

KiPro

KPFO
FORNO CONVEZIONE
ELETTRICO E TEGOLE
GAS

- Forno Convezione con 20 litri di volume utile, acciaio inox AISI 304
- Lavaggio automatico
- Spettro LED 2400 K con illuminazione interna
- Programmazione impostabile su una scala di 0-9°C
- Ventilazione forata statica
- Funzione accensione con partenza ritardata
- Toner interno porta lavabile
- Serratura antiscalfi integrabile opzionale
- Porta USB per caricare il cellulare e altri MP3
- Intercambio pannello con touch screen
- Porta reversibile (al centro)
- Doppio sistema ingresso acqua corrente e addizionale acqua calda
- Raffreddamento rapido a porta chiusa
- Forno dotato di ventilazione CB

KiPro

MEETING KIPRO

Selezione dei nuovi prodotti e presentazione del nuovo listino e dei nuovi materiali per l'allestimento del PDV.

Maggio 2017

LA
NO
STRA
ESPE
RIE
NZA
NELLE
VO
STRE
MANI

KiPro

LA
NO
STRA
ESPE
RIE
NZA
NELLE
VO
STRE
MANI

KiPro

> Gadget KiPro



MEETING
NH LAGUNA PALACE
MESTRE

062



2018

063



> HiKitchen 21



> Felpa applicativi

OPENDIGRIM
Portale Digrim **MULTIUTENTE**

COMPANY
INTERFACCIA DIGRIM per il Distributore

- Ordinare
- Amministrare

TITOLARE / AMMINISTRAZIONE

MENÙ
GESTIONE COMMERCIALE per il Venditore

- Consultare
- Vendere / • Proporre

COMMERCIALE / VENDITORE

FIRST
CATALOGO PRODOTTI per il Cliente

- Consultare Catalogo
- Richiedere offerta

CLIENTE

PANORAMA
POSIZIONAMENTO per il Fornitore

- Controllare
- Confrontare

FORNITORE



VIAGGIO
A MARRAKECH
dal 17 al 21 Ottobre

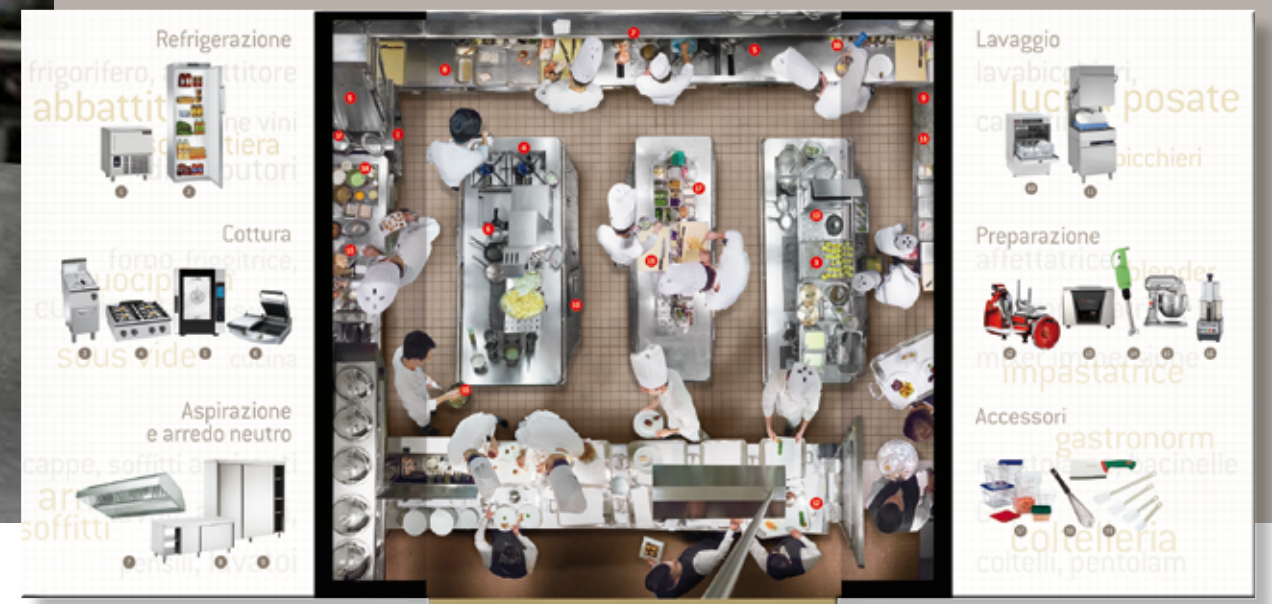
064

OPENDIGRIM 2.5: PRESENTAZIONE SUITE COMPLETA

Aggiornamento del pacchetto OpenDigrim con inserimento di Menù (software per la generazione di offerte ai clienti) e presentazione degli altri software Company, First e Panorama, al Meeting Move UP di Mestre.

065

2018

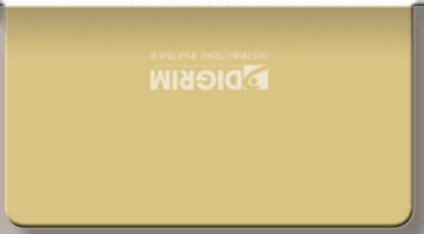


POSTER
LA RISTORAZIONE
CAMBIA

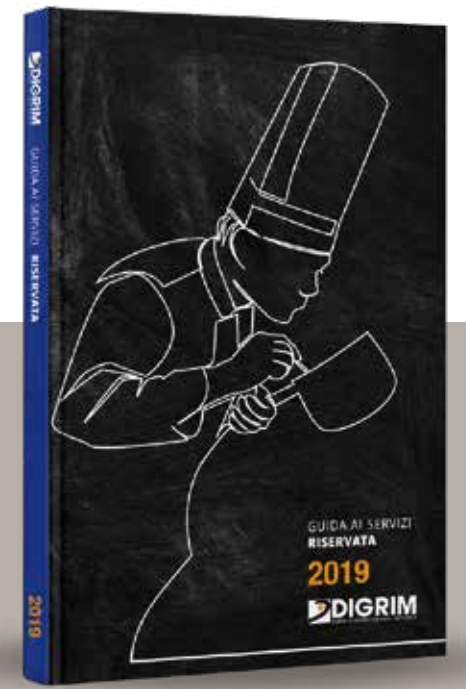
CARTELLINA
PERSONALIZZATA
DISTRIBUTORE
PARTNER



Geatti 60



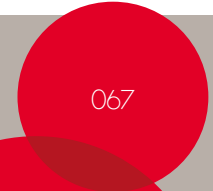
CAMBIAMO
INSIEME
LA RISTORAZIONE



FATTURAZIONE
ELETTRONICA

> Guida ai Servizi Riservata 2019

2019



23 2020 HiKitchen

ABBATTITORE 5 TEGOLE GN1/1 A FERROSSODIO CON FONDA AL CUORE
 COMPACT 1000
1.200,00€

NEBULIZZATORE PORTATILE A FERROSSODIO
 NEBULIZAZIONE A 360°
1.590,00€

ABBATTITORE 5 TEGOLE GN1/1 A FERROSSODIO CON FONDA AL CUORE
 COMPACT 1000
1.200,00€

NEBULIZZATORE PORTATILE A FERROSSODIO
 NEBULIZAZIONE A 360°
1.590,00€

ALTERNATIVE SEZIONE RE-START PER LA RIAPERTURA DEI LOCALI

HiKitchen RE-START
 Ripartiamo in sicurezza

LAMPADA GERMICIDA PORTATILE
 SERRI-CO SURFACE 30
378,00€

LAVAMANI COMANDO A GINOCCHIO
 WASHMAN
183,00€

OZONIZZATORE PER SANIFICAZIONE AMBIENTI
 OZONIZZAZIONE PROFESSIONAL 10000
956,00€

OZONIZZATORE PORTATILE PER SANIFICAZIONE AMBIENTI
 MOSQUITO MICRO-02
715,00€

STAZIONE LAVAMANI CON SERBATOIO INCORPORATO
 FAL963-303
530,00€

TOTEM CON DISPENSER AUTOMATICO A FOTOCELLULA
 BODINS 100000
170,00€

50% CREDITO FINANZIARIO

il DL 23/2020 "DECRETO CREDITO" prevede un credito d'imposta del 36% per le spese di Sanificazione e DPI fino ad un massimo di 20.000 euro.

HiKitchen

SPECIALE COVID CON SEZIONE

RE-START

HiKitchen RE-START
 Ripartiamo in sicurezza

PREVENZIONE & TRATTAMENTO

DIVISORIE CON PIANTANA AUTOPORTANTE
 DIVISORIE SEPARAZIONE SPAZI
329,00€

ARMADIO REFRIGERATO CON SISTEMA DI SANIFICAZIONE AD OZONO
1.983,00€

BOX TERMICO PER MANTENIMENTO PASTI CALDI
 MCA001
292,00€

TAPPETO BARRIERE DECONTAMINANTE
 BIPROTEC
99,00€

CARRELLO DI SERVIZIO IN CAMERA
 PFCP100
88,00€

DISPENSER AUTOMATICO DI PANE SELF-MENAGER
1.800,00€

CARRELLO ROOM SERVICE DI SERVIZIO IN CAMERA
 RC104-008
319,00€

ASTA DIVISORIA
 MY100300
55,00€

BOX PER IL DELIVERY DEL GELATO
 PICCOLLE GELATO COOLBOX PANE
485,00€

TERMO SIGILLATRICE CARRELLATA PER PRODOTTI SOTTOVUOTO E AD ATMOSFERA MODIFICATA
 SINTROP 401 600
8.900,00€

MANTENITORE CALDO STATICO SU RUOTE GN 1/1 - GN 2/1
 MODIFICHE OPZIONALI
1.700,00€

FORNO A MICROONDE
 SMI10000
557,00€

TERMO SIGILLATRICE DA BANCO
 SINTROPIC SILLERPROF + KIT BASTETTE
1.900,00€

MANTENITORE STATICO DA BANCO O DA VETTURA
 MODIFICHE OPZIONALI
1.186,00€

BOX PER IL DELIVERY DELLA PIZZA
290,00€



HiKitchen RE-START
 Ripartiamo in sicurezza

COTTURA MODULARE 700

Plani Cottura a gas ed elettrici

Cotture a gas e piani in vetroceramica

KiPro

Technical specifications and product details for the modular cooking units, including gas and electric options.



068

069

Sezione interna di 4 pagine dedicate ai prodotti per la riapertura, in sicurezza, dei locali durante la pandemia.

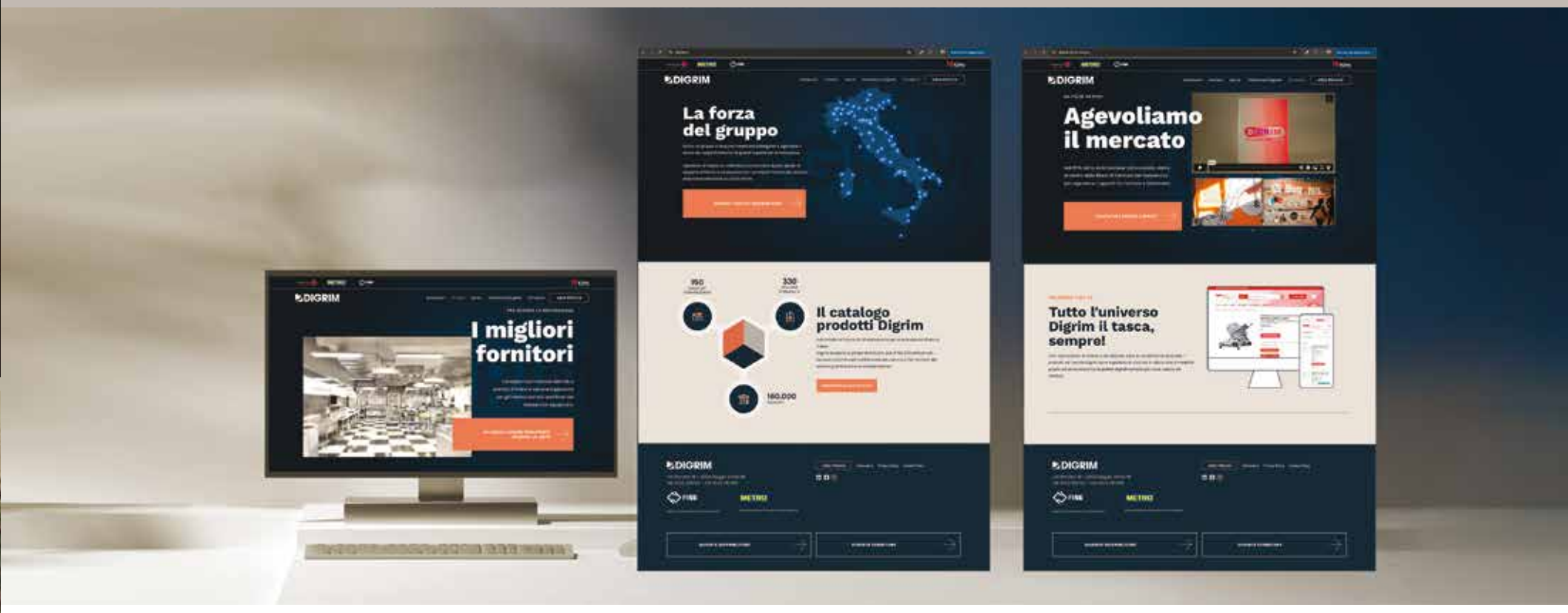
NUOVO LISTINO

KIP KiPro
 Professional Kitchen

2020



NUOVO SITO



MEETING
H-FARM TREVISO



2021




DIGRIM
service plus

ASSEMBLEA
RONCOLO [RE]
13 Maggio



072

073

2022



NASCE FINE

FINE (Foodservice International Network) è il primo grande network europeo, strutturato come Gruppo Europeo di Interesse Economico (GEIE), specializzato nella fornitura di attrezzature professionali per la ristorazione.

The strength of our network

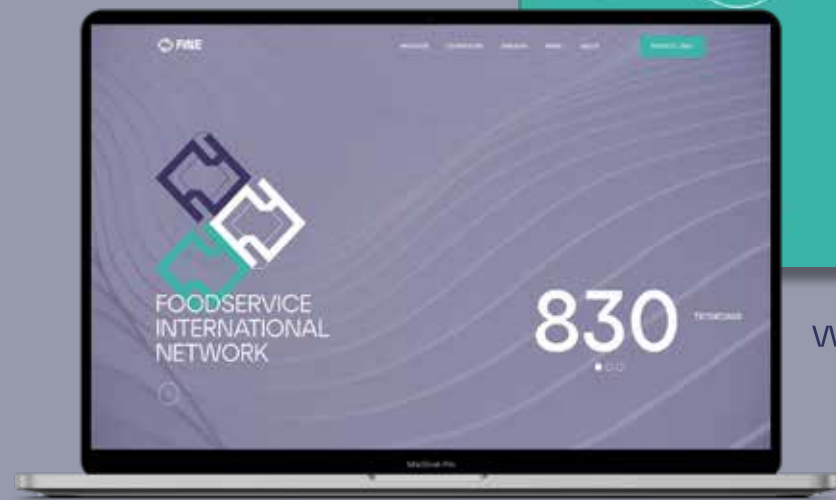
Our network covers most of the Europe. Search for the nearest distributor in your Area of Interest. Contact us, selecting the area.

- Germany
- France
- Italy
- Spain
- Austria

The FINE network

The FINE dealer is aware of the customer's needs from the start with the aim of providing the most professional, consistent support of technical assistance. And every customer is treated as a personally valued and existing business partner.

Become a distributor



www.finenetwork.eu

**FOODSERVICE
INTERNATIONAL
NETWORK**

FORMULA CUCINA SUPERIOR
Le migliori attrezzature professionali

RATIONAL ICOMBI PRO
Il nuovo punto di riferimento

ICOMBI PRO E 6-11
4.197,50 €*

goldline MODI EP 5 GN EU
1.443,00 €*

CONVION PRIME Multipower PF45+
1.660,00 €*

FORMULA CUCINA SUPERIOR
Le migliori attrezzature professionali

by **DIGRIM**

**METRO ALLESTIMENTI
CORNER PDV**

074

Nel dicembre del 2023 viene prematuramente a mancare Patrizia Pizzetti, legale del Digrim dai primi anni 2000.



METRO
IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

075

2023

CHEF TOYS
L'eccellenza
della cucina



TECH PLUS
L'high-tech
per chef moderni



MASTER GREEN
La cucina
sostenibile



076

LE STELLE DELLA CUCINA

Nuova grafica per la pubblicazione di 3 speciali dedicati ai prodotti identificabili per prestazioni e qualità [CHEF TOYS], per l'alto contenuto tecnologico [TECH PLUS] e per l'ecosostenibilità e il rispetto dell'ambiente [MASTER GREEN].



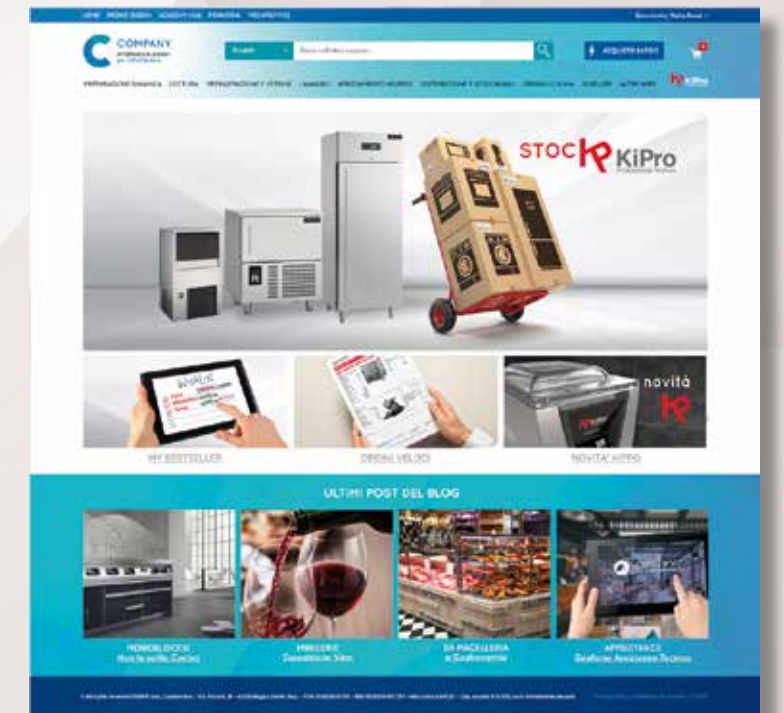
OPENDIGRIM 3.0

Portale Digrim MULTIUTENTE

COMPANY
INTERFACCIA DIGRIM
per il Distributore

PANORAMA
POSIZIONAMENTO
per il Fornitore

MENÙ
GESTIONE COMMERCIALE
per il Venditore



ah
ACADEMYHUB
Il Portale della Formazione

D-CATALOG
Il catalogo digitale

077

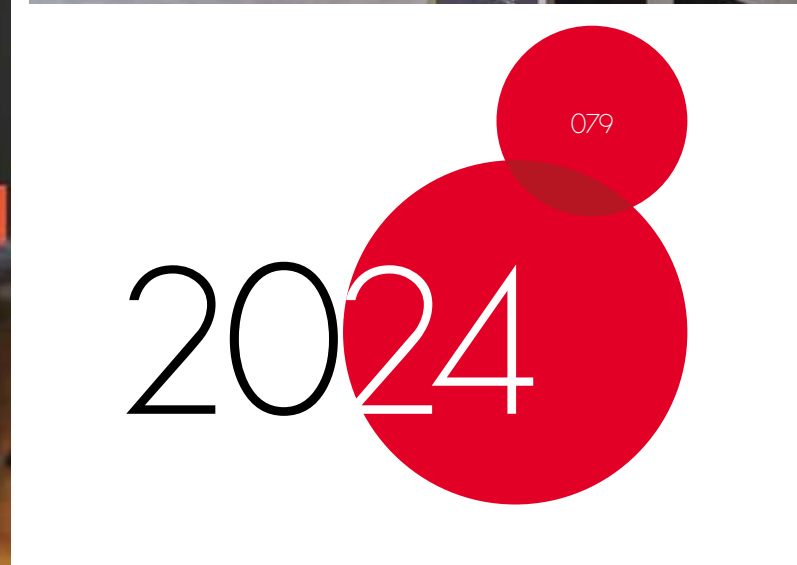
NUOVO AGGIORNAMENTO
PORTALE

2023



[CHANGE]
CAMBIAMO INSIEME

MEETING
REGGIO CHILDREN





Kipro Loyalty

PROGRAMMA DI CRESCITA E FEDELTA' KIPRO

MEETING MILANO MARITTIMA



2025

081

OPUSCOLO KIPRO

POTENZA E FUNZIONALITÀ IN CUCINA

COTTURA MODULARE

KiPro

FABRIZIA MEROI
Brand ambassador



INGRESSO DEL GRUPPO SPAGNOLO INTECNO

Entra a far parte del network Fine il gruppo Intecno, realtà di riferimento nel settore delle attrezzature per la ristorazione e il foodservice in Spagna.



NUOVO LISTINO




2025



MASTERCLASS KIPRO

Le Kipro Masterclass sono nate per portare sul territorio un nuovo modello di formazione dedicato alla rete Digrim. In cinque tappe, il progetto ha unito aggiornamento tecnico, visione commerciale e dimostrazioni dal vivo sulle soluzioni Kipro per la ristorazione professionale.



NUOVO CATALOGO E FLYER

FORMULA CUCINA SUPERIOR

Le migliori attrezzature professionali

by DIGRIM

NUOVO ESPOSITORE



2026



084

085

A 100	530 x 325 x 100	49.000
A 65	530 x 325 x 65	46.000
C/A		28.000
B 200	325 x 225 x 200	54.000
B 150	355 x 265 x 150	43.000
B 100	325 x 265 x 100	40.000
B 65	325 x 265 x 65	32.000
C/M		12.000

LAVAPENTOLE MODELLO G 131
(capacità cestello cm 137x55x60h) 12.740.000



CUOCIPAST
Mod. CP 1
Mod. CP 2
CP102
CP200

EI L 8203 K 8150/0 DIGRIM

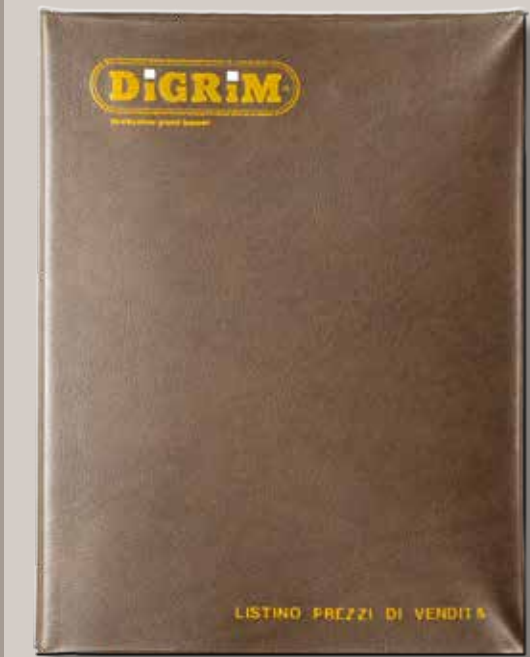
CHINOLS - ART. 1525		
Ø		29.000
20		31.000
22		
FRUSTA PER FRULLARE - ART. 1526		
cm. 30		6.000
cm. 35		6.000
cm. 40		8.000
cm. 50		8.000
cm. 50		11.000
SCODELLA - ART. 1527		
Ø		
12		7.000
14		7.000
16		9.000
18		11.000
20		13.000
VASSOIO SELF-SERVICE - ART. 1528		
cm. 35 x 36	4 scomparti	23.000
cm. 35 x 44	5 scomparti	27.000
COLAPASTA GIGANTE - ART. 1529		
cm. 30		84.000
cm. 35		104.000
cm. 40		119.000
ROSTIERE - ART. 1534		
cm. 45 x 30 x 9		86.000
cm. 50 x 40 x 9		99.000
cm. 60 x 40 x 9		131.000
COPERCHI PER ROSTIERE - ART. 1534/B		
cm. 45 x 30 x 2,5		41.000
cm. 50 x 40 x 2,5		46.000
cm. 60 x 40 x 2,5		51.000

• Imballio : 1/2
• Consegna : franco fabbrica - porto franco +2%

HM L 8204 K 8150/3 DIGRIM

	Trifase	Monofase
PELAPATATE ELETTRICI		
Mignon HP 0,6	820.000	878.000
" HP 0,6 su sgabello	875.000	933.000
MEC HP 1 su sgabello	1.133.000	1.228.000
MEC HP 1,2 su basamento	1.228.000	1.323.000
SUPER 75 - MEC - HP 1,5	2.142.000	2.278.000
SUPER 75 - MEC - HP 2	2.223.000	
BIRIDUTTORI SU BASAMENTO GIREVOLE		
HP 1	927.000	1.092.000
HP 1,5	1.020.000	1.154.000
HP 3	1.112.000	
HP 1,5 a 2 velocità	1.154.000	
HP 3 a 2 velocità	1.267.000	
carrello porta biriduttore	148.000	
TRITACARNE ELETTRICI		
TIPO 12/60 HP 1	1.084.000	1.252.000
TIPO 22/60 HP 1,5	1.255.000	1.368.000
TIPO 32/60 HP 3	1.481.000	
TIPO B 98 HP 5	3.646.000	
SEGAOSI ELETTRICI		
TIPO HP 1,5	1.049.000	1.129.000
GRATTUGIE ELETTRICHE		
TIPO 55/12 HP 0,30	422.000	515.000
TIPO 55/22 HP 1	810.000	913.000
TIPO INDUSTRIALE HP 3	1.368.000	

• Imballio : compreso
• Consegna : franco fabbrica



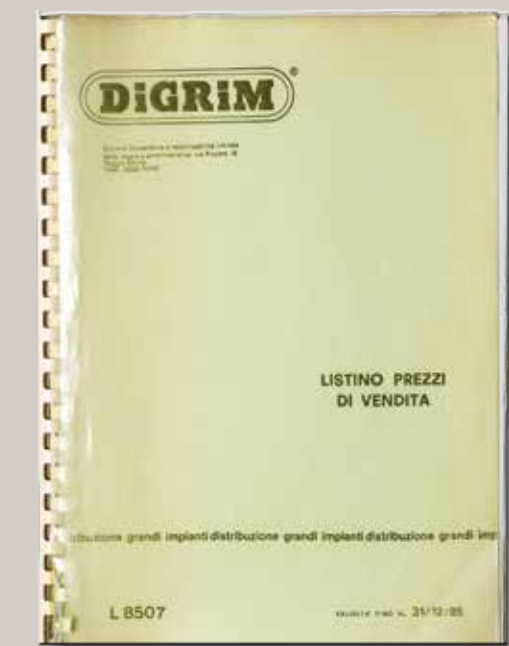
1982

IL CATALISTINO

Il Catalistino rappresenta la consapevolezza che il Digrim non poteva essere solo un valido aiuto per gli acquisti dei propri soci ma poteva rappresentare anche un prezioso supporto all'attività di vendita dei distributori e delle loro forze vendita. In questa transizione siamo passati dai primi elaborati realizzati con la macchina da scrivere, ciclostilati e poi fascicolati con le spirali di plastica, a quelli meno rudimentali ma ancora molto artigianali di un mix tra word e un meticoloso collage che in seguito passava dallo stampatore per poi infine, nel 2005 approdare ad un vero e proprio progetto grafico con tanto di stampa in quadricromia.



1984



1985



1986



1987-88



1989



1990-91



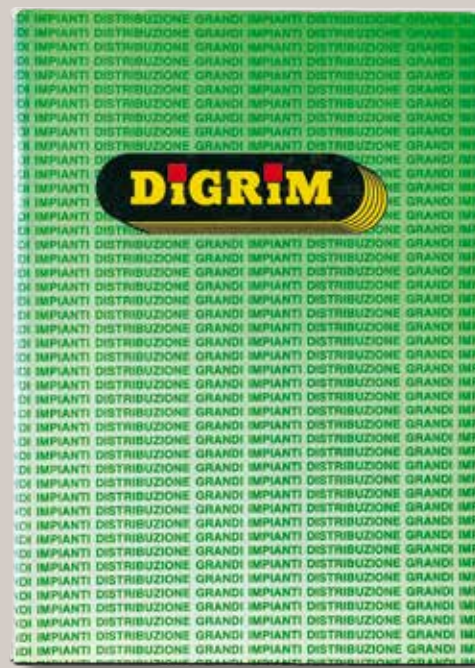
1996-97-98-99



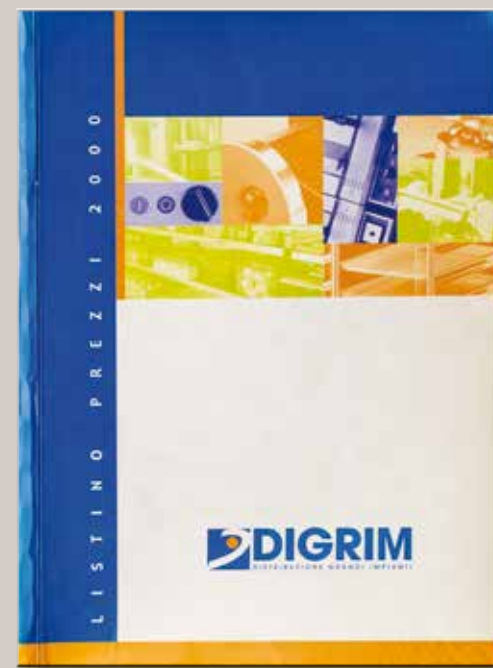
1992-93



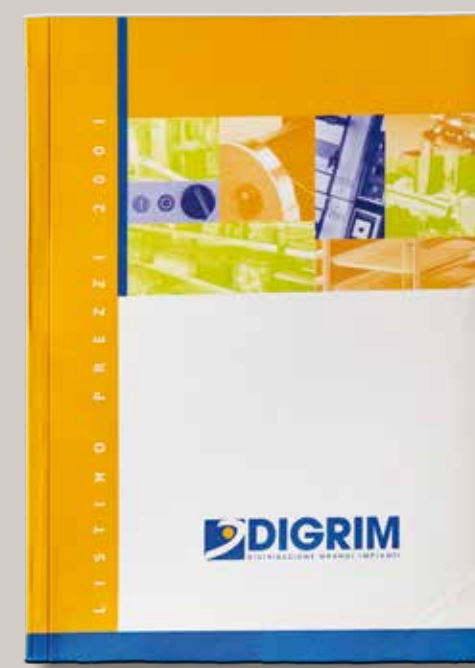
1994



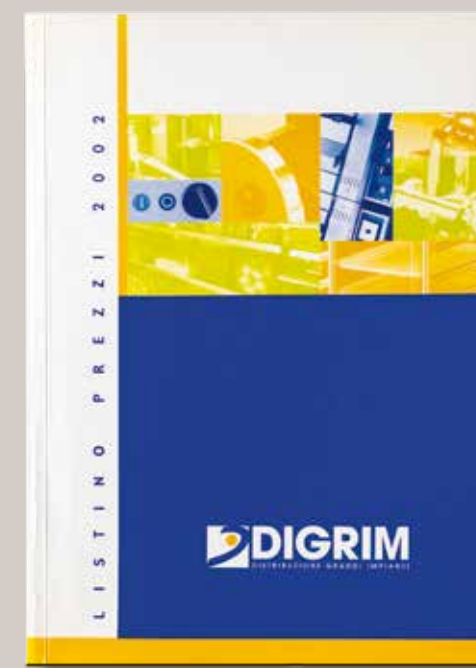
1995



2000



2001



2002



2003



2008



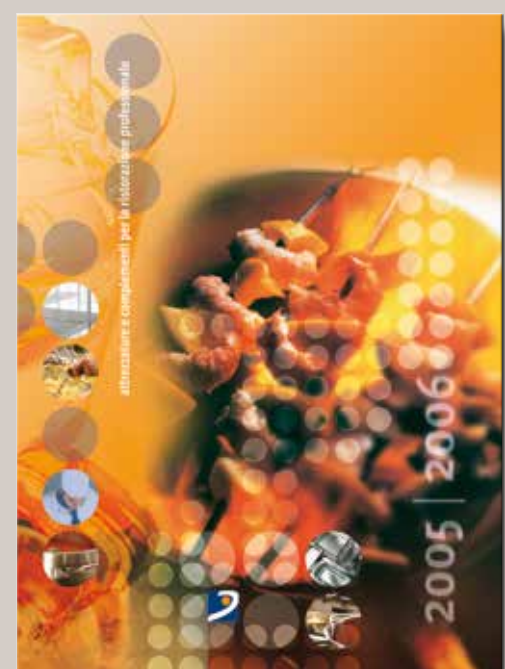
2011



2015



2005



2005-06



2006-07





HIKITCHEN

HiKitchen (abbreviazione dell'inglese High "alta" come HiFi "alta fedeltà" e quindi "alta cucina") è un direct mailing che dal 2000 al 2020 ha sostenuto l'azione promozionale dei nostri rivenditori. Siamo arrivati a coinvolgere sino a 70 distributori e a personalizzare (ogni socio aveva la sua ragione sociale e le info di contatto nella copertina) stampare e postalizzare centralmente fino a 200.000 copie per ogni edizione. Il meccanismo era semplice: promuovere una serie limitata di prodotti a prezzi scontati, anche con referenze civetta per provocare il contatto del cliente che talvolta si tramutava in opportunità commerciali diverse e più ampie dei prodotti del mailing. L'avvento e il progressivo sviluppo dell'e-commerce ha purtroppo reso obsoleto questo strumento di vendita.



2000



2000



2001



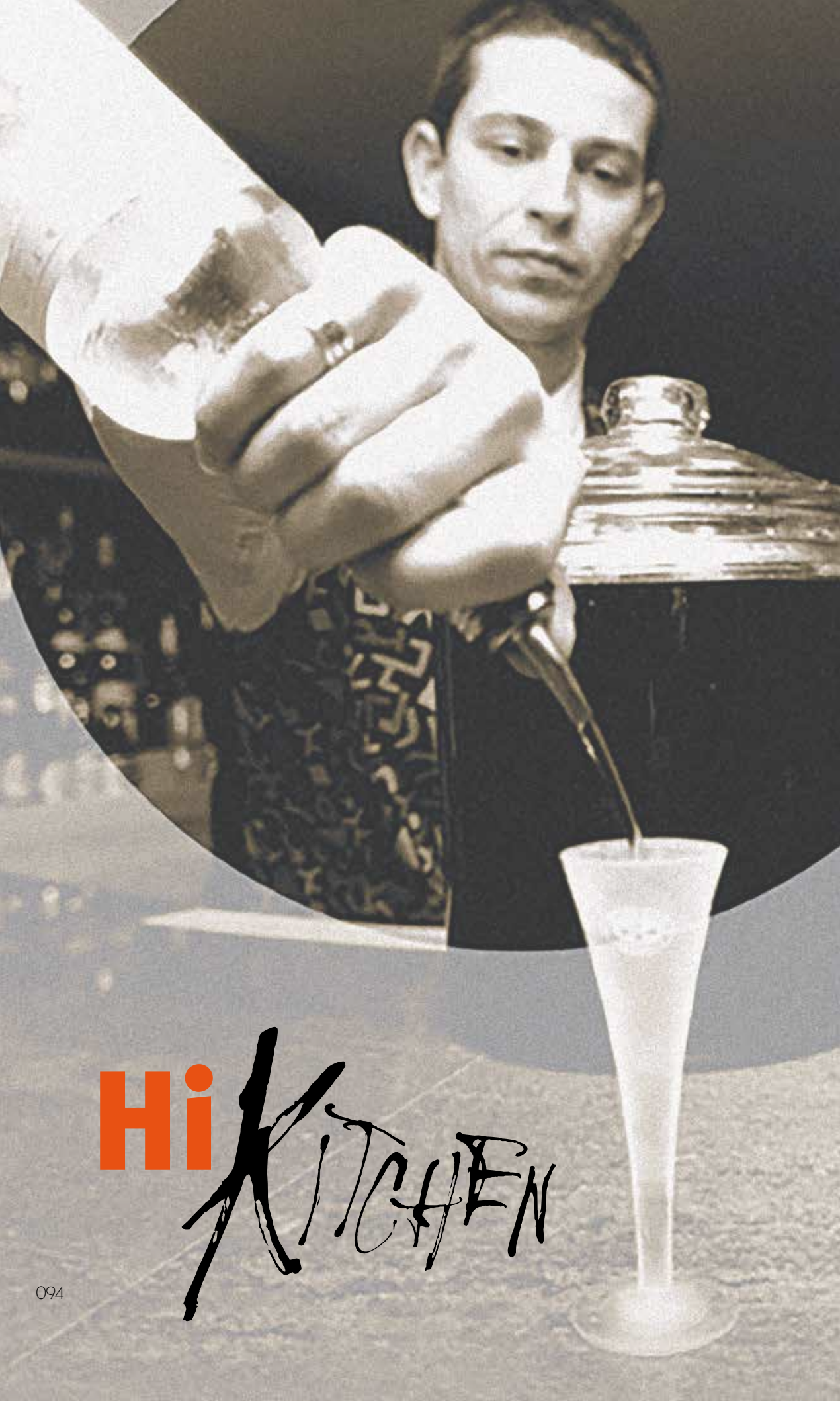
2002



2003



2004



Hi KITCHEN



2005



2005-06



2006



2007



2008





2009



2009



2010



2011



2011



2012



2013



2015

2016-2020
HIKITCHEN
& E-COMMERCE

L'ultima evoluzione grafica di HiKitchen ci accompagna dal 2016 fino all'ultima edizione del 2020. Questa è anche la fase in cui Digrim vara il proprio e-commerce (con lo stesso brand HiKitchen) che ci vede coinvolti dal 2016 al 2018 con una formula peculiare che associa il portale al servizio post vendita dei rivenditori soci.

HIKITCHEN BRAND BOOK



HIKITCHEN E-COMMERCE



Insero LE STELLE DELLA CUCINA 2018



Insero KIPRO 2018



2016



2017



2018



2019



2020





KiPro
Professional Kitchen

KIPRO

KiPro (che sta per Kitchen Professional) nasce nel 1999 come progetto domestico e cioè, in un momento di riflessione del mercato, dare a un cliente privato la possibilità di acquistare una cucina dalle caratteristiche professionali ma adattata alle modularità domestiche. Sintra si fece carico del design dell'intero sistema cucina a cura di Claudio Bettini, del progetto grafico di Ubaldo Righi e della registrazione del marchio a

fronte delle royalty sulle vendite. Fu un'avventura in un mondo totalmente diverso dal nostro. Partecipammo a diversi Fuori Salone (evento primario a margine del Salone del Mobile di Milano) ed arrivammo ad avere anche un importatore negli USA. Quando il mercato professionale ripartì e l'impegno del domestico si fece sempre più sfidante decidemmo nel 2005 di utilizzare questo marchio anche per il professionale.



2001



2010



2016



2018



2023



2024



2025



2017



2019



2020



FABRIZIA MEROI

Brand ambassador KiPro, Fabrizia Meroi, una Stella Michelin dal 1997, si affida a KiPro per l'innovazione della cucina di Laito, il suo ristorante bomboniera a Sappada.



2025

LA NOSTRA RETE



I SOCI ATTUALI

3 EFTE ARREDI S.R.L.	SIRACUSA (SR)
A.G.I. SRL	PIANO DI SORRENTO (NA)
A.T.E.V. SRL	VITERBO (VT)
ADIGE GRANDI IMPIANTI S.R.L.	VERONA (VR)
ADRIATICA GRANDI IMPIANTI S.R.L.	CESENA (FC)
APULIA PROFESSIONAL SRL	OSTUNI (BR)
AREA GRANDI IMPIANTI S.N.C. DI BISERNI & RUSTICALI	RIMINI (RN)
ARGEL SRL	MESSINA (ME)
ARREDA IMPIANTI S.R.L.	LAMEZIA TERME (CZ)
ASS.TEC. ATTREZZATURE ALBERGHIERE SRL	BELLUNO (BL)
ASTECREX S.R.L.	PADOVA (PD)
BAGHINO E DI PERSIO S.R.L.	GENOVA (GE)
BALDAZZIMPIANTI S.R.L.	BRESCIA (BS)
BANDIRALI S.R.L.	CORNEGLIANO LAUDENSE - (LO)
BEBI SRL	FIRENZE (FI)
BIGINI E PARTNERS DI PIERLUIGI BIGINI	TAVERNE DI CORCIANO (PG)
BRANACCIO FORNITURE ALBERGHIERE	OSTUNI (BR)
CAMUTI S.R.L.	CATANIA (CT)
CANTON PROFESSIONAL S.R.L.	PORDENONE (PN)
CARLOANGELA S.R.L.	IVREA (TO)
CATER TEAM S.R.L.	MONTECAVOLO (RE)
COOKS & CHEFS DI SANDRO NALIN	TORINO (TO)
COSECASA LTD	MALTA
CRYO TRADE S.r.l.	RAPOLANO TERME (SI)
CUCCIARI ARREDAMENTI S.R.L. UNIP.LE	ORISTANO (OR)
CUCINANDO S.R.L.S a S.U	REGGIO EMILIA (RE)
DI IULIO S.R.L.	MONTE SILVANO (PE)
DIMARREDI SRL	BELLIZZI (SA)

F.A.R.C.O. GRANDI IMPIANTI S.R.L.	MARINA CITTÀ S. ANGELO (PE)
FIALCO SRL	SASSARI (SS)
FORGRIM S.R.L.	COMO (CO)
FRIGO SYSTEM DI MACCIONI ANTONIO	BUDONI (SS)
FRIGOTECNICA S.a.s. di Intrabus S.r.l. & C.	JESOLO LIDO (VE)
G.F. IMPIANTI SNC	SAN LAZZARO DI SAVENA (BO)
GANDOLFI GROUP	QUARANTOLI (MO)
GASTRO LINE SOMMACAL S.R.L.	BOLZANO (BZ)
GEATTI S.R.L.	POZZUOLO DEL FRIULI FRAZ. TEREZANO (UD)
GROSSIMPIANTI S.R.L.	FROSINONE (FR)
HABITANDO SARDEGNA SRL	SANLURI (CA)
HOTEL IMPIANTI S.A.S. di G.Brattico & C.	BARI (BA)
INOMA S.R.L.	GAGLIANICO (BI)
INTESA GRANDI IMPIANTI S.R.L.	VALLECROSIA (IM)
ITEL GRANDI CUCINE S.R.L.	LA SPEZIA (SP)
L'ARREDHOTEL COMMERCIALE S.R.L.	TRENTO (TN)
M.P. ARREDAMENTI S.r.l.	COSENZA (CS)
MARCIULIANO SALVATORE	BERNALDA (MT)
MASTER di Pilati Luca	TRESIGNANA (FE)
MATTEI FRANCESCO & FIGLI SRL	ROMA (RM)
MENCARELLI SRL unipersonale	GROSSETO
NOCERA SRLS UNIPERSONALE	MARTANO (LE)
ORTIZ VICTOR	BARI (BA)
OVERT ARREDO & DESIGN S.R.L.	REGGIO CALABRIA (RC)
PADANA IMPIANTI S.R.L.	PIACENZA (PC)
PICARIELLO INVEST SPA	MARCOGLIANO (AV)
PIERO MOLLO SRL	GUARENÈ D'ALBA (CN)
PIVETTA GRANDI CUCINE SAS di Davide Pivetta & C.	CASALE MONFERRATO (AL)
PROFESSIONAL GRANDI IMPIANTI S.N.C.	POZZUOLI (NA)
PROJECT CENTER S.R.L.	GAGLIANICO (BI)
QUERCI PROGETTAZIONE E FORNITURE GRANDI CUCINE di Querci E.	FIRENZE
RECIM S.R.L.	COTRONEI (KR)
RISTO PROJECT DI NICOLA VASELLI	PISA (PI)
RISTO TEAM S.R.L.	URGNANO (BG)
SAGRIM S.R.L.	PALERMO (PA)
SAVOIA SRL	LECCE (LE)
SCHETTINO SRL	NAPOLI (NA)
SERV-CAF SNC DI CASOLARI ANDREA E C.	BAVENO (VB)
SERVICE PRO S.N.C.	BOLOGNA (BO)
SGOBIO CATERINA SRL	MONTEMESOLA (TA)
SICURO GRANDI IMPIANTI DI SICURO BERARDINO	VIESTE (FG)
TECNOBAR S.r.l.	TOLENTINO (MC)
TECHNOCHEF SRL	FANO (PU)
TECNOMARCA DI PASQUETTO GABRIELE	CARITÀ DI VILLORBA (TV)
TECNOSERVICE'21 SRL	FANO (PU)
VS S.r.l.	NOVARA (NO)
ZINGRILLO.COM S.R.L.	BARLETTA (BT)



I SOCI NELLA STORIA

Dal Libro Soci le nuove entrate, anno dopo anno, inclusi i cambi di ragione sociale.

1976	
A.G.I.	Torino
A.I.C. SRL	Roma
AMELOTTI LIONELLO	Casale Monferrato (AL)
ANDRIANI PIERLUIGI E FRANCO S.N.C.	Bologna
ASTECREX S.N.C.	Padova
BALDAZZI ANSANO	Brescia
BARBIERI GUIDO	Livorno
BARON TOALDO	Pordenone
BELLI EMANUELE	Cuneo
BORGIOLO SERGIO	Viareggio (LU)
BORSARI E GAMBERINI S.N.C.	Bologna
BOTTARI SALVATORE	Roma
C.A.T. DI TESSANDORI PAOLO	Trieste
CARRERA DARIO	Vercelli
CEI ELIO	Livorno
CEN.AS.TEC. DI BAGHINO E DI PERSIO	Genova
CONFORTI MARCELLO	Cosenza
CONFORTI SERGIO	Reggio Calabria
DALL'ARMI GIUSEPPE	Treviso
DE ANGELIS ALDO	Milano
F.I.A.L.C.O. S.R.L.	Sassari
FIRPI CORRADO	Sanremo (IM)
GEATTI p.i. LUIGI	Terenzano (UD)
GRANDIMPIANTI DI GIULIO GEBISSI	Como
GRANDIMPIANTI S.A.S.	Milano
GROSSI MARCELLO	Frosinone
IMESCO FORNITURE S.N.C.	Reggio Emilia
MARIANELLI AMELIO	Siena
MEZZOFANTI DOMENICO	Reggio Emilia
MUTTI GIORGIO	Parma
MUTTIMPIANTI DI MUTTI GIORGIO	Parma
NORDIMPIANTI SOMMACAL	Bolzano
PARINI ANGELO	Varese
POLAZZO PIETRO	Vicenza
PREVERIN ANDREA	Bari
PUTTINI FULVIO	Napoli
R.&S. GRANDIMPIANTI	Firenze
ROSSI ITALO	Firenze
S.A.M.E.G.I. COMMERCIALE	Bari
SAVENGI DI SQUILLACE MARIO	Catanzaro
SCARAVELLA FLORIANO	Firenze
SERENARI SERGIO	Reggio Emilia
SEVERI GILBERTO	Cesenatico (FC)
TIRRENIA IMPIANTI S.N.C.	Viareggio (LU)
TO.IM DI PICCAZZO GIOVANNI	Collegno (TO)
TRONCI DOTT. COMM. PAOLO	Cagliari
VALENTI GIUSEPPE	Catania

1977	
A.E.R.GI DI REALINI EBE	Fondotoce (NO)
A.G.I. DI S. DEL COSTA	Torino
DELLA VOLTA UGO	Bergamo
G.3 GRANDIMPIANTI	Como
LUCCHETTI FRANCESCO	Chatillon (AO)
MASTRANTONIO TULLIO	Terni
MOTTA F.LI	Napoli
PROSPERINI FRANCESCO	Rimini
ZARPI DINO	Verona
1978	
A.E.R.G.I.	Fondotoce (NO)
A.I.G.C. S.R.L.	Roma
BAGHINO E DI PERSIO	Genova
BERNI PAOLO	Sondrio
TECNOLINEA	Milano
TECNONORD	Verona
1979	
PASSARINI SILVIA SIVIERI	Pescara
1980	
A.I.C. SRL GENERAL CONTRACTORS	Roma
CAT DI GROSSI MARCELLO	Frosinone
G.F. IMPIANTI SNC	Bologna
GEATTI SPA	Terenzano (UD)
TECNO CUCINE	Firenze
1981	
COSIMI & NANNI	Cervia (FC)
DI BATTISTA IMPIANTI S.R.L.	Reggio Emilia
GROSSIMPIANTI SRL	Frosinone
MOLINARI SILVAGNI & C. S.A.S.	Cesenatico (FC)
SADES IMPIANTI	Belluno
1982	
CATTANEO LUCIANO	Bergamo
D. e C. S.R.L.	Roma
DOMENICO CHIANESE	Caserta
F.A.L.M. SNC DI LUCIDO P. E MIRENNA C.	Ragusa
GENERAL IMPIANTI SNC	Salerno
GRANDIMPIANTI CUCINE E LAV. S.R.L.	Milano
RESTIVO CALOGERO	Acitrezza (CT)
TIEMME IMPIANTI	Poincicco di Zoppola (PD)
1983	
ADIGE GRANDI IMPIANTI	Verona
BELLI FORNITURE	Como
C.I.D.A.T. SNC DI FISCHER E PICCIONI	Torino
D.B.S. DI DE BENEDETTO SALVATORE	Torino
ICAT DI ROBERTO ALCIONI	Viterbo
STAGI S.N.C	Catania
STROPPA MARIO	San Sisto (PG)
ZARCOM SRL	Roma

1984	
COMMERCIALE IMPIANTI SAS	Casagiove (CE)
DE MARCHI VITTORINO	Carità di Villorba (TV)
ELGA COMUNITA'	Cannizzaro (CT)
FARCO GRANDI IMPIANTI	Pescara
MANZONI GIANNI	Falconara M. (AN)
S.A.I. SUD ALBERGHI IM. SAS	Napoli
SO.GR.IM. SNC	Napoli
TECNOCUCINE VARESE S.N.C.	Varese
1985	
ASTER IMPIANTI	Torino
CUNEO GRANDI CUCINE	Cuneo
GARDEN CENTER HOTELMARKET DI RAMPAZZO	Lido di Jesolo (VE)
GRANDI IMPIANTI VERCELLI DI CAPOZUCCA E	Vercelli
MADII FABIO	Siena
MENCARELLI E PERSANTI	Grosseto
POLAZZO GRANDI IMPIANTI S.A.S.	Vicenza
RIUDEIMPIANTI	Quartu S. Elena (CA)
T.M. GRANDIMPIANTI S.A.S.	Pordenone
TEALIMPIANTI DI F. TERLIZZI	Rieti
1986	
CO.F.A.L.CO S.A.S.	Silvi Marina (TE)
1987	
BARBIERI COLLETTIVITÀ	Livorno
CATERING EQUIPMENT SAS	Casagiove (CE)
CEFIA BV SRL	Giarre (CT)
CIDAT DI PICCIONE L.	Torino
FIRPI IMPIANTI GRANDI CUCINE	Sanremo (IM)
LANGEBNER DI REIDER MARIA	Terlano (BZ)
LUCCHETTI FRANCESCO	Chatillon (AO)
MARABISSI DI MARABISSI A.R.	Chianciano Terme (SI)
MORETTI ELIO E C, SNC	Taranto
PIERO AGNELLI E C. SNC	Alba (CN)
SEPRO SRL	Firenze
SIAC SNC DI BORRONI & C.	Frascati (RM)
SOTEC IMPIANTI	Napoli
TIRRENIA GRANDI IMPIANTI	Napoli
TOGNACCI PIER LUIGI	Bellaria (FC)
1988	
AMICI ELIO	S. Benedetto del Tronto (AP)
C.A.M.I. SNC	Selargius (CA)
DI IULIO FRANCO	Silvi Marina (TE)
DONATO MARCELLO	Pordenone
FORCATERING SRL	Cinisello Balsamo (MI)
GEATTI SRL	Terenzano (UD)
GIMA SRL	Falconara M. (AN)
MOLIWAR SAS	Quartu S. Elena (CA)
PUGGIONI SRL	Quartu S. Elena (CA)
ROMAGNA GRANDI IMPIANTI SRL	Cesenatico (FC)
1989	
BIAGIO TEDONE	Ruvo di Puglia (BA)
CATER TEAM SRL	Modena
COSMON SRL	Olbia
G E G DI PACINI LAURA	Firenze
GIOVANNI OLIVA	Bari
SUD IMPIANTI SRL	Palermo
VALTELLINOX	Sondrio

1990	
A.G.I. SNC DI APICELLA L. E M.	Pompei (NA)
CONTI GINO	Marina di Carrara (MS)
L'ARREDHOTEL COMMERCIALE SRL	Trento
RIMINI Z IMPIANTI SAS	Rimini
S.A.I.	Napoli
SALAMINI LIDO	Imperia
STAGI	Catania
TECNOIMPIANTI DI VALENTINI	Riccione (FC)
TECNOSERVICE DI TINTI SERGIO	Fano (PU)
1991	
ADRIATICA GRANDI IMPIANTI SRL	Cesena (FC)
ASTECREX SRL	Padova Uno (PD)
IMPRIME SRL	Reggio Emilia
MOLIWAR SERVICE SRL	Cagliari
MUTTIMPIANTI SRL	Parma
RIMES SNC	Albenga (SV)
T&T DI TOGNACCI PIER LUIGI & C.	Bellaria (FC)
1992	
CE.GI SRL	Viareggio (LU)
D.A.E. SRL	Portoferraio (LI)
F.I.R.R. FORNITURE IMPIANTI RISTORAZIONE RIMINI	Rimini
PIERO MOLLO & C. SAS	Alba (CN)
1993	
MOLISE GRANDI CUCINE SRL	Campobasso
1994	
ABRUZZO GRANDI IMPIANTI	Pescara
CATTANEO RISTOIMPIANTI SAS	Bergamo
EMILIO BASILE & C. SAS	Taranto
GIANNI MANZONI SRL	Falconara M. (AN)
1995	
AURELIO CUCCIARI	Oristano
BAGHINO E DI PERSIO SRL	Genova
COSSEDDU LUCA	Olbia
FIVEX SNC DI Boris Vuckovic & C.	Modena
I.A.T. SNC	Terni
NOCENTIMI IMPIANTI DI RISTORAZIONE SNC	Firenze
NORDIMPIANTI SAS	Bolzano
PROJECT CENTER SRL	Biella (VC)
SO.TEC. IMPIANTI SRL	Napoli
ZADEMA SRL	Roma
1996	
AGIMPIANTI SAS	Napoli
AMICI ENRICO & C. SNC	San Benedetto del Tronto (AP)
BRANCACCIO FORNITURE ALBERGHIERE	Ostuni (BR)
ESSEBI DI SBRANA E BELLI	Viareggio (LU)
GINO CONTI SRL	Avenza (MS)
GRANDI IMPIANTI COLLETTIVITA' DI TRIZIO E C. SAS	Bari
PIERGRAZIANO SANNA	Nuoro
1997	
FORGRIM SRL	Como
NOCERA FRIGOR DI LUIGI NOCERA	Lecce
TIRRENO SUD FORNITURE ALBERGHIERE SRL	Salerno
VALENTINI ISTAR DI VALENTINI SAVERIO	Riccione (FC)
1998	
A.R.P. DI PAOLA PISTOIA	Rieti
BLESSE SAS DI L. SENNA	Pavia
CANTON GRANDI IMPIANTI SRL	Pordenone
HOTEL IMPIANTI SAS	Bari
INTERSTUDIO	Lugano
IRALIMPIANTI SAS DI IRALI CARLO	Verbania
SAVOIA LUIGI DI SAVOIA A.&C. SAS	Lecce
1999	
ANTONELLO PUGGIONI & C. SAS	Cagliari
EURO COMMERCE SAS	Messina
PASQUETTO GABRIELE	Carità di Villorba (TV)

2000	
B&B SRL GENERAL CONTRACTORS	Roma
CLIMAT SRL	Pilastrò (PR)
PADANA IMPIANTI SRL	Piacenza
TEALIMPIANTI DI F. TERLIZZI	Rieti
TERRENZIO DONATO & C. SRL	Sulmona (AQ)
2001	
BARBIERI COLLETTIVITÀ SRL	Livorno
CAP COMMERCE SRL	Salerno
HOTEL SHOP SRL	Portoferraio (LI)
VALDARNO 55	Firenze
2002	
ESSEBI GRANDI IMPIANTI SRL	Viareggio (LU)
FRIGOTECNICA SRL	Jesolo Lido (VE)
ITEL GRANDI CUCINESRL	Lerici (SP)
NOCERA FRIGOR SRL	Maritano (LE)
PROFESSIONAL ACT	San Sisto (PG)
SAGRIM SRL	Palermo
SANDRO BORRONI SRL	Roma
2003	
G.F. IMPIANTI DI E. GAMBERINI E C. SAS	Bologna
LUIGI SAVOIA SRL	Lecce
2004	
CEI PROFESSIONAL	Montacchiello (PI)
RISTOCONTRACT GROUP SAS	Rimini
2005	
ATEV SNC	Viterbo
INTESA GRANDI IMPIANTI	Sanremo (IM)
UMBRIA ACTIVE SRL	Montecatilli (TR)
3 EFTE ARREDI SRL	Belvedere (SR)
2007	
CUCCIARI ARREDAMENTI SRL	Oristano
SARA COLLETTIVITA' SAS	San Sisto (PG)
TECNOMARCA SRL	Carità di Villorba (TV)
2008	
BICOM SRL	Trieste
CAL GRANDI CUCINE SAS DI LINA BERIA	Pavia
CRYO TRADE SRL	Rapolano Terme (SI)
IDEALIVING SRL	Cinisello Balsamo (MI)
M.P. ARREDAMENTI SRL	Cosenza
PROFESSIONAL IMPIANTI SRL	Napoli
TECNOBAR SNC	Talentino (MC)
VS SRL	Novara
BANDIRALI SRL	Cornigliano Laudense (LO)
2009	
OVERT ARREDO E DESIGN SRL	Arangea (RC)
PLASTICART DI SICURO BERARDINO	Vieste (FG)
RISTO TEAM SRL	Azzano S. Biagio (BG)
T&B DI TROPINI GIOVANNI & C. SNC	Cuneo
ZINGRILLO.COM SRL	Barletta
2010	
ASSITEC	Napoli
2011	
A.G.I. SRL	Roma
ATEV SRL	Viterbo
EURO COMMERCE Arredo Food SRL	Messina
IDEA HOTEL SRL	Montecatilli (TR)
MASTER PROFESSIONAL	Tresigallo (FE)
VICECONTI SNC	Lauria (PZ)
2012	
SCF SALVATORE CAMUTI	Catania
2013	
ARREDA IMPIANTI SRL	Lamezia Terme (CZ)
GASTRO LINE DI SOMMACAL SRL	Bolzano
SAVOIA SAS DI LEONARDO SAVOIA	Lecce

2014	
AREA GRANDI IMPIANTI SNC	Rimini
MARCHI SRL	Modena
MASTER CATERING d.o.o.	Rijeka (HR)
2015	
DM IMPIANTI DI DANIELA MELIS	Quartu S. Elena (CA)
FRIGO SYSTEM DI A. MACCIONI	Budoni (OT)
INOMA SRL	Gaglianico (BI)
M.R. GRANDIMPIANTI SNC	Caresanablot (VI)
2016	
COSE CASA LTD	Malta
GEVI GRANDI IMPIANTI SAS	Casoria (NA)
MARCIULIANO SALVATORE	Bernalda (MT)
MASSIMO RUSSO	Portoferraio (LI)
MENCARELLI FLAVIO	Grosseto
NOCERA SRLS	Maritano (LE)
PICARIELLO INVEST SRL	Avellino
TRE A F.LLI AVERSANO SNC	Benevento
ZENITH SRL	Taranto
2017	
CARLO ANGELA SRL	Ivrea (TO)
COPROGET	Argelato (BO)
PROFESSIONAL GRANDI IMPIANTI	Pozzuoli (NA)
VISCARDI SRL	Casoria (NA)
2018	
APULIA PROFESSIONAL SRL	Ostuni (BR)
D.B.S. SRL	Caselle Torinese (TO)
MATTEI FRANCESCO E FIGLI SRL	Roma
RECIM SRL	Cotronei (KR)
2019	
CUCINANDO SRLS	Reggio Emilia
SERVICE PRO SNC	Bologna
2020	
ARGEL SRL	Messina
CATER TEAM SRL	Montecavalo (RE)
2021	
MENCARELLI SRL UNIPERSONALE	Grosseto
PIVETTA GRANDI CUCINE SAS	Casale Monferrato (AL)
2022	
ASS.TEC ATTREZZATURE ALBERGHIERE	Belluno
BIGINI & PARTNERS DI PIERLUIGI BIGINI	Corchiano (PG)
EREDI DI MASSIMO RUSSO DI BOLANO	Giulia Portoferraio (LI)
ORTIZ VICTOR	Bari
QUERCI PROGETTAZIONE E FORNITURE	Firenze
GRANDI CUCINE DI QUERCI EDOARDO	Firenze
RISTO PROJECT DI NICOLA VASELLI	Pisa
SGOBIO CATERINA DITTA INDIVIDUALE	Montemesola (TA)
2023	
A.G.I. DI APICELLA MICHELE E C. SAS	Piano di Sorrento (NA)
BEBI SRL	Firenze
CAMUTI SRL	Catania
COOKS & CHEFS DI SANDRO NALIN	Torino
HABITANDO SARDEGNA SRL	Sanluri (SU)
SCHETTINO SRL	Napoli
SGOBIO CATERINA SRL	Montemesola (TA)
2024	
DIMARREDI SRL	Bellizzi (SA)
2025	
COMMERCIAL PACKING SRL	Tempio (SS)
GANDOLFI GROUP	Quarantoli (MO)
SERV-CAF DI CASOLARI ANDREA	Baveno (VB)
TECHNOCHEF SRL	Fano (PU)

50 ANNI DI CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il ruolo di consigliere di amministrazione svolto a titolo gratuito rappresenta prima di tutto una scelta di disponibilità e di servizio verso la cooperativa e verso tutti i soci che ne fanno parte. Significa mettere a disposizione tempo, competenze ed energie personali senza alcun ritorno economico diretto, con l'unico obiettivo di contribuire allo sviluppo e alla solidità dell'organizzazione comune. Essere consigliere comporta anche un impegno concreto e spesso silenzioso: telefonate e riunioni informali, analisi, decisioni strategiche e responsabilità che richiedono attenzione, equilibrio e senso di responsabilità. Il tempo dedicato a queste attività è tempo sottratto alla propria azienda e alla propria sfera personale, ma rappresenta un investimento a favore della crescita collettiva. Assumere la responsabilità di contribuire alla gestione di un Digrim sempre più complesso e dimensionato significa quindi lavorare nell'interesse comune, tutelando il patrimonio costruito nel tempo dai soci e impegnandosi affinché la cooperativa continui a crescere, innovare e rappresentare un punto di riferimento solido per tutti.



CONSIGLIERI DAL AL	76	79	82	85	88	91	94	97	0	03	06	09	12	15	18	21	24
	78	81	84	87	90	93	96	99	02	05	08	11	14	17	20	23	26
ALDO DE ANGELIS	○	○	○														
ANDREA PREVERIN	○																
SERGIO BORGIOLO	○																
ANSANO BALDAZZI	○	○	○	○	○	○											
DALL'ARMI GIUSEPPE		○	○														
MARIANELLI AMELIO			○														
SALVATORE BOTTARI	○																
SERGIO BORGIOLO		○	○	○													
GIORGIO MUTTI	○																
BEVILACQUA GIUSEPPE					○												
FLORIANO SCARAVELLA	○																
DOMENICO MEZZOFANTI		○		○							○	D					
GUIDO BARBIERI		○									○						
MARCELLO GROSSI		○	○	○	○	○	○	○									
ALDO ORTOLAN				○	○	○	D										
ANDREA GEATTI								○									
LUIGI GEATTI		○	○	○	○	○											
MICHELANGELO GAMBERINI		○	○	○	○												
SERGIO SERENARI			○	○	○	○	○	○									
ODOARDO ROCCHI				○	○	○	○	○									
LORENZO CAROLETTI					○	○	○	○	○	○							
DOMENICO CHIANESE							○										
PAOLO POLAZZO							○										
GIUSEPPE MOLINARI								○									
ALDO BELLI								○									
MASSIMO VASSALLO								○									
CLAUDIO BINA								○									
LUCIANO CATTANEO								○	○	○	D						
STEFANO DI PERSIO								C			○	○	○	○	○	○	○
LUCIANO SILVAGNI									○	○							
CLAUDIO BORRONI								○									
PAOLO LUCCHETTI								D									
DOMENICO TONELLO									C	○	○	○	○	○	○	○	○
ISODORO BONARRIGO									○	○							
GELINDO DE SALVADOR									○								
SERGIO TINTI									○	○	C						
FRANCO VENTURA									○	○	C/D						
PAOLO GROSSI										C	○	○	○	○	○	○	○
DOMENICO MARTELLA										○							
STEFANO BRONZETTI										○	○						
DONATO TERRENZIO											○	○					
LEONARDO SAVOIA											○					○	
PIETRO FRATANONIO											○	○	○	○			
STEFANO BEBBER												○					
MARIO CIOLFI													○				
FRANCESCA GEATTI													○	○	○	○	○
VASCO NAPOLI														○			
STEFANO GUIDUCCI													C	○	○		
FABIO RAMAZZINA															○		○
ALESSANDRO ZOCCHÉ															○		
PASQUALE CUCCIARI															○		
LUIGI CAVALLI																	○
MICHELE SAITTA																	○
DOMENICO ZINGRILLO																	○
GIANNI PINZUTI																	○

LEGENDA

- C Cooptazioni
- D Dimissioni
- Presidenti

Dimissioni ottobre 2007

Decesso novembre 1994

Dimissioni 24 maggio 2004

Coop. 16 dicembre 1994 per decesso Ortolan

Dimissioni 30 maggio 1998

Coop. 30 maggio 1998 per dimissioni Lucchetti

Coop. 28 marzo 2008 per dimissioni Ventura

Coop. 26 ottobre 2007 per dimissioni Mezzofanti

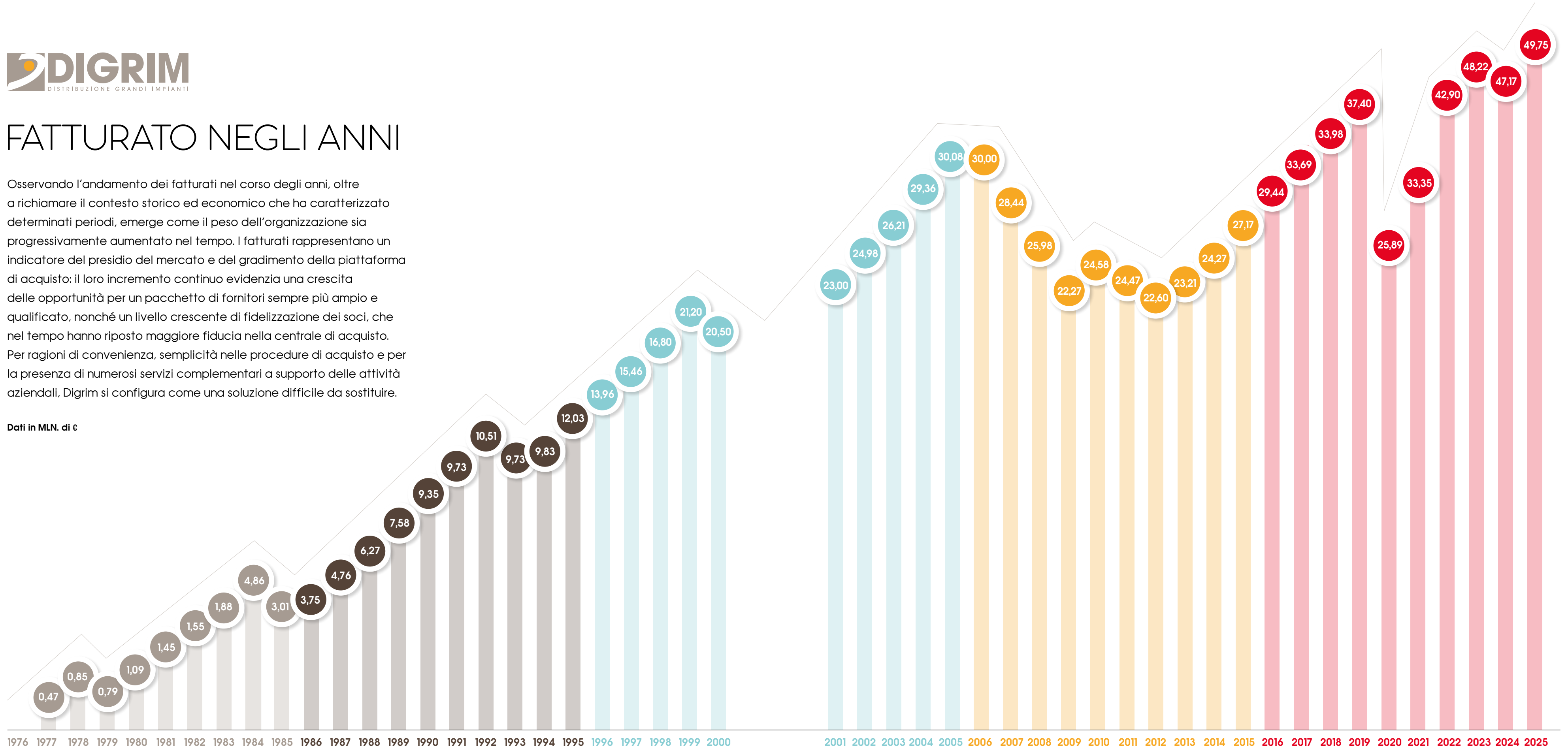
Coop. 24 maggio 2004 per dimissioni Cattaneo

Coop. 20 novembre 2013 per dimissioni Silvagni

FATTURATO NEGLI ANNI

Osservando l'andamento dei fatturati nel corso degli anni, oltre a richiamare il contesto storico ed economico che ha caratterizzato determinati periodi, emerge come il peso dell'organizzazione sia progressivamente aumentato nel tempo. I fatturati rappresentano un indicatore del presidio del mercato e del gradimento della piattaforma di acquisto: il loro incremento continuo evidenzia una crescita delle opportunità per un pacchetto di fornitori sempre più ampio e qualificato, nonché un livello crescente di fidelizzazione dei soci, che nel tempo hanno riposto maggiore fiducia nella centrale di acquisto. Per ragioni di convenienza, semplicità nelle procedure di acquisto e per la presenza di numerosi servizi complementari a supporto delle attività aziendali, Digrim si configura come una soluzione difficile da sostituire.

Dati in MLN. di €



A.G.R. SRL	COLD LINE SRL	GIRBAU ITALIA SRL	MINERVA OMEGA GROUP SRL	SEKO SPA
A.T.A. SRL	COLTELLERIE SANELLI SRL	GRANDIMPIANTI ILE-ALI GROUP SRL a S.U.	MISA SRL	SICAF SRL
A.T.O. SRL	COMENDA-ALI GROUP SRL	COMENDA-ALI GROUP SRL	SILFER SRL	SIGMA SRL
A/S WODSCHOW & CO.	COMOLI FERRARI & C. SPA	HEKO S.R.L.	MK SPA	SILFER SRL
ABAGRIGLIATI SRL UNIPERSONALE	CONTI SRL	HENDI ITALIA SRL	MOBILTECNO SNC	SILKO - ALI GROUP SRL a S.U.
ADRIATICA FORNI SRLS	COOL HEAD EUROPE SPA	HICOOK SRL	MODULAR PROFESSIONAL SRL	SINOCOLD S.R.L.
AERTECNO 2 SRL	COSMETAL - Divisione Celli Group	HOBART GMBH	MODULINE SRL	SIREX SRL
AEXPERIAL SAS	CRIOCABIN SRL	HORECATECH SRL	MONDEL SRL	SIRMAN SPA
AFINOX SRL	CUPPONE SRL	HOSHIZAKI EUROPE B.V.	MONDIAL FORNI SPA	SMEG SPA
AGUSTONI ING.ROMEO SRL	DAGSTYLE SRL	HRC INDUSTRIES SRL- EMAINOX	MONDIAL GROUP SRL	SMILE SRL
AHT COOLING SYSTEMS ITALY SRL	DE MANINCOR SPA	HUDSON MESA SRL	MONOLITH SRL	SPAGNOLI SNC
AIR SYSTEM SNC	DE RIGO REFRIGERATION SRL	HUPFER ITALIA SRL	MORELLO FORNI ITALIA SRL	SPES DI BOSCHIROLI CLAUDIO
AIRFAN S.R.L.	DELL'ORO SRL	HYPOCAMPUS SRL	MORETTI FORNI SPA	SPIDOCOOK SRL
ALFA REFRATTARI SRL	DELLA MARTA SRL	I.R.C.A. SERVICE SPA	MULTITECNO SRL	SPM DRINK SYSTEM SPA
ALI PARTS - COOKING & REFRIGERATION	DELONGHI APPLIANCES SRL	IARP - EPTA SPA	NEMOX INTERNATIONAL SRL	STAGIONELLO SERVICE SRL
ALINOX SRL	DESMON S.p.A.	ICB TECNOLOGIE SRL	NILMA SPA	STAR PROGETTI T.A. SPA
ALLIANCE LAUNDRY ITALY SRL	DIHR - ALI GROUP SRL a S.U.	ICOS PROFESSIONAL SRL	NOAW SRL	STUDIO 54 SRL
ALVI OFF.MECCANICHE SRL	DITO SAMA - ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA	IDEAM INOX SRL - PUGLIA INOX -	NORD-INOX SRL	SWEDLINGHAUS S.R.L.
AMITEK SRL	DM EUROPE SRL	IFI SPA	NORDISK CLEAN SOLUTIONS AB	TAMAI S.R.L.
AREX SRL	DOMINO SRL	IGLU COLD SYSTEM SRL	OEM - ALI GROUP SRL a socio unico	TAND-S SRLS
ARISTARCO SPA	DSL - DIVISIONE DELLA IFI SPA	ILSA SRL PROFESSIONAL KITCHENWARE	OFFCAR THE GREAT COOKING SRL	TESEC SRL
ARREDO INOX SRL	DUALINOX SRL	ILVE S.P.A.	OFFICINA ROMAGNA SNC	TECFRIGO SPA
ARRIS CATERING EQUIPMENT SRL	EATHOS DI ROBERTO DI GREGOLI	IMPERIA & MONFERRINA SPA	OMAS S.p.A.	TECH FORM SRL
ART SERF SPA	EGOCHEF SRL	INCOLD SPA	OMBRELLIFICIO VENETO SRL	TECHNOMAX SRL
ARTINOX SPA	ELANGRILL SRL	INDEL B SPA	ORANFRESH SRL	TECNO A SRL - RESTO ITALIA
ASPES INOX SRL	ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA	INOX B.I.M. SRL	ORVED SPA	TECNODOM SPA
ATOSA CATERING EQUIPMENT ITALY SRL	ELEGEN DI QUAGLIA LUIGI	INOX DEMA SRL	PALANCA FRANCESCO SRL	TECNOEKA SRL
BALDASSARE AGNELLI SPA	ELFRAMO SPA	INOX E INOX S.P.A	PARKER SRL	TECNOINOX SRL
BALUGANI SRL	ENOFRIGO SPA	INOXSYSTEM SRL	PAVONI ITALIA SPA	TECNOSTEEL
BARTSCHER GMBH	ET AL - DIVISIONE DELLA IFI SPA (METALMOBIL)	ITALCIL SRL	PINTI INOX SPA	TELME SPA
BEDA-KOMA SRL	EUROCEPPI	ITALFORNI PERSARO SRL	PIRON SRL	TESTO SPA
BELCA SRL	EUROCRYOR - EPTA SPA	ITALMODULAR SRL	POLARIS-DIV. ALI GROUP SRL	TMI S.R.L.
BERTO'S SPA	EUROINOX SRL	ITALSTEEL SRL	POLISTAMP INFISSI SRL	TONON S.R.L.
BIBLIOTHECA CULINARIA SRL	EUROTEC SRL - DIV.MBM-DEXION	J PACK SRL	PRISMA SRL	UCINQUE SRL
BIOMECCO SRL	EUROTEC SRL -99 DIV.COLGED	JKS REFRIGERATION SRL	PROFESSIONAL SPARES SRL	UNIFRIGOR SRL
BKR SRL	EUROTEC SRL- DIV.ELETTROBAR	JOSPER S.A.U.	QUALITEC SRL	UNIVAC GROUP SRL divisione Euromatic
BLUPURA SRL	EVERLASTING SRL	KAER INDUSTRIAL VENTILATION SRL	QUEMME FSE	UNOX SPA
BONNET NEVE ITALIA - EPTA SPA	FLLI CASOLI DI CASOLI A.& M. SNC	KAREL SRL	R & R SRL	VALKO SRL
BOVERIO LUIGI SRL	FABER - DSP ARREDI SRL	KLARCO SRL a s.u.	RATIONAL DISTRIBUTION SRL	VAN BERKEL INTERNATIONAL SRL
BOXCOLD S.R.L.	FABERLUK SRL	KOSMITECH Srl	RATIONAL ITALIA SRL	VEERBO SRL
BRAVILOR ITALIA SRL	FACILITAS SRL	KRUPPS SRL	ROSSI DIMENSION	VIDOTTO GIUSEPPE DISSIPATORI SRL
BREMA GROUP SPA	FIMI-ALI S.p.A.	KUNZI SPA	RAV SRL-GRASSO	VITAECO SRL
BRITA ITALIA S.R.L.	FIMAR SPA	KWC GROUP SA	RED BILL SRL a socio unico	VITO ITALIA SRL
BRX SRL	FIREX SRL	LA MITO SRL	REEPACK SRL	WAICO SRL
BSD SRL	FORCAR S.R.L.	LAINOX/ALPHATEC - ALI GROUP SRL a S.U.	REFRATTARI VALORIANI SRL	WEGA MACCHINE PER CAFFE' SRL
BSH ELETTRODOMESTICI SPA	FRANKE SPA	LAMINART SAS	REGA IMPIANTI SRL	WEGRILL AND MORE SRL
BURLUDGE SRL	FRIGOMAT SRL	LAVORWASH S.P.A.	RICO SNC	WELBILT ITALIA ALI GROUP SRL a SOCIO unico
BWT ITALIA SRL	FRIGOMECCANICA SRL	LIEBHERR DISTRIBUZIONE ITALIA SPA	ROBOQBO SRL	WENKEL S.R.L.-HEIZER
C B SRL	FRIGOR-BOX INTERNATIONAL SRL	LONGONI DIVISIONE FREDDO SRL	ROBOT COUPE ITALIA SRL	WINTERHALTER ITALIA SRL
CALLIGARIS SPA	FRIULINOX ALI GROUP SRL	LOTUS SPA	ROCAM LOSI SRL	ZANOLLI FORNI SRL
CAMURRI INDUSTRIES SRL	GAB TAMAGNINI SRL	M.A.M. EREDI MALAGUTI SRL	ROGA SRL	ZANOTTI SPA
CARPIGIANI GROUP-ALI GROUP SRL a S.U.	GAMI SRL	MAC.PAN SRL	ROSSANESE AMILCARE	ZERICA SRL
CASSELIN	GELSYSTEM SRL	MANCONI S.R.L.	ROSSIGNOL S.a.s.	ZERNIKE SRL
CASTA SRL	GEMM SRL	MECNOSUD SRL	ROYAL FRIGO SOC.COOP.SPA	ZOIN SRL
CASTELMAC SRL	GENUS DEI SRL	MEDIAL INTERNATIONAL SRL	SAMBONET PADERNO INDUSTRIE SPA	ZUCCHELLI FORNI SPA.
CELLI SPA	GIMETAL SRL	MELFORM - BONETTO SRL	SAMMIC S.L.	ZUMEX GROUP S.A.
CIAM SPA	GICO SPA	METALCARRELLI SRL	SANITEC SRL	
CLABO S.P.A.	GIGA GRANDI CUCINE SRL	METALTECNICA PRODUZIONI SRL	SCOLARO PARASOL SRL	
COF - ISA SPA	GIORIK SPA	MILANO DISPENSERS SPA-UGOLINI	SCOTSMAN ICE SRL	



DIGRIM
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI

I FORNITORI NEL TEMPO

In occasione dei 50 anni del Gruppo Digrim, desideriamo esprimere un sincero ringraziamento a tutti i fornitori partner che, con professionalità, affidabilità e spirito di collaborazione, hanno contribuito alla nostra crescita. In questi cinque decenni il rapporto con i nostri partner non è stato solo commerciale, ma una vera collaborazione costruita su fiducia, qualità e obiettivi condivisi. Il loro supporto costante ci ha permesso di affrontare le sfide del mercato e di evolverci nel tempo. Questo importante traguardo è stato raggiunto insieme costruendo valore, innovazione e solidità. Con lo stesso spirito guardiamo al futuro, certi che continueremo a crescere fianco a fianco.



DIGRIM & FORMAZIONE

In Digrim la formazione è sempre stata considerata molto più di un'attività: un modo concreto di creare valore e costruire relazioni. Nel tempo è stata posta grande attenzione al coinvolgimento dei soci in un percorso di crescita condiviso, che abbraccia prodotti, normative e buone pratiche gestionali, con l'obiettivo di rafforzare competenze e senso di appartenenza.

Questo impegno ha preso forma in iniziative diverse ma accomunate dallo stesso spirito. Dal **"Kitchen Tour"** (2012-2019), un'esperienza itinerante capace di unire apprendimento e condivisione, all'**"Academy Hub"** (dal 2020), spazio continuativo

di formazione disponibile anche in formato podcast. Costante anche l'attenzione ai temi normativi, con progetti come **"La Cucina Perfetta"** (2006-2007), nato in risposta alla portata normativa del Pacchetto Igiene e ancora oggi punto di riferimento per molti professionisti del settore.

Più recentemente, con **"Futuro Digrim"** (dal 2024), il percorso si è ampliato includendo il supporto ai soci in una delle sfide più delicate, quella del passaggio generazionale, attraverso strumenti e competenze sviluppati in collaborazione con SDA Bocconi, a sostegno della crescita e della continuità delle aziende.

FORMAZIONE DIGRIM
food service education

kitchen tour
DIGRIM insieme incontro alle idee

SDA Bocconi
SCHOOL OF MANAGEMENT

ah
ACADEMY HUB
Il Portale della Formazione



FORMAZIONE DIGRIM
Dulcis in fungo
Pasticceria & Gelateria, settore interessante, dotato di alta competenza e anche di margini più ampi, in grande evoluzione.
Sei pronto per affrontarlo?
Abbiamo fatto incontrare alcune aziende di riferimento della pasticceria e la regina indiscussa della gelateria per creare un appuntamento formativo all'altezza di chi vuole seriamente affrontare questo settore.

lunedì 5 dicembre ore 16,00
Sede Carpijani - Anzola Emilia (BO)

martedì 6 dicembre ore 9,00
Allianze Hotel - Borgo Panigale (RO)

5/6 dicembre 2011
FRANCESCO FAIETTI DIGRIM

KEY: BIBLIOTECA CULINARIA CARPIJANI - CONTI - GEMM - STAMPARELLI - SABBARETTI - ZUCHELLI

Presentazione alla rete Digrim di FREEZEAGO, macchina da gelato progettata appositamente per la ristorazione da CARPIJANI. Un'opportunità non solo per il prestigioso brand che la ha realizzata ma anche per l'idea innovativa che sposa un'esigenza specifica del ristorante: il gelato originale servito espresamente da una macchina veloce, compatta in salita e con semplicità di utilizzo.

Le aziende Conti (impastazione dinamica), Gemm (lievito specifico e refrigerazione) e Zucchelli (frottino) saranno a disposizione, con le loro macchine, insieme al maestro pasticcero Diego Crescenzi per simulare la realizzazione di alcuni laboratori tipo di arte bianca: dal piccolo reparto attrezzato all'interno della ristorazione sino ad uno vero e proprio pasticceria e gelateria.

A complemento della rassegna di partner tecnici avremo anche il supporto dei prodotti di ACI (refrigeratori e distributori acqua per impianti), GAMI (impastatrici), PADERNO (accessori), BIBLIOTECA CULINARIA (libri e manuali di pasticceria).

CARPIJANI | I conti | GEMM | STAMPARELLI

www.carpijani.it | www.aci.it | www.gemm.it | www.gami.it | www.paderno.it | www.biblioteca.culinaria.it



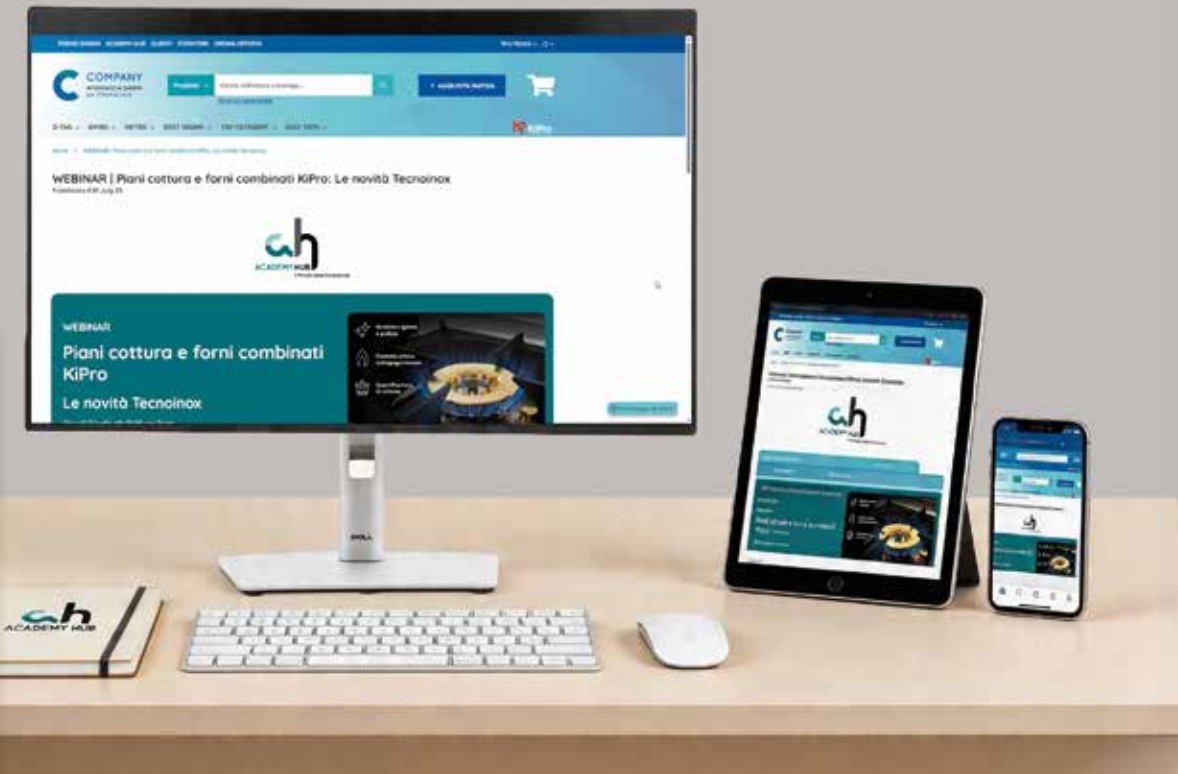
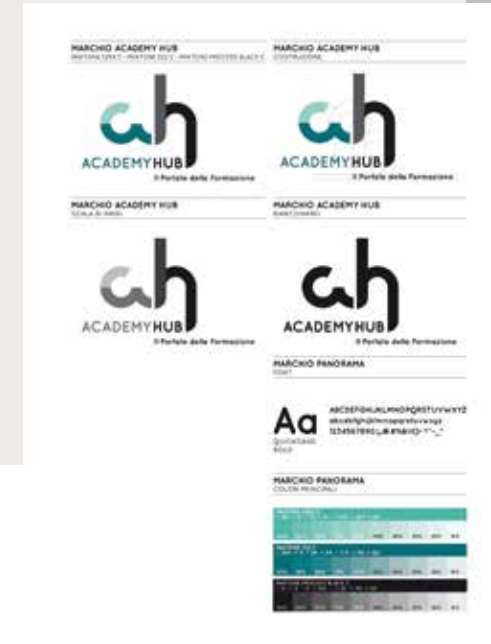


PASTASFOGLIA

scuola di cucina



Il Portale della Formazione



Le ricette del designer
Pubblicazione 2011



9/10/11
OTTOBRE
2012

8/09/10
LUGLIO
2014

31/01/02
APRILE
2015

02/03/04
OTTOBRE
2018

19/20/21
FEBBRAIO
2019



Bologna
Belluno
Parcia
Castelfranco
Padova
Bologna

Bologna
Valassone (PN)
Silea (TV)
Bologna

Bologna
Padova
Susegana e Pordenone
Bologna

Bologna
San Donà di Piave
Musile di Piave (VE)
Castelfranco Veneto (TV)
Borgoricco (PD)
Torreglia (PD)
Bologna

Bologna
San Donà di Piave
Musile di Piave (VE)
Castelfranco Veneto (TV)
Borgoricco (PD)
Torreglia (PD)
Bologna







Corso svolto da
SDA Bocconi
 SCHOOL OF MANAGEMENT

Futuro Digrim

Sviluppo manageriale
 per la crescita
 e la continuità aziendale

DIGRIM

Corso svolto da
SDA Bocconi
 SCHOOL OF MANAGEMENT

L'obiettivo

Il corso si propone di fornire ai partecipanti una panoramica completa e aggiornata sul ruolo del management nella crescita e nella continuità aziendale, con particolare riferimento alle sfide del futuro.

A chi si rivolge?

Il corso è rivolto a studenti di laurea magistrale e dottorandi in Economia e Management, nonché a professionisti del settore.

Struttura e contenuti del programma

Il corso è strutturato in tre moduli principali:

- 1° MODULO: CRESCITA E SVILUPPO ORGANIZZATIVO**
- 2° MODULO: LOGICHE E STRUMENTI PER IL CONTROLLO DI GESTIONE**
- 3° MODULO: STRATEGIE PER LA CONTINUITÀ AZIENDALE**

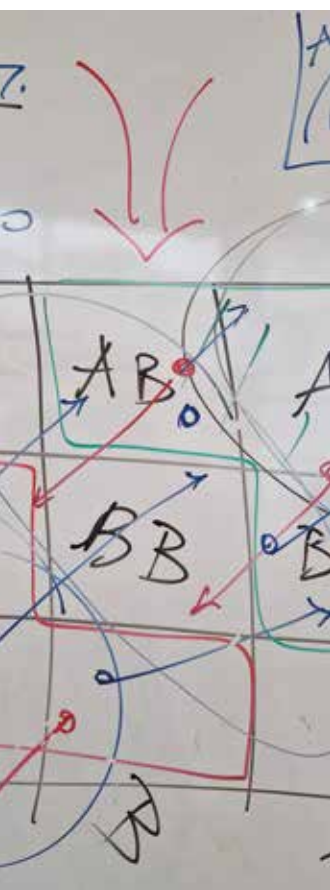
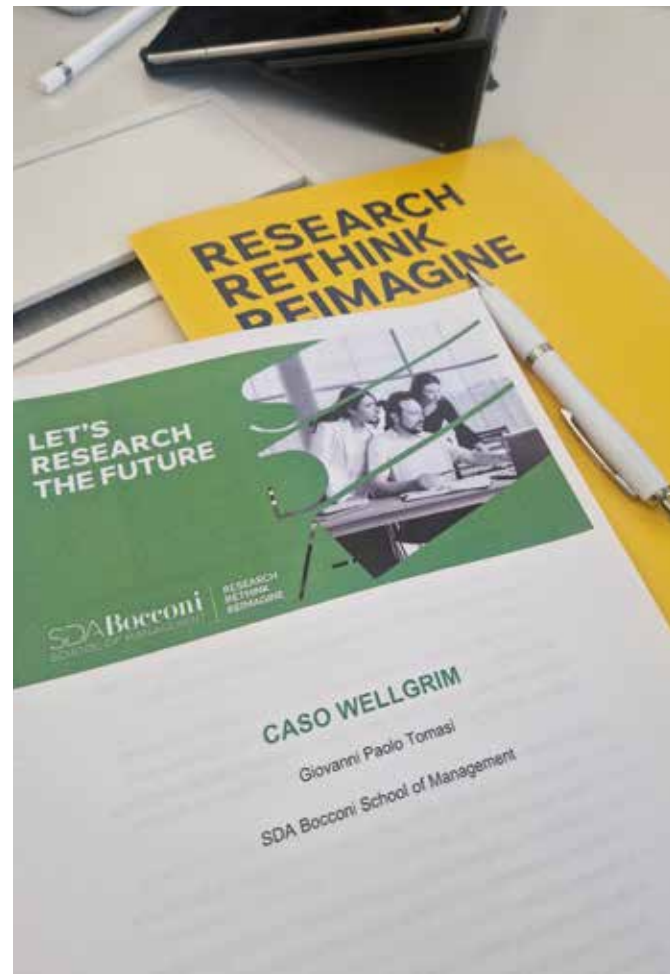
DIGRIM

Corso svolto da
SDA Bocconi
 SCHOOL OF MANAGEMENT

Futuro Digrim

Sviluppo manageriale
 per la crescita
 e la continuità aziendale

DIGRIM
 DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI





RIMINI
11 - 12 Marzo 2011
San Patrignano

2011





DIGRIM & domani
CRESCERE INSIEME

REGGIO EMILIA

Venerdì 30 Marzo 2012
Centro Internazionale Loris Malaguzzi



2012





DIGRIM & domani
CRESCERE INSIEME

Cena presso la collezione
Umberto Panini, Modena.





070

142



BOLOGNA

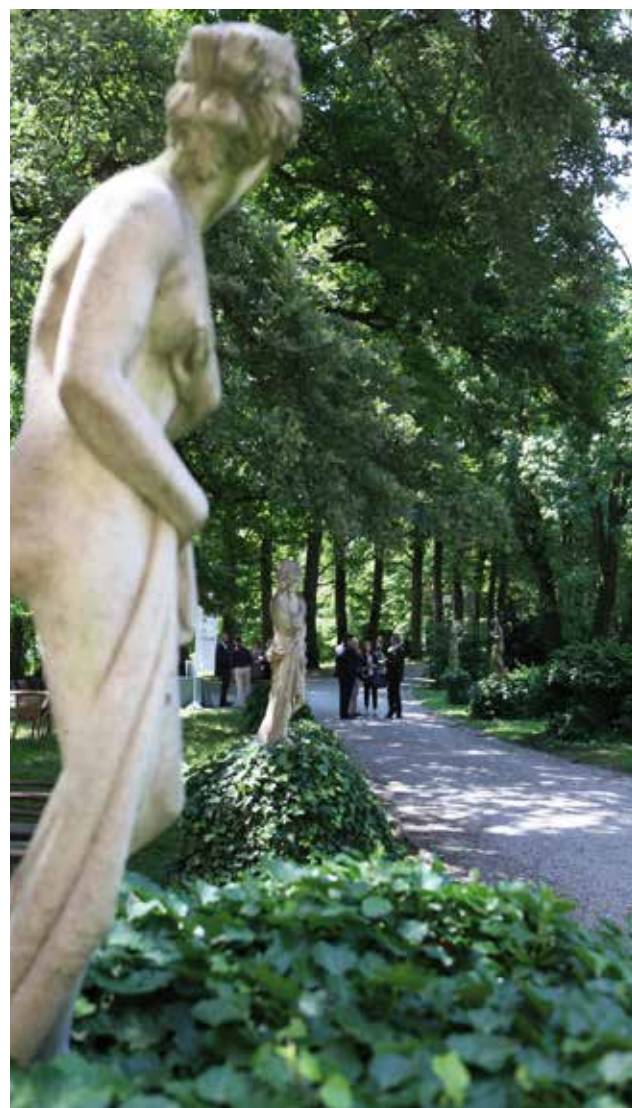
Giovedì 28 Maggio 2015
Palazzo Albergati

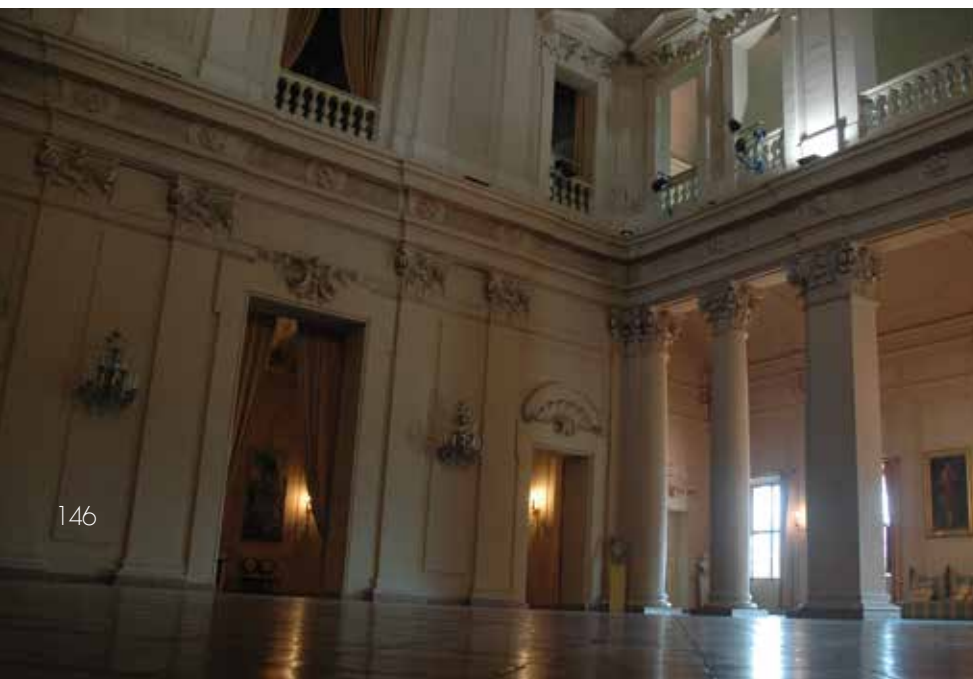


FARE DIGITALE
network
cambiamo insieme la ristorazione

2015

143







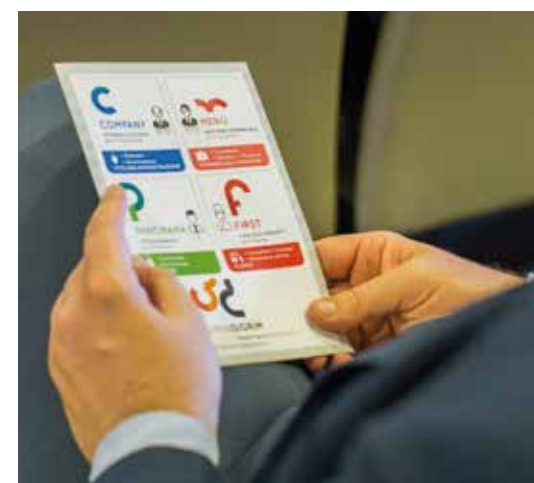
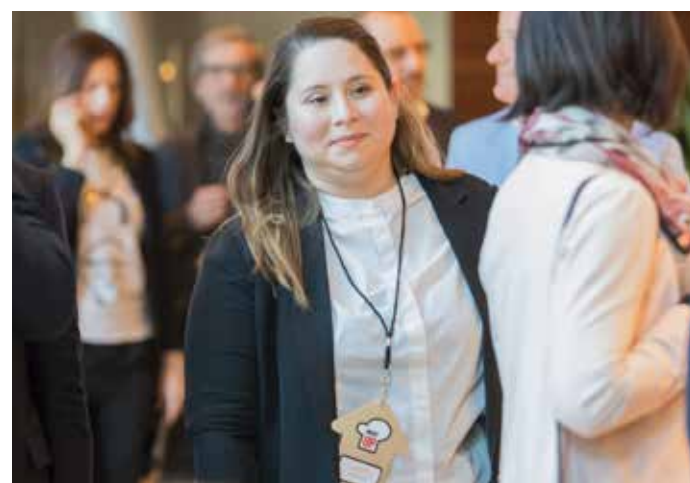
VENEZIA

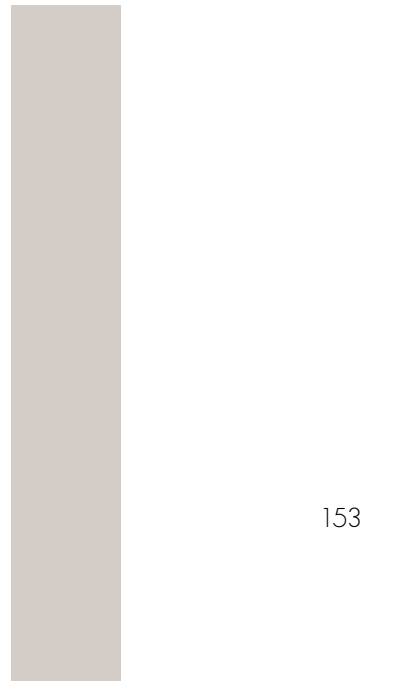
Giovedì 19 Aprile 2018
NH Laguna Palace di Mestre



2018









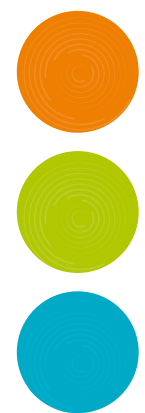
TREVISO

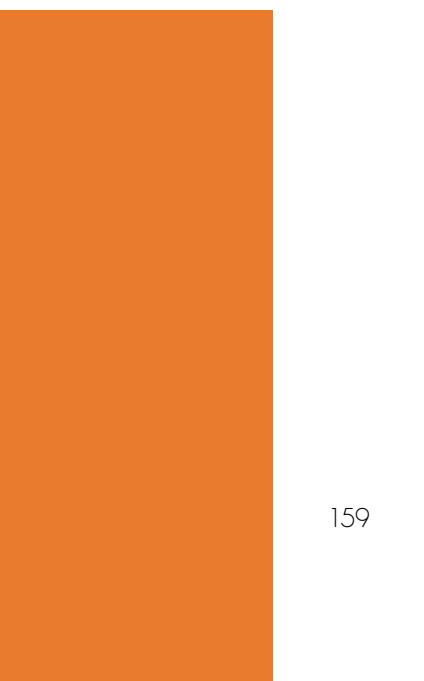
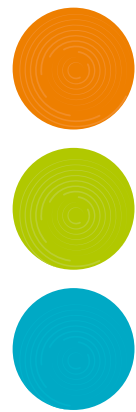
Martedì 6 Luglio 2021
H-Farm Campus di Roncade



2021









[CHANGE]
CAMBIAMO INSIEME



REGGIO EMILIA

Giovedì 30 Maggio 2024
Centro Internazionale
Loris Malaguzzi

2024



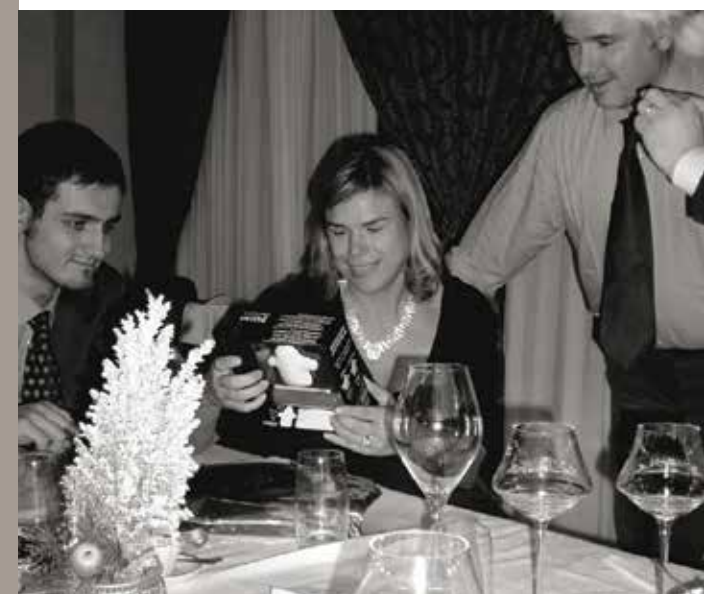
[CHANGE]
CAMBIAMO INSIEME

DIGRIM
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI





DA UN TAVOLO INIZIA LA NOSTRA STORIA



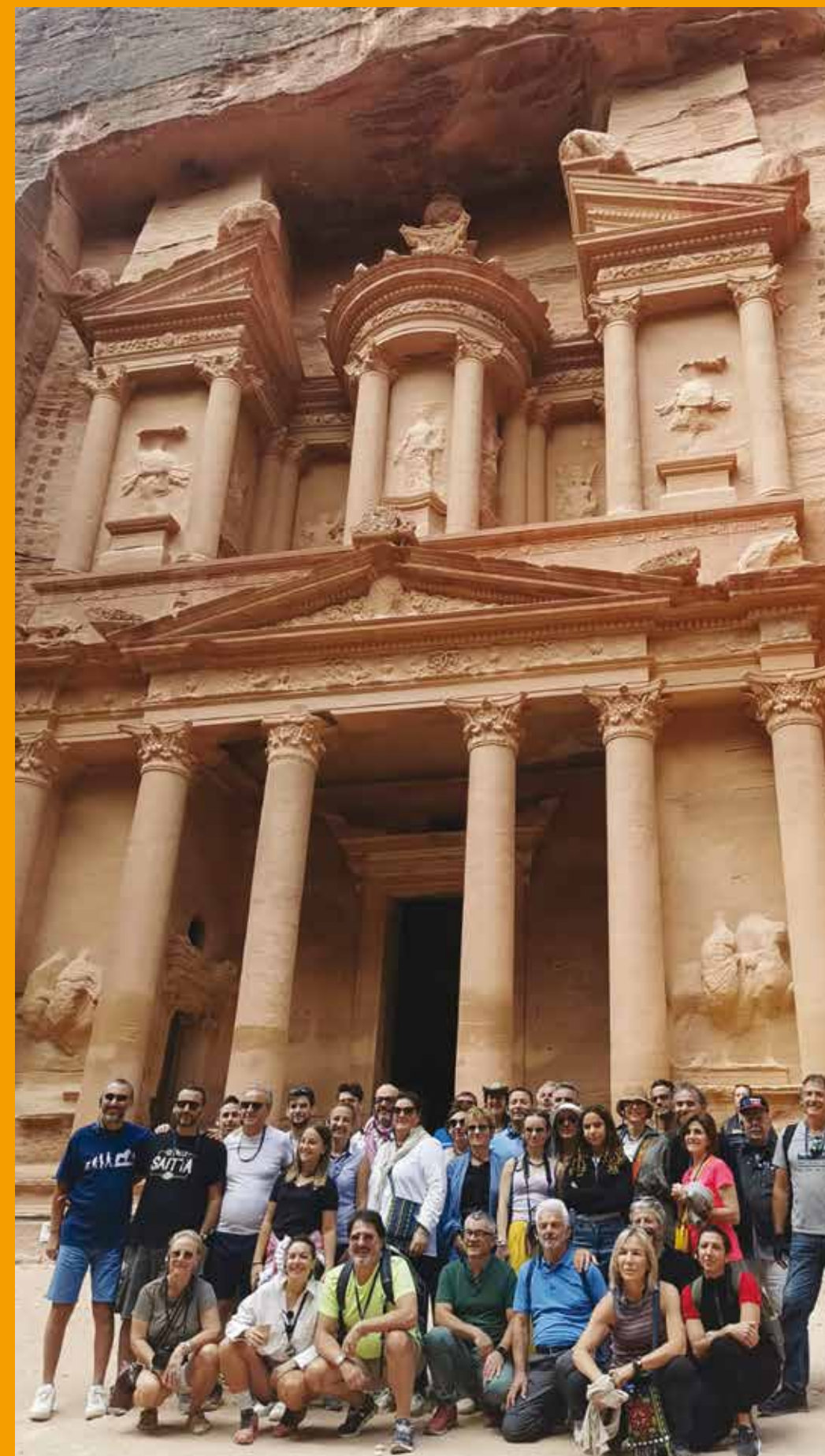








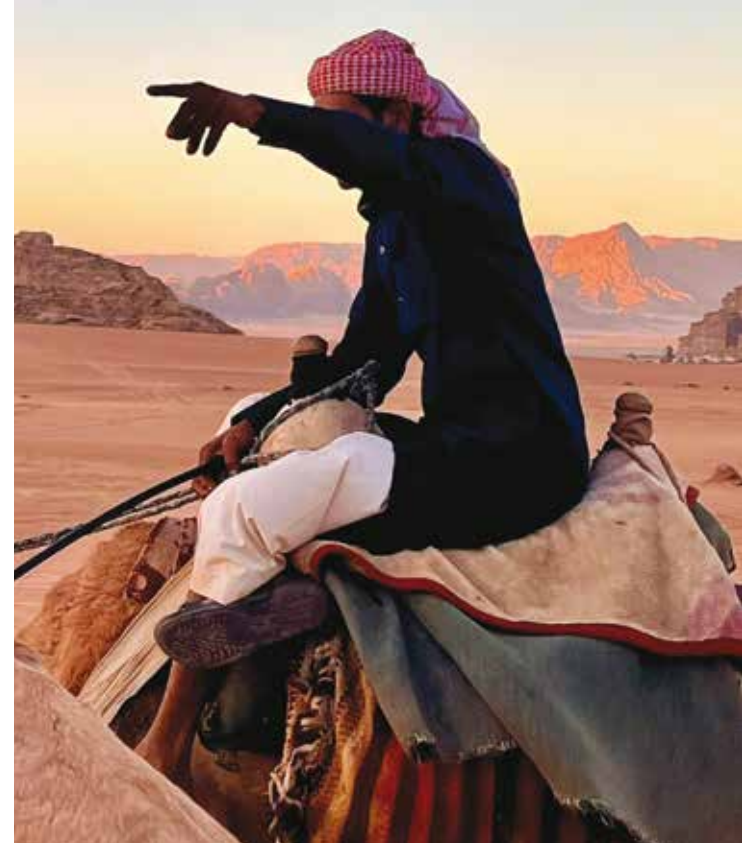
VIAGGIARE È CRESCERE INSIEME

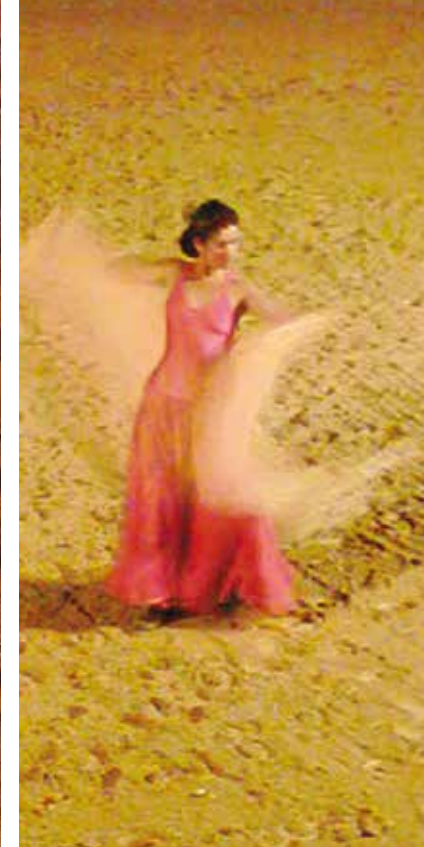


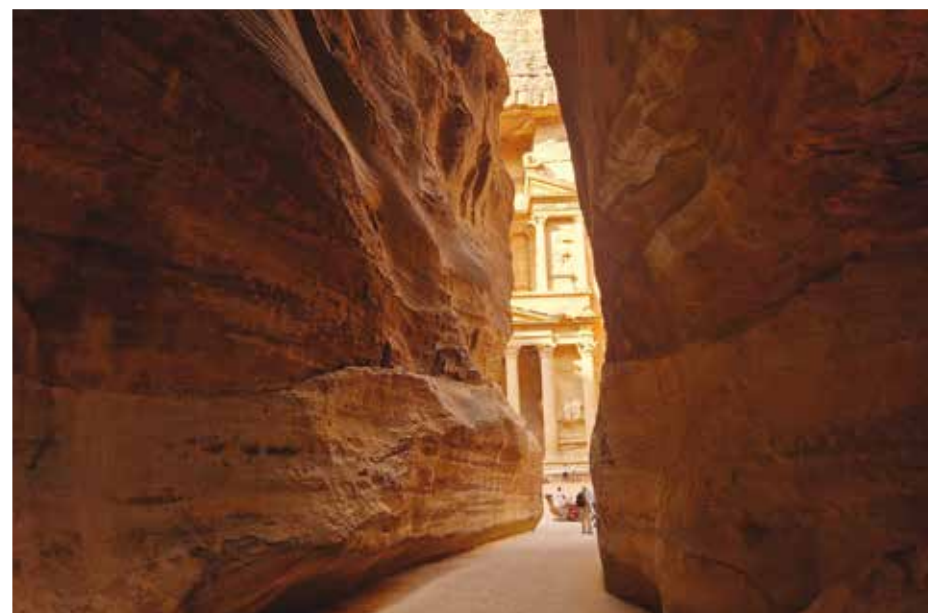
VIAGGI DIGRIM

1989	Atene	
1990	Lisbona	
1991	Tunisia	
1999	Sicilia	26 maggio/3 giugno
2000	Ostuni	21/25 giugno
2001	Ischia	6/10 giugno
2002	Costa del Sol	3/7 ottobre
2003	Rodi	23/30 giugno
2004	Capo Verde	30 giugno/8 luglio
2007	Sardegna Stintino	9/16 giugno
2008	Sharm El Sheik	22/ 29 giugno
2009	Puglia	20/27 giugno
2010	Samos	13/20 giugno
2011	Toscana	26/29 maggio
2012	Ibiza	13 / 20 giugno
2016	Salerno	18/22 maggio
2018	Marrakech	17/21 ottobre
2019	Minorca	8/15 giugno
2024	Giordania	28 settembre/02 ottobre
2025	Oman Muscat	14/22 novembre

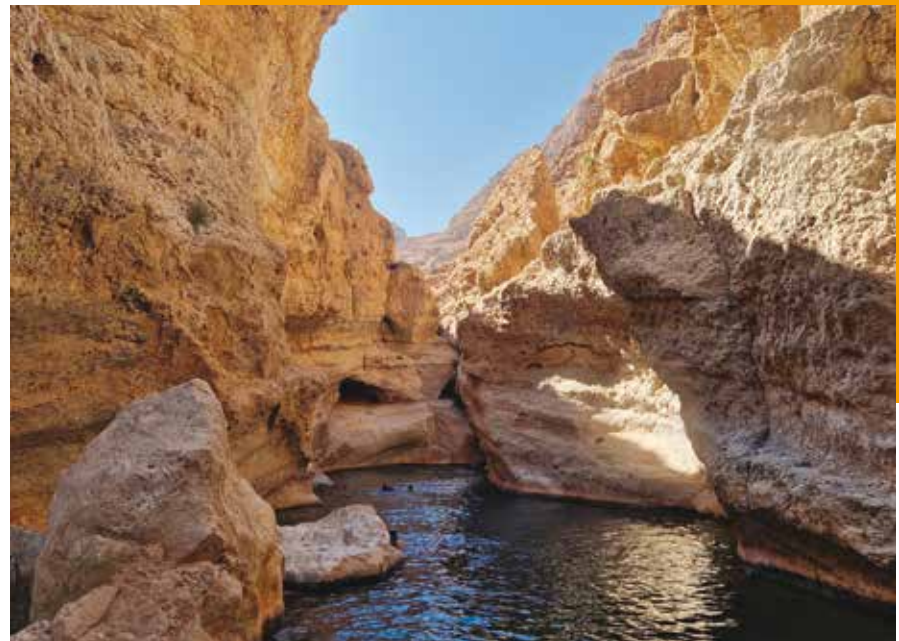






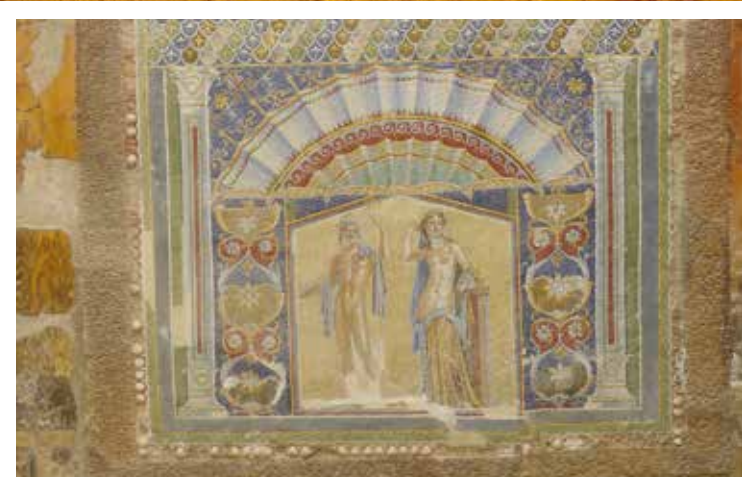
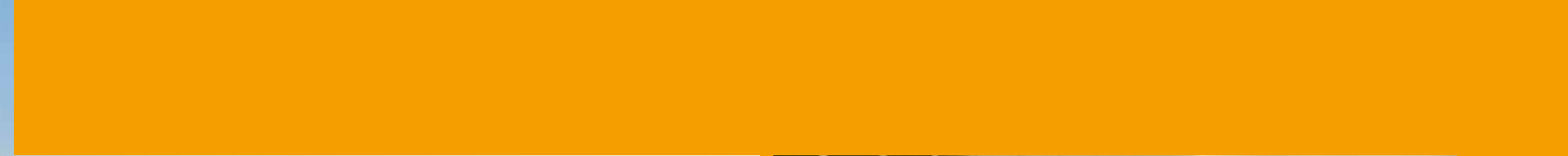












Orologi Digrim viaggio Rodi 2003







ARCHIVIO DIGRIM 50+

Nel selezionare il materiale per questo libro dei ricordi abbiamo fatto delle scelte e ci scusiamo per eventuali errori e dimenticanze.

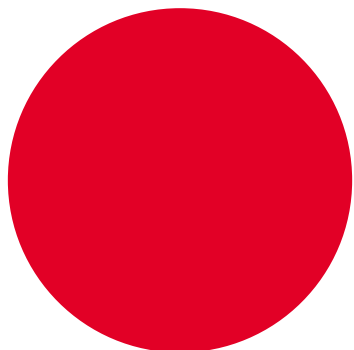
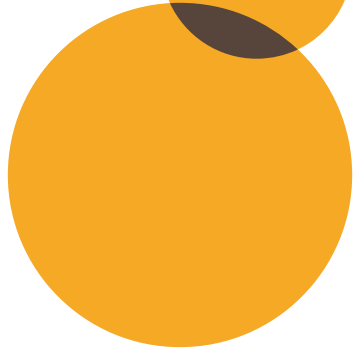
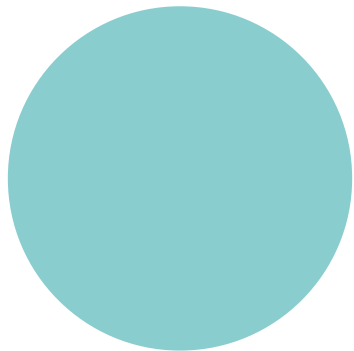
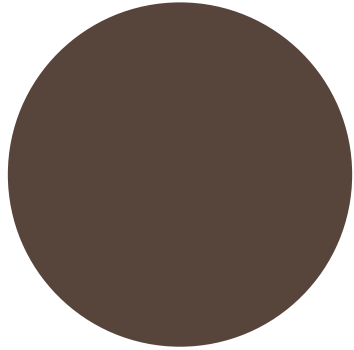
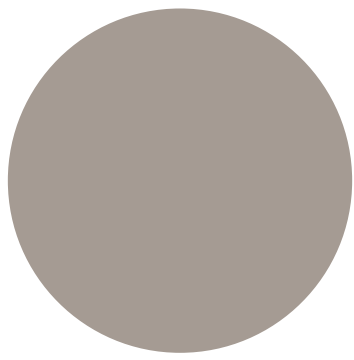
In futuro vorremmo mettere a disposizione di tutti voi il nostro archivio insieme ai contributi che gentilmente vorrete inviarci a supporto@digrim.it.

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE

INDIGO Studio Grafico di Laura Aloisi
in collaborazione con Claudia Piunti
Bologna

STAMPA

Grafiche Zanini S.r.l.
Anzola dell'Emilia - Bologna



 **DIGRIM**
DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI