



NEWS

Centrale del Latte di Torino investe 30 milioni nel nuovo stabilimento di Vicenza

Un terzo del fatturato annuale è la cifra investita dall'azienda quotata il più moderno polo produttivo caseario italiano, che sarà inaugurato a Vicenza sabato 21 giugno.

di Enrico Ratto

Investimento complessivo di 30 milioni di Euro; superficie totale pari a 36.900 metri quadri di cui 13.000 destinati a produzione, uffici, magazzino e impianti; 9.400 metri quadri tra aree verdi e parcheggi, 10 linee produttive per un totale di circa 57 milioni di litri lavorati all'anno con potenzialità di raddoppio dell'attuale capacità.

Questi in sintesi i principali numeri del nuovo stabilimento della Centrale del Latte di Vicenza, società controllata al 91,74% dal Gruppo Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A., quotata al segmento STAR di Borsa Italiana e attiva nella produzione e commercializzazione di latte fresco, latte UHT, derivati e prodotti ultrafreschi.

Il nuovo stabilimento, che verrà inaugurato ufficialmente sabato 21 giugno, è considerato ad oggi il più moderno sito produttivo italiano del settore lattiero caseario ed è stato concepito con l'obiettivo di concentrare e razionalizzare le produzioni svolte precedentemente in due diversi siti (via Medici a Vicenza centro e Valdagno), di usufruire di un'area logisticamente ottimale per i trasporti e la distribuzione della merce non solo nell'area veneta ma anche in tutte le altre regioni di presidio del Gruppo CLT (Liguria, Piemonte e Lombardia) e di potenziare la capacità produttiva.

Per il Gruppo Centrale del Latte di Torino, oggi la Centrale di Vicenza rappresenta circa il 25% del fatturato complessivo (al 31/12/2007 la CLV ha chiuso il bilancio con 25 milioni di Euro di fatturato rispetto ai 99,7 milioni di Euro registrati dal Gruppo) ma, grazie alle potenzialità della nuova struttura, tale percentuale potrà essere aumentata nel medio periodo.

Con una capacità produttiva pari a circa 57 milioni di litri lavorati all'anno, di latte tra fresco e UHT, di yogurt e di panna, il nuovo stabilimento di Vicenza impiega circa 60 dipendenti suddivisi tra produzione, amministrazione e Ricerca e Sviluppo, reparto, quest'ultimo, destinato a diventare centro di eccellenza per lo studio dei nuovi prodotti per tutto il Gruppo Centrale del Latte di Torino.

Lo stabilimento è dotato dei più avanzati impianti di lavorazione e confezionamento di latte e derivati per un totale di 10 linee produttive, dei più innovativi sistemi automatizzati di analisi e controllo e di un'efficiente piattaforma logistica per la gestione dell'intero ciclo produttivo: dall'arrivo della materia prima, allo stoccaggio fino ad arrivare alla distribuzione del prodotto finito.

La struttura, costituita da due corpi edificati e da una zona retrostante il sito produttivo destinata alla movimentazione delle materie prime e dei prodotti finiti, è stata concepita per rispondere ai più elevati requisiti di efficienza, qualità, garanzia di igiene, logistici e di controllo richiesti da un'azienda alimentare di produzione di alimenti freschi e freschissimi.

Il progetto del nuovo stabilimento, realizzato dallo studio Forma di Milano, è stato concepito con la finalità di coniugare gli aspetti produttivi e logistici con quelli ambientali, in particolare di risparmio energetico e di valorizzazione delle aree verdi circostanti che si estendono su una superficie di 6.500 metri quadri.

Il progetto è stato sviluppato dedicando una particolare attenzione anche all'aspetto estetico ed architettonico. Costituito da due piani per un'altezza massima di 12 metri, l'edificio è stato rivestito esternamente con una lega di zinco, rame e titanio associata ad una muratura in blocchi di calcestruzzo bianco che richiamano la tipica pietra calcarea vicentina e impreziosito all'ingresso con una scultura in marmo bianco dell'artista Sylvia Loew dal titolo evocativo "Goccia a goccia".

"La realizzazione del nuovo stabilimento produttivo di Vicenza - dichiara il Presidente del Gruppo Luigi Luzzati - rappresenta una tappa fondamentale di un lungo iter iniziato nel 2002 con l'acquisizione della

Centrale dal Comune di Vicenza e proseguito con il suo graduale inserimento nelle logiche produttive e commerciali del Gruppo. La sua entrata in funzione rappresenta per tutto il Gruppo un potenziale di sviluppo e di crescita non solo interno ma anche nella prospettiva di future aggregazioni con altre aziende”.

“Grazie alla nuova struttura - aggiunge il Presidente Luzzati - saremo in grado di diversificare ancora di più il portafoglio prodotti soprattutto in segmenti di mercato “premium”, innovativi e profittevoli. Nei primi sei mesi del 2008, il Gruppo già ha lanciato 16 nuove referenze e contiamo di chiudere l’anno con il debutto di ulteriori 20 prodotti”.

“Per la Centrale del Latte di Vicenza - ha aggiunto l’Amministratore Delegato del Gruppo e Presidente della Centrale del Latte di Vicenza Riccardo Pozzoli - il nuovo stabilimento è il coronamento di un iter lungo e complesso che ha visto l’impegno e la tenacia dell’azienda e delle istituzioni per dare alla città, alla Provincia e alla Regione un polo lattiero-caseario all’avanguardia che si ponga quale riferimento e aggregante anche per il mondo agricolo locale”.

Il Gruppo Centrale del Latte di Torino ha chiuso il primo trimestre 2008 con ricavi netti consolidati pari a 27,5 mln di Euro, margine operativo lordo (EBITDA) a 2,3 milioni di Euro, risultato operativo (EBIT) a 1,2 mln di Euro e utile prima delle imposte pari a 1 mln di Euro.

I ricavi consolidati al 31 maggio 2008 del Gruppo Centrale del Latte di Torino sono stati pari a 45,9 milioni di Euro in crescita dell’11,9% rispetto allo stesso periodo del 2007.

19-6-2008

LINK ALLA NEWS:

www.eccellere.com/rubriche/news/news.asp?id=226

I testi rimangono proprietà intellettuale e artistica dei rispettivi autori. 2010 -



I contenuti di **Eccellere** sono concessi sotto la **Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale 3.0 Unported**. Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina **Note legali** (www.eccellere.com/notelegali.htm).