



Il piano industriale destina 2,5 milioni al potenziamento del ciclo produttivo

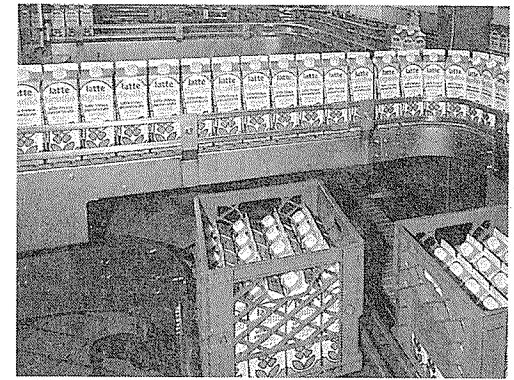
# Latte Rapallo investe sul packaging

**RAPALLO** ■ Al via il nuovo impianto di confezionamento del latte fresco del Centro Latte Rapallo Spa, con investimenti per oltre 2,5 milioni. È il piano industriale messo a punto in questi giorni dall'azienda lattiero-casearia genovese, dal 1999 parte del Gruppo Centrale del Latte di Torino & C. Spa, a sua volta quotata in Borsa dal 2001.

In particolare, il piano industriale, il cui programma d'investimenti ha usufruito per il 40% delle opportunità previste a livello comunitario dal piano di sviluppo rurale della Regione Liguria 2000/2006, misura G7, ha riguardato l'ammodernamento e l'adeguamento di una parte dell'attuale stabilimento di Rapallo, sia per le fasi di alimentazione della macchina che nei percorsi di stoccaggio, e l'acquisto di una macchina confezionatrice Elopak, realizzata in Giappone, corredata di un applicatore per il tappo della nuova confezione della capacità produttiva di 12mila pezzi all'ora

nei formati da 1 litro, mezzo litro e 200 ml.

«La macchina — spiega **Luigi Luzzati**, presidente del Centro di Rapallo — consentirà l'utilizzo di un packaging inedito per il mercato italiano, caratterizzato non solo da una nuova chiusura, il tappo richiudibile, ma anche da un quinto pannello frontale, rispetto ai tradizionali contenitori per il latte a quattro lati, ottenuto smussando un angolo della confezione che rende il pack più armonioso e riconoscibile. Grazie a questi investimenti, l'azienda è oggi in grado di garantire un ciclo di lavorazione che permette la consegna del prodotto fresco entro 36 ore dall'approvvigionamento iniziale su gran parte del territorio regionale. L'impianto riceve infatti giornalmente il latte allo stato "cru-



Rapallo. La confezionatrice Elopak in funzione

do" tramite autobotti della capacità di 30mila litri, che vengono filtrati e caricati in un serbatoio polmone da circa 60mila litri».

Dal serbatoio il prodotto viene pastorizzato, scremato e omogeneizzato, poi riportato a temperature intorno ai 3 gradi e quindi stoccato; attra-

verso una movimentazione di fluidi gestita da una serie di valvole pneumatiche, il prodotto è così avviato, tramite una linea di scarico mediante pompa, alle due confezionatrici Elopak della capacità di 7.000 lt./h sia per le confezioni da litro che da 1/2 litro.

## L'identikit

Il Centro Latte di Rapallo in cifre

|                         |  |   |   |
|-------------------------|--|---|---|
| <b>Capitale sociale</b> | 2.600.000 euro                                   | <b>Investimenti per nuovo impianto di confezionamento</b> | Oltre 2,5 milioni   |
| <b>Distribuzione</b>    | 42 automezzi                                     | <b>di cui 40%</b>   | Nella misura G7 del fondo agricolo regionale 2000/2006        |
| <b>Clienti</b>          | Circa 2.000 punti vendita in Provincia di Genova | <b>Capacità produttiva impianto</b>                       | 12.000 pezzi/ora nei formati da 1 litro, mezzo litro e 200 ml |
| <b>Fatturato 2005</b>   | 24,5 milioni                                     | <b>Dipendenti</b>   | 47  |

Fonte: Centro Latte Rapallo

Il Centro Latte Rapallo opera nel settore alimentare da oltre 50 anni attraverso la produzione e commercializzazione di 14 linee di prodotto tra latte, derivati e alimenti freschi, per un totale di 90 referenze, in tutta la provincia di Genova. Anche se, naturalmente, il grosso della

produzione (circa il 70%) riguarda il latte fresco. Nel corso del 2004 il fatturato complessivo, al netto delle vendite infragruppo, è risultato pari a circa 23,3 milioni con un incremento del 2,5% rispetto ai 22,8 milioni dell'esercizio 2003. L'anno scorso ha raggiunto quota 24,5 milioni,

**B&P****Barabino & Partners**

Consulenza di direzione in Comunicazione d'Impresa

Il Sole **24 ORE****NORD OVEST**

Pag.

Data

15 FEB 2006

confermando il periodo di consolidamento e crescita.

Dopo l'integrazione azionaria con la Centrale del Latte di Torino, la società è entrata a far parte di un polo interregionale del fresco, dotato di sei stabilimenti attrezzati con avanzate tecnologie per il trattamento, il confezionamento e lo stoccaggio refrigerato dei prodotti: a Torino, Carmagnola (To), Rapallo, Bardinetto (Sv), Vicenza e Valdagno (Vi). Per un totale di 240 dipendenti, oltre 165 milioni di litri di produzione e commercializzazione annua. Dal punto di vista logistico, il centro di San Pietro di Novella, a Rapallo, dedicato al deposito e allo stoccaggio delle merci, garantisce la disponibilità di spazi refrigerati e magazzini per una superficie complessiva pari a oltre 1.200 metri quadri e più di 500 metri quadri di aree ufficio, mentre per le attività di produzione e di commercializzazione, la distribuzione si assesta sui 25 milioni di litri.

**MARIANGELA BISANTI**