

La nuova Centrale

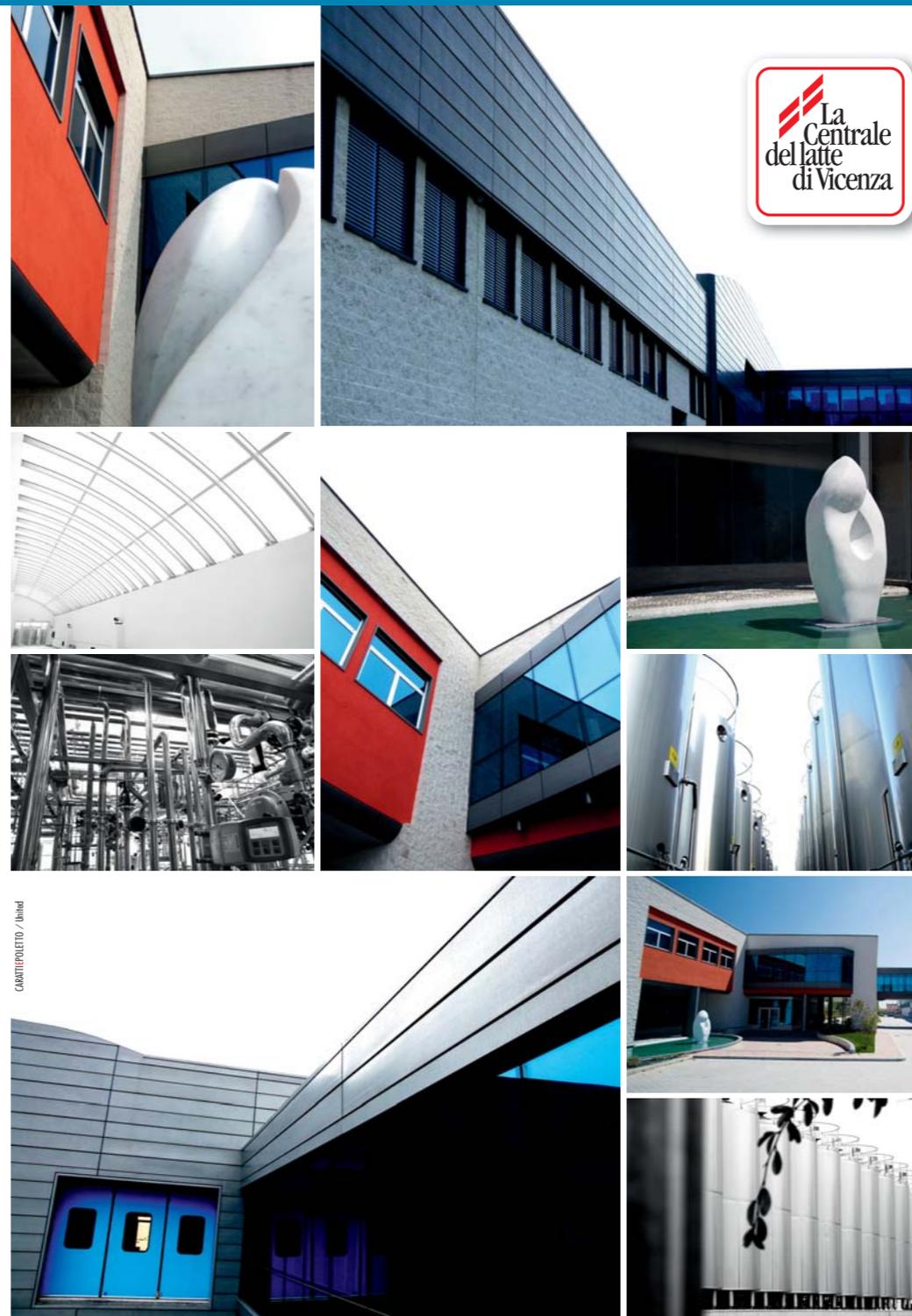
I lavori dell'intera area sono iniziati nel 2005 e si concludono oggi, nel giugno 2008, con la definitiva realizzazione dell'attuale stabilimento che può essere considerato il più moderno sito industriale a livello europeo del settore lattiero-caseario.

La struttura, costituita da due corpi edificati dedicati da un lato agli uffici e dall'altro alla produzione e da una zona retrostante il sito produttivo destinata alla movimentazione della materia prima e dei prodotti finiti, è stata concepita in modo da rispondere ai più elevati requisiti di efficienza, qualità, garanzia di igiene, logistici, di controlli richiesti da una azienda alimentare di produzione di alimenti freschi e freschissimi.

E' dotata dei più avanzati impianti di lavorazione e confezionamento del latte e derivati, dei più innovativi sistemi automatizzati di analisi e controllo organolettico e di un'efficiente piattaforma logistica per la gestione dell'intero ciclo produttivo.

Il progetto è stato sviluppato dedicando una particolare attenzione anche all'aspetto estetico ed architettonico nonché allo studio delle aree verdi interpretate, soprattutto, come opportunità di incremento qualitativo dell'ambiente lavoro ed allo stesso tempo di valorizzazione del contesto naturale in cui è insediata la nuova struttura.

SUPERFICIE LOTTO	36.900 mq ca.
VOLUME TOTALE	67.000 mc ca.
SUPERFICIE UTILE	13.000 mq ca.
SUPERFICIE COPERTA	11.900 mq ca.
PARCHEGGIO	2.800 mq ca.
AREE VERDI	6.500 mq ca.
MAGAZZINI	3.500 mq ca.
DIPENDENTI	60 ca.
PRODUZIONE LATTE	30.000.000 di litri all'anno
PRODUZIONE YOGURT	100.000 vasetti al giorno
INVESTIMENTO COMPLESSIVO	25 milioni di Euro



21 giugno, è nata la nuova Centrale del latte.



A Vicenzaest.



Special Partners



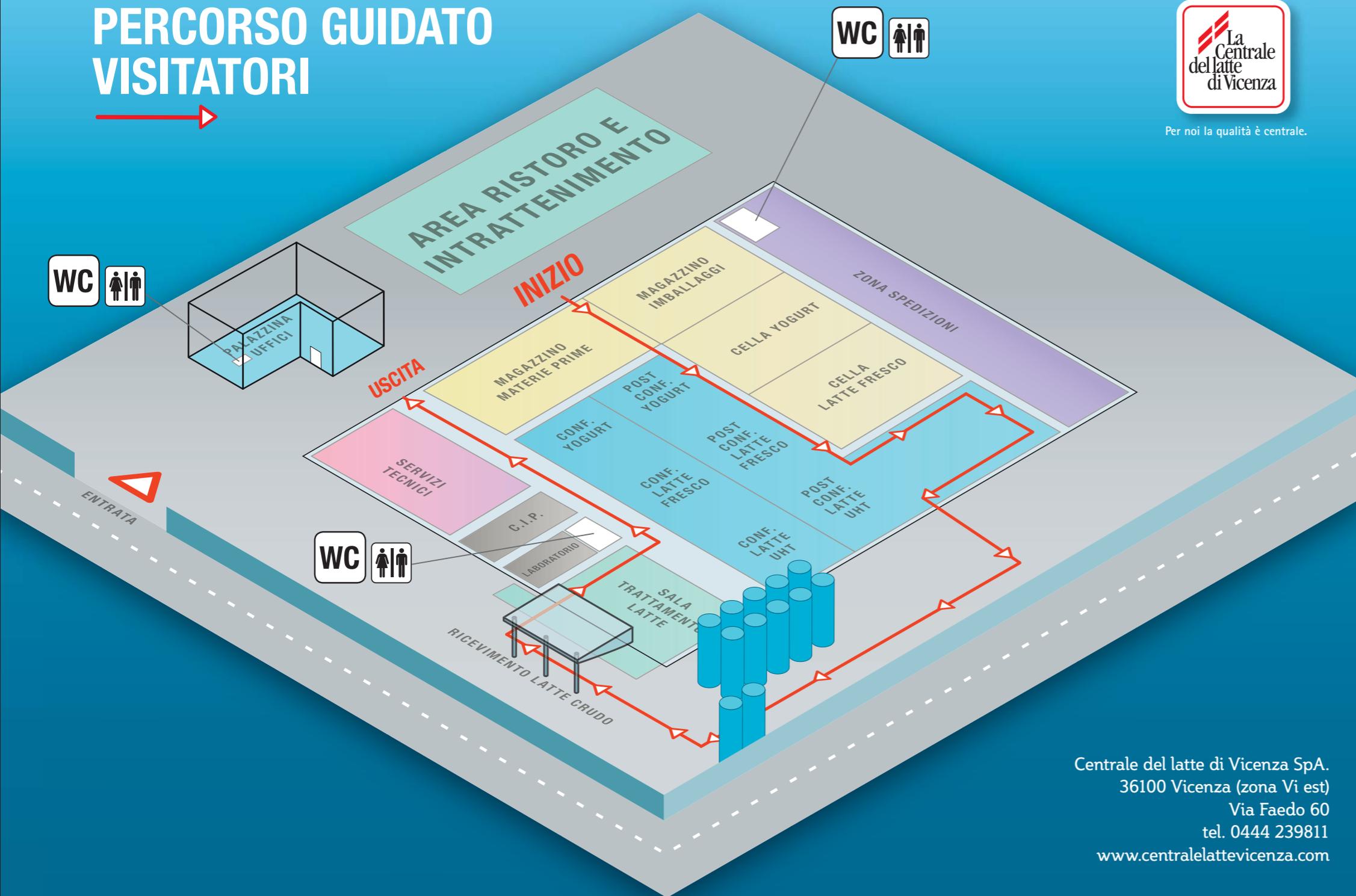
www.centralelattevicenza.com

Per noi la qualità è centrale.

PERCORSO GUIDATO VISITATORI



Per noi la qualità è centrale.



La Centrale del latte di Vicenza

LA STORIA

La Centrale del latte nasce a Vicenza nel 1929 per iniziativa dell'Amministrazione Comunale. All'inizio produce solo latte fresco. Dagli anni 60 allarga l'offerta ad altri prodotti lattiero-caseari come latte UHT, yogurt, formaggi freschi, uova. Tanti prodotti per uno stesso denominatore: l'alta qualità. È la prima Centrale del latte italiana a raggiungere il prestigioso riconoscimento della Certificazione dell'Assicurazione di Qualità.

I PRODOTTI E I MARCHI

Il **Latte Fresco**, prodotto in tutte le tipologie presenti sul mercato: Intero, Parzialmente Scremato, Scremato, Alta Qualità, Flora; il **Latte UHT**, a lunga conservazione; il **Latte di Capra** ed il **Latte ad Alta Digeribilità**. La linea degli Yogurt comprende: **Yogurt interi naturali e con frutta**, la **Linea magra**, e la linea da bere **Flora Plus** (con fermenti probiotici) e **Flora Fibre** (Flora Plus con l'aggiunta di fibre). Inoltre è presente sul mercato anche con altri marchi come: Piccole Dolomiti - Alta Quota.

LA CENTRALE FA GRUPPO

Fino al 2000 l'unico proprietario della centrale è stato il Comune di Vicenza. Poi nel febbraio 2000 il Comune decide di mettere in vendita l'intero pacchetto azionario dell'azienda che viene rilevato da una cordata di imprese con capofila il Gruppo Centrale del latte di Torino & C spa, che oggi detiene il 91,74% delle azioni.

Il Gruppo rafforza così la sua dimensione interregionale, caratterizzata da un forte radicamento territoriale in Veneto, in Piemonte, e in Liguria, con posizioni di leadership per il settore Latte Fresco e Latte a lunga conservazione (UHT).

Dal 2001 il Gruppo Centrale del latte di Torino & C spa è quotato in borsa al segmento "Star".

Centrale del latte di Vicenza SpA.
36100 Vicenza (zona Vi est)
Via Faedo 60
tel. 0444 239811
www.centralelattevicenza.com