



## COMUNICATO STAMPA

### **INALCA JBS HA INAUGURATO IL NUOVO IMPIANTO DI BIOGAS NELLO STABILIMENTO DI OSPEDALETTO LODIGIANO.**

**Nel 2012 oltre l'80% del fabbisogno energetico di INALCA JBS sarà soddisfatto dalla cogenerazione e da fonti rinnovabili.**

**Inalca JBS**, società leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, ha inaugurato un nuovo impianto di **Biogas** destinato alla produzione di **energia da fonti rinnovabili** costituite principalmente da **biomasse** e da sottoprodotti della macellazione. La struttura è stata realizzata nel complesso industriale di Ospedaletto Lodigiano (LO), il più grande e moderno impianto europeo per la macellazione e la lavorazione delle carni bovine, con l'obiettivo di sviluppare ulteriormente i progetti per la sostenibilità ambientale avviati già da diversi anni (Inalca ha ottenuto la certificazione ambientale ISO 14001 sin dal 2004.)

L'inaugurazione si inserisce nell'iniziativa "**Apertamente**" promossa da Federalimentare e dedicata quest'anno al tema del "**Gusto Sostenibile**", un viaggio nei processi produttivi dell'industria alimentare italiana per conoscere l'impegno delle aziende per la salvaguardia ambientale.

Il nuovo impianto ha richiesto un investimento di 4,5 milioni di Euro e permetterà a regime di auto-produrre circa **7,5 GWh** all'anno **interamente da fonti rinnovabili**: obiettivo della società è quello di ottenere nel 2012 un'autoproduzione interna in grado di coprire **oltre l'80% del fabbisogno energetico** tramite la cogenerazione industriale e l'utilizzo di fonti rinnovabili, anche attraverso nuovi investimenti per la valorizzazione di biomasse di origine animale.

Attualmente il fabbisogno energetico annuo degli stabilimenti Inalca JBS è di **77 GWh**. Grazie agli importanti investimenti realizzati dal 2005 per sviluppare la cogenerazione e migliorare l'efficienza energetica, oggi il **48% del fabbisogno** stesso è **interamente autoprodotta**, con un **risparmio del 18% di TEP** (Tonnellate Petrolio Equivalenti) all'anno e la **riduzione di emissioni di CO2** pari a **16.000 tonnellate all'anno** non immesse nell'atmosfera.

Questi risultati sono stati ottenuti grazie all'installazione di 4 motori endotermici ad alta efficienza (distribuiti negli stabilimenti di Castelvetro, Ospedaletto Lodigiano e Rieti) per la **produzione elettrica e termica per un totale di 12,7 MW** di potenza elettrica.

Inoltre, sempre in linea con la policy di sostenibilità, Inalca JBS ha **ridotto del 20%** negli ultimi quattro anni la **produzione di rifiuti**, arrivando a differenziarne oltre il 50%, e ha completato un sistema di recupero delle acque di processo che permette di **risparmiare oltre 82.000 mc di acqua all'anno**, con una **capacità di depurazione** pari a una città di **300.000 abitanti**.

Lo stabilimento Inalca JBS di Ospedaletto Lodigiano **è stato inaugurato nel 1999** e si estende su una superficie totale di **400.000 mq, di cui 60.000 mq coperti**, con una capacità di macellazione totale di 350.000 capi all'anno. Oltre alla prima fase di trasformazione tipica dell'industria di macellazione (mezzene, quarti, tagli freschi e surgelati), lo stabilimento è specializzato nella realizzazione di prodotti ad alto contenuto di servizio: porzionati a peso fisso e variabile, elaborati di carne, macinati e hamburger, commercializzati anche con il marchio **Montana**, destinati in particolare alle catene della grande distribuzione. Il reparto disosso e sezionamento lavora oltre 100.000 tonnellate



di prodotto all'anno, la capacità produttiva di hamburger è di 10.000 tonnellate e quella di porzionati ed elaborati freschi è di 5.000 tonnellate.

**Inalca JBS** ha registrato nel 2009 ricavi totali per 1,15 miliardi di Euro. La società ha dieci stabilimenti in Italia specializzati per tipologia di prodotto (**sei** per la **produzione di carni bovine** e **quattro** nell'area **salumi, snack e gastronomia pronta**), e **11 piattaforme distributive all'estero**, con una presenza importante in Russia e in vari paesi africani. Il **35%** circa del fatturato della produzione deriva principalmente dalle esportazioni verso i Paesi Europei, la Russia e l'Africa Centrale.

*Cremonini, con oltre **11.500** dipendenti e un fatturato 2009 di **2,8 miliardi di Euro**, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**.*

*Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (**Inalca JBS** e **Montana**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). Ha, inoltre, una presenza rilevante nel settore della ristorazione in concessione a bordo treno, nelle stazioni ferroviarie, negli aeroporti e nelle aree autostradali (**Chef Express**). E' infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse **Roadhouse Grill**.*

Ospedaletto Lodigiano (LO), 11 novembre 2010

L'ufficio Stampa

**Contatti:**

Luca Macario

Tel. +39 059 754630

E-mail: [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)