COMUNICATO STAMPA

# CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA S.p.A.: al via un piano di consistenti interventi di rinnovamento dello stabilimento produttivo di Torino a sostegno della crescita e dell'innovazione del Gruppo.

## I lavori che avranno una durata di 30 mesi circa comportano un investimento di 22 milioni di Euro.

Costruzione di un magazzino di stoccaggio dei prodotti finiti interamente automatizzato 4.0, quattro nuove linee di confezionamento, introduzione di due impianti di ultima generazione per il trattamento del latte, ristrutturazione e ampliamento di 1.300 metri quadrati dello stabilimento, ammodernamento di tutti gli impianti per le necessità energetiche dello stabilimento.

Questi in sintesi gli interventi della durata di circa 30 mesi avviati in questi giorni per il rinnovamento e l'automatizzazione dello stabilimento produttivo di Torino del Gruppo Centrale del Latte d'Italia, società quotata dal 2001 al segmento STAR di Borsa Italiana oggi terzo player italiano del mercato del latte fresco e a lunga durata, con posizioni di leadership in Piemonte, Liguria, Toscana e Veneto.

L'operazione che comporta un investimento totale di 22 milioni di Euro è finanziata in parte da Cassa Depositi e Prestiti e Unicredit S.p.A. attraverso il Progetto di Filiera sottoscritto da Centrale del Latte d'Italia S.p.A. con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e in parte da un Contratto di Sviluppo Invitalia, strumento introdotto dal Ministero dello Sviluppo Economico per favorire gli investimenti strategici delle imprese.

Il progetto mira a rispondere alle esigenze di crescita e di innovazione del Gruppo rivolte in particolare all'espansione delle esportazioni, allo sviluppo del canale di vendita online - già avviato nell'ottobre scorso attraverso l'accordo con Alibaba - e all'evoluzione dell'azienda verso l'industria 4.0.

Scendendo nel dettaglio degli interventi, il più importante riguarda la costruzione di nuovo magazzino di stoccaggio completamente automatizzato che si svilupperà sul lato nord dell'area della Centrale, con una dimensione di 700 metri quadrati, 2.688 posti pallet e una capacità di stoccaggio di circa 2,1 milioni di litri di prodotto.

Il magazzino, che risponderà ai massimi requisiti igienico-sanitari e di sicurezza, sarà dotato di un'area refrigerata per i prodotti freschi, di un'area a temperatura ambiente per i prodotti a lunga conservazione e di un sistema tecnologicamente avanzato per la movimentazione dei prodotti. Inoltre un software di ultima generazione garantirà la perfetta tracciabilità dei prodotti, dall'origine della materia prima alla distribuzione.

Sotto il profilo della produzione, verranno introdotte quattro nuove linee di confezionamento per rispondere a nuove esigenze di prodotti e di formati, e due impianti all'avanguardia per il trattamento del latte che consentiranno ulteriori innovazioni di prodotto.

Infine, in un'ottica di efficientamento e risparmio energetico gli impianti frigoriferi e per la produzione di vapore verranno totalmente rinnovati e saranno dotati delle più moderne tecnologie energy-saver.

Al fine di monitorare l'andamento dei lavori e garantirne il migliore svolgimento nel rispetto delle esigenze dei residenti e di tutti coloro che gravitano intorno all'area, l'azienda ha costituito un comitato ad hoc composto da tecnici e management interno all'azienda.

*Con 5 stabilimenti produttivi e circa 450 dipendenti, il Gruppo Centrale del Latte d'Italia produce e commercializza più di 120 prodotti che vanno dal latte e suoi derivati agli yogurt alle bevande vegetali e alle insalate di IV gamma che vengono distribuiti con i marchi TappoRosso, Mukki, Tigullio e Vicenza sui territori di riferimento attraverso oltre 16.000 punti vendita sia della grande distribuzione che del commercio tradizionale.*

Torino, 19 aprile 2018

PRESS RELEASE

CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA S.p.A.: plan under way for significant renovation work on the Turin production plant to support growth and innovation in the Group.

The work will take about 30 months and will involve an investment of € 22 million.

Construction of a fully automated 4.0 storage warehouse for finished products, four new packaging lines, introduction of two latest-generation milk processing systems, restructuring and extension of 1300 metres of the plant, modernisation of all systems for the energy needs of the plant.

This is a summary of the work, to last about 30 months, which has recently begun to renovate and automate the Turin production plant of Gruppo Centrale del Latte d'Italia, a company listed since 2001 on the STAR segment of Borsa Italiana and currently the third Italian player on the fresh and long-life milk market, with leadership positions in Piemonte, Liguria, Tuscany and Veneto.

The operation, involving a total investment of € 22 million, is being financed in part by Cassa Depositi e Prestiti and Unicredit S.p.A., through the Supply Chain Project signed by Centrale del Latte d'Italia S.p.A. with the Ministry of ***Agricultural, Food and Forestry Policies***, and in part by a Development Contract with Invitalia, introduced by the Ministry of Economic Development to aid companies with strategic investments.

The project aims to respond to the Group's growth and innovation requirements, aimed in particular at expanding exports, developing the online sales channel – already set up in October last year through the agreement with Alibaba – and the Group's evolution towards industry 4.0.

Looking in detail at the work planned, the most important part regards the construction of a new fully automated storage warehouse on the northern side of the Centrale area, measuring 700 square metres, with room for 2.688 pallets and a storage capacity of around 2.1 million litres of product.

The warehouse, which will be compliant with the most stringent health and hygiene and security requisites, will be equipped with a refrigerated area for fresh products, an area at room temperature for long-life products and a technologically advanced system for handling products. In addition, a latest-generation software will guarantee perfect traceability of products, from the origin of the raw material through to distribution.

As regards production, four new packaging lines will be introduced, in order to respond to new product and size requirements, as well as two cutting-edge systems for processing milk that will allow for further product innovation.

Lastly, with a view to boosting efficiency and saving energy, the refrigeration and steam production systems will be thoroughly renewed and equipped with the most advanced energy-saving technologies on the market.

In order to monitor the progress of the work and to guarantee it is carried out with complete respect for local residents and all those involved with the area, the company has set up a specific committee composed of company technicians and management.

*With 5 factories and some 450 employees, the Centrale del Latte d'Italia Group produces and sells more than 120 products, ranging from milk and milk products to yogurt, drinks of plant origin and fresh salads, distributed in over 16,000 points of sale in the pertinent areas under the brand names TappoRosso, Mukki, Tigullio and Vicenza and sold both in traditional shops and large retail chains.*

Turin, 19 April 2018