

Novaledo, Menz&Gasser green «Una fabbrica a impatto zero»

Il gruppo altoatesino ha investito 85 milioni in ricerca negli ultimi 15 anni

BOLZANO L'altoatesina Menz&Gasser renderà lo stabilimento trentino di Novaledo a impatto zero per l'anidride carbonica (Co2). Il progetto sarà realizzato con la consulenza di **Warrant Hub** - Tinexta Group, società reggiana di consulenza nel credito agevolato, con cui l'azienda alimentare di Lana collabora dal 2008. Una collaborazione che Menz&Gasser reputa strategica, a fronte di una forte propensione verso ricerca e innovazione rivendicata dal produttore di confetture, sottolineando come in quelle direzioni siano stati investiti circa 85 milioni di euro negli ultimi 15 anni, 10 dei quali per la sola sostenibilità ambientale a partire dal 2012.

La fabbrica di Novaledo
Novaledo è il principale impianto produttivo italiano di Menz&Gasser che nel Paese ha un'altra unità di produzione a Sanguinetto, in provincia di Verona, cui si affianca la fabbrica malese di Kuala Lumpur, inaugurata nel 2019 grazie anche a una collaborazione di lungo periodo con la multinazionale anglo-olandese Unilver. «Per lo stabilimen-

La vicenda

- Fondata a Lana nel 1935, Menz&Gasser è specializzata in confetture monoporzione

- L'azienda altoatesina ha un grosso stabilimento a Novaledo in Trentino

- Con il supporto della società di consulenza Warrant Hub - Tinexta Group svilupperà la conversione della fabbrica di Novaledo alla neutralità per la produzione di anidride carbonica



Ceo Matthias Gasser è amministratore delegato dell'azienda di Lana

to di Novaledo — spiegano dall'azienda, guidata dal Ceo Matthias Gasser — la società mira a una produzione con impatto Co2 zero, grazie alla riduzione dei consumi e all'impiego di energia elettrica, termica e frigorifera auto-prodotte da fonti pulite e rinnovabili. Cogeneratore a biogas da reflui di produzione, compressori ad alta efficienza energetica, parco di pannelli fotovoltaici, impianto di trigerazione a biomassa le-

gnosa di ultima generazione, super efficiente centrale del freddo sono gli strumenti su cui Menz&Gasser ha deciso di puntare». In parallelo, le produzioni realizzate nel nuovo contesto, saranno rese riconoscibili con il lancio del marchio «Made in balance with nature». L'operazione verrà, appunto, sviluppata con il supporto di **Warrant Hub** - Tinexta Group che, appunto, affianca Menz&Gasser nell'accesso a credito d'impo-

sta ricerca, sviluppo, innovazione e design, così come nell'area dell'europrogettazione per i bandi dell'Unione europea (Ue), degli incentivi agli investimenti produttivi, della formazione. «Dal 2015 — spiega Matthias Gasser — la partnership è cresciuta in modo esponenziale, rendendo per noi la finanza agevolata componente strategica ordinaria»

I numeri

Menz&Gasser nel 2019 ha fatturato 144 milioni, con oltre 400 dipendenti. Il 40% deriva dal settore alberghiero-ristorazione, mentre il restante 60% è equamente ripartito tra grande distribuzione e settore pasticceria e industria. Oltre 1.700 le referenze attive, con il 50% del fatturato, sviluppato sull'export con clienti in oltre 50 Paesi. Sul fronte ricavi, limitandosi alle voci maggiori, il 35% deriva da prodotti a marchio Menz&Gasser, il 40% da private label, cioè prodotti realizzati dall'azienda di Lana per società terze che, poi, li rivendono con il proprio marchio.

Nicola Chiarini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

