

Ospedaletto Lodigiano



Inalca Spa
viale Europa, 10 26864
Ospedaletto Lodigiano (LO)
Tel: 0377 9791
Fax: 0377 979471

	superficie
totale	400.000 mq
coperta	60.000 mq

(licenza di costruzione
per altri 100.000 mq)

Lo stabilimento di Ospedaletto Lodigiano, viene inaugurato nel 1999 e rappresenta, per la produzione di carni bovine e prodotti industriali trasformati a base di carne, l'impianto più grande d'Europa.

Lo stabilimento Inalca Spa di Ospedaletto, che si estende su una superficie totale di 400.000 mq (60.000 dei quali coperti) ed ha una capacità di macellazione di circa 6.000 capi la settimana, è impostato su linee produttive tecnologicamente all'avanguardia, che garantiscono standard qualitativi eccellenti e rispondenti alle severe normative igienico-sanitarie dell'Unione Europea.

All'interno dello stabilimento vengono svolte tutte le fasi del processo produttivo in maniera totalmente integrata.

Oltre alla prima fase di trasformazione tipica dell'industria di macellazione (mezzene, quarti, tagli freschi e surgelati), si realizzano prodotti ad alto contenuto di servizio.

I prodotti porzionati a peso fisso e peso variabile, elaborati di carne, macinati e hamburger, commercializzati anche con il marchio Montana, sono destinati in particolare alle catene della grande distribuzione.

L'estrema varietà della lavorazione conferisce così valore aggiunto alla materia prima carne e garantisce il ciclo completo di produzione.

Il nuovo impianto, che ha una capacità di produzione di 10.000 tonnellate di hamburger freschi, 5.000 tonnellate di porzionati ed elaborati freschi all'anno, è caratterizzato da un grado di automazione dei processi tale da renderlo un modello di riferimento a livello mondiale per modernità e grado di innovazione.

ATTIVITÀ PRINCIPALI	Bollo CE
Macellazione	IT 2270 M
Sezionamento	IT 2270 M
Preparazione di carni o macinati	IT 2270 M

Energia e Ambiente:

- Centrale frigorifera	frigorie 10.000.000
- Centrale termica	KW termici 17.000
- Trattamento acque	70.000 abitanti equivalenti
- Impianto di Cogenerazione	
KW elettrici	4.600
KW termici	4.260

Capacità produttive

	Dati per anno
Macellazione 150 capi/ora	350.000 capi
Disosso e Sezionamento	100.000 t
Porzionati ed elaborati in ATM	10.000 t
Preparazione di carne e macinati	15.000 t
Deposito Frigorifero	10.000 t

Certificazioni:

- ISO 9001:2000
- ISO 14001:2004
- BRC Certificazione



Ospedaletto Lodigiano



Inalca Spa
viale Europa, 10 26864
Ospedaletto Lodigiano (LO)
Tel: 0377 9791
Fax: 0377 979471

	surface area
total	400.000 mq
covered	60.000 mq

(planning permission
for a further 100,000 m2)

The Ospedaletto Lodigiano plant was inaugurated in 1999 and is the largest plant for the production of beef and industrial meat-based processed products in Europe.

With a total surface area of 400,000 m² (60,000 of which are covered) and a slaughtering capacity of approximately 6,000 head per week, the Inalca Spa plant in Ospedaletto has production lines featuring state of the art technology, guaranteeing excellent quality standards which respond to the rigorous hygienic-sanitary regulations of the European Union.

All stages of the production process are carried out within the plant in a completely integrated manner.

In addition to the first processing stage typical of the slaughtering industry (beef sides, quarters, fresh and frozen cuts), the plant also manufactures products with a high service content.

The portioned fixed and variable weight products, ready meals, minced meats and hamburgers, also sold under the Montana brand, are destined in particular for the large-scale distribution chains.

The great variety of processing methods gives added value to the meat and guarantees a complete production cycle.

With a production capacity of 10,000 tons of fresh hamburgers and 5,000 tons of portioned and fresh ready products per year, the new plant's extremely high degree of process automation makes it a global reference model for modernity and degree of innovation.

MAIN ACTIVITIES	EC code
Slaughtering	IT 2270 M
Butchering	IT 2270 M
Preparation of meats or minced meats	IT 2270 M

Energy and the environment:

- Refrigeration plant refrigeration units	10,000,000
- Heating plant	Thermal kW 17,000
- Water treatment for 70,000 equivalent inhabitants	
- Cogeneration system	
Electrical kW	4,600
Thermal kW	4,260

Production capacity	Data per year
Slaughtering 150 head/hour	350,000 head
Boning and butchering	100,000 tons
Portioned and processed in MAP	10,000 tons
Preparation of meat and minced meats	15,000 tons
Refrigerated deposit	10,000 tons

Certifications:

- ISO 9001:2000
- ISO 14001:2004
- BRC Certification

