



COMUNICATO STAMPA

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE: INALCA HA SUPERATO LA SOGLIA DEL 70% DEL PROPRIO FABBISOGNO ENERGETICO IN AUTOPRODUZIONE

L'importante traguardo è stato raggiunto grazie alla cogenerazione e all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili derivanti dagli scarti della produzione.

Inalca, società leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, ha superato la soglia **del 70% di energia autoprodotta internamente** tramite la cogenerazione industriale e l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili derivanti dalla valorizzazione delle proprie biomasse.

Il contributo fornito **dell'energia verde** deriva dalla definitiva messa a regime dell'impianto di **Biogas**, alimentato 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 dall'azienda già da diversi anni (Inalca ha ottenuto la certificazione ambientale ISO 14001 sin dal 2004.)

L'impianto ha richiesto un investimento di 4,5 milioni di Euro e permette di auto-produrre energia fino a **7,5 GWh** all'anno **interamente da fonti rinnovabili**.

Sul fronte dell'efficienza energetica i risultati sono stati ottenuti grazie all'installazione di 3 impianti di cogenerazione ad alta efficienza, distribuiti negli stabilimenti di Castelvetro, Ospedaletto Lodigiano e Rieti. Questi impianti sono in grado di ottenere una **produzione complessiva di energia elettrica e termica pari a 60 GWh**.

Attualmente il fabbisogno energetico annuo degli stabilimenti Inalca è di circa **90 GWh**.

Pertanto grazie agli importanti investimenti realizzati dall'azienda nel settore dell'energia l'attuale assetto impiantistico consente un **risparmio del 18% di TEP (Tonnellate Petrolio Equivalenti)** all'anno e la **riduzione di emissione di CO2 pari a 16.000 tonnellate per anno**.

Inoltre, sempre in linea con la policy di sostenibilità ambientale, Inalca oggi è in grado di avviare alla raccolta differenziata e al recupero **oltre il 95 % dei propri rifiuti**.

Per quanto riguarda **il ciclo idrico** l'azienda ha una **capacità di depurazione** di circa **300.000 abitanti equivalenti** ed è in grado di avviare a recupero **oltre 82.000 mc di acqua all'anno**.

Lo stabilimento Inalca 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.



INALCA Spa è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, salumi e snack, con i marchi **INALCA, Montana, Cortebuona** e **Ibis**. Nel 2012 ha registrato ricavi totali per oltre 1,54 miliardi di Euro. La società, con più di **2.700 dipendenti**, 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 **18 impianti e piattaforme distributive all'estero**, con una presenza importante in Russia e in vari paesi africani. Oltre il **50%** del fatturato della produzione deriva principalmente dalle attività estere.

*Cremonini, con oltre **12.200 dipendenti**, e un fatturato complessivo 2012 di **3,42 miliardi di Euro**, di cui oltre **35%** realizzato **all'estero**, 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 e Montana**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie, vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale ed è uno dei maggiori operatori in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**.*

Ospedaletto Lodigiano (LO), 27 febbraio 2014

Contatti:

Luca Macario

Tel. +39 059 754630

E-mail: luca.macario@cremonini.com