

Focus on Food



NEWLAT

Stabilimento di SANSEPOLCRO (AREZZO)



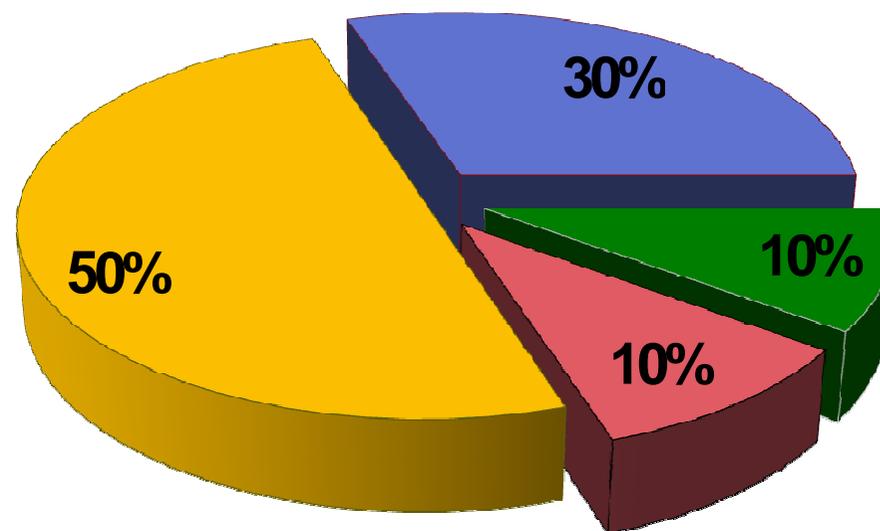
NEWLAT: SETTORI PRODUTTIVI E FATTURATO

Newlat rappresenta una delle più importanti realtà produttive Italiane e porta ogni giorno nel mondo la tradizione alimentare del nostro paese.

SETTORI INDUSTRIALI

- *PASTA: 4 SITI PRODUTTIVI*
- *MOLINI: 2 SITI PRODUTTIVI*
- *SPECIALISTICO: 1 SITO PRODUTTIVO*
- *LATTIERO CASEARIO : 4 SITI PRODUTTIVI*
- *FORNO: 1 SITO PRODUTTIVO*

FATTURATO 2016 E:
400 MLN



■ PASTA ■ LATTIERO ■ FORNO ■ SPECIALISTICO



Focus on Food

PROFILO INDUSTRIALE



MAPPA INDUSTRIALE

- **PASTA: 4 SITI PRODUTTIVI** ▲
 - SANSEPOLCRO (AR)
 - EBOLI (SA)
 - CREMONA
 - MANNHEIM;
- **MOLINI: 2 SITI PRODUTTIVI** ▲
 - BOLOGNA
 - EBOLI (SA)
- **SPECIALISTICO: 1 SITO PRODUTTIVO** ▲
 - OZZANO TARO (PR)
- **LATTIERO: 4 SITI PRODUTTIVI** ▲
 - REGGIO EMILIA
 - LODI
 - SALERNO
 - EBOLI (SA)
- **FORNO: 1 SITO PRODUTTIVO** ▲
 - SANSEPOLCRO (AR)





BRAND

BRAND INTERNAZIONALI

PASTA E SOSTITUTIVI DEL PANE:
BUITONI, BIRKEL, DREI GLOCKEN;
LATTIERO-CASEARIO:
POLENGHI LOMBARDO.

BRAND NAZIONALI

PASTA E SOSTITUTIVI DEL PANE :
PEZZULLO, CORTICELLA, KROKKIS;
LATTIERO-CASEARIO :
GIGLIO, OPTIMUS.

BRAND LOCALI

PASTA E SOSTITUTIVI DEL PANE :
GUACCI, CICCARESE;
LATTIERO-CASEARIO :
CENTRALE LATTE SALERNO, ALA
MATESE, TORRE IN PIETRA.



Focus on Food

TRACKING Merger & Acquisition



YEAR	BUSINESS ACQUIRED	SELLER	SHARES	SECTOR
2004	IAR S.P.A. 	FAMIGLIA	100%	PASTA
2005	PEZZULLO S.P.A. 	NESTLE 	100%	PASTA
2006	CORTICELLA S.P.A. 	EURICOM 	100%	PASTA
2008	NEWLAT S.P.A.  	PARMALAT 	100%	MILK AND DAIRY
2008	BUSINESS UNIT BUITONI 	NESTLE 	100%	PASTA AND BREAD SUBSTITUTES
2009	BUSINESS UNIT LODI  	PARMALAT 	100%	MILK AND DAIRY
2013	BUSINESS UNIT BIRKEL and DREI GLOCKEN  	EBRO FOODS 	100%	PASTA
2014	CENTRALE LATTE SALERNO 	COMUNE DI SALERNO	100%	MILK AND DAIRY
2015	ASSET PLASMON OF OZZANO TARO	HEINZ 	100%	INFANT AND NUTRITIONAL

FOCUS: Newlat acquisisce all'estero



2013

Newlat S.p.A.

ACQUISISCE DALLA SOCIETA' SPAGNOLA

Ebro

Lo storico pastificio di Mannheim

Birkel



Newlat
Deutschland

Newlat
GROUP SA

Focus on Food

FOCUS: Newlat acquisisce dall'estero



2015

Newlat S.p.A.

ACQUISISCE DALLA SOCIETA' AMERICANA

Kraft Heinz

Lo stabilimento Plasmon di Ozzano Taro (PR)



APROTEN



Bi-Aglut

dieterba

DOPO 52 ANNI TORNA DI PROPRIETA' ITALIANA

Newlat GROUP SA

Focus on Food

FOCUS: Newlat acquisisce dall'estero



Il Sole **24 ORE**

A Newlat un pezzo di Plasmon

Mentre gli astri nascenti del food Made in Italy finiscono nel perimetro delle multinazionali, torna italiano un "pezzo" di Plasmon, azienda che dal 1902 da noi è sinonimo di alimenti per l'infanzia e negli anni Sessanta è entrata nell'orbita di Heinz. La



Focus on Food

STABILIMENTO SANSEPOLCRO (AREZZO)

Eccellenza produttiva della Regione Toscana
1° produttore toscano di Pasta e prodotti da Forno



Sito Produttivo

Area totale: c.a 255,000 m² :Pasta e sostitutivi del pane;
Area coperta: c.a 30,500 m².: Pasta;
Area coperta: c.a 28,850 m².: Forno;
Magazzino: capacità 20,000 PLT.

Capacità produttiva

Pasta: 90,000 tons;
Sostitutivi del pane: 20,000 tons.

Prodotti

Pasta secca semola grano duro
Pasta secca semola integrale
Pasta Biologica
Pasta all'uovo
Lasagne
Fette Biscottate
Sostitutivi del pane
Fette e Crostini Biologici



SANSEPOLCRO LA STORIA: PASTA DAL 1827



1827



Nasce a Sansepolcro la pasta di grano duro

È il **1827** quando l'intraprendente **Giulia Boninsegni Buitoni** dà vita, insieme al marito, a un **piccolo laboratorio** nella piazza di **Sansepolcro**. Qui pochi operai e senza l'uso di macchinari, producono una **pasta** fatta con l'ancora sconosciuto **grano duro**.

Innovazione Buitoni

L'innovazione è il filo conduttore che caratterizza tutto il percorso del marchio fin dagli inizi. Con la prima farina da commercio e i semolini di grano duro, la famiglia Buitoni diventa **fornitrice di Casa Savoia** e nel **1861** presenta la sua nuova pasta per minestra all'**Esposizione Italiana Agraria Industriale di Firenze**. Nel **1884**, avviene la svolta : inizia la **produzione** di specialità dietetiche che porta Buitoni a diventare la prima azienda italiana a proporre un'**alimentazione controllata**, ma che non rinuncia al **gusto della tradizione**.

1901



1920's

1930's



L'impegno sociale nello stabilimento di Sansepolcro

La fama di azienda rivoluzionaria si deve anche alla creazione di un'intensa **attività nel dopolavoro**. Già negli anni '30 Buitoni fonda una sorta di moderno circolo aziendale Grande attenzione per i dipendenti che si traduce, nella seconda metà degli anni '20, nell'apertura di un **asilo nido aziendale**. In quegli anni è inoltre già operativa una **mensa**. Come se non bastasse, nel **1906** Buitoni costruisce una **centrale idroelettrica** sul Tevere che permette a **Sansepolcro** di essere la prima città in Italia ad avere l'energia elettrica.



Focus on Food

SANSEPOLCRO DAL 2008 AD OGGI: IL RILANCIO



2008-
2016

€ 20 MILIONI
di
investimenti

18
linee
produttive



2008-
2016

400
dipendenti



50
nuovi contratti nel 2016

Investimenti

A Sansepolcro 13 linee produttive di Pasta e 5 di Forno, moderne e sicure producono ancora oggi la miglior qualità nel rispetto della **tradizione Toscana**. Nel 2012 è stato costruito un nuovo **magazzino prodotti finiti** per rendere la capacità di stoccaggio e di spedizione in linea con le esigenze del mercato e soddisfare in tempo reale le richieste in Italia e nel Mondo.

Nel 2016 sono state potenziate le linee di pasta per aumentare la capacità produttiva e utilizzare packaging in carta compostabili e biodegradabili. Continui investimenti sulla Sicurezza dei lavoratori e del Consumatore nel rispetto delle leggi in vigore, con rigorosa attenzione all'ambiente interno ed esterno.

L'impegno sociale nello stabilimento di Sansepolcro

Oculata gestione del turn over con sviluppo dell'occupazione giovanile, con tutela e valorizzazione dell'occupazione femminile, con inserimento di nuove risorse in ottica di stabilizzazione dei contratti. Sviluppo delle competenze, tramite percorsi di formazione professionale e piani di carriera meritocratici.

Obiettivi già raggiunti dal 2008 ad oggi e in continuo sviluppo, che hanno portato ad un forte sentimento di appartenenza alla azienda e che mantengono la tradizione storica di Buitoni.



Focus on Food

SANSEPOLCRO OGGI : TRADIZIONE TOSCANA NEL MONDO



2008-
2016



Innovazione

Costante e continua la Ricerca di nuove Tecnologie e Prodotti per sviluppare ulteriormente la produzione e offrire novità e miglioramenti , sempre rispettando e promuovendo la cultura alimentare Italiana e Toscana.

Produzioni eccellenti con materie prime italiane: Pasta di semola trafilata al bronzo, Biologica, Integrale; Fette e Crostini senza olio di palma, con Olio Extravergine d'Oliva , Multicereali, Biologici, in linea con i trend di consumo.

2008-
2016

Competition:
1° in Germania
Pasta
2° in Italia
Forno

Esportazione : Tradizione Toscana nel mondo

I prodotti di Sansepolcro vengono distribuiti in Italia e nel Mondo contribuendo a diffondere la cultura alimentare e la tradizione Toscana. Dallo stabilimento partono ogni giorno tonnellate di Pasta Buitoni che in molti paesi è diventata simbolo del made in Italy.

In Germania Newlat è leader di mercato grazie anche alla distribuzione capillare della sede tedesca.



Focus on Food



GRAZIE