Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 801 del 28/04/2016

Il Trentino la spunta su altre destinazioni. L'azienda altoatesina investirà 9 milioni di euro ed assumerà altri 40 lavoratori dando priorità all'occupazione locale e femminile

Dr. Schär cresce a Borgo Valsugana: nuovo stabilimento per la produzione di pane senza glutine. Nasce un polo da 150 occupati

A sette mesi dall'inaugurazione dell'innovativo Pizza Center, capace di sfornare 4 mila pizze all'ora, il leader del gluten free Dr. Schär rilancia la propria presenza a Borgo Valsugana. L'azienda si era data tempi strettissimi per decidere se realizzare un nuovo investimento in Bassa Valsugana o presso altri suoi stabilimenti. Intercettata l'opportunità, con un'operazione rapida e tempestiva Trentino Sviluppo ha proposto a Dr. Schär di ampliarsi utilizzando una porzione dell'adiacente Business Innovation Centre (BIC) di Borgo. Il "sistema Trentino" ha così vinto la concorrenza di Alto Adige e Germania, fino a pochi giorni fa considerate la location più accreditate per ospitare l'ampliamento. Dr. Schär investirà 9 milioni di euro in nuovi impianti per la produzione di pane senza glutine ed assumerà altre 40 persone, arrivando a 150 addetti. L'accordo è stato siglato oggi, giovedì 28 aprile, presso la sede della Provincia autonoma di Trento, dal vicepresidente Alessandro Olivi, dal consigliere delegato di Trentino Sviluppo Sergio Anzelini, dal presidente di Dr Schär Ulrich Ladurner e dal sindaco di Borgo Fabio Dalledonne.

«Questa - sottolinea Alessandro Olivi, vicepresidente e assessore a Sviluppo Economico e Lavoro della Provincia autonoma di Trento - è la vera attrattività. Rapporto stretto con le aziende, concretezza e rapidità nelle decisioni, un modello di cooperazione in cui pubblico e privato si alleano per rilanciare sviluppo e nuovo lavoro».
«In pochi mesi – osserva ancora Olivi - stiamo ricostruendo una dorsale manifatturiera sulla Valsugana, creando veri e propri poli di specializzazione di livello internazionale nel campo meccanico, meccatronico ed agroalimentare».
Da parte del presidente di Dr Schär, Ulrich Ladurner, anzitutto un plauso alla velocità con la quale si è mossa Trentino Sviluppo e l'intero "sistema Provincia". «Il Trentino batte l'Alto Adige 9 a 1», ha detto Ladurner, confidando che la prima intenzione dell'azienda era quella di potenziare le linee di produzione già operative in Germania, ad Apolda, dove dal 2006 Dr Schär ha uno stabilimento di produzione specializzato in pane e sostitutivi del pane senza glutine. Poi invece si è deciso di investire in Trentino, a Borgo Valsugana.
«Saremo operativi con le nuove linee in pochi mesi, già per Natale – ha anticipato Ladurner – in uno stabilimento, a Borgo Valsugana, che per noi rappresenta una grande sfida: prima i piatti pronti, con l'acquisizione delle linee Gourmet, poi le pizze, il cui impianto dalla scorsa settimana ha raddoppiato l'intensità produttiva, passando da 2 mila a 4 mila pizze l'ora, ed ora anche le nuove linee di pane gluten free».
Soddisfatto il sindaco di Borgo Valsugana, Fabio Dalledonne: «Già in occasione dell'inaugurazione del settembre scorso il presidente Ladurner ci aveva ringraziato per la rapidità ed efficienza con la quale abbiamo saputo supportare con le necessarie autorizzazioni i lavori al Pizza Center, nelle prossime settimane faremo lo stesso con questo ulteriore investimento di un'azienda valida, innovativa che ha dimostrato con i

fatti di creare lavoro e valore sul territorio»
Dopo la meccatronica, con le operazioni Adige e Fly, si va quindi delineando in Valsugana anche un importante polo agroalimentare che vede un'altra azienda altoatesina, Dr. Schär, affiancarsi alla storica presenza di Menz&Gasser arrivata ormai, grazie anche al sostegno della Provincia, a 230 dipendenti occupati presso lo stabilimento di Novaledo.
Bastano pochi numeri per "fotografare" Dr. Schär. Il gruppo industriale con quartier generale a Postal, in Alto Adige ha un giro d'affari di oltre 320 milioni di euro, sedi in Italia, Germania, Inghilterra, USA, Spagna, Francia, Brasile, oltre 1.000 dipendenti nel mondo ed una quota nel mercato degli alimenti gluten pari al 45% in Italia e al 35% in Europa.
L'arrivo in Trentino di uno dei principali player europei specializzati nella produzione di alimenti senza glutine risale all'ottobre 2013, quando Dr. Schär Spa acquisisce la proprietà di Gourmet Italia, azienda che a Borgo Valsugana è ormai sull'orlo del fallimento.
Il 25 settembre 2015, dopo due anni e 11 milioni di euro investiti nella costruzione di un nuovo stabilimento, il colosso del gluten free altoatesino inaugura a Borgo il Pizza Center presentando davanti a quasi 600 persone la nuova linea di produzione di pizza senza glutine. Il "Dr Schär Pizza Center" occupa un capannone da 4.500 metri quadrati ed ha una capacità produttiva di 4.000 pizze all'ora. Vi si producono pizze per celiaci, destinate all'intero mercato mondiale.
L'aveva già confidato in quell'occasione Ulrich Ladurner, presidente di Dr. Schär: "In Trentino ci siamo trovati molto bene. Tutti, dalla Provincia al Comune, sono stati velocissimi nel sostenere i lavori con le necessarie autorizzazioni".
Ora, ad appena sette mesi dall'inaugurazione del Pizza Center, Dr. Schär ha deciso che sarà proprio il Trentino a meritarsi il suo prossimo investimento, dopo il recente avvio due nuovi stabilimenti produttivi in Germania e a Laives, in Alto Adige.
In una porzione di circa 2.300 metri quadrati coperti del Business Innovation Centre (BIC) di Borgo, confinante con lo stabilimento Gourmet Italia - che Trentino Sviluppo metterà a disposizione entro il 31 luglio prossimo con la formula della locazione ordinaria con opzione all'acquisto - verrà realizzata una nuova unità produttiva per la produzione di pane gluten-free che in futuro lavorerà su tre turni giornalieri.
Per costruirla saranno necessari 9,1 milioni di investimenti, tra opere di adeguamento dell'immobile, l'acquisto ed il montaggio degli impianti produttivi.
Trentino Sviluppo effettuerà alcune manutenzioni straordinarie iniziali sull'immobile, mentre ogni ulteriore investimento sarà a carico dell'azienda altoatesina. Le nuove linee produttive occuperanno 25 nuovi addetti entro il 2017 e altri 15 entro il 30 giugno 2018, raggiungendo un livello occupazionale complessivo negli stabilimenti del Gruppo a Borgo Valsugana pari a 150 unità lavorative.
Per l'assunzione di nuovo personale Dr. Schär attingerà preferibilmente a lavoratori iscritti alle liste territoriali di mobilità presso gli uffici per l'impiego della Valsugana, tramite un progetto di collaborazione con l'Agenzia del Lavoro della Provincia di Trento e la rete dei servizi territoriali all'impiego, privilegiando per quanto possibile l'occupazionale femminile.
Ma sarà l'intero indotto locale a trarre beneficio dall'avvio della nuova attività. Raccogliendo l'invito di Trentino Sviluppo Dr. Schär potrà valutare l'avvio di logiche di filiera corta con i fornitori locali di materie prime e/o sostanze alimentari ed ulteriori logiche di filiera per le connesse esigenze di trasporto e logistica.
Verranno valutate anche possibili collaborazioni con le istituzioni della ricerca presenti sul territorio provinciale, tra cui i particolare l'Università degli Studi di Trento e la Fondazione Edmund Mach.
Partnership tra Trentino Sviluppo e Dr. Schär, infine, anche in merito ai progetti e alle attività di attrazione di investimenti. La multinazionale altoatesina fornirà infatti supporto alla società provinciale nelle attività di scouting aziendale per l'insediamento sul territorio di nuove imprese nel settore alimentare.
È già stato inoltre raggiunto l'accordo con cinque piccole aziende presenti nel BIC di Borgo con le quali Trentino Sviluppo ha definito un programma di riallocazione in altri siti della valle (Grigno, Castelnuovo, Pergine), liberando in tal modo gli spazi necessari a supportare il progetto di ampliamento di Dr. Schär.
In previsione dell'avvio della nuova attività industriale, Provincia e Comune di Borgo Valsugana si impegnano infine, per quanto di rispettiva competenza, ad emettere gli atti autorizzatori necessari con la massima celerità possibile. (*d.m.*)
Immagini ed interviste a cura dell'Ufficio stampa

()