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. 1681 del 08/08/2016

All’attuale stabilimento verranno aggiunti 2.300 metri quadrati dentro l’incubatore d’impresa, 40 nuove assunzioni. In funzione a Natale le nuove linee che sforneranno 3 mila pezzi di pane l’ora

Dr Schär: avviati i lavori per l’ampliamento a Borgo, nel BIC di Trentino Sviluppo

Occuperà circa metà dell’attuale BIC di Trentino Sviluppo, in via Armentèra, l’ampliamento dello stabilimento Dr. Schär a Borgo Valsugana. E’ previsto entro fine anno l’avvio delle linee per la produzione di pane senza glutine che a regime consentiranno alla multinazionale altoatesina, con quartier generale a Postal, di sfornare in Valsugana 3 mila panetti l’ora. Avviate le procedure di selezione per l’assunzione di 40 nuovi collaboratori, con priorità all’occupazione locale e femminile, che consolidano un polo industriale del “gluten free” forte di 150 addetti. Oggi, lunedì 8 agosto, l’avvio dei lavori nel pieno rispetto dei tempi fissati a fine aprile dall’accordo siglato da azienda, Provincia di Trento e Trentino Sviluppo. Dr. Schär investirà nei nuovi impianti oltre 9 milioni di euro. A salutare l’avvio dei lavori il vicepresidente della Provincia Alessandro Olivi, il consigliere delegato di Trentino Sviluppo Sergio Anzelini e presidente di Dr Schär Ulrich Ladurner.

«Stiamo rispettando gli impegni - ha sottolineato Alessandro Olivi, vicepresidente e assessore allo Sviluppo Economico e Lavoro della Provincia autonoma di Trento - avevamo detto che entro l’estate sarebbero iniziati i lavori e così è stato, avevamo anticipato che entro fine anno inizierà la produzione e così sarà. È la dimostrazione di un cambio di passo decisivo delle politiche pubbliche, sempre più indirizzate a creare condizioni di contesto favorevoli agli investitori e alle migliori energie imprenditoriali. Dr. Schär ha scelto di investire in Trentino, e non in Germania o in altri territori, grazie al fatto che Trentino Sviluppo è stata rapida, efficiente, ha saputo trovare una soluzione logistica che sembrava impensabile ed oggi abbiamo posto le condizioni per la creazione di nuova occupazione e nuovo indotto in Valsugana».
«Ora ci attendono cinque mesi di lavoro molto intenso – ha osservato Ulrich Ladurner, presidente Dr. Schär – con l’obiettivo di avviare le prime linee di produzione già entro fine anno. La produzione di pane senza glutine è molto complessa, è necessario essere molto precisi e disporre di impianti tecnologici molto avanzati. In Trentino ci siamo trovati bene da subito perché qui si dà attenzione al fattore lavoro ed abbiamo trovato interlocutori, ad iniziare da Provincia e Trentino Sviluppo, che hanno capito le nostre esigenze, le hanno fatte loro e si sono impegnati per dare quella spinta, quel gas indispensabile per essere rapidi e veloci nelle decisioni e nella concretizzazione di quanto condiviso».
Sta bruciando le tappe, Dr. Schär, in Valsugana. Il primo “sbarco” in Trentino risale all’ottobre 2013 con l’acquisizione di Gourmet Italia, azienda di Borgo specializzata nella preparazione di piatti pronti surgelati. A settembre 2015 - dopo due anni di lavori e 11 milioni di euro di investimenti in un nuova sede produttiva da 4.500 metri quadrati - l’inaugurazione del Pizza Center capace di produrre 4 mila pizze senza glutine l’ora, destinate all'intero mercato mondiale.
Tra pochi mesi, a Natale 2016, l’avvio di un nuovo stabilimento, attiguo ai due ad oggi in funzione, dentro il Business Innovation Centre di Trentino Sviluppo. Un ulteriore importante investimento per il quale il Trentino ha battuto la concorrenza di Apolda, in Germania, dove dal 2006 Dr Schär ha già uno stabilimento di produzione specializzato in pane e sostitutivi del pane senza glutine.
Il “Dr. Schär 3” - terzo edificio produttivo che si aggiunge ai due già in funzione, che ospitano Gourmet e il Pizza Center - avrà una superficie di circa 2.300 metri quadrati. Vi lavoreranno 40 nuove persone addette

alla produzione di pane casereccio senza glutine: panetti da 400 grammi l'uno che a regime verranno sfornati al ritmo di 3 mila l'ora.
Esternamente, come illustrato da Lorenz Kofler, direttore dell'area Ingegneria e Infrastrutture di Dr. Schär, l'attuale "corpo A" del BIC di Borgo si arricchirà di due blocchi distinti che si aggiungono al volume principale: quello sul lato nord, articolato su due livelli con una superficie di 300 mq per piano, ospiterà gli spazi tecnologici, mentre nel blocco lato sud, quello cioè di ingresso al BIC, con 450 mq di superficie per ciascun piano, troveranno posto le aree di accettazione e scarico delle merci, lo stoccaggio e la partenza del prodotto finito, mentre al primo piano verranno realizzati gli spogliatoi.
All'interno del capannone ormai ex BIC verranno demolite in gran parte le pareti divisorie dei moduli produttivi che in precedenza ospitavano otto diverse aziende insediate nell'incubatore. I lavori di adeguamento permetteranno di realizzare specifiche zone per l'impasto, lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione e la lievitazione del pane, il forno per cottura e la "camera bianca" dove il prodotto verrà confezionato.
Sarà infine realizzata anche una leggera rampa di collegamento tra il piazzale del BIC e il piazzale di Gourmet Italia, in modo a collegare i due siti produttivi.
Per preparare il terreno ai lavori di Dr. Schär Trentino Sviluppo ha già effettuato alcune manutenzioni straordinarie iniziali sull'immobile, con una spesa di circa 350 mila euro, mentre l'azienda altoatesina investirà complessivamente nel nuovo stabilimento 9,1 milioni di euro: principalmente per l'acquisto della tecnologia relativa all'allestimento di linee produttive (5,5 milioni di euro), per adeguare la struttura esistente alla nuova destinazione produttiva alimentare, con interventi di carattere igienico-sanitario e antincendio (1,6 milioni) e per l'apprestamento di impianti generali fissi (1,3 milioni di euro).
Le nuove linee produttive occuperanno 25 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.
Il Trentino radica così al proprio territorio un player di assoluto prestigio. Bastano infatti 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.

E le cinque aziende che hanno lasciato il BIC? Già tutte già operative nelle nuove sedi

Si sono nel frattempo tutte accasate, in spazi più ampi ed idonei alla loro attività, le cinque aziende che con grande disponibilità sono uscite dagli spazi occupati dentro il BIC di Borgo Valsugana per lasciare spazio all'ampliamento di Dr. Schär.
Una di loro, IHP Composite, startup innovativa che sta portando avanti un progetto di ricerca per la realizzazione di un innovativo serbatoio per gas metano da montare sulle automobili e sugli autobus, si è in realtà spostata di pochi metri, trovando "casa" in nuovi spazi dentro il medesimo incubatore d'impresa di via Armentèra.
Cidiemme Cut, apprezzata per la sua tecnologia di taglio con getto d'acqua ad altissima pressione, si è trasferita presso un immobile a Roncogno di Pergine. Mecla invece, continua la sua attività presso il condominio artigianale «ex Omga» di Grigno, di proprietà di Trentino Sviluppo, dove potrà sfruttare la vicinanza con il colosso Fly per entrare nella filiera della meccanica di alta precisione a servizio di produzioni aeronautiche ed aerospaziali. Omnimec e Trentinaglia, passate in pochi anni da 2 a 14 occupati, si sono trasferite presso l'immobile "ex Malerba" di Castelnuovo, a fianco di Filiera Agroalimentare Trentina, da dove usciranno pezzi meccanici di precisione e gli apprezzati attacchi da sci alpinismo di alta gamma commercializzati con marchio Kreuzspitze. (*d.m.*)
Immagini ed interviste a cura dell'Ufficio stampa

()