

INDUSTRIA DEI PRODOTTI DA FORNO SURGELATI

Vandemoortele Italia: fatturato 2016 + 10%
Strategia 2017: consolidare la presenza sul mercato italiano
con i marchi storici Agritech e Lanterna, Banquet d'Or e The Originals
puntando su marketing e comunicazione

www.vandemoortele.com

Conclusa la fusione di LAG SpA e Vandemoortele Italia, società del gruppo belga con sede a Ghent, e leader mondiale nell'ambito del frozen bakery, margarine e oli da cucina.

Dal 1 gennaio 2017, gli storici marchi Agritech e Lanterna, per i prodotti di panificazione, e Banquet d'Or e The Originals, per la croissanteria e i prodotti americani (donuts e muffin), sono gestiti direttamente da Vandemoortele Italia che punta così a consolidare la propria presenza nel nostro Paese.

A tale scopo, **per l'anno 2016-2017**, Vandemoortele Italia annuncia una **nuova strategia di marketing e comunicazione**, che mette cliente e stakeholder al centro, fornendo oltre ai prodotti, anche la **consulenza per ricette, farciture, guarnizioni** e tutto ciò che può rendere l'offerta al **consumatore finale** più gustosa e attraente, secondo le **abitudini alimentari e le tradizioni locali**, con fantasia, personalizzazione e massimo livello di servizio.

Vandemoortele Italia **oggi** ha l'headquarter a Genova, l'ufficio commerciale delle margarine a Milano e una sede produttiva a Ravenna. Nel 2015, il numero degli impiegati ammontava a 311 e il fatturato a 109.181.986 €. In termini di valore, nel 2016, Vandemoortele Italia è cresciuta del 10% rispetto all'anno precedente.

Si rivolge principalmente a due mercati:

- GDO e Discount, ai quali vende direttamente grazie al supporto di una qualificata organizzazione di vendita.
- Food Service (il fuori casa), che raggiunge con una organizzazione di grossisti specializzati nella distribuzione di prodotti alimentari surgelati.

Insieme a LAG, è confluita nel gruppo belga anche una **interessante storia tutta italiana** di innovazione e qualità, basta pensare che fu proprio la Agritech a produrre per prima il pane surgelato, un'autentica invenzione, che sta modificando il consumo di pane nel nostro Paese, in linea con i nuovi stili di vita.

Dichiara il CEO del gruppo Vandemoortele, Jules Noten: "Il cibo è gioia e noi vogliamo portare questo piacere in cucina, a tavola e ovunque avvenga l'esperienza del consumo. Agli operatori di tutti i canali che

condividono i nostri obiettivi, offriamo valore aggiunto consegnando soluzioni ad alto livello di servizio, efficienti e su misura".

Attivo da oltre un secolo, il gruppo Vandemoortele ha nel core business anche **margarine, oli e grassi da cucina**, ambito dove ha sviluppato una lunga esperienza e dove concentra gran parte delle **ricerca scientifica**, in quanto la cottura con i grassi è determinante per la qualità del prodotto in termini di sapore, facilità d'uso, salute del consumatore.

Dal 2012 è stato istituito un '**Centro Vandemoortele per la scienza e la tecnologia dei grassi**' in collaborazione con l'Università di Ghent, dove si studiano in particolare le tendenze del futuro.

Nel 2015, Vandemoortele, presente in **17 Paesi europei**, ha realizzato un fatturato di circa **1,36 miliardi** di euro con 5.200 dipendenti e un catalogo prodotti ricco di oltre 4.500 referenze.