Vandemoortele Italia annuncia i piani per il 2017

focacce-vegane-nei-gusti-tradizionale-di-semola-con-cipolle-di-tropea-igpcon-timo-e-rosmarino-c2c2ec8f

Dall'1 gennaio 2017 LAG SpA, sintesi di due aziende storiche italiane nel settore dei prodotti da forno surgelati, quali Lanterna (focaccia) e Agritech, ha cambiato la propria ragione sociale a seguito dell’entrata nel gruppo Vandemoortele, società belga con sede a Ghent, e leader mondiale nell’ambito del frozen bakery, margarine e oli da cucina, diventando così sede italiana dell’omonimo gruppo come Vandemoortele Italia.

Insieme a LAG, confluisce 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.

Vandemoortele Italia 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.

logo-vandemoortele La commercializzazione dei prodotti passa attraverso i marchi che hanno creato fiducia nel tempo: Agritech e Lanterna per i prodotti di panificazione, Banquet d’Or e The Originals rispettivamente per la croissanteria e i prodotti americani (donuts e muffin).

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.

Per l'anno 2016-2017 punta al consolidamento in Italia con una nuova strategia, 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.
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".*

www.vandemoortele.com