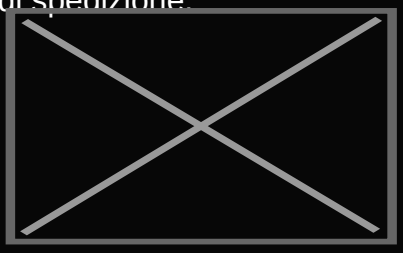
Brescialat, un’eccellenza tutta italiana

brescialat-comp-bianca-4cd6be89

La nostra società si è insediata a Chiari (Bs) agli inizi degli anni ‘90 e ha dato continuità all’allora Cooperativa Sociale di Chiari in liquidazione mediante la raccolta del latte dei contadini, terminando i lavori di urbanizzazione dell’area iniziati dalla stessa, spostatasi dal centro di Chiari. Si passò in breve tempo da un livello occupazionale di 2 o 3 addetti a 50 e più degli attuali. Lo stato degli immobili e delle attrezzature era utilizzato solo per il 50% della superficie dell’edificio, il restante non era terminato. Questo ci ha permesso in questi anni di attrezzare e finire gli spazi interni mediante una sala di produzione di impianti di salatura,di sala,di stagionatura e locali di taglio,confezionamento e grattugia così da assicurare il livello occupazionale attuale e il fatturato oggi espresso.

Le scelte fatte negli ultimi anni,legate alla necessità di rapporto con il territorio (filiera) ci hanno portato sempre di più ad avvantaggiare prodotti di qualità(D.O.P.) fra i quali il Grana Padano, (pari al 70 % del nostro fatturato 32/35 milioni di euro) con conseguenti sempre maggiori aree per la produzione di questo prodotto di eccellenza italiana. In particolare, sulla base dell’attuale capacità produttiva, i reparti della lavorazione,del confezionamento e della grattugia sono capienti,mentre risultano carenti e sottodimensionati per la nostra produzione,la sala di salatura, stagionatura, oltre al reparto logistico e di spedizione.



A tale riguardo e in estrema sintesi, basti pensare che la nostra azienda, che attualmente vende oltre 100.000 forme di Grana Padano all’anno, dispone di uno spazio per la stagionatura di soli 1600 mq. (Necessario per 12, 18 mesi) e nel quale possono essere ospitate un massimo di 37.000 forme, obbligandoci a portare la stagionatura in siti esterni dell’azienda con notevoli costi e disagi. L’azienda ha iniziato il ciclo di certificazioni con la ISO 9001 dal 1998, diventando una delle prime aziende casearie ad ottenere tale attestato, poi proseguito con il raggiungimento della certificazione IFS nel 2010 e BRC ed HALAL nel 2014.

Attualmente la Brescialat S.p.A. è certificata BRC versione 7 con grado A, IFS con Higher level, UNI EN ISO 9001: 2008, e HALAL. Nel corso degli anni, l’azienda ha inoltre cercato di avere un impatto sempre meno influente sull’ambiente, introducendo anche l’utilizzo delle risorse energetiche rinnovabili mediante l’installazione di un impianto fotovoltaico di 500 kw di energia elettrica utilizzato in sito per il 97 % (pari al 25 % di tutta l’energia consumata), di conseguenza, l’azienda, utilizzando nel proprio processo produttivo gas metano ed energia elettrica, ha emissioni irrilevanti con valori notevolmente al di sotto dei limiti di legge.

www.brescialat.it