

**RASSEGNA STAMPA**

**Siram Veolia**

**Transizione energetica: Siram Veolia e Forno d'Asolo insieme per la crescita sostenibile, competitiva e innovativa nel Food surgelato**

**27 aprile 2021**

### Credito Da FriulAdria 2,5 milioni su piani per l'innovazione

Innovazione e sostenibilità, Crédit Agricole FriulAdria e la padovana Auxiel hanno siglato un'intesa per favorire i progetti delle aziende del territorio. Per le imprese clienti, Crédit Agricole FriulAdria ha studiato una linea di credito a medio-lungo termine di importo fino a 2,5 milioni destinata a piccole e medie aziende di ogni settore. Verranno finanziati, in particolare, progetti di innovazione strumentale legati all'adozione di ICT e progetti di innovazione per specifici prodotti o processi.

### Quote Zignago Vetro, tre mesi di ripresa dei margini

Aumento dei ricavi e accelerazione della redditività nel primo trimestre 2021 per Zignago Vetro. I ricavi sono a 110,2 milioni di euro, +1,1% rispetto al 2020, di cui quelli esteri a 32,2 milioni (-10,6%), pari al 29,2% del fatturato totale. L'EBITDA è a 28,4 milioni (+6,9%), l'utile netto a 11,5 milioni (+53,2%). Nel primo trimestre, dice una nota dell'azienda, è proseguita la ripresa dei mercati, iniziata nel secondo semestre 2020.

### Sostenibilità Forno d'Asolo - Siram progetto sulle emissioni

Sostenibilità e innovazione alla base del progetto realizzato da Siram Veolia per Forno d'Asolo, azienda trevigiana attiva nei prodotti da forno dolci e salati surgelati. La partnership prevede l'installazione di un impianto di trigenerazione che garantirà l'ottimizzazione dei flussi energetici all'interno dell'azienda e il miglioramento della performance di sviluppo sostenibile, grazie alla riduzione delle emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera.

### Turismo Ryanair da Alghero nuovo volo per Treviso

Ryanair lancia la stagione estiva 2021 da Alghero con 65 voli settimanali su 22 destinazioni (10 nazionali e 12 internazionali), fra cui 11 nuove rotte. La maggior parte dei nuovi collegamenti prenderà il via a luglio. I nuovi collegamenti che saranno attivati da e per l'aeroporto di Alghero sono: Treviso (operativo da giugno) Barcellona, Bari, Catania, Madrid, Marsiglia, Napoli, Bucarest, Palermo, Pescara, Siviglia.

crepaci (031) 2311111 | www.tribunadi-treviso.it | abbonamenti: 0422 431111 | pubblicità: 0422 431111



## IN BREVE

### Sostenibilità Forno d'Asolo-Siram progetto sulle emissioni

Sostenibilità e innovazione alla base del progetto realizzato da **Siram Veolia** per il forno d'Asolo, azienda trevigiana attiva nei prodotti da forno dolci e salati surgelati. La partnership prevede l'installazione di un impianto di trigenerazione che garantirà l'ottimizzazione dei flussi energetici all'interno dell'azienda e il miglioramento della performance di sviluppo sostenibile, grazie alla riduzione delle emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera.

La riproduzione è vietata senza permesso scritto dalla direzione. È vietata la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla direzione.



# di Padova il mattino

28 aprile 2021

28/04/2021  
Pag. 19

di Padova  
il mattino

diffusione: 14119  
tiratura: 18442

## IN BREVE

### Sostenibilità Forno d'Asolo-Siram progetto sulle emissioni

Sostenibilità e innovazione alla base del progetto realizzato da **Siram Veolia** per Forno d'Asolo, azienda trevigiana attiva nei prodotti da forno dolci e salati surgelati. La partnership prevede l'installazione di un impianto di trigenerazione che garantirà l'ottimizzazione dei flussi energetici all'interno dell'azienda e il miglioramento della performance di sviluppo sostenibile, grazie alla riduzione delle emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera.

La proprietà intellettuale è riconducibile alle fonti specifiche in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## Credito Da Friuladria 2,5 milioni su piani per l'innovazione

Innovazione e sostenibilità, Crédit Agricole FriulAdria e la padovana Auxiel hanno siglato un'intesa per favorire i progetti delle aziende del territorio. Per le imprese clienti, Crédit Agricole FriulAdria ha studiato una linea di credito a medio-lungo termine di importo fino a 2,5 milioni destinata a piccole e medie aziende di ogni settore. Verranno finanziati, in particolare, progetti di innovazione strumentale legati all'adozione di ICT e progetti di innovazione per specifici prodotti o processi.

## Quotate Zignago Vetro, tre mesi di ripresa dei margini

Aumento dei ricavi e accelerazione della redditività nel primo trimestre 2021 per Zignago Vetro. I ricavi sono a 110,2 milioni di euro, +1,1% rispetto al 2020, di cui quelli esteri a 32,2 milioni (-10,6%), pari al 29,2% del fatturato totale. L'EBITDA è a 28,4 milioni (+6,9%), l'utile netto a 11,5 milioni (+53,2%). Nel primo trimestre, dice una nota dell'azienda, è proseguita la ripresa dei mercati, iniziata nel secondo semestre 2020.

## Sostenibilità Forno d'Asolo-Siram progetto sulle emissioni

Sostenibilità e innovazione alla base del progetto realizzato da Siram Veolia per Forno d'Asolo, azienda trevigiana attiva nei prodotti da forno dolci e salati surgelati. La partnership prevede l'installazione di un impianto di trigenerazione che garantirà l'ottimizzazione dei flussi energetici all'interno dell'azienda e il miglioramento della performance di sviluppo sostenibile, grazie alla riduzione delle emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera.

## Turismo Ryanair da Alghero nuovo volo per Treviso

Ryanair lancia la stagione estiva 2021 da Alghero con 65 voli settimanali su 22 destinazioni (10 nazionali e 12 internazionali), fra cui 11 nuove rotte. La maggior parte dei nuovi collegamenti prenderà il via a luglio. I nuovi collegamenti che saranno attivati da e per l'aeroporto di Alghero sono: Treviso (operativo da giugno) Barcellona, Bari, Catania, Madrid, Marsiglia, Napoli, Bucarest, Palermo, Pescara, Siviglia.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





27 aprile 2021

<https://www.foodaffairs.it/2021/04/27/siram-veolia-e-forno-dasolo-insieme-per-la-crescita-sostenibile-competitiva-e-innovativa-nel-food-surgelato/>

## **SIRAM VEOLIA E FORNO D'ASOLO INSIEME PER LA CRESCITA SOSTENIBILE, COMPETITIVA E INNOVATIVA NEL FOOD SURGELATO**

Sostenibilità e innovazione sono i pilastri alla base del progetto realizzato da Siram Veolia per Forno d'Asolo, l'azienda trevigiana leader nei prodotti da forno dolci e salati surgelati oggi al centro di un percorso di transizione energetica e produzione sostenibile. La partnership prevede l'installazione di un impianto di trigenerazione che garantirà l'ottimizzazione dei flussi energetici all'interno dell'azienda e il miglioramento della performance di sviluppo sostenibile, grazie alla riduzione delle emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera.

Forno d'Asolo utilizza le tecnologie più innovative per la produzione e per la distribuzione di prodotti surgelati, che devono essere conservati lungo tutta la filiera a temperature di -18/-22 °C. Dallo stabilimento di Maser (TV), uno dei sette stabilimenti del gruppo, dove sono attive 7 linee produttive, raggiunge capillarmente tutto il territorio nazionale, attraverso 27 piattaforme distributive, fornendo una gamma di 1.200 prodotti, dolci e salati, a 40.000 clienti Horeca.

È proprio a partire dall'analisi dei fabbisogni energetici del sito di Maser che Siram Veolia, leader nella gestione ottimizzata delle risorse ambientali energia, acqua e rifiuti in una logica di economia circolare, ha sviluppato un progetto che prevede l'inserimento di soluzioni sostenibili e all'avanguardia per la produzione e il mantenimento del freddo, con l'installazione di una centrale di trigenerazione che assicurerà la produzione annua di energia elettrica ed energia frigorifera, generata dal recupero termico.

Il modello ESCo proposto da Siram è quello scelto dalle industrie che prediligono maggiori garanzie in termini di trasferimento del rischio (tecnologico, rendimento, trasformazione, disponibilità) e salvaguardando il beneficio (economico, energetico, ambientale) per l'intera vita dell'impianto. L'impianto, progettato e realizzato su misura per Forno d'Asolo, viene infatti totalmente finanziato da Siram Veolia e remunerato con un canone che si attiva al momento dell'accensione, quando genererà pertanto i benefici economici con un flusso di cassa immediatamente positivo.

In particolare, a Maser (TV) verrà offerto un servizio integrato che include il finanziamento, la realizzazione e la gestione di un impianto di trigenerazione con produzione di freddo a -5°C, in grado di offrire notevoli vantaggi in termini di risparmio energetico, riduzione dell'impatto ambientale, evitando l'immissione di circa 1000 t/annue di CO2 ed un saving economico annuale stimato tra il 10-15%. Inoltre, Siram Veolia assumerà, attraverso una completa gestione manutentiva ed una supervisione locale, anche il monitoraggio da remoto di tutti i flussi energetici, al fine di garantire sicurezza e performance dell'impianto e individuare costantemente ulteriori aree di ottimizzazione, senza alcun rischio tecnologico da parte del

cliente. Infatti, l'impianto sarà collegato ad Hubgrade, il Centro di Monitoraggio Intelligente Siram Veolia, che unisce le nuove soluzioni IoT per il monitoraggio da remoto, i più moderni algoritmi di Data Science e le competenze umane di Data Analyst e Energy Manager per garantirne una gestione efficiente e sicura.

“La partnership con Forno d’Asolo si inserisce in un percorso di sostenibilità e innovazione energetica che proprio nel settore del Food ha un grande potenziale di sviluppo” ha dichiarato Vittorio Carducci Agostini, Amministratore Delegato di Siram Veolia Industry & Building, società del Gruppo Siram Veolia che opera nel mercato industriale. “Le industrie storiche del Made in Italy possono oggi realizzare quel rinnovamento, dal punto di vista ambientale ed energetico, che non solo nel lungo termine si tradurrà in risparmio economico e gestione virtuosa del business, ma che già oggi può beneficiare delle risorse finanziarie di partner a tutto tondo come Siram Veolia”.

“La sostenibilità ambientale è un tema che, come gruppo, abbiamo messo al centro della nostra strategia di sviluppo e le soluzioni energetiche che abbiamo predisposto insieme a Siram”, ha affermato Alessandro Angelon, Amministratore Delegato di Forno d’Asolo, “sono un’importante componente per la nostra strategia di crescita che abbina l’innovazione e la qualità dei nostri prodotti a quella dei nostri processi, per un modello integrato che concili la nostra storia e tradizione con le tecnologie di produzione più avanzate e sostenibili”.



# FOODCOMMUNITY

27 aprile 2021

<https://foodcommunity.it/siram-veolia-forno-dasolo/>

## **Siram Veolia e Forno d'Asolo insieme per la transizione energetica**

Le soluzioni energetiche finanziate da Siram Veolia garantiranno all'azienda di prodotti da forno e pasticceria di ottimizzare i consumi, conciliando sostenibilità ambientale ed economica.

Sostenibilità e innovazione sono i pilastri alla base del progetto realizzato da Siram Veolia per Forno d'Asolo. L'azienda trevigiana oggi al centro di un percorso di transizione energetica e produzione sostenibile. La partnership prevede l'installazione di un impianto di trigenerazione. Questo garantirà l'ottimizzazione dei flussi energetici all'interno dell'azienda e il miglioramento della performance di sviluppo sostenibile.

Forno d'Asolo utilizza le tecnologie più innovative per la produzione e per la distribuzione di prodotti surgelati, che devono essere conservati lungo tutta la filiera a temperature di -18/-22 °C. Dallo stabilimento di Maser, uno dei sette del gruppo, dove sono attive sette linee produttive, raggiunge capillarmente tutto il territorio nazionale, attraverso 27 piattaforme distributive. Ha inoltre una gamma di 1.200 prodotti, dolci e salati, e 40mila clienti horeca.

È proprio a partire dall'analisi dei fabbisogni energetici del sito di Maser che Siram Veolia ha sviluppato un progetto con alla base l'inserimento di soluzioni per la produzione e, inoltre, il mantenimento del freddo.

Si prevede l'installazione di una centrale di trigenerazione che assicurerà la produzione annua di energia elettrica ed energia frigorifera, generata dal recupero termico.

In particolare, a Maser verrà offerto un servizio integrato che include il finanziamento, la realizzazione e la gestione di un impianto di trigenerazione. Siram Veolia assumerà anche il monitoraggio da remoto di tutti i flussi energetici.

“La partnership con Forno d'Asolo si inserisce in un percorso di sostenibilità e innovazione energetica che proprio nel settore del food ha un grande potenziale di sviluppo” ha dichiarato Vittorio Carducci Agostini, ad di Siram veolia industry & building. “Le industrie storiche del made in Italy possono oggi realizzare quel rinnovamento, dal punto di vista ambientale ed energetico”.

“La sostenibilità ambientale è un tema che, come gruppo, abbiamo messo al centro della nostra strategia [...]”, ha affermato Alessandro Angelon (nella foto, a destra), amministratore delegato di Forno d'Asolo. “Sono un'importante componente per la nostra strategia di crescita che abbina l'innovazione e la qualità dei nostri prodotti a quella dei nostri processi [...]”.



<https://www.trevisotoday.it/aziende/forno-asolo-aprile-2021.html>

## **Forno d'Asolo: dal 1985 all'avanguardia**

Un impianto di nuova generazione per la crescita competitiva e innovativa dell'azienda di Maser che sforna cornetti e altre bontà distribuite in tutto il mondo

È tra le colline asolane, tra le sue dolci cadenze, nel tesoro delle sue memorie, che Forno d'Asolo crea le sue specialità. In questo luogo, cinque generazioni fa, nasceva un piccolo forno destinato a portare il nome di Asolo in tutto il mondo.

Una storia che ha origine nella bottega della famiglia Gallina. Nel 1985 i fratelli Fabio e Paolo decidono di realizzare la loro idea rivoluzionaria: portare in tutta Italia la freschezza e la fragranza dei prodotti realizzati quotidianamente nel forno di famiglia. Ora i cornetti surgelati prodotti da Forno d'Asolo arrivano ovunque, i consumatori finali possono apprezzare la freschezza e la fragranza dell'appena sfornato, grazie alla cottura quotidiana direttamente in loco.

L'azienda di Maser sforna prodotti dolci e salati, mantenendo i sapori autentici della tradizione e interpretando al meglio le eccellenze regionali del territorio italiano. Nel marzo 2014 il Fondo 21 Investimenti, fondato da Alessandro Benetton, entra in Forno d'Asolo per sostenere l'azienda nella realizzazione di un ambizioso progetto industriale volto alla crescita in Italia e all'estero e alla valorizzazione del marchio quale eccellenza nei prodotti da forno "made in Italy". Grazie ai suoi circa 300 dipendenti e da decine di basi logistiche è tra i marchi dell'alimentare più prestigiosi del food.

La cura artigianale della lavorazione, il servizio puntuale e un assortimento di oltre 800 referenze sono i punti di forza del brand, ai quali si aggiungono l'attenzione nella scelta delle materie prime, il rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione, l'utilizzo delle più aggiornate tecnologie produttive, l'attento servizio di consulenza al cliente, possibile anche grazie al progetto Academy Forno d'Asolo.

La transizione energetica

Sostenibilità e innovazione sono i pilastri alla base del progetto realizzato da Siram Veolia per Forno d'Asolo, l'azienda trevigiana leader nei prodotti da forno dolci e salati surgelati oggi al centro di un percorso di transizione energetica e produzione sostenibile. La partnership prevede l'installazione di un impianto di trigenerazione che garantirà l'ottimizzazione dei flussi energetici all'interno dell'azienda e il miglioramento della performance di sviluppo sostenibile, grazie alla riduzione delle emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera.

Forno d'Asolo utilizza le tecnologie più innovative per la produzione e per la distribuzione di prodotti surgelati, che devono essere conservati lungo tutta la filiera a temperature di -18/-22 °C. Dallo stabilimento di Maser (TV), uno dei sette stabilimenti del gruppo, dove sono attive 7 linee produttive, raggiunge capillarmente tutto il territorio nazionale, attraverso 27 piattaforme distributive, fornendo una gamma di 1.200 prodotti, dolci e salati, a 40.000 clienti Horeca.

È proprio a partire dall'analisi dei fabbisogni energetici del sito di Maser che Siram Veolia, leader nella gestione ottimizzata delle risorse ambientali energia, acqua e rifiuti in una logica di economia circolare, ha sviluppato un progetto che prevede l'inserimento di soluzioni sostenibili e all'avanguardia per la produzione e il mantenimento del freddo, con

l'installazione di una centrale di trigenerazione che assicurerà la produzione annua di energia elettrica ed energia frigorifera, generata dal recupero termico.

Il modello ESCo proposto da Siram è quello scelto dalle industrie che prediligono maggiori garanzie in termini di trasferimento del rischio (tecnologico, rendimento, trasformazione, disponibilità) e salvaguardando il beneficio (economico, energetico, ambientale) per l'intera vita dell'impianto. L'impianto, progettato e realizzato su misura per Forno d'Asolo, viene infatti totalmente finanziato da Siram Veoliae remunerato con un canone che si attiva al momento dell'accensione, quando genererà pertanto i benefici economici con un flusso di cassa immediatamente positivo.

In particolare, a Maser (TV) verrà offerto un servizio integrato che include il finanziamento, la realizzazione e la gestione di un impianto di trigenerazione con produzione di freddo a -5°C, in grado di offrire notevoli vantaggi in termini di risparmio energetico, riduzione dell'impatto ambientale, evitando l'immissione di circa 1000 t/annue di CO2 ed un saving economico annuale stimato tra il 10-15%. Inoltre, Siram Veolia assumerà, attraverso una completa gestione manutentiva ed una supervisione locale, anche il monitoraggio da remoto di tutti i flussi energetici, al fine di garantire sicurezza e performance dell'impianto e individuare costantemente ulteriori aree di ottimizzazione, senza alcun rischio tecnologico da parte del cliente. Infatti, l'impianto sarà collegato ad Hubgrade, il Centro di Monitoraggio Intelligente Siram Veolia, che unisce le nuove soluzioni IoT per il monitoraggio da remoto, i più moderni algoritmi di Data Science e le competenze umane di Data Analyst e Energy Manager per garantirne una gestione efficiente e sicura.

“La partnership con Forno d'Asolo si inserisce in un percorso di sostenibilità e innovazione energetica che proprio nel settore del Food ha un grande potenziale di sviluppo” ha dichiarato Vittorio Carducci Agostini, Amministratore Delegato di Siram Veolia Industry & Building, società del Gruppo Siram Veolia che opera nel mercato industriale. “Le industrie storiche del Made in Italy possono oggi realizzare quel rinnovamento, dal punto di vista ambientale ed energetico, che non solo nel lungo termine si tradurrà in risparmio economico e gestione virtuosa del business, ma che già oggi può beneficiare delle risorse finanziarie di partner a tutto tondo come Siram Veolia”.

“La sostenibilità ambientale è un tema che, come gruppo, abbiamo messo al centro della nostra strategia di sviluppo e le soluzioni energetiche che abbiamo predisposto insieme a Siram”, ha affermato Alessandro Angelon, Amministratore Delegato di Forno d'Asolo, “sono un'importante componente per la nostra strategia di crescita che abbina l'innovazione e la qualità dei nostri prodotti a quella dei nostri processi, per un modello integrato che concili la nostra storia e tradizione con le tecnologie di produzione più avanzate e sostenibili”.