

LATTERIA SOCIALE CASALE DI BISMANTOVA
SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
Via Casale, 10 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE)
Codice fiscale e partita IVA 0143060358,

PROGETTO DI AMPLIAMENTO SALA LAVORAZIONE E AMMODERNAMENTO IMPIANTISTICO

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE ATTUALE E DI QUELLA PREVISTA A PROGETTO ATTUATO:

Oggetto ed entità delle attività principali del richiedente

La Latteria Sociale Casale di Bismantova s.c.a. è una società cooperativa che ha come oggetto sociale la lavorazione del latte conferito dai soci produttori per trasformarlo in formaggio Parmigiano Reggiano.

Latteria Sociale Casale di Bismantova s.c.a. ha lo stabilimento di produzione in comune di Castelnovo né Monti, dall'attuale capacità di lavorazione di circa 5.500 tonnellate di latte. A fianco del caseificio c'è il magazzino stagionatura, della capacità di 4.000 forme.

Obiettivi e finalità del progetto

Il progetto di investimento nasce dall'aumentata produzione di latte dei soci allevatori e dalla prospettiva di un ulteriore aumento nelle annate successive; a conferma di tale necessità, le attuali sale lavorazione e magazzino si sono dimostrate di dimensioni e capacità insufficienti per le attuali produzioni, con la conseguenza che, attualmente, parte del latte prodotto dai soci, oltre che nei locali della latteria, viene lavorato presso strutture di soggetti terzi, comportando una più complessa e onerosa gestione di tutta la fase logistica e di controllo della filiera.

L'ampliamento della Latteria renderà quindi la stessa completamente autonoma nelle varie fasi del processo produttivo, evitando quindi l'attuale dipendenza da strutture non adiacenti e di proprietà di soggetti terzi, con conseguente miglioramento della gestione del ciclo produttivo ed un risparmio economico.

Descrizione del piano degli investimenti previsto

Il progetto di ampliamento consiste nell'esecuzione di una struttura prefabbricata in C.A.V. e C.A.P., adiacente allo stabilimento esistente, prodotto secondo normativa CE certificata, con sovraccarico variabile in copertura come da normativa vigente.

La struttura del fabbricato in generale sarà composta da pilastri in c.a.v., travi in c.a.p., mensole in c.a.v. travi di banchina in c.a.v., gronde ad H speciale in c.a.p., tegoli binervati di copertura in c.a.p.; sarà eseguita doppia impermeabilizzazione delle gronde con guaina bituminosa in poliestere mm.4 e verranno installate scossaline in acciaio inox spessore 6/10 sviluppo 50.

La struttura sarà integrata con pannelli di tamponamento esterno tipologia VI a fissaggio nascosto sp.100 isolamento schiuma PIR (Bs2d0) e pannelli copertura esterna tipologia VI giunto a sormonto sp.100+40 isolamento schiuma PIR (Bs2d0).

Le caratteristiche ed il dimensionamento del progetto sopra riassunto sono dettagliate nelle tavole progettuali e preventivi allegati alla domanda SIAG.

All'interno della struttura prefabbricata, verranno posizionate:

- Impiantistica alimentare - sezioni: carico, affioratori, dosaggio latte magro
- Impianto di affioramento (n°2 vasche x 75 q.li)
- Automazioni impianto, hardware/software, cablaggi elettrici e pneumatici di bordo macchina
- Gruppi di lavaggio C.I.P. a 1 via automatico con 3 serbatoi + recupero
- Postazioni di cottura con doppiofondo completi di attrezzature
- Guidovia per trasporto cagliata automatica
- Fermentiera
- Impianti di raffreddamento/condizionamento/ventilazione

Sulla copertura sarà installato un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica necessaria sia al funzionamento di macchine e impianti della sala lavorazione che al magazzino di stagionatura per il funzionamento delle macchine di pulitura formaggio e per l'impianto di condizionamento.

Le nuove attrezzature/impiantistica sopra elencate, consentiranno un miglioramento qualitativo ed una maggiore automazione del ciclo produttivo, elevando così le potenzialità della Latteria stessa.

Preventivo globale dei costi totali dei lavori previsti:

Strutture	importo investimento	aliquota di ammortamento	ANNI DI AMMORTAMENTO	quota annua di ammortamento	quota annua di ammortamento dedotta del contributo PSR
FONDAZIONI, OPERE PREPARATORIE INSTALLAZIONE PREFABBRICATO, OPERE DI COMPLETAMENTO DELLA STRUTTURA	320.000,00	3%	33	9.600,00	6.240,00
STRUTTURA PREFABBRICATA IN C.A.V. e C.A.P.	146.850,00	3%	33	4.405,50	2.863,58
PANNELLATURE CON MATERIALE "BIOEDILIZIA"	100.650,00	3%	33	3.019,50	1.962,68
Impianti fissi				-	-
SEZ. 10 - IMPIANTI DI RAFFREDDAMENTO/CONDIZIONAMENTO/VENTILAZIONE	140.100,00	20%	5	28.020,00	18.213,00
IMPIANTO FOTOVOLTAICO PRODUZIONE ENERGIA ELETTRICA PER AUTOCONSUMO	115.000,00	15%	7	17.250,00	11.212,50
IMPIANTO DI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE DI LAVORAZIONE	180.000,00	15%	7	27.000,00	17.550,00
Impianti, macchinari ed attrezzature specifiche				-	-
IMPIANTISTICA ALIMENTARE - SEZIONI Carico Affioratori, Dosaggio Latte Magro	114.500,00	15%	7	17.175,00	11.163,75
IMPIANTO DI AFFIORAMENTO (2 vasche x 75 q.li)	86.300,00	15%	7	12.945,00	8.414,25
AUTOMAZIONE IMPIANTO, HARDWARE, SOFTWARE, CABLAGGI ELETTRICI E PNEUMATICI	69.300,00	15%	7	10.395,00	6.756,75
SEZ. 4 - GRUPPO DI LAVAGGIO C.I.P A 1 VIA AUTOMATICO CON 3 SERBATOI + RECUPERO	117.100,00	15%	7	17.565,00	11.417,25
SEZ. 5 - POSTAZIONI DI COTTURA CON DOPPIOFONDI COMPLETI DI ATTREZZATURE	257.500,00	15%	7	38.625,00	25.106,25
SEZ. 5.4 - QUADRI Automazione	27.600,00	15%	7	4.140,00	2.691,00
SEZ. 8 - FERMENTIERA DA 1000 lt.	35.100,00	15%	7	5.265,00	3.422,25
SPESE TECNICHE DI PROGETTAZIONE E CONSULENZA	100.000,00	15%	7	15.000,00	9.750,00
TOTALE	1.810.000,00			210.405,00	136.763,25

Sostenibilità finanziaria del progetto

Il prospetto che segue mette sinteticamente a raffronto le poste del conto economico del bilancio.

Per la struttura di bilancio dei caseifici cooperativi la parte che interessa è il costo di remunerazione del latte ai soci che, pur essendo costo per la società, è il ricavo (prezzo del latte) dei soci che destinano il latte alla cooperativa per la trasformazione in Parmigiano Reggiano.

A fronte della tabella precedente in cui si da conto dell'impatto dell'investimento sugli ammortamenti degli anni a venire applicando le aliquote di ammortamento previste dal codice civile, è stata fatta l'ipotesi di bilancio ad investimento realizzato (anno 2025) in cui si evince un aumento

dei ricavi della società per l'aumentata quantità di latte lavorata (e quindi di formaggio prodotto e venduto) ed un aumento della remunerazione del latte ai soci dal momento che la creazione di spazi molto più funzionali di lavorazione, che consentono un conseguente maggior controllo dei processi di filiera, permetterà di ridurre alcuni costi generali (ora sostenuti per far fronte ad inefficienze della fase di lavorazione ad es. maggiori manutenzioni all'immobile ed agli impianti) e le spese di manodopera poichè dotando lo stabilimento di impianti che permettono sia di rendere il lavoro meno pesante che di velocizzare diverse fasi ora di stretta pertinenza manuale (in particolare nel reparto salatoio)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
a) RICAVI	3.149.241	3.503.716	2.962.114	4.253.776	4.435.000	periodo dell'investimento		5.450.000
b) COSTI	3.103.284	3.461.831	2.917.739	4.227.295	4.410.000			5.402.000
di cui remunerazione latte ai soci	2.554.269	1.967.653	2.591.841	3.376.385	3.340.927			4.205.536
di cui ammortamenti	52.276	57.742	64.823	67.982	72.000			208.000
c) oneri finanziari	45.957	41.885	44.375	26.481	25.000			48.000
UTILE	-	-	-	-	-			-
latte lavorato	34.885	34.357	37.514	45.806	44.833			55.000
prezzo di riparto ai soci	73,22	57,27	69,09	73,71	74,52			76,46

Obiettivi di miglioramento attesi

L'investimento previsto prevede l'implementazione di ulteriori macchine ed impianti nel reparto lavorazione latte e la realizzazione di una nuova struttura prefabbricata adiacente allo stabilimento esistente, l'investimento operando in un contesto di filiera consentirà di ampliare le potenzialità di vendere il formaggio Parmigiano Reggiano sia al 12° mese in forme intere a commercianti grossisti che nel proprio punto vendita a piccoli esercizi al dettaglio e gastronomie, canale sui quali negli ultimi anni si è decisamente investito con quote rispetto alla propria produzione costantemente in crescita.

La cooperativa, oltre ad avere sviluppato e consolidato nel tempo una importante vendita diretta in caseificio a fidelizzati consumatori finali, ha stretto rapporti commerciali con importanti operatori del settore che hanno dimostrato e continuano a dimostrare, forte interesse per la qualità e organizzazione della vendita della cooperativa.

In base a queste considerazioni, si ritiene che gli sbocchi di mercato siano pienamente nella disponibilità della cooperativa e con la possibilità di ampliare il portafoglio clienti già esistente.

Inoltre il progetto consentirà un miglioramento del rendimento globale dell'impresa consolidando la competitività dell'impresa stessa, con particolare riferimento all'innovazione di processo e/o di prodotto;

Questo sarà possibile dal momento che andando a migliorare l'efficienza della cooperativa dal punto di vista di una maggiore valorizzazione del prodotto finito, attraverso la possibilità di accorciare il percorso per arrivare quanto più direttamente al consumatore e implementando il dimensionamento produttivo della sala lavorazione.

La conseguenza di questo percorso permetterà ai soci conferitori della cooperativa, di fruire di maggiori e stabili risorse per la remunerazione del latte conferito.

Sostenibilità finanziaria del progetto

L'impatto finanziario ed economico dell'investimento pur essendo importante in termini assoluti è caratterizzato dalla struttura del bilancio delle cooperative di conferimento di prodotti agricoli nelle quali la remunerazione di tutti i costi relativi ai fattori produttivi precede la liquidazione del prezzo della materia prima agricola (in questo caso il latte) ai latte ai soci produttori.

Come si evince dalla tabella sopraesposta il fabbisogno finanziario è pari ad euro 1.810.000.

Il ciclo finanziario delle cooperative di produzione del Parmigiano Reggiano prevede che la remunerazione del latte conferito dai soci produttori avviene a fronte della vendita del prodotto ottenuto dalla trasformazione di quel latte (pertanto non prima di 12 mesi per i caseifici che vendono il prodotto cd. "in partita" e, per i caseifici che vendono il prodotto con maggiori stagionature anche dopo 24 mesi)

Il reperimento delle risorse per ciò che riguarda l'investimento proposto sarà effettuato attraverso il ricorso al credito bancario, trattenute infruttifere ai soci e dilazione nella liquidazione del prezzo del latte ai soci.

Dal punto di vista economico avendo presentato domanda di finanziamento sul PSR Emilia Romagna, operazione 4.2.01 l'impatto sul conto economico degli ammortamenti sarà ridotto del 35%.

Il secondo prospetto mette sinteticamente a raffronto le poste del conto economico del bilancio.

Per la struttura di bilancio dei caseifici cooperativi la parte che interessa è il costo di remunerazione del latte ai soci che, pur essendo un costo per la società, è ricavo per i soci che destinano il latte alla cooperativa per la trasformazione in Parmigiano Reggiano.

A fronte di quest'ultima tabella, nella quale si dà conto dell'impatto dell'investimento sugli ammortamenti degli anni a venire applicando le aliquote di ammortamento previste dal codice civile, è stata fatta l'ipotesi di bilancio ad investimento realizzato (anno 2025) in cui a fronte di due principali obiettivi:

- maggiore controllo di tutte le fasi della filiera che consentirà di ottenere un'espertizzazione del prodotto di maggiore qualità;
- la creazione di spazi molto più funzionali di lavorazione, che consentono un conseguente maggior controllo dei processi di filiera, permetterà di ridurre alcuni costi generali (ora sostenuti per far fronte ad inefficienze della fase di lavorazione ad es. maggiori manutenzioni all'immobile ed agli impianti) e le spese di manodopera poichè dotando lo stabilimento di impianti che permettono sia di rendere il lavoro meno pesante che di velocizzare diverse fasi ora di stretta pertinenza manuale (in particolare nel reparto salatoio)

si evince un aumento dei ricavi della società per l'aumentata quantità di latte lavorata (e quindi di formaggio prodotto e venduto) ed un conseguente aumento della remunerazione del latte ai soci.

Reggio Emilia, 26/07/2022

il presidente Gianbattista Favali