

L'azienda festeggia i 70 anni di attività ampliando lo stabilimento storico

L'azienda ha deciso di investire su Bagnacavallo e, in particolare, sullo stabilimento storico che da oltre 70 anni è in via Boncellino

L'azienda festeggia i 70 anni di attività ampliando lo stabilimento storico



E' stato ufficialmente inaugurato nel pomeriggio di venerdì il nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio, accanto alla sede storica di via Boncellino a Bagnacavallo: un ampliamento produttivo che ha richiesto un investimento di 5 milioni di euro. La Melandri Gaudenzio, nata nel 1947 nel cuore della Romagna, ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica.

All'evento inaugurale hanno preso parte il sindaco di Bagnacavallo, Eleonora Proni; il vicesindaco, Matteo Giacomoni; e il sindaco di Lugo, Davide Ranalli. Sono inoltre intervenuti lo chef Pietro Leemann del ristorante Joia di Milano, che ha presentato al pubblico, durante un cooking show, i piatti Anima mundi e La sorgente della vita, e la nutrizionista Annamaria Acquaviva: moderati dalla foodblogger Paola Sucato, i due hanno partecipato ad una tavola rotonda sul tema "Il bello e il buono del benessere". Ne è emerso un quadro analizzato sia da un punto di vista emozionale che razionale: i piatti devono risultare gradevoli sia esteticamente che al palato.

L'azienda, per rispondere in modo sempre più puntuale alle richieste del mercato e per garantire un ulteriore step di crescita, ha appunto deciso di investire su Bagnacavallo e, in particolare, sullo stabilimento storico che da oltre 70 anni è in via Boncellino. La nuova realtà produttiva consente a Melandri di dotarsi di una struttura innovativa ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale, che racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla produzione caratterizzata da impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.

"Esprimo grande soddisfazione e orgoglio per questo nuovo stabilimento – ha aggiunto il sindaco di Bagnacavallo, Eleonora Proni -. Di fronte all'apertura o all'ampliamento di una realtà economica, va reso merito all'intraprendenza degli imprenditori, in questo caso della famiglia Melandri: ma a beneficiarne è sempre l'intera comunità. In questa specifica occasione, poi, l'innovazione si sposa con la tradizione e con la scelta di mantenere la base produttiva nel territorio di nascita, il che non può che farci ulteriore piacere. E se posso permettermelo, come nota conclusiva, vorrei sottolineare che questo importante investimento – così come l'evento inaugurale – è figlio di un entusiasmo tutto al femminile".

Nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio

Un investimento di 5 milioni di euro: una struttura innovativa ad alta efficienza energetica

BAGNACAVALLO

Inaugurato, alla presenza del sindaco Eleonora Proni, del vice Matteo Giacomoni e del sindaco di Lugo Davide Ranalli, il nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio a Boncellino, con un investimento di 5 milioni di euro. L'azienda, nata nel 1947, ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamen-



Il taglio del nastro

to e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica. Sono inoltre intervenuti lo chef Pietro Leemann e la nutrizioni-

sta Annamaria Acquaviva, moderati dalla foodblogger Paola Sucato.

La nuova realtà produttiva consente a Melandri di dotarsi di una struttura innovativa ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale, che racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla ricerca e allo sviluppo, alla produzione caratterizzata da impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0. **A.R.G.**

[Homepage](#) [Economia](#)

Bagnacavallo: inaugurato il nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio

Sabato 22 Settembre 2018 - [Bagnacavallo](#), [Bassa Romagna](#)



Inaugurazione nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio

È stato ufficialmente inaugurato nel pomeriggio di ieri, 21 settembre 2018, il **nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio**, accanto alla sede storica di via Boncellino a **Bagnacavallo**. Un ampliamento produttivo, con un **impianto basato sugli standard dell'industria 4.0**, che ha richiesto un investimento di **5 milioni di euro**, per l'**azienda attiva da oltre settant'anni nel settore dei legumi e cereali**.

All'evento inaugurale - comunicano dall'ufficio stampa - hanno preso parte il **sindaco di Bagnacavallo, Eleonora Proni**; il vicesindaco, **Matteo Giacomoni**; e il **sindaco di Lugo, Davide Ranalli**. Sono inoltre intervenuti lo **chef Pietro Leemann** del ristorante Joia di Milano, che ha presentato al pubblico, durante un cooking show, i piatti Anima mundi e La sorgente della vita, e la **nutrizionista Annamaria Acquaviva**: moderati dalla **foodblogger Paola Sucato**, i due hanno partecipato ad una tavola rotonda sul tema "Il bello e il buono del benessere". Ne è emerso un quadro interessante, analizzato sia da un punto di vista emozionale che razionale: i piatti devono risultare gradevoli sia esteticamente che al palato.

"Grazie all'automazione introdotta - ha spiegato la presidente **Roberta Colla Melandri**, nipote del fondatore dell'azienda - potremo, ipoteticamente, triplicare la nostra produzione. Va però precisato che l'investimento non ha il solo scopo di incrementare il fatturato: vogliamo riposizionarci e consolidare i rapporti commerciali in essere, per cogliere le nuove opportunità di un mercato in espansione". Mercato, quello che la Melandri Gaudenzio ha saputo conquistare, prevalentemente italiano e che vede la presenza dei propri prodotti (a marchio o con private label) su diversi canali distributivi: dalla vendita al dettaglio tradizionale all'ingrosso, dalla ristorazione collettiva all'industria alimentare passando per la grande distribuzione.

"Esprimo grande soddisfazione e orgoglio per questo nuovo stabilimento - ha aggiunto il **sindaco di Bagnacavallo, Eleonora Proni** -. Di fronte all'apertura o all'ampliamento di una realtà economica, va reso merito all'intraprendenza degli imprenditori, in questo caso della famiglia Melandri: ma a beneficiarne è sempre l'intera comunità. In questa specifica occasione, poi, l'innovazione si sposa con la tradizione e con la scelta di mantenere la base produttiva nel territorio di nascita, il che non può che farci ulteriore piacere. E se posso permettermelo, come nota conclusiva, vorrei sottolineare che questo importante investimento - così come l'evento inaugurale - è figlio di un entusiasmo tutto al femminile...".

[Economia](#)

LUNEDÌ 24 SETTEMBRE 2018

Inaugurato il nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio

In via Boncellino a Bagnacavallo



E' stato ufficialmente inaugurato il nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio, accanto alla sede storica di via Boncellino a Bagnacavallo: un ampliamento produttivo che ha richiesto un investimento di 5 milioni di euro.



La Melandri Gaudenzio, nata nel 1947 nel cuore della Romagna, ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica.

All'evento inaugurale hanno preso parte il sindaco di Bagnacavallo, Eleonora Proni; il vicesindaco, Matteo Giacomoni; e il sindaco di Lugo, Davide Ranalli. Sono inoltre intervenuti lo chef Pietro Leemann del ristorante Joia di Milano, che ha presentato al pubblico, durante un cooking show, i piatti Anima mundi e La sorgente della vita, e la nutrizionista Annamaria Acquaviva: moderati dalla foodblogger Paola Sucato, i due hanno partecipato ad una tavola rotonda sul tema "Il bello e il buono del benessere". Ne è emerso un quadro interessante, analizzato sia da un punto di vista emozionale che razionale: i piatti devono risultare gradevoli sia esteticamente che al palato.

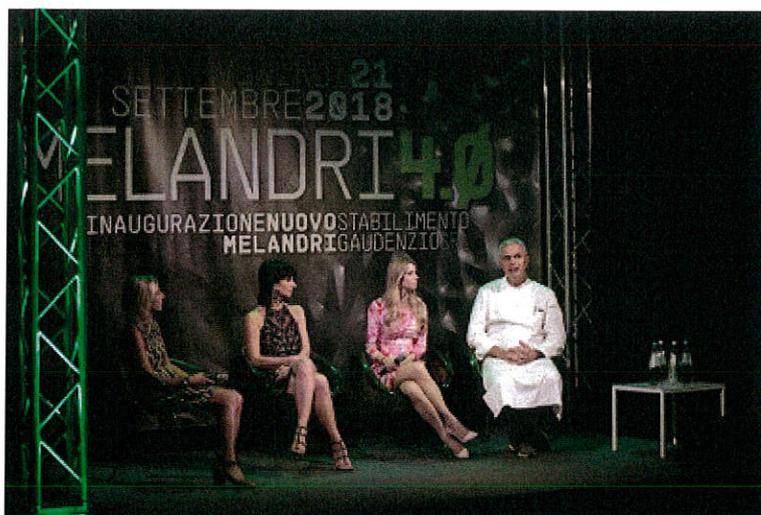
Ma si è parlato di “bello” anche con riferimento ai nuovi ambienti lavorativi di Melandri: questi nascono, infatti, anche dall’esigenza di creare maggiore comfort e benessere per chi, lavoratori o clienti, li frequenta.

L’azienda, da sempre fortemente improntata a un continuo miglioramento dei propri prodotti e della propria organizzazione aziendale, per rispondere in modo sempre più puntuale alle richieste del mercato e per garantire un ulteriore step di crescita, ha appunto deciso di investire su Bagnacavallo e, in particolare, sullo stabilimento storico che da oltre 70 anni è in via Boncellino.

La nuova realtà produttiva consente a Melandri di dotarsi di una struttura innovativa ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale, che racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un’avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla produzione caratterizzata da impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, in linea con le logiche e gli standard dell’Industria 4.0.

“Grazie all’automazione introdotta – ha spiegato la presidente Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore dell’azienda – potremo, ipoteticamente, triplicare la nostra produzione. Va però precisato che l’investimento non ha il solo scopo di incrementare il fatturato: vogliamo riposizionarci e consolidare i rapporti commerciali in essere, per cogliere le nuove opportunità di un mercato in espansione”. Mercato, quello che la Melandri Gaudenzio ha saputo conquistare, prevalentemente italiano e che vede la presenza dei propri prodotti (a marchio o con private label) su diversi canali distributivi: dalla vendita al dettaglio tradizionale all’ingrosso, dalla ristorazione collettiva all’industria alimentare passando per la grande distribuzione.

“Esprimo grande soddisfazione e orgoglio per questo nuovo stabilimento – ha aggiunto il sindaco di Bagnacavallo, Eleonora Proni -. Di fronte all’apertura o all’ampliamento di una realtà economica, va reso merito all’intraprendenza degli imprenditori, in questo caso della famiglia Melandri: ma a beneficiarne è sempre l’intera comunità. In questa specifica occasione, poi, l’innovazione si sposa con la tradizione e con la scelta di mantenere la base produttiva nel territorio di nascita, il che non può che farci ulteriore piacere. E se posso permettermelo, come nota conclusiva, vorrei sottolineare che questo importante investimento – così come l’evento inaugurale – è figlio di un entusiasmo tutto al femminile...”.



Ufficio stampa: Ezio Zigliani (334 7579711), Alberto Mazzotti (338 8556129)

<http://www.pavaglionelugo.net/2018/09/inaugurato-il-nuovo-stabilimento.html>

BAGNACAVALLLO

Nuovo stabilimento Melandri Investimento di 5 milioni

È stato inaugurato il 21 settembre il nuovo stabilimento produttivo della Melandri Gaudenzio, accanto alla sede storica di via Boncellino a Bagnacavallo: un ampliamento produttivo che ha richiesto un investimento di 5 milioni di euro. La Melandri Gaudenzio, nata nel 1947, ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e biologica.