

New Foods

L'attività dell'azienda inizia nel 1935 con la lavorazione di piante aromatiche e medicinali. Nel 1962 viene avviata un'attività di importazione e commercio di materie prime e semilavorati per l'industria alimentare. Nel 1974 si costruisce il primo stabilimento a Bussolengo, mentre una seconda struttura, dedicata alla trasformazione del prodotto fresco, verrà edificata nel 1988. Società per azioni dal 1978, New Foods si sviluppa rapidamente e vede moltiplicare il volume d'affari. Nel 1996 ottiene il numero Cee per poter lavorare prodotti di origine animale. Nel 1998 Confindustria le conferisce il Premio Qualità. Nel 1997 ottiene la certificazione del suo sistema qualità e nel 2004 del suo sistema di gestione ambientale, da parte di Sgs Yarsley Ics. È inoltre certificata per la produzione Kosher e per la produzione biologica e ha ottenuto il riconoscimento dei numeri Cee per la lavorazione del pesce e dei derivati del latte. Il 2005 segna l'inizio di un nuovo, ambizioso programma di produzione, i prodotti Mvd: estratti in polvere, preparazioni aromatiche, carni, pesci, latticini, frutta in pezzi e in polvere.

New Foods è una consolidata realtà internazionale, un Gruppo in costante crescita, formato da New Foods Industry e Key Ingredients. Tra le più importanti realtà in questo settore, è specializzata nella produzione di food ingredients disidratati e di semilavorati di origine vegetale e animale. Si tratta di prodotti ricavati da materie prime di qualità superiore, provenienti da coltivazioni e allevamenti controllati, che devono rispondere a severi requisiti. Rapida cottura e tutela dei valori organolettici sono le caratteristiche più importanti dell'ampia gamma dei prodotti New Foods: condimenti-insaporitori, food ingredients animali e food ingredients vegetali. Il ciclo produttivo è mantenuto ai massimi livelli di igiene e la



Veduta aerea dello stabilimento New Foods a Bussolengo (Vr).

flessibilità di molti impianti è fondamentale nella dinamicità produttiva.

Le crescenti richieste del mercato nazionale e internazionale hanno reso necessario lo sviluppo di impianti di essiccazione e precottura, selezione e standardizzazione, realizzati in partnership con i produttori grazie al notevole know-how acquisito. Gli impianti di blanching e precottura, adottando tecnologie di essiccazione diversificate, permettono la lavorazione di prodotti dalle diverse caratteristiche, garantendo sempre un risultato ottimale.

Particolare attenzione viene dedicata al coinvolgimento delle risorse umane. Altrettanta cura e impegno, anche finanziario, vengono dedicati all'attività di sviluppo e ricerca di nuovi ingredienti e applicazioni, in collaborazione con la clientela o per proporre al mercato le idee, la fantasia e la capacità tecnica New Foods.

New Foods continuerà nella sua strategia: proporre ingredienti disidratati derivati dai prodotti naturali, idonee a soddisfare le richieste qualitative dell'industria, restando fedeli al suo motto: "Natura & Tecnologia".

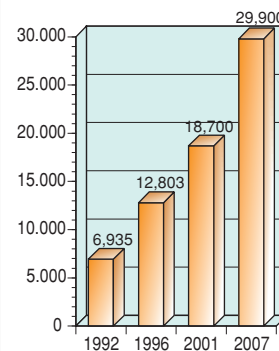
NEW FOODS IN CIFRE	
Fatturato 2007	25,100 milioni di euro
Cifra d'affari 2007 del Gruppo	29,900 milioni di euro
Dipendenti del Gruppo	93
Forza vendita diretta e indiretta	29



New Foods propone un'ampia gamma di ingredienti disidratati.

Siamo presenti al Cibus 2008 Pad. 4 Stand A 052

IL TREND DEL GIRO D'AFFARI DEL GRUPPO (in milioni di euro)



I PUNTI DI FORZA

- specializzazione in un'ampia gamma di prodotti: food ingredients animali e vegetali, condimenti-insaporitori
- impiantistica e know-how tecnologico all'avanguardia
- ingenti investimenti in ricerca e sviluppo

IL MANAGEMENT

Presidente e Amministratore Delegato
Pier Giorgio Negri
General Manager
Marco Barbonetti

LA SEDE

New Foods Industry spa
Loc. Crocioni, 43/A
37012 Bussolengo (Vr)
Tel. 045 6768600
Fax 045 6768598
www.newfoods.it
e-mail: nfi@newfoods.it

