

# Sportello Unico per le Attività Produttive

Art. 4 L.R. n. 55/2012

RELAZIONE MOTIVAZIONI AZIENDALI

**PROGETTO PER L'AMPLIAMENTO DI UN  
EDIFICIO INDUSTRIALE IN VIA MONTE CENGIO IN  
VARIANTE URBANISTICA DITTA**

**IL VECCHIO FORNO SRL  
SITA IN COMUNE DI CORNEDO VICENTINO**

Il Proprietario

Il Tecnico

Progettazione



**Studio Arch. ZORDAN EMANUELE**

Architettura - Urbanistica

Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti, Conservatori di Vicenza

giugno 2020

Consulenza

MARCO ZECCHINATO | URBANISTICA e AMBIENTE |  
Via Mottarella 17, 36040 Orgiano VI | Corso Fogazzaro 18, 36100 Vicenza  
M zecchinato@studiozecchinato.it | P marco.zecchinato@archiworldpec.it  
W www.studiozecchinato.it | T +39 331 3342007  
PIVA 02971460247 | Codice destinatario SUBM70N

# PROGETTO DELLA DITTA IL VECCHIO FORNO

## MOTIVAZIONI AZIENDALI E CICLO PRODUTTIVO

La ditta ha attualmente sede nel Comune di Brogliano in Provincia di Vicenza.

E' insediata su un lotto di circa 40.440 mq su una superficie coperta di circa 20.000 mq con 15.000 mq circa di magazzini interrati.

Situata in Veneto nella vallata dell'Agno ai piedi delle colline Vicentine il Vecchio Forno è una industria alimentare specializzata nella produzione di dolci da forno a lievitazione naturale e di fette biscottate.

Un'azienda moderna, strutturata in tutti i reparti, produttivi, commerciali, post-vendita, basata su un'unica filosofia che da sempre è la missione del suo socio Fondatore: la Qualità del prodotto e il servizio ai clienti.

I prodotti storici sono Panettone, Pandoro, Colomba, Agnello, nelle versioni classiche o farcite; sono tutti dolci la cui peculiarità è la lunga lievitazione naturale, che diventa garanzia di sofficità e di sapore della tradizione.

Ultima nata la nuova linea produttiva delle Fette Biscottate, un impianto moderno e flessibile. Il lievito madre, gli ingredienti selezionati, le attente e precise miscele, i ripetuti impasti, il prolungato riposo nelle celle di lievitazione, la cottura e il lento raffreddamento, ottenuti con tecnologie che ne garantiscono quantità e costanza, sono ancor oggi eseguiti nel rispetto della tradizione.

Le materie prime sono metodicamente controllate. Le farine e gli zuccheri vengono stoccate in grandi silos e gli altri prodotti in magazzini a temperatura controllata.

Nel processo produttivo dei dolci, le materie prime vengono dosate in grandi vasche, nelle quali si procede all'impastamento degli ingredienti. L'impasto viene lasciato lievitare per lungo tempo prima di entrare nei forni di cottura. Seguono il raffreddamento in apposite celle ad ambiente controllato e il confezionamento.

Il flusso produttivo delle fette biscottate ripercorre il ciclo dei dolci, con l'aggiunta di una ulteriore fase intermedia di tostatura in grandi forni.

L'azienda si è nel tempo consolidata ed ha recentemente ottenuto importanti riconoscimenti nell'ambito della qualità dei prodotti.

Dal 2004, anno in cui a seguito di un incendio si è spostata di stabilimento dal Comune di Castelgomberto all'attuale sede principale, il fatturato aziendale è più che decuplicato segno di una forte dinamicità.

Nella sede di Brogliano sono collocate sia la parte amministrativa degli uffici, sia gli attuali reparti produttivi.

Pur avendo eseguito un significativo intervento nel 2016 con la costruzione dei nuovi magazzini e l'implementazione di una nuova e moderna linea produttiva, grazie alla qualità e alla gamma dei prodotti ed alla conseguente espansione commerciale, l'azienda necessita di ulteriori spazi per una maggiore funzionalità e per meglio rispondere alle esigenze del mercato dei propri impianti.

Nel 2018 ha perciò acquisito un sito industriale dismesso nel Comune di Cornedo Vicentino, con un fabbricato di circa 8.000 mq coperti su un lotto di 30.000 mq circa, a pochi chilometri dalla propria sede.

Nel corso dello scorso anno l'azienda è stata impegnata nella riconversione e nel riuso dello stabilimento inserendo un importante impianto innovativo per la produzione di dolci da forno che in prospettiva potrebbe consentire anche un incremento produttivo.

Proprio dall'inserimento dei nuovi impianti è stato possibile rilevare che il fabbricato esistente riconvertito presenta, in ogni caso, una grave lacuna in merito agli spazi di immagazzinaggio del prodotto finito.

Con il nuovo progetto l'azienda potrà disporre nel sito di Cornedo di circa 19.000 mq coperti e di circa 8.000 mq di magazzini interrati.

Da un punto di vista occupazionale l'azienda occupa nell'insediamento di Cornedo, oggetto di procedura di SUAP, circa 40 persone, che lavorano su due turni (19 persone 6-14, 19 persone 14-22, 2 dipendenti in turno giornaliero 8-17).

Con l'intervento è previsto il mantenimento dell'occupazione con un miglioramento funzionale e della produttività. I maggiori spazi creati potranno in futuro consentire l'ulteriore consolidamento dell'attività, occupando eventualmente ulteriori addetti.

Per quanto riguarda i flussi di traffico, si evidenzia che l'area oggetto di progetto si trova proprio a ridosso della nuova viabilità che serve la vallata, ben strutturata e dimensionata. L'afflusso di mezzi pesanti è stimato in circa 5 mezzi pesanti/giorno in ingresso e 6-7 in uscita, oltre a 1-2 furgoni/giorni per attività manutentive e circa 21 auto/giorno in ingresso/uscita del personale. Parte del personale sfrutta il trasporto pubblico locale per

raggiungere il posto di lavoro. Tale carico si prevede rimanga nel breve medio termine invariato, con possibilità di un contenuto incremento in futuro.