

**Oggetto: Proposta per intervento divulgativo in Conferenza Stampa del 12/12/2014 su sistemi di sicurezza nuovo Stabilimento "Arbi Dario SpA" in Monsummano Terme (PT).**

## 1. L'INTERVENTO DI AMPLIAMENTO.

L'intervento di ampliamento del sito produttivo costituisce, dopo la prima costruzione nel 2005 ed un primo passaggio di ampliamento nel 2010, la terza fase dello sviluppo della realtà industriale "Arbi Dario SpA"; si tratta di una fase fondamentale in quanto sono stati realizzati:

- Una nuova cella refrigerata per conservazione di prodotti alimentari surgelati;
- Una nuova sala per lavorazione e preparazione;
- Un nuovo spazio di carico e scarico degli automezzi;

La nuova cella di superficie circa 3300 m<sup>2</sup>, destinata ad accogliere circa 5000 posti pallet, è dotata di un sistema innovativo di stoccaggio e movimentazione automatizzata dei pallet, **uno dei primi realizzati all'interno di celle refrigerate**. All'interno è presente una temperatura costante di - 27°C per assicurare una perfetta conservazione delle merci.

La presenza della nuova cella è di **fondamentale importanza** per la Arbi Dario SpA in quanto consente di **concentrare presso lo Stabilimento di Monsummano Terme il deposito di tutte le merci**, che adesso sono conservate presso siti di terze parti in vari depositi in Italia.

Parimenti importante è la realizzazione della **nuova sala lavorazione**, eseguita con i più alti standard di igiene alimentare e di sicurezza del lavoro, e concepita per soddisfare non solo i requisiti delle norme italiane ma anche gli standard richiesti dai numerosi clienti internazionali. Di superficie circa 2500 m<sup>2</sup> è una delle più ampie sale lavorazione presenti negli Stabilimenti per la lavorazione di prodotti ittici; a pieno regime, ed equipaggiata con linee per lavorazione prodotti e confezionamento, potranno operare all'interno circa 50 persone, pressoché raddoppiando l'attuale capacità produttiva.

Completano l'intervento la realizzazione di un nuovo spazio per carico e scarico dei mezzi, ove si prevedono ben 9 bocche di carico, per velocizzare le attività logistiche, nuovi piazzali, un nuovo laboratorio qualità, ed una serie locali tecnici, destinati agli impianti necessari, collocate tutte sul lato Est dello Stabilimento.

Come linea guida della progettazione si è adottato il criterio della efficienza energetica e della limitazione degli impatti ambientali; pertanto la scelta della tecnologia utilizzata per la refrigerazione e le apparecchiature previste rispondono alla filosofia aziendale di contenere al minimo gli impatti ambientali. Inoltre l'intervento – come a seguire sarà meglio spiegato – è stato realizzato in conformità a tutti i requisiti di Sicurezza Antincendio, Sicurezza Impiantistica e del Lavoro, e dotato dei più avanzati e moderni sistemi di sicurezza e controllo, per la massima tutela dei lavoratori e della popolazione circostante.

**Si tratta in definitiva di un intervento di ampliamento consistente, eseguito nel massimo rispetto del territorio in cui è realizzato, la cui importanza è connessa alla volontà di centralizzare presso il sito di Monsummano Terme tutte le attività aziendali, con razionalizzazione dei costi ed un controllo accurato di tutte le fasi di produzione.**

Partecipano alla conferenza stampa presente:

- Ing. Alessandro Arbi: R&D manager presso Arbi Dario Spa e rappresentante della Direzione;
- Arch. Ilaria Tommasi: Progettista e DL degli edifici;
- Ing. Enrico Rossetti: Project Manager di Frigotecnica Internazionale - Costruttore impianti di refrigerazione;
- Ing. Oreste Benigni: Consulente esterno - progettista degli impianti e responsabile della fase autorizzativa;