

## Comunicado de prensa

Padua, 10 de febrero de 2020

### Inauguración oficial de la nueva sede de Brenntag Food & Nutrition en Padua, Italia

Brenntag Food & Nutrition ha inaugurado su nueva sede en Padua, Italia: unas modernas instalaciones que albergan los puestos de trabajo operativos y administrativos y las oficinas de dirección, así como al equipo de Chimab Spa. El moderno centro está íntegramente dedicado a la aplicación, creación, desarrollo, fabricación y distribución de soluciones e ingredientes alimentarios, y también destaca por su innovador y eficaz sistema logístico. «La sede de Padua es un excelente ejemplo del compromiso de Brenntag con el prometedor futuro de nuestro negocio de Food & Nutrition. Estamos ampliando nuestros activos y recursos para anticipar las tendencias del consumo y poder seguir respondiendo a las necesidades de nuestros clientes», afirma Tom Corcoran, Vice President Brenntag Food & Nutrition Group.

La nueva área de fabricación y el departamento de logística se encuentran en la planta baja. En la primera planta están las oficinas y las salas de reuniones, así como el moderno Centro de aplicación y desarrollo de alimentos, con zonas dedicadas al pan y los productos de panadería, comidas preparadas y platos precocinados, sopas y salsas, carne, aves y pescado, lácteos y helados, alimentos funcionales, suplementos alimenticios y alimentos dietéticos. En el Centro de aplicación y desarrollo de alimentos se han instalado plantas piloto y avanzados dispositivos diseñados para ampliar los procesos de producción industrial y desarrollar innovadoras soluciones para ingredientes. Los expertos de Brenntag Food & Nutrition desarrollan aquí formulaciones adaptadas a las necesidades de los clientes con el fin de crear productos comercializables que se adapten a las tendencias actuales y futuras del mercado.

«La nueva sede de Padua ofrecerá nuevas posibilidades a nuestros clientes y proveedores de Italia y de toda la región EMEA. Nos permitirá transmitir los conocimientos adquiridos en estas instalaciones especializadas al resto de nuestras sedes utilizando modernos equipos e instalaciones. Queremos crear formulaciones alimentarias innovadoras para que nuestros socios comerciales «noten la diferencia», explica Frank Haven, Vice President Brenntag Food & Nutrition EMEA.

El nuevo departamento de logística gestionará el almacenamiento, manipulación y recogida de mercancías en unas instalaciones automatizadas con el sistema SSCC (identificación de unidades logísticas). La producción cuenta con seis mezcladoras, ubicadas en cinco áreas separadas para excluir la contaminación cruzada y el riesgo de alergias. Estas instalaciones están conectadas directamente con el moderno departamento de logística, estratégicamente situado en el distrito de Interporto, Padua, un importante centro de distribución. «Este proyecto hace realidad el deseo de concentrar todas las instalaciones Brenntag Food & Nutrition en un único emplazamiento. Esto nos ayudará a mejorar aún más el soporte técnico especializado, la asistencia comercial y la excelencia de nuestro servicio, gracias a la integración con nuestros socios italianos en un único punto», señala Ignazio Vullo, Regional President Europe South & President Italy.

**Acerca de Brenntag Food & Nutrition:**

Brenntag Food & Nutrition, parte del Grupo Brenntag, es uno de los principales proveedores de ingredientes alimentarios en los mercados mundiales. Nos hemos granjeado una reputación de colaborar con los mejores proveedores de ingredientes y aditivos para satisfacer las necesidades y requisitos de nuestros clientes. Con más de 900 empleados especializados, presencia en 76 países y 28 centros de aplicaciones y desarrollo, Brenntag Food & Nutrition proporciona experiencia técnica, formulaciones a medida y soluciones de aplicaciones, una amplia gama de ingredientes especiales y de materias primas, así como un profundo conocimiento del sector en los segmentos de procesado de carnes, aves y pescados, panadería y bollería, lácteos y helados, bebidas, chocolate y confitería, platos preparados y procesado de frutas y verduras. Brenntag Food & Nutrition hace que sus socios comerciales «noten la diferencia».

Para más información, visite [www.brenntag.com/food-nutrition](http://www.brenntag.com/food-nutrition)

**Contacto de prensa Brenntag Group:**

Hubertus Spethmann  
Brenntag AG  
Corporate Communications  
Messeallee 11  
45131 Essen  
Germany  
Telephone: +49 (201) 6496-1732  
E-Mail: [hubertus.spethmann@brenntag.de](mailto:hubertus.spethmann@brenntag.de)  
<http://www.brenntag.com>

**Contacto de prensa Food & Nutrition:**

Svenja Konradt  
Brenntag Food & Nutrition  
  
Messeallee 11  
45131 Essen  
Germany  
Telephone: +49 (173) 1813996  
E-Mail: [svenja.konradt@brenntag.de](mailto:svenja.konradt@brenntag.de)  
[www.brenntag.com/food-nutrition](http://www.brenntag.com/food-nutrition)