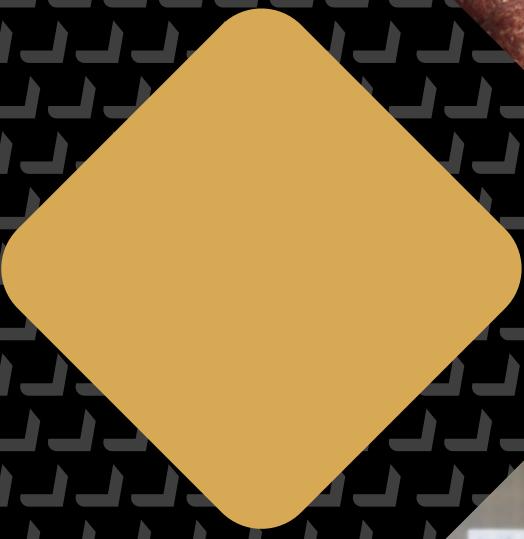




Experience. Evolution. Excellence.





Minerva Omega Group progetta, produce e vende macchine e sistemi per la lavorazione, la trasformazione e la conservazione della carne e degli alimenti. Una proposta completa per rispondere alle esigenze di clienti sempre più orientati alla ricerca di **un unico partner** in grado di offrire soluzioni eccellenti per il **raggiungimento dei loro obiettivi**.

Gestiamo internamente ogni fase del processo produttivo, dalla progettazione all'installazione, garantendo anche un servizio post-vendita capillare ed efficace. Puntiamo a coprire l'intera catena del valore del cliente, fornendo una **selezione diversificata e completa di attrezzature per ottimizzare produttività e redditività**.

Alle sfide di un mercato in evoluzione rispondiamo con strategie e soluzioni basate su **esperienza, know-how e innovazione**, con un costante impegno verso l'eccellenza.

Experience

Eccellenza che non è per noi un punto di arrivo, ma lo stimolo che ci spinge a **superarci continuamente**.

Evolution

Excellence

80 ANNI DI COMPETENZA E INNOVAZIONE PER UN'AZIENDA ITALIANA CHE GUARDA SEMPRE AL FUTURO.

Fondata a Bologna nel 1945 da Mario Chiodini con il nome La Minerva di Chiodini, l'azienda si è presto trasformata da impresa artigiana a conduzione familiare a **realtà industriale riferimento per il mercato internazionale** delle attrezzature per la lavorazione della carne.

Grazie alle numerose acquisizioni, tra cui Omega FoodTech e GAM International, **Minerva Omega Group ha esteso la propria esperienza, ampliando l'offerta** di soluzioni fino a comprendere attrezzature dedicate alla lavorazione della carne e degli alimenti, alla preparazione di pizza e pane, al confezionamento e alla conservazione.

Un'evoluzione che ci permette di rispondere in modo sempre più completo alle esigenze del mercato.

3

STABILIMENTI



8

BRAND INCORPORATI

80+

ANNI DI STORIA



Il lavoro in officina negli anni '50
e la sede dell'azienda nel 1962

La sede attuale



DUE BRAND DI PRODOTTO, UN UNICO GRUPPO PER SUPPORTARE AL MEGLIO DIVERSI SETTORI.

Dalla sede centrale di Bologna e dallo stabilimento lombardo dedicato alla produzione Omega **operiamo a livello globale**, con **una rete di distribuzione** che si estende in oltre **100 paesi** nei **5 continenti**.

Per rispondere e anticipare le richieste del mercato, dedichiamo la competenza del nostro **team di ricerca e sviluppo all'innovazione di prodotto**. Grazie alla gestione interna di ogni fase del processo di progettazione e lavorazione, negli anni ci **siamo specializzati nell'ideazione di attrezzature personalizzate** in affiancamento al cliente, dando valore alle sue necessità attraverso i nostri **due brand interni**:



Experience

SOSTENIBILITÀ

Promuoviamo concretamente una **sostenibilità ambientale, sociale ed economica**. Dal 2010 il **nostro impianto fotovoltaico** copre l'80% del fabbisogno annuo. Per ridurre la nostra carbon footprint, **le nostre linee produttive utilizzano sempre minore energia** a fronte di una superiore produttività, grazie a motori ad alta efficienza. Utilizziamo sistemi robotizzati per garantire maggiore precisione e ottimizzare le lavorazioni più usuranti, oltre a **software** per ottimizzare il taglio delle lamiere e **ridurre gli sprechi** di materiale. Le macchine da noi prodotte sono sempre più efficienti e sicure.

Evolution

Excellence

100+

PAESI SERVITI

5

CONTINENTI
PRESIDIATI

18.000 m²

STABILIMENTI
PRODUTTIVI



Un'ampia gamma di attrezzature per la lavorazione carne che da sempre garantisce sicurezza degli operatori, funzionalità e performance costanti, facilità e velocità nelle operazioni di pulizia, oltre ad un'elevata capacità di processamento del prodotto.

Soluzioni avanzate per la formatura progettate per garantire velocità ed efficienza produttiva e, allo stesso tempo, precisione e versatilità. Ideate per l'integrazione in linea, facilitando ogni fase del processo di preparazione, senza limiti di ricette.



FORMTECH



Attrezzature versatili al servizio della pizza e dei lievitati. La rapidità di raggiungimento e la capacità di mantenimento della temperatura è un plus, così come l'avanzato sistema di cottura e l'ottimale ossigenazione e idratazione dell'impasto.

Le nostre macchine per la conservazione sottovuoto sono caratterizzate da un'alta precisione in termini di vuoto e saldatura, oltre che da facilità d'uso e velocità di confezionamento grazie alla potenza delle pompe utilizzate.



VACUUMTECH



In aggiunta alla qualità del ghiaccio prodotto, i nostri fabbricatori si distinguono per la facilità di installazione e di manutenzione. La durabilità del ghiaccio granulare, in scaglie o a cubetti è elevata, così come l'efficienza energetica.

Tutta la tecnologia e la qualità dei nostri sistemi di lavaggio professionali progettati per ottenere i migliori risultati in termini di pulizia e igiene ma anche risparmio energetico e minori consumi.



WASHTECH



La divisione dedicata alla lavorazione alimenti comune ai brand La Minerva e Omega FoodTech è caratterizzata da macchine riconosciute per l'alta efficienza e affidabilità di taglio, oltre che per la facilità di utilizzo e la versatilità.



L'AMPIEZZA DI GAMMA: UNA PROPOSTA DI VALORE UNICA PER I NOSTRI CLIENTI.

La conoscenza approfondita del mondo carne e alimenti, unita all'acquisizione di altre aziende del mondo alimentare nel corso del tempo, ci ha permesso di **consolidare la nostra esperienza**, di **accrescere le nostre competenze** e di **diversificare la nostra offerta**, portando **ad un'evoluzione costante** del nostro Gruppo. Oggi siamo in grado di fornire una **vasta gamma di attrezzature** in **molteplici versioni** per soddisfare le diverse esigenze del settore alimentare, dalla piccola industria all'Ho.Re.Ca, dalla GDO alla gastronomia, dai laboratori alla salumeria e macelleria.

In ottica di un **miglioramento continuo**, dal 2024 stiamo ponendo il massimo focus **sui processi interni**, ottimizzandoli e convertendoli a una gestione lean al fine di garantire a chi si affida a noi **risposte sempre più soddisfacenti in termini di tempi e qualità del prodotto e del servizio**.



Experience

Evolution

Excellence

65%
FATTURATO
ESTERO

300+
MODELLO DI
MACCHINE

8%
FATTURATO REINVESTITO
IN R&D

20
GAMME DI
ATTREZZATURE

SUPPORTIAMO I PROFESSIONISTI CHE CREDONO NEL VALORE DEL CIBO E SI AFFIDANO AL MEGLIO PER DARE IL MEGLIO.

Vogliamo **essere eccellenti per chi persegue l'eccellenza e punta sulla qualità del risultato finale**, oltre che sulla quantità.

Per noi l'eccellenza non è un traguardo, ma uno stimolo a fare sempre meglio per mettere a disposizione dei nostri clienti le attrezzature più adatte per il loro lavoro.

Tendere all'eccellenza ci stimola a una costante evoluzione, sviluppando **soluzioni sempre più innovative** e a ridotto impatto ambientale.

La produzione interna ci permette di avere il controllo su ogni fase del processo produttivo; **realizziamo attrezzature progettate per durare decenni, e le manteniamo operative grazie alla disponibilità di ricambi e alla cura del servizio post-vendita.**





CON ENTUSIASMO E RESPONSABILITÀ AFFONTIAMO LE SFIDE DI UN MONDO IN COSTANTE EVOLUZIONE.

Amiamo il cibo, perché rappresenta l'incontro tra tradizione e innovazione, passato e futuro. Chi si dedica alla preparazione del cibo ha lo sguardo sempre rivolto al futuro, aggiornandosi e sperimentando per migliorarsi ogni giorno. È per questo motivo che **ci affidiamo alle migliori tecnologie per tracciare la strada in un mondo che evolve di continuo** e che propone sempre nuove sfide.

Vogliamo essere al fianco di chi dedica al cibo il massimo della cura, dell'attenzione e del tempo, scegliendo le attrezzature migliori per valorizzare gli ingredienti selezionati, con l'obiettivo di perfezionarsi e offrire ai propri clienti prodotti di eccellenza.

Experience

Evolution

Excellence



PUNTIAMO SU CERTIFICAZIONI E SICUREZZA DEI PROCESSI PRODUTTIVI PER GARANTIRE L'AFFIDABILITÀ E LA COMPETENZA.



UNI EN ISO 9001:2015

Rispettiamo alti standard di qualità e sicurezza nei processi produttivi a garanzia di clienti, fornitori ed enti di controllo.

Tutte le nostre macchine sono certificate Kiwa Cermet Italia, un **organismo autorevole e indipendente**, accreditato da Accredia per gli schemi di certificazione ISO 9001, notificato dal Ministero della Salute per la **certificazione di macchinari alimentari**.

Kiwa Cermet Italia certifica e garantisce la sicurezza e l'affidabilità delle nostre attrezzature.



Tutti i materiali a contatto con gli alimenti rispettano i requisiti italiani ed europei previsti dal regolamento MOCA, garantendo l'idoneità di superfici e componenti.



Per i **mercati nord-americano e canadese** siamo dotati di **certificazioni specifiche di prodotto**: ETL Sanitation e cETLus Safety.



Le nostre macchine sono riciclabili al 100%

L'acciaio inox è un materiale sostenibile ed è **completamente riciclabile**. A differenza di altri materiali, che spesso perdono qualità durante il processo di riciclo, **mantiene elevati standard qualitativi** anche dopo essere stato riutilizzato.

Il riciclo dell'acciaio inox, inoltre, non solo riduce l'impatto ambientale, ma contribuisce anche a risparmiare energia e risorse naturali.

Anche l'alluminio e le plastiche alimentari da noi utilizzate sono completamente riciclabili.







Experience. Evolution. Excellence.

MINERVA OMEGA GROUP S.R.L.

Via del Vетraio, 36 • 40138 Bologna • Italia
+39 051 530.174 • info@minervaomegagroup.com

www.minervaomegagroup.com

