

Nordmeccanica, boom in Iran

Nuova commessa da 11 milioni di euro per 14 impianti

Nuova, importante commessa dall'Iran per Nordmeccanica, che nel Paese meridionale ha già installato trenta sei impianti negli ultimi otto anni. L'ultimo accordo messo a segno "pesa" undici milioni di euro e prevede la realizzazione di quattordici macchine per l'imballaggio alimentare destinate a tre diversi clienti, tra le tipologie scelte ci sono delle Triplex di grandi dimensioni, delle Duplex lineari, due Fusion e quattro impianti della ti-

pologia "Gobbi 3000".

L'ordine prevede la consegna delle macchine entro il 2009. Molto soddisfatto è il presidente di Nordmeccanica, Antonio Cerciello, che lavorava da tempo per portare a casa questo affare e oggi non nasconde l'orgoglio del risultato raggiunto.

Un traguardo non raro per l'impresa piacentina, visto che il 95 per cento del mercato di Nordmeccanica si rivolge all'estero, con ottantacinque punti di vendita in tutto il mondo. Per

le macchine prodotte da Nordmeccanica particolarmente appetiti sono oggi i mercati di India, Cina, Indonesia e Malesia, Thailandia e appunto Iran dove è in atto oltretutto un'azione di privatizzazione di molte industrie di Stato, in cui il governo trattiene solo una quota-parte del 20 per cento. Questo, fa notare Cerciello, rende estremamente dinamico ed interessante il mercato iraniano.

L'impresa chiuderà l'anno con 52 milioni di fatturato, se-

gnando un incremento del 4 per cento rispetto all'anno passato. Risultati ancor migliori si prevedono per il 2009 con un segno più del 10 per cento. Si è trattato di un anno estremamente positivo per azienda produttrice di macchine accoppiate per l'imballaggio flessibile, anche sotto il profilo dell'innovazione tecnologica, per esempio gli attestati ricevuti per il ricorso all'adesivo Liofol. Un prodotto testato dai tecnici Nordmeccanica che garantisce una maggiore sicurezza in tema di confezionamento del cibo, garantendo massima protezione dai fattori esterni come umidità, ossigeno e raggi ultravioletti e assicurando neutralità del gusto.