



I PRIMI 40 ANNI DI CRIOCABIN

L'unione e la visione del futuro fanno sempre la forza

di Elena Benedetti

In un contesto di mercato spesso complesso e in continua evoluzione, le imprese del nostro Paese, pilastro dell'economia nazionale, hanno dimostrato una straordinaria capacità di adattarsi ai cambiamenti, preservando la propria identità e puntando su valori forti come la qualità, l'innovazione tecnologica e l'estro creativo. **Criocabin Spa**, l'azienda padovana leader nel design e nella produzione di banchi per la refrigerazione che recentemente ha festeggiato i suoi "primi" **40 anni di attività**, è un esempio eccellente di questa

capacità di continuità e crescita nel tempo. Nel 1984 **Luciano Babetto**, un pioniere nel settore della refrigerazione commerciale, fondatore, nel 1965, del rinomato marchio *Criosbanc*, diede vita insieme al figlio **Andrea** a Criocabin, un'azienda che ha saputo evolversi costantemente, diventando leader nella progettazione e produzione di soluzioni refrigerate per la Grande Distribuzione e per il *Food Retail*. Uno dei suoi punti di forza? Sicuramente il design innovativo e la capacità di personalizzare i prodotti in base alle esigenze dei clienti.

Evoluzione tra specializzazione, sostenibilità e design

Tra i vari passaggi che caratterizzato la crescita di Criocabin ricordiamo, nel 2000, l'acquisizione da parte dell'azienda padovana di *Creative*, con la conseguente specializzazione nella produzione di banchi refrigerati che oggi costituiscono l'80% della sua produzione. «Nel 2007 abbiamo rivoluzionato il settore introducendo i banchi a vetri dritti e, nel 2010, abbiamo lanciato una gamma innovativa di murali self service per le piccole e medie superfici» precisa Andrea Babetto.

Nel 2014 si è completata la messa a punto del sistema di refrigerazione **G-Concept**, progettato specificamente per la carne e diventato un *best seller* nei Paesi del Nord Europa e in Italia. Questo sistema assicura un'ideale conservazione della carne, con un calo peso significativamente inferiore rispetto ai normali banchi ventilati, portando ad un risparmio annuale medio di 9.000 euro per i macellai. Inoltre, la tecnologia *G-Concept* permette alla carne di rimanere esposta durante la notte senza problemi, risparmiando fino a 720 ore di lavoro ogni anno.

«Nel difficile contesto dell'agosto 2020, abbiamo avviato un gruppo di lavoro per mettere a frutto l'esperienza accumulata negli anni, ascoltando i bisogni espressi dai clienti da tutto il mondo, frutto di viaggi in tutti i continenti. Da questa iniziativa è nato **MAX**, lanciato a *Euroshop* nel 2023. MAX rappresenta una soluzione innovativa che semplifica tutti gli aspetti, dalla produzione alla installazione, fino all'utilizzo e alla manutenzione. È una nuova concezione di esposizione e refrigerazione che risponde alle esigenze attuali del mercato» ha ricordato Babetto.

Una festa per la comunità Criocabin

Il 20 settembre scorso, nella sede di Praglia di Teolo (PD), Andrea Babetto ha celebrato questo importante traguardo insieme ai collaboratori, ai dipendenti con le loro famiglie, ai tanti partner e agli amici, in un *open day* che ha spalancato le porte dello stabilimento, «onorando lo spirito di squadra che ci contraddistingue e riflettendo con orgoglio su quanto abbiamo realizzato» ha sottolineato Babetto. «L'evento è stato un momento per aprire le porte della nostra azienda e mostrare come nasce un prodotto Criocabin, dal processo di ideazione quotidiana dei nostri designer in ufficio tecnico, ai macchinari e alle tecnologie intelligenti presenti in azienda che, grazie alla program-

mazione dei nostri operatori altamente qualificati, realizzano tagli e pezzi precisi che verranno poi assemblati manualmente in fase di montaggio del banco» ha ricordato **Barbara Caron**, responsabile marketing di Criocabin. «Fino ad arrivare al nostro *showroom* che, proprio come nei concept store che realizziamo nel mondo, è suddiviso nelle varie aree di destinazione d'uso dei nostri prodotti tra cui *Meat & Deli*, *GDO & Promotion*, *Cheese area*, *Unique Custom Made*».

«La nostra comunità è stata essenziale per il nostro successo» ha rimarcato Andrea Babetto. «Con gratitudine, quindi, ringraziamo i dipendenti, i clienti e i partner che ci hanno sostenuto e che continuano a farlo in questo viaggio. Insieme, abbiamo costruito una strada importante di evoluzione nel settore della refrigerazione commerciale *tailor made* e siamo entusiasti di proseguire nella scrittura della nostra storia nei prossimi anni».

Progetti e allestimenti iconici

«Negli anni la nostra continua evoluzione ed espansione ci ha permesso di realizzare progetti sempre più complessi e sofisticati, diventati riferimenti iconici di ciò che Criocabin è in grado di realizzare. Parliamo di progetti prestigiosi come *Harry's Table by Cipriani* a New York, in cui il *Martin Brudnizki Design Studio* ha scelto il *made in Italy* dei nostri banchi per creare un'esperienza culinaria ispirata al glamour italiano degli anni '50. Ancora, nel mondo della pasticceria, un banco cioccolateria *Epsilon Dual Technology* è stato realizzato totalmente su misura per l'apertura della *Chocolate Hall* di *Harrods* a Londra e per altre referenze prestigiose come *Fortnum & Mason* e *Peggy Porschen*» ha aggiunto Barbara Caron. «Nel settore della macelleria Criocabin è leader e viene scelto da nomi importanti in questo settore in Italia e all'estero. Abbiamo realizzato diversi progetti per il famoso macellaio-imprenditore **Nusret**



In 40 anni di attività Criocabin è cresciuta, ha innovato e anticipato i cambiamenti del mercato, mantenendo sempre in primo piano i valori fondamentali di design, made in Italy, innovazione tecnologica e impegno per il miglioramento continuo. In foto, Andrea Babetto con Barbara Caron, responsabile marketing, e un rappresentante della Croce Rossa (photo © Criocabin Spa).



Uno scatto nel corso della visita allo stabilimento da parte delle famiglie dei dipendenti (photo © Criocabin Spa).

Genesis, per tutti i gusti e prodotti

La cella Genesis, fiore all'occhiello di Criocabin. Concepito per rispondere ad ogni necessità dimensionale e costruttiva, anche le più complesse, questo modello, unico nel suo genere, ha rappresentato la chiave del successo dell'azienda padovana negli anni, senza concorrenti realmente equivalenti sul mercato. Ogni pannello della gamma Genesis è realizzato con una struttura all'avanguardia. Il bordo contenitivo è composto da un profilo estruso in plastica che risponde a tre esigenze fondamentali: mantenere unite le lamiera, facilitare l'allineamento dei pannelli tramite allineatori e garantire una tenuta stagna grazie a due "baffi" di plastica morbida in grado di compensare le dilatazioni. La cella Genesis è ancora oggi ineguagliabile e personalizzabile in termini di forma, altezza e dimensione. Grazie alla sua versatilità, è ideale per la conservazione di carne, vino, salumi e formaggi.





Il regalo più bello? Un MAX firmato dai dipendenti per Andrea Babetto (photo © Criocabin Spa).

EDB, viva le carni frollate

Focalizzandosi sul mondo della carne, l'ufficio tecnico di Criocabin ha ideato l'EDB, un espositore per la frollatura che garantisce un processo di maturazione ideale e un'elegante esposizione del prodotto. Costruito interamente in vetrocamera stratificato "all black", l'EDB è diventato un elemento imprescindibile per le macellerie all'avanguardia e i ristoranti dal design moderno.



Gökçe, più noto come *Salt Bae*, che ha aperto ristoranti in tutto il mondo. La prima boutique di carne del nostro paese, aperta da *Pantano Carni* a Forte dei Marmi (LU), è all'insegna del *su misura* e porta la firma dei prodotti Criocabin».

Nelle aziende oggi non basta la solidità. Servono visione di lungo periodo e capacità di anticipare le esigenze di un mercato sempre più esigente. Le imprese italiane come Criocabin hanno saputo far leva su un patrimonio di sapere dove inventiva e estro stilistico sono elementi distintivi del *made in Italy*, combinandoli con tecnologie d'avanguardia e una cura meticolosa per i dettagli. Il tutto con l'attenzione al benessere aziendale e la condivisione di successi e traguardi. Questo quarantesimo ne è la dimostrazione.

Elena Benedetti

CRIOCABIN
TASTE PRESENTATION

Criocabin Spa

Via S. Benedetto 40/A
35037 Praglia di Teolo (PD)
Telefono: 049 9909122
E-mail: info@criocabin.com
Web: www.criocabin.com