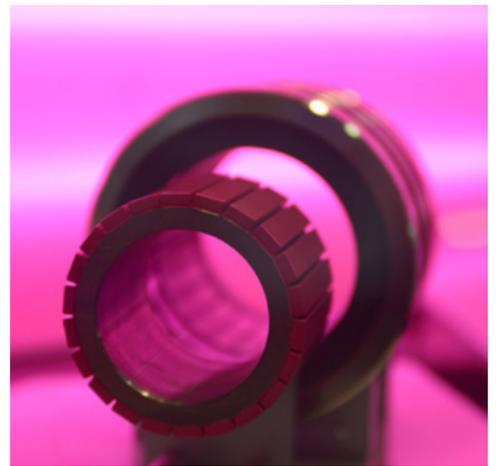
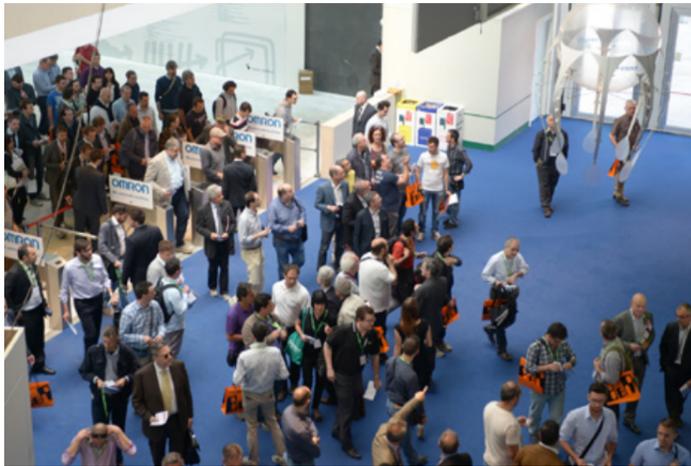




SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 7 - NUMERO 6 - GIUGNO 2014
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

EVENTI

SPS IPC DRIVES ITALIA



L'AUTOMAZIONE INCONTRA IL SETTORE ALIMENTARE

Sicurezza, risparmio energetico, sostenibilità, flessibilità, innovazione. Molti i temi affrontati durante la manifestazione, in scena a Parma dal 20 al 22 maggio.

alle pagine VIII e IX

ANTEPRIMA

alle pagine X e XI

Cibus Tec sempre più grande

Appuntamenti, espositori e accordi strategici. Le novità della manifestazione dedicata alle tecnologie meccano-alimentari.

FOCUS ON

“UN COMPARTO IN EVOLUZIONE”

Sono circa 28mila le macellerie presenti sul territorio italiano. Un canale che cambia, per rispondere alle mutate esigenze del consumatore. Intervista a Maurizio Arosio, presidente di Federcarni.

alle pagine IV e V

ALL'INTERNO



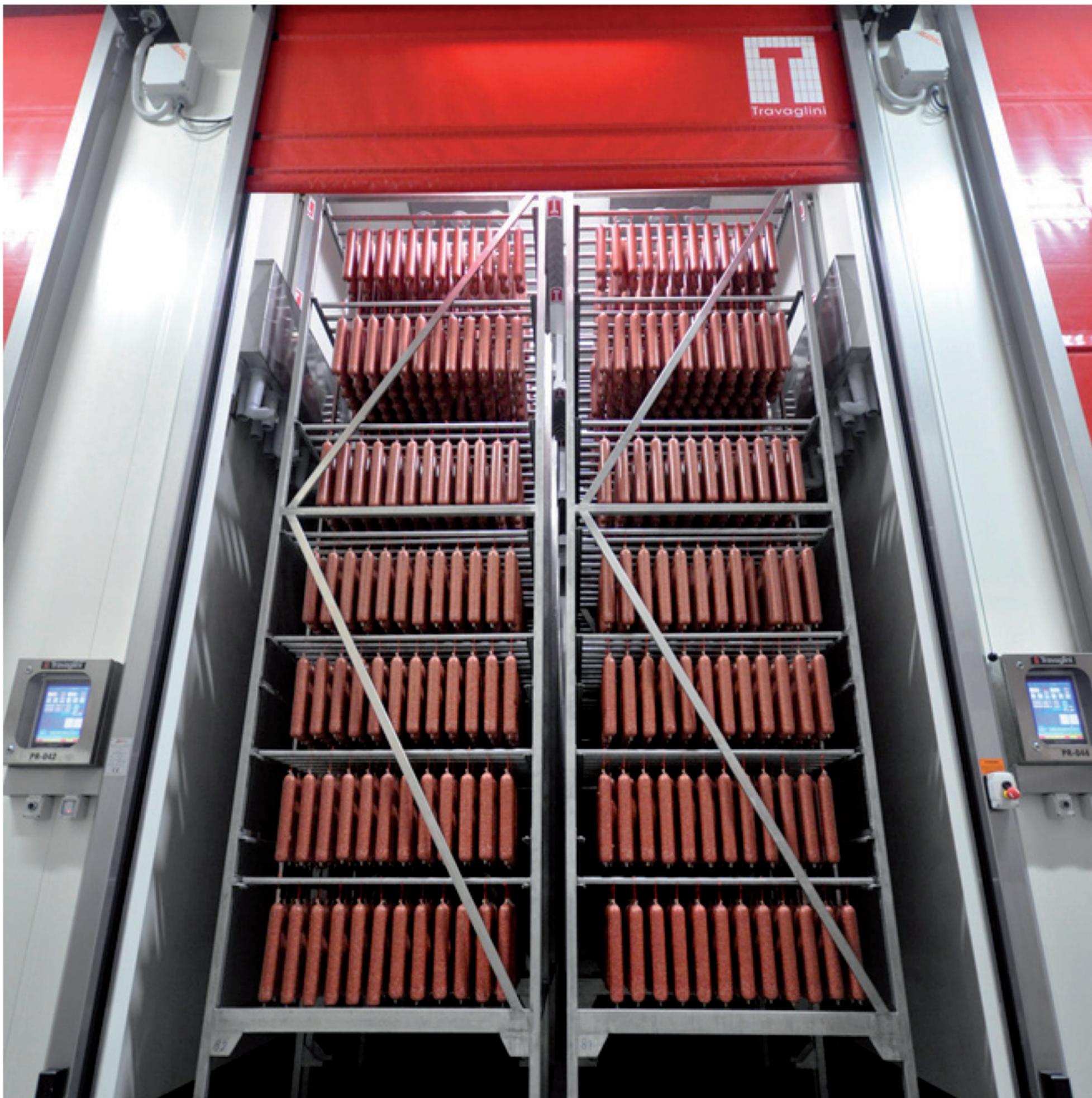


I.T.ALI.
Ingredienti e Tecnologie Alimentari

Da 10 anni siamo "dentro" al vostro successo

I.T.ALI. S.r.l.
Ingredienti e Tecnologie Alimentari
Via del Chionso 14/1
42122 Reggio Emilia
Tel +39 0522 512775
www.italisrl.com

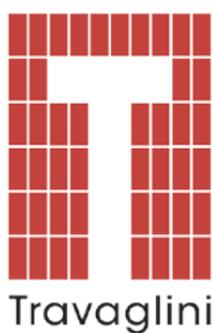




Your ideas. Our solutions.

 **RICERCA**  **PROGETTO**  **REALIZZAZIONE**  **INSTALLAZIONE**

Travaglini S.p.A. è certificata
UNI EN ISO 9001:2008.



Travaglini S.p.A.

Via dei Lavoratori, 50
Cinisello Balsamo
20092 (MI) Italy

Tel. +39 02 660971
Fax +39 02 66013999

www.travaglini.it



Eat's, il food market di Gruppo Coin



Il 10 aprile, in via Cola di Rienzo 173 a Roma, ha aperto il terzo punto vendita firmato Eat's. Dopo Milano e Verona il food market di Gruppo Coin sbarca quindi nella capitale. Abbiamo approfittato dell'occasione per approfondire con Giovanni Blandino, responsabile acquisti grocery e freschi, il concept del negozio.

"Eat's è il luogo dove poter apprezzare e gustare la qualità", spiega Blandino. "È uno store a metà tra la vecchia bottega e un mercato coperto, immerso però in un ambiente caldo ed elegante. Un luogo unico, dove si può testare con mani, occhi e palato la freschezza, la qualità e la selezione dei prodotti. E riscoprire il piacere di fare la spesa grazie a un personale specializzato, che guida il cliente nella scelta. Da Eat's si trovano, al giusto prezzo, i prodotti migliori. E in pieno centro città".

La filosofia di Eat's assegna un ruolo centrale al consumatore e al suo benessere: "Da Eat's il cliente è un interlocutore. Può assaggiare, toccare, scegliere, farsi consigliare, socializzare. La spesa non vuole più essere un momento di stress, ma piuttosto un piacere, che contribuisca a scegliere nel migliore dei modi la cosa più importante per la salute e



l'umore: il cibo".

Un'altra peculiarità dello store è la voglia di raccontare ciò che si trova sullo scaffale: "Eat's è il luogo della conoscenza: ogni prodotto ha una storia, un sapore che travalica il gusto. Un'anima che si può scoprire direttamente nel negozio con degustazioni guidate. Per aiutare a comprendere che la bontà della carne è tale grazie alla cura e al controllo della filiera. Che il pesce viene selezionato ogni giorno nei migliori mercati italiani per

garantire un pescato di prima qualità. Mentre la frutta esplose di colori naturali e un profumo fresco. Il pane, con la sua fragranza, si racconta da solo. Nel reparto dedicato ai formaggi si possono scoprire produzioni uniche, provenienti da piccoli produttori letteralmente 'ossessionati' dalla qualità, così come nel banco dei salumi si possono assaggiare i migliori salumi locali, ma anche superlativi patà negra. Per completare la spesa perfetta si può andare alla scoperta di olii pregiati, aceti, caffè, tè, biscotti, paste artigianali e riso. Ottima anche la selezione di vini italiani e stranieri e di birre artigianali strepitosi".

Non sorprende che, per il confezionamento dei prodotti freschi, Eat's abbia scelto il sacchetto Ideabrill. "Abbiamo selezionato questo sacchetto, realizzato dalla Esseoquattro, spiega Blandino, perché in linea con il concept che stavamo sviluppando. Una scelta motivata innanzitutto dalla qualità dei materiali, che imprigionano i profumi dei prodotti di macelleria e pescheria, trattengono l'olio dei prodotti di panetteria e l'acqua di quelli ortofrutticoli. Perché vogliamo che la catena del gusto, del freddo e della qualità dei nostri prodotti freschi venga mantenuta anche nel frigorifero dei nostri clienti".

Expo 2015: Coop in cerca di pack innovativi. L'appello di Marco Pedroni

Il ruolo di food distribution partner di Expo Milano 2015 è affidato a Coop. La catena della Gdo avrà quindi il compito di coprogettare, insieme al Mit, Massachusetts institute of technology, il "Supermercato del Futuro" all'interno del Future food district. Obiettivo dell'iniziativa è quello di rappresentare un ipotetico punto vendita nel 2050, sviluppando soluzioni innovative e tecnologiche per la personalizzazione dell'esperienza dell'acquisto, per la promozione di corrette abitudini alimentari e la sensibilizzazione al consumo consapevole. Per questo Coop si rivolge ai produttori di tecnologie, attraverso Ipack-Ima. "Il network Ipack-Ima rappresenta una eccellente opportunità per lanciare un appello - dichiara Marco Pedroni, presidente di Coop Italia, nominato alla presidenza della manifestazione di Ipack-Ima 2015 - che rivolgo ai fornitori di tecnologie e di materiali per il packaging: abbiamo dato avvio ad una istruttoria articolata, finalizzata alla ricerca di soluzioni di imballaggi innovativi, coerenti ai principi di eco-sostenibilità a cui da sempre ci ispiriamo. È una buona occasione per farsi avanti, perché vogliamo nel 'Supermercato del futuro' valorizzare le eccellenze." Idee, proposte e soluzioni di imballaggio possono essere segnalate a Coop Italia al seguente indirizzo mail: expo2015@coopitalia.coop.it.



INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY



LEADER MONDIALE

NELLA TECNOLOGIA PER LA PRODUZIONE DI SALUMI DALLA SALAGIONE AL CONFEZIONAMENTO



Massaggiatrice Automatica Sottovuoto



Linea automatica per la formatura, l'insacco e la clipatura PIC99B



Clippatrice automatica per salumi, cotti e arrostiti CLXP240



INOX MECCANICA s.r.l.
Strada Solarolo, 20/B-C-D - 46044 Solarolo di Goito - Mantova - Italy
Tel. +39-0376.60.82.82 - Fax +39-0376.60.81.80
email: info@inoxmeccanica.it - www.inoxmeccanica.it





Direttore
Responsabile
ANGELO FRIGERIO
Direttore editoriale
RICCARDO COLLETTI

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro - Corso della
Resistenza, 23
20821 Meda (MB) Tel. +39 0362
600463/4/5/9
Fax. +39 0362 600616 -
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale di Milano
n. 27 del 10 gennaio 2008.
Poste Italiane SpA
Spedizione Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 -
Conv. in L. 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI

Periodico mensile
Supplemento a Salumi & Consumi
Anno VII - numero 6
giugno 2014
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste
Italiane SpA
L'editore garantisce la massima ri-
servatezza dei dati personali in suo
possesso. Tali dati saranno utilizzati
per la gestione degli abbonamenti
e per l'invio di informazioni com-
merciali. In base all'Art. 13 della
Legge n° 196/2003, i dati potran-
no essere rettificati o cancellati in
qualsiasi momento scrivendo a:
Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 9 giugno 2014

“Un comparto in evoluzione”



La macelleria è un luogo simbolo dell'immaginario alimentare italiano. Emblema, quasi, di opulenza e benessere, riporta alla luce significati che la distribuzione organizzata non riesce ancora a esprimere. Un comparto che nel nostro Paese resiste, nonostante i cambiamenti radicali nelle abitudini di consumo, nella filiera e nel sistema distributivo stesso. Grazie a una capacità di evolversi, senza snaturarsi, per rispondere alla domanda di servizio e qualità che sempre arriva dal cliente. “Le macellerie nel nostro Paese sono circa 27-28mila, mentre in Gran Bretagna non sono più di 5mila e in Francia sono circa 10mila. La nostra rete riesce invece ancora a resistere”, spiega Maurizio Arosio, presidente di FederCarni, la Federazione nazionale dei macellai, aderente a Confindustria.

Quali sono le evoluzioni e le problematiche che il settore deve affrontare?

Sono soprattutto quelle legate a un cliente che ha modificato le sue abitudini: non mangia la carne se la deve cucinare e tende a richiedere un prodotto già pronto per il consumo. Questo è lo scenario entro il quale il macellaio deve muoversi, sfruttando, dove può, le opportunità della ristorazione veloce e in ogni caso prevedendo anche opzioni per la gastronomia. Inoltre, la vera sfida delle macellerie moderne è avvicinare il consumatore a prodotti di qualità, ma con la giusta attenzione anche al prezzo.

Senza competere con le logiche della grande distribuzione...

Ritengo che il tratto distintivo del nostro canale distributivo debba essere la qualità del servizio e del prodotto offerto. Requisiti imprescindibili, ai quali si deve aggiungere il fatto che il macellaio conosce l'unicità dei propri clienti, aspetto che marca in maniera netta la linea di confine tra la grande distribuzione e un servizio ad personam, che solo le macellerie riescono a offrire.

Come è cambiato il gusto degli italiani in questi anni e quale sarà il trend dei consumi?

Il gusto della gente si è evoluto; sono meno gli stereotipi nel considerare la carne. La verità è che oggi tutti guardano i cuochi in televisione, ma poi ai fomelli ci vanno sempre meno spesso. La tendenza ormai consolidata, in fatto di tipologie di



Maurizio Arosio

Sono circa 28mila le macellerie presenti sul territorio italiano. Un canale che cambia, per rispondere alle mutate esigenze del consumatore. Intervista a Maurizio Arosio, presidente di FederCarni.

prodotto, è il calo della carne rossa e uno spostamento verso il pollo. Vorrei sottolineare che negli ultimi 10-15 anni la carne è cambiata, è molto meno grassa, eppure è difficile scalfire concezioni antiquate.

Una società multietrica che cambiamenti ha introdotto in macelleria?

Di fatto nessuno. Le macellerie tradizionali non sono frequentate dagli stranieri, che hanno canali di approvvigionamento molto chiusi. A Milano, ad esempio, ci sono più di 100 macellerie islamiche, mentre i cinesi acquistano altrove il pollo a prezzo bassissimo.

Accennava anche all'importanza del prezzo...

La crisi di questi anni, purtroppo, sta portando i consumatori a sopravalutare l'aspetto del prezzo e a preferire altri generi alimentari rispetto alla carne. Questo è comprensibile, ma fino a un certo punto, e sono convinto che quando questa fase acuta di difficoltà economica sarà passata, la gente si renderà conto che la resa nutrizionale della carne rispetto ad altri alimenti è in assoluto la migliore. Dobbiamo superare questo momento e credo che lo possiamo fare.

Anche con qualcosa di analogo alle promozioni?

Quanto a una politica di approccio al consumatore, vorrei ricordare che i prezzi bassi non li ha inventati la Gdo, ma la macelleria, che già li praticava 40 anni fa.

E per quanto riguarda l'offerta di salumi?

Le macellerie rappresentano un canale interessante per la vendita di salumi, sia di produzione industriale, che artigianale. Non mancano macellai che producono in proprio, in particolare sfruttando le nuove tecnologie che permettono di stagionare in pochissimo spazio. Si crea quindi un'opportunità in più per chi desidera essere produttore.

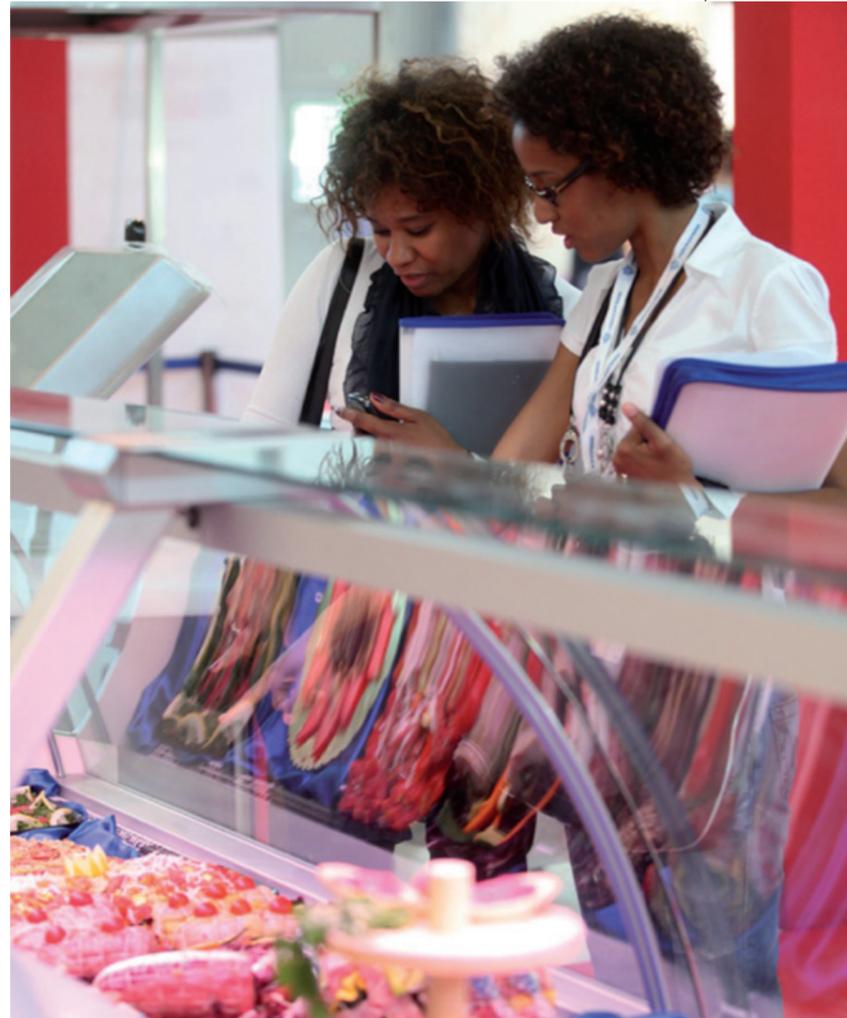
Quali sono le richieste nei confronti dei fornitori di salumi?

Direi che l'unica richiesta riguarda la qualità del prodotto. Altri aspetti interessano meno: come macellaio non compro il prosciutto perché ha una bella scatola, ma perché è buono e risponde alle esigenze della mia clientela. È la qualità che fa la differenza, non il confezionamento, aspetto



Federcarni

È la Federazione nazionale dei macellai, aderente a Confcommercio, e rappresenta dal 1947 le istanze del comparto della distribuzione tradizionale composta da imprese familiari, punto di riferimento per tutto l'alimentare fresco. La Federazione ha promosso e accompagnato il percorso di evoluzione del comparto, proponendo a livello istituzionale gli strumenti amministrativi e sanitari che, una volta recepiti, hanno codificato e delineato l'attuale negozio-laboratorio consentendo a tutti gli associati di acquisire nuovi spazi professionali ed ampliare le referenze merceologiche. Il percorso non è stato agevole, anche a causa delle crisi e allarmi che da sempre hanno accompagnato il prodotto carne: estrogeni, mucca pazza, polli alla diossina, Influenza aviaria e altro, ma lo spirito di adattamento alle nuove esigenze del mercato è stato quello di proporre nuove formule non per "sopravvivere" ma per essere attori di questo scenario.



verso il quale la Gdo si mostra più attenta. Ma, alla base, le macellerie e la grande distribuzione hanno filosofie differenti, la nostra categoria guarda alla sostanza piuttosto che alla forma. Perché se i macellai perdono la professionalità per concentrarsi su packaging o materiali, allora diventa veramente difficile lavorare.

Le macellerie sono tipicamente aziende familiari, che possono soffrire il passaggio generazionale. Quale futuro per la figura professionale del macellaio?

Purtroppo mancano i corsi professionali. Non siamo riusciti a realizzarli, in parte per il fatto che il lavoro del macellaio manca di appeal, è lontano dai riflettori di "MasterChef" e viene considerato come un lavoro di molti anni fa. Invece non è così. E di possibilità di lavoro, più come macellai-imprenditori che come dipendenti, ce ne sarebbero.

Il mondo della scuola latina?

La scuola alberghiera preferisce puntare su specializzazioni come il cuoco, il cameriere, il pizzaiolo. Sono convinto che anche il macellaio potrebbe trovare il proprio spazio. Come Federcarni siamo disponibili a organizzare corsi e a mettere a disposizione le nostre macellerie per lezioni in loco.

Parliamo di filiera: come arrivare a una maggiore integrazione con il sistema allevatorio?

Non vorrei sembrare eccessivamente aggressivo, perché la volontà di collaborazione col mondo allevatorio per noi è totale. Bisogna tuttavia assicurarsi che gli allevatori siano realmente intenzionati a darci lo spazio che la nostra attività merita, anche perché è ormai chiaro che i produttori non sono in grado di vendere direttamente la carne e valorizzarla per la qualità che effettivamente caratterizza il prodotto italiano. Credo anche che sia necessario migliorare il sistema di etichettatura, renderlo ancora più trasparente ed efficace per costruire un rapporto di filiera privilegiato, che dall'allevatore arriva al consumatore attraverso il macellaio di fiducia.

Come procedere?

Il percorso da compiere è lungo, se teniamo conto che oggi circa il 90% della carne bovina allevata in Italia viene solamente ingrassata nel nostro Paese e appena il 10% è costituito da animali nati in Italia. Agli allevatori, comunque, dico: il macellaio ha bisogno di un prodotto che si distingua.

Eurocarne può rappresentare un punto d'incontro in questo senso?

La manifestazione di Verona, coinvolgendo tutta la filiera del settore carne, rappresenta un'occasione unica per poter approfondire un dialogo costruttivo e dare maggiore valore aggiunto alla produzione made in Italy.

Eurocarne

La prossima edizione di Eurocarne, il Salone internazionale per la filiera e l'industria della carne si svolgerà a Verona dal 10 al 13 maggio 2015. La gestione diretta da parte di Veronafiore punterà a sviluppare ulteriormente le potenzialità di un mercato della carne in costante evoluzione, caratterizzato da una sempre maggiore attenzione alla sostenibilità del processo produttivo e ai servizi, e a dare risposte concrete all'esigenza di rafforzare l'internazionalizzazione (già oggi il mercato delle macchine per la lavorazione delle carni è costituito per oltre il 70% dall'export) e l'integrazione verticale della filiera.

Il Budello Naturale? Una questione di scelta!



Consorzio tutela

Budello Naturale

VISITA IL NOSTRO SITO : www.budellonaturale.it

Gli Specialisti



LEGATRICE SIEBECK FRT-MF-400-G

La legatrice Siebeck FRT-MF-400-G sostituisce la ben conosciuta "Mosca" e presenta varie opzioni di lavoro, così da poter legare qualsiasi tipologia di prodotto alimentare.

- Il piano di lavoro permette di imbragare e imbrigliare prodotti fino ad una lunghezza massima di 43 cm.
- Sistema di legatura a croce: con un solo nodo è in grado di effettuare una croce. Ideale per salumi di piccolo taglio, cotechini e arrosti
- Sistema di legatura a spirale: costruisce una spirale su salumi, carni di medio taglio con nodo finale

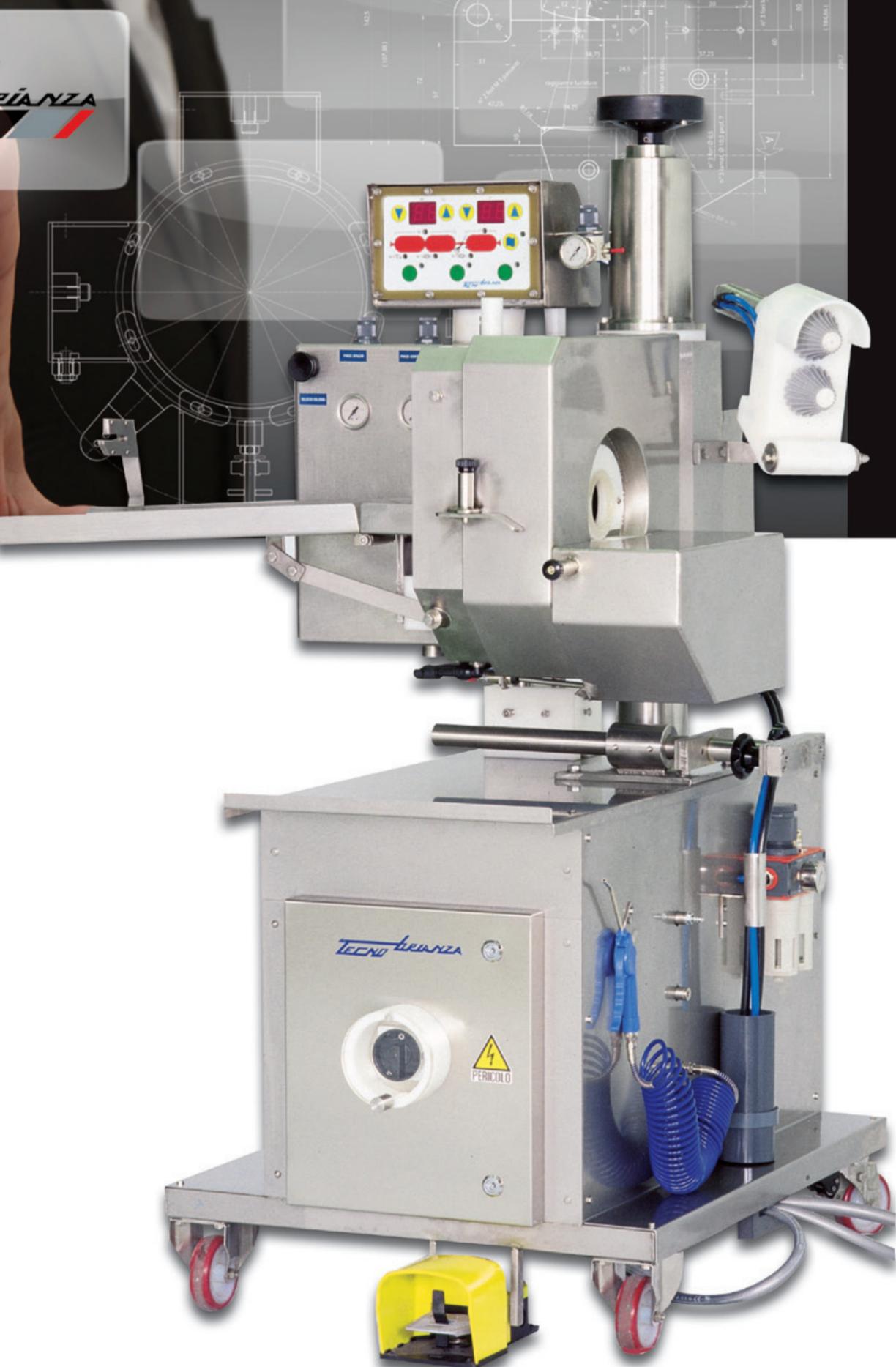
Dimensioni: 880 x 565 x 1495



NA DEL MESE



della Legatura



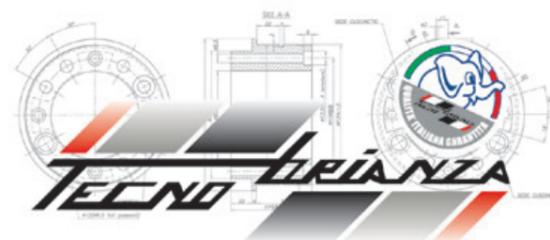
**NUOVA
EVOLUZIONE**

LEGACACCIATORI TB-04-100

La legacacciatori TB 04 100 è in continua evoluzione ed è in grado di legare qualsiasi tipo di prodotto fino ad un diametro di 80 cm.

- Esegue diversi tipi di legatura con spago in continuo, sia con spazio tra i due prodotti da legarsi, che senza spazio, e costruendo un' asola su ogni prodotto o a numero programmabile da 1 a 99 pz.
- Lavora con budello sintetico e naturale ed è compatibile con qualsiasi insaccatrice, con o senza porzionatore.
- Completamente computerizzata, essa offre 10 diversi programmi di legatura, a secondo delle esigenze di produzione.

Dimensioni: 750 x 950 x 1650 mm.

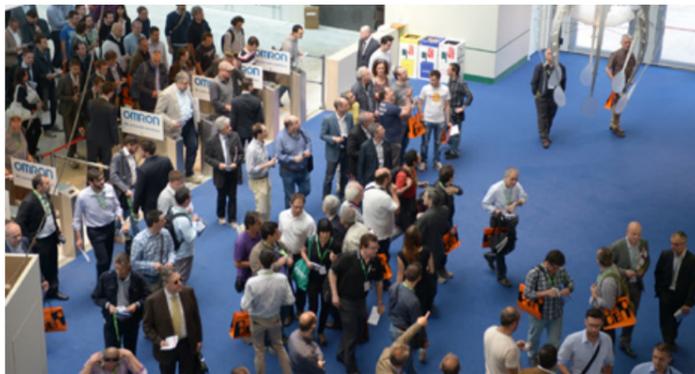


Qualità e convenienza dal 1981



www.tecnobrianza.it

SPS IPC DRIVES ITALIA



L'automazione incontra il settore alimentare

Sicurezza, risparmio energetico, sostenibilità, flessibilità, innovazione. Molti i temi affrontati durante la manifestazione, in scena a Parma dal 20 al 22 maggio.

Maggiore flessibilità e adattabilità, costi più contenuti, risparmio energetico, semplificazione nella gestione, sicurezza e innovazione. Queste le esigenze emerse durante la tavola rotonda del 21 maggio, dedicata al Food&Beverage e intitolata 'L'automazione per l'industria alimentare. Il packaging multifunzionale: non solo imballo'. Multinazionali e Pmi, fornitori di sistemi di automazione, aziende utilizzatrici di macchine per il packaging e rappresentanti della grande distribuzione organizzata si sono ritrovati per uno scambio di informazioni, fra domanda e offerta, nell'ambito dell'automazione per il settore alimentare, non limitandosi a parlare di packaging.

L'incontro si è aperto con i saluti di Antonio Cellie, amministratore delegato Fiere di Parma.

Un breve intervento per accogliere i partecipanti, ribadire l'importanza dell'automazione come mezzo per aumentare la competitività delle imprese e ricordare, dopo il grande successo di Cibus, il prossimo appuntamento con Cibus Tec a fine ottobre. Il primo speech, a cura di un responsabile del settore packaging dell'azienda ABB (fornitrice di soluzioni di automazione per il packaging), ha sollevato da subito questioni centrali. Prima di tutto la volontà di sfatare il mito del robot come macchina costosa: quando si parla di linea di produzione non bisogna valutare solo la spesa in se stessa, ma considerare il valore reale e a lungo termine dell'investimento. Un robot è la soluzione per migliorare i processi produttivi perché, a differenza dei tradizionali sistemi cinematici, pone meno limiti alla creatività, è più facilmente integrabile e più adattabile in caso di nuove esigenze.

In questo senso si riduce notevolmente il rischio che le macchine diventino obsolete in pochi anni, una perplessità sollevata da un produttore di packaging, anello della catena fra fornitori e distributori. La flessibilità dei sistemi, è stata infatti il leit motif del dibattito, una caratteristica richiesta da tutti gli utilizzatori, che hanno necessità, ad esempio, di cambiare frequentemente il formato degli imballi e delle etichette, per rispettare i regolamenti imposti e soddisfare le esigenze di consumatori sempre più esigenti. Infatti, per essere efficace, una confezione deve anche comunicare un messaggio e catturare l'attenzione.

Dagli interventi degli utilizzatori finali è emersa anche l'istanza di una maggiore semplicità nei processi di aggiornamento, manutenzione e riparazione, una richiesta che alcune aziende hanno già provveduto a soddisfare, ad esempio, con sistemi di debug.



Spazi e volumi di produzione

Su provocazione di alcuni imprenditori in cerca di soluzioni automatizzate adattabili a piccoli lotti di produzione o ad ambienti con spazi ristretti, i fornitori hanno risposto che è sbagliato associare l'automazione ai grandi volumi, così come pensare che un sistema complesso debba per forza essere ingombrante.

Sicurezza

Di sicurezza si è parlato sotto diversi punti di vista. I fornitori hanno ribadito l'alto livello di affidabilità delle macchine, sia di quelle che lavorano in completa autonomia, sia di quelle che vengono affiancate agli operatori. Ma la sicurezza viene garantita anche in termini di contaminazione alimentare: un rischio che, grazie all'automazione, sembra ridursi rispetto ai casi di esposizione degli alimenti al lavoro umano. Ciò avviene anche grazie al rispetto degli standard di igiene e all'utilizzo di materiali che consentono il lavaggio e la sterilizzazione, come l'acciaio inox. Molto interessante anche l'intervento di Davide Pessina, responsabile settore qualità de Il Gigante, che ribadendo la necessità della presenza di certificazioni per garantire igiene e sicurezza, ha rilevato una difficoltà: queste stesse certificazioni non valgono per gli organi di controllo che monitorano la grande distribuzione, ad esempio Asl e Nas. Per questo motivo, oltre che per favorire una comunicazione più chiara e lineare e ottimizzare il lavoro di tutti, Pessina ritiene necessari accordi trasversali tra tutti gli attori della filiera.

Risparmio energetico e sostenibilità

Un tema chiave è stato anche quello dell'ottimizzazione dei processi produttivi nella direzione del risparmio energetico: l'introduzione dell'automazione nella filiera permette infatti di ridurre i consumi. Ma è anche possibile automatizzare i consumi stessi, monitorarli e controllarli, riducendo gli sprechi e i costi. Molti i progetti che pongono particolare attenzione anche alla problematica dello smaltimento e del riciclaggio dei materiali degli imballi, anche se alcuni operatori hanno rilevato che l'estero è molto più sensibile a questo tema, mentre gli italiani restano molto, forse troppo, legati alla tradizione. Un esempio su tutti, il caso del pomodoro in latta: nonostante la presenza di un confezionamento più innovativo (busta asettica), gli italiani continuano a cercare il pomodoro in latta.

Materiali

Quello dei materiali è un altro argomento centrale: si tratta

48mila metri quadrati di esposizione | **584** espositori | **14** categorie merceologiche | **21.128** visitatori



di un segmento in continua evoluzione, in cui si è evidenziata la tendenza verso materie sempre più leggere e performanti, che consentano anche processi di produzione più veloci. Una parentesi è stata fatta anche riguardo alla ricerca di materiali compostabili, uno sforzo verso cui tutti dovrebbero tendere, ma che in pochi decidono di intraprendere. Come evidenziato in un intervento, il packaging può fare molto anche per la riduzione degli sprechi alimentari, sia perché permette di dosare i prodotti in modo funzionale, sia perché può regolare i tempi di shelf life. A questo proposito è intervenuto anche Silver Giorgini, direttore qualità e innovazione di Orogel, che ha espresso la necessità di trovare nuovi confezionamenti che riescano a prolungare fino a 40 mesi il termine minimo di conservazione (Tmc), per soddisfare le richieste della grande distribuzione internazionale.

Riduzione dei tempi di inoperatività e maggiore coordinamento tra gli attori della filiera

"Inoltre", ha continuato Giorgini, "è importante trovare soluzioni per evitare gli sprechi di tempo, come nel caso dei fermi

per il cambio delle etichette, e i tempi morti dovuti a eventuali fermi macchina". Un'esigenza espressa anche da Vincenzo Pascariello, dell'ufficio qualità di Lavazza, che, individuando nell'automazione industriale e nel packaging come elemento di marketing i punti di forza dell'azienda, ha chiesto di ridurre i tempi di inoperatività delle macchine e, soprattutto, una maggiore collaborazione tra fornitori, integratori e utilizzatori. Quest'ultimo punto è stato affrontato in più interventi: spesso per arrivare al prodotto finito, bisogna ricorrere a un numero elevato di fornitori e a ogni modifica è necessario interfacciarsi con ciascuno di essi.

Per risolvere la problematica un utilizzatore ha ipotizzato la realizzazione di un sistema gestionale globale, che permetta, con un unico input di dati, di settare tutte le macchine in automatico. In questa direzione sono emerse alcune tendenze nel campo dell'automazione: una visione più globale delle singole macchine e dell'intera filiera e la ricerca di una riduzione e standardizzazione dei componenti, per ripensare il processo in un'ottica di 'lean manufacturing'. Interessante la possibilità di integrare sistemi di visione e raccolta dati all'interno della filiera produttiva (evitando l'utilizzo di pc esterni), per consentire di supervisionare la qualità dei prodotti e verificare la tracciabilità. Anche la soluzione Cloud, elaborazione e archiviazione dati in rete, è sempre più richiesta dalle imprese.

La tavola rotonda ha quindi permesso di approfondire tematiche fondamentali, valutare soluzioni per gli ostacoli più comuni e considerare nuovi orizzonti per un settore, quello del packaging, che costituisce un motore di ricerca sia nell'ambito dell'automazione che in quello dell'alimentare.

Irene Galimberti

Grande successo per la manifestazione

Dal 20 al 22 maggio Fiere di Parma è stata lo scenario del quarto appuntamento con Sps Ipc Drives Italia. Organizzata da Messe Frankfurt Italia, rappresenta la manifestazione di riferimento per fornitori e produttori del mondo dell'automazione elettrica industriale. Quest'anno la fiera, sviluppata su 48mila metri quadri di esposizione (+20% rispetto al 2013), ha ospitato 584 espositori (+13%) appartenenti a 14 categorie merceologiche nell'ambito delle tecnologie per l'automazione elettrica, sistemi e componenti. Un'opportunità per un benchmarking non solo di prodotti, ma anche di soluzioni e applicazioni per i diversi settori industriali. È un momento di confronto, informazione e aggiornamento, grazie a incontri e aree dedicate alle università, ai centri di ricerca, alle start up e agli integratori di sistemi. I seminari, i workshop e le tavole rotonde hanno inoltre permesso di approfondire tematiche quali mercato, automazione 4.0, tecnologie, manutenzione, food&beverage, pharma&beauty. Il tutto nell'ottica dell'innovazione, una condizione essenziale per guadagnare competitività nei mercati internazionali e favorire il rilancio dell'industria manifatturiera italiana. Soddisfatti gli organizzatori: l'evento ha fatto registrare un risultato superiore alle aspettative, con la partecipazione di 21.128 visitatori (+17% rispetto all'anno precedente). Rilevante anche il dato che vede crescere la partecipazione non solo degli addetti ai lavori, ma anche degli utilizzatori finali, che cercano le soluzioni più indicate alle proprie esigenze.

La prossima edizione sarà sempre a Parma dal 12 al 14 maggio 2015

IX

Euro carne

26TH INTERNATIONAL EXHIBITION FOR THE MEAT CHAIN

VERONA | 10 • 13 MAGGIO 2015

www.eurocarne.it



Organizzata da:





Cibus Tec sempre più grande

Appuntamenti, espositori e accordi strategici.
Le novità della manifestazione dedicata
alle tecnologie meccano-alimentari.

Organizzato da Fiere Parma, Cibus Tec è il salone internazionale delle tecnologie e soluzioni per l'industria alimentare, che quest'anno si terrà dal 28 al 31 ottobre nel quartiere fieristico parmense. Un evento con cadenza triennale, riservato agli operatori del settore agroalimentare (top management, responsabili di produzione, direttori acquisti, ricerca e sviluppo), dedicato all'innovazione tecnologica. Durante i quattro giorni di esposizione, infatti, vengono presentate le più avanzate soluzioni per il miglioramento delle performance nell'ambito della trasformazione alimentare. Food Pack è la nuova sezione espositiva di Cibus Tec, nata in collaborazione con Ucima (associazione nazionale di categoria dei costruttori di macchine per il packaging), per promuovere tecnologie innovative per il confezionamento di prodotti alimentari e bevande. Il progetto permette di riunire, in un'unica esposizione, un'offerta tecnologica completa, in grado di rispondere alle singole esigenze dell'industria alimentare, dalle materie prime alla logistica. Sono inoltre previste iniziative legate ai temi della sicurezza alimentare e della sostenibilità dei processi produttivi. Di seguito, alcune tra le novità che saranno protagoniste alla prossima edizione della manifestazione.

Novità prodotto

Spx Seital Separation Technology

Smart Sensor

Nell'ottica del continuo miglioramento del servizio post-vendita, Spx Seital Separation Technology offre novità per la manutenzione e il monitoraggio delle proprie centrifughe. Esse, infatti, possono avere caratteristiche che espongono le macchine a un rischio di contaminazione di acqua nel bagno d'olio che lubrifica gli ingranaggi di trasmissione, con la conseguente drastica diminuzione delle proprietà lubrificanti dell'olio e danni spesso irreparabili a ingranaggi e cuscinetti. Il nuovo sensore Smart Sensor è in grado di rilevare anche piccole quantità di acqua nell'olio, avvisando l'operatore prima di accendere la centrifuga, in modo che possa drenare l'acqua salvando gli ingranaggi. Disponibile in due varianti: Versione Base (Spia luminosa rossa montata su quadro elettrico) e Versione Software (automazione integrata con PLC e HMI).



Cmt

Discovery Plus

Dal 1970 al servizio dell'industria lattiero casearia, Cmt porta in fiera diverse novità, tra cui le filatrici continue a vapore della serie Discovery Plus a bracci tuffanti. Realizzate per la lavorazione di cagliate fresche e commerciali di qualsiasi provenienza o miscele delle stesse, con possibilità di lavorare con acqua e vapore, con o senza riciclo del latticello, permettono un aumento considerevole della resa da +0,5% a +3% e un recupero energetico totale del 30%. Sono disponibili diversi modelli per produzioni da 500 a 6mila kg/h e nella versione Top Plus. Semplice assemblaggio dei vari componenti della macchina, facilità di installazione, flessibilità di lavorazione, controllo delle temperature in diversi punti, autolavaggio Cip e manutenzione semplice rendono questa macchina estremamente versatile.



Gea Niro Soavi

Omogeneizzatori

Gea Niro Soavi presenta un assortimento completo di omogeneizzatori ad alta pressione. L'affidabile Ariete NS3030 (con portata massima 7500 l/h a 1500 bar), è l'ideale per alte prestazioni su scala industriale. L'omogeneizzatore One 7TS, adatto a piccole e medie produzioni, e il One 37TF, uno dei due modelli che completano la serie One per le medie e alte portate, combinano qualità e convenienza.



L'ETICHETTA
CONVENIENZA SICUREZZA & QUALITÀ

etichette per sottovuoto • collari per prosciutti • fascette per salame • adesive

stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA

www.stoneline.it



Mariani

Sistema robotizzato dedicato al confezionamento secondario

Mariani presenta un sistema robotizzato dedicato al confezionamento secondario di prodotti in buste o in altri contenitori flessibili di plastica. Questo sistema di imballaggio comprende un'unità robotizzata Pick&Place "Ma-Rob/46022" che caratterizza la stazione di imballaggio delle buste. Il robot può produrre una gamma di configurazioni di prodotto senza bisogno di ricorrere all'uso di utensili né al cambio della testata. L'impianto confeziona il prodotto nei diversi formati commerciali in tipologie di scatole shelf ready packaging.



Della Toffola

Filtri tangenziali a membrane ceramiche



Della Toffola propone i filtri tangenziali a membrane ceramiche modelli Cfkn, Cfki, Cfka e Omnia che fanno uso di fibre cave minerali o inorganiche. L'utilizzo di materiale pregiato offre diverse garanzie: lunga durata di funzionamento (oltre 15 anni), compatibilità chimica, resistenza alle alte temperature, alla pressione e, di conseguenza, tolleranza agli agenti impiegati per il lavaggio e la sanificazione. Le membrane di tipo minerale/ceramico garantiscono la possibilità

di filtrare prodotti di qualsiasi natura e con qualsiasi intensità di sporco, quindi anche prodotti contenenti coadiuvanti di chiarifica come la bentonite. Grazie a queste prerogative, le membrane ceramiche sono oggi impiegate da Della Toffola anche, ad esempio, per la filtrazione delle fecce. L'impiego delle membrane ceramiche permette, infatti, di recuperare la maggior quantità possibile di vino. La gamma di modelli parte da 20 mq di superficie filtrante fino ad arrivare alle macchine da 1.000 mq e oltre.

Ceia

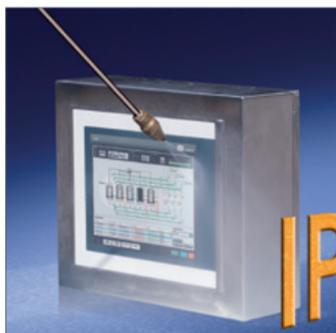
Ths/Plv-Meat 21 Series

Tra i sistemi di detezione dei contaminanti metallici con valvola di espulsione per applicazione su insaccatrici, Ceia lancia il nuovo metal detector Ths/Plv-Meat. Il modello è stato espressamente progettato per applicazioni pipeline, al fine di poter essere inserito all'uscita di macchine insaccatrici. Questa nuova serie è stata aggiornata con soluzioni innovative che ne garantiscono l'utilizzo anche in ambienti con condizioni particolarmente critiche (alto tasso di umidità, basse temperature di utilizzo, lavaggi ad alta temperatura, smontaggio e rimontaggio giornaliero, processi di pulizia e sanificazioni con agenti aggressivi, frequenti urti, assorbimento di forti vibrazioni causate dal funzionamento dei circostanti). L'antenna, gli accessori e il box con gli asservimenti sono per la maggior parte realizzati in Acciaio Inox Aisi 316 e sono tutti certificati IP69K, in modo da risultare completamente stagni. Inoltre, il nuovo design facilita le operazioni di pulizia e manutenzione del sistema.



B&R

Power Panel IP69K



Per l'industria alimentare, dove la pulizia con getti a elevata pressione è una procedura standard, l'azienda austriaca B&R propone pannelli operatore in IP69K, che offrono un elevato livello di affidabilità e di robustezza grazie alla combinazione del frontale in acciaio inox e del design asettico. Dotati di una linea moderna e di una superficie resistente anche a lavaggi frequenti, i pannelli operatore B&R con protezione IP69K diventano uno standard per ambienti industriali critici.

Con un range che spazia dal semplice pannello operatore con schede di interfaccia modulari ai Power Panel - che integrano la tecnologia di controllo e drive - i robusti dispositivi Hmi B&R sono prodotti secondo la normativa Din 40050 con certificazione di protezione IP69K e sono disponibili con display nei formati da 5,7" a 15".

Interroll

Mototamburi sincroni con certificazione internazionale Ehedg



Gli innovativi mototamburi sincroni, progettati da Interroll per le applicazioni in ambiente asettico, sono un'ottima soluzione di azionamento, impiegato per la movimentazione colli in ambito industriale. Particolarmente adatti ai settori alimentare, farmaceutico e per l'industria dell'imballaggio, rispondono ai più elevati standard internazionali in materia di igiene e offrono una soluzione particolarmente vantaggiosa dal punto di vista energetico. Hanno ottenuto

infatti la certificazione per gli standard igienici Ehedg (European hygienic engineering & design group) e soddisfano i severi requisiti per i materiali di fabbricazione previsti per l'impiego nel settore alimentare e regolamentati dalle normative Usda/Fda e dal regolamento UE CE 1935/2004. Dispongono inoltre di guarnizioni a standard IP66 e IP69k per applicazioni wash-down ad alta pressione. Infine, riducono il consumo energetico e i tempi necessari per la loro pulizia del 30% rispetto alle soluzioni tradizionali.



Fava Giorgio Axel produce macchine per la lavorazione e la trasformazione della carne, in particolare spiedinatrici industriali per la realizzazione di spiedini rustici, da utilizzare come macchine singole o da inserire in linee di produzione. Si tratta di macchine precise, veloci e personalizzabili in base alla tipologia del prodotto ed alle necessità dei clienti.

Fava Giorgio Axel inoltre commercializza le spiedinatrici Pintro, adatte per piccole realtà o per i picchi di produzione del periodo estivo, e diversi tipi di macchine per realizzare hamburger, sia manuali che automatiche, dotate di serbatoio autonomo o da collegare alle insaccatrici.

Completano la gamma le impanatrici automatiche per la preparazione di piatti pronti.

Potrete trovare tutti i prodotti visitando il sito principale www.favagiorgioaxel.net ed il nuovo sito internet www.easyfoodindustry.it.

FAVA GIORGIO AXEL

Via Cerati 19/A 43126 Parma - tel. 0521 293734 - fax 0521 293968
info@favagiorgioaxel.com - www.favagiorgioaxel.net

Controlliamo il nostro lavoro per garantire qualità.



Tecno Brianza si può riassumere in tre parole chiave: continuità, consulenza, affidabilità

Continuità

E' questa la parola d'ordine di Tecno Brianza per il prossimo futuro.

Ma è anche il fil rouge che ha caratterizzato i primi 30 anni di storia dell'azienda lombarda. Nata come specialista nella produzione di legatrici e clippatrici, nel tempo ha affiancato a questi settori quello dei materiali di consumo e della automazioni.

Ma non solo. Tecno Brianza è leader di mercato nel settore delle legatrici. Ottime le performance anche nel comparto delle clippatrici. Il punto di forza di Tecnobrianza sta proprio nell'aver affiancato alle apparecchiature il relativo materiale di consumo, quali spaghi, reti e clips.

Consulenza

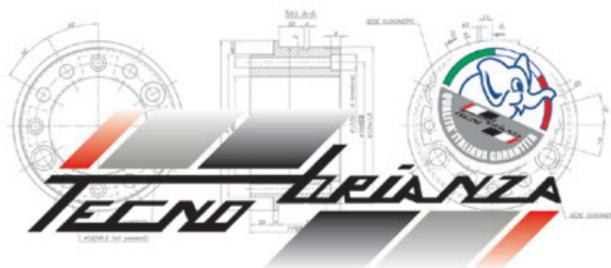
Tecno Brianza ha acquisito, ormai da alcuni anni, un know-how di consulenza tecnica per i processi produttivi della trasformazione di salumi e carni, sia grazie alla collaborazione con numerosi clienti che grazie all'esperienza di ben 35 anni maturata in oltre 600 sale di produzione.

Tutto ciò ha permesso di sviluppare una conoscenza tale da poter dare consigli sull'utilizzo dei giusti macchinari e relativi materiali di consumo, quali spaghi, clips, reti e affini, così da ottimizzare i tempi di produzione di qualsiasi tipo di prodotto da legare o da clippare.

Affidabilità

La vendita dei materiali di consumo è in continua crescita grazie anche alla garanzia di qualità che Tecno Brianza offre corredando ogni prodotto di relativa scheda tecnica e dichiarazione di alimentarietà; è inoltre in grado di fornire certificazioni BRC (Global Standard for Food Safety) ed è conforme al regolamento REACH dell'Unione Europea.

Tecno Brianza si propone come partner in grado di offrire ai propri clienti un pacchetto completo, garantendo la presenza costante e un contatto diretto, con una rete di vendita che fornisce assistenza e consulenza ed affianca il cliente nelle scelte per ottimizzare le fasi produttive, evitando perdite di tempo che si ripercuotono sui tempi di produzione.



Qualità e convenienza dal 1981



www.tecnobrianza.it

Legatrici - Clippatrici - Spaghi - Reti - Clips - Assistenza - Ricerca e Sviluppo