



SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI
ANNO 8 - NUMERO 5 - MAGGIO 2015
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ANTEPRIMA **DAIRYTECH**

Un evento tutto Dairy

La prima edizione della manifestazione dedicata alle tecnologie per l'industria lattiero casearia, si terrà dal 19 al 23 maggio 2015 a Fiera Milano. Le novità degli espositori.

Alle pagine XII e XIII

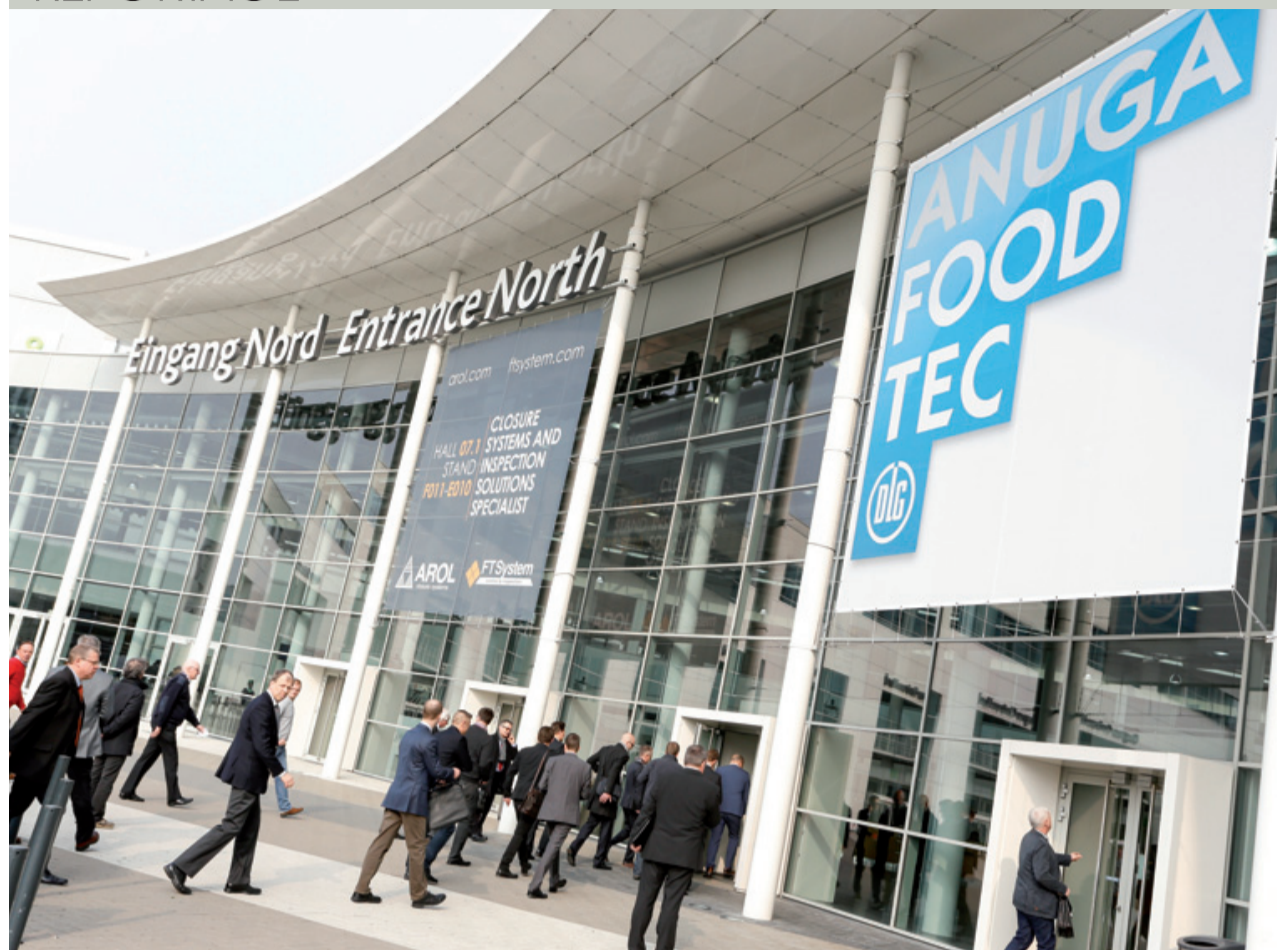
SCHEDA PRODOTTO

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende

A pagina XV

REPORTAGE

Da pagina VI a pagina XI



Anuga FoodTec guarda al futuro

Record di espositori e visitatori per il salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande. La fiera di Colonia ha fatto da palcoscenico all'evento che si è svolto dal 24 al 27 marzo.

PRIMO PIANO

Sostenibilità, priorità assoluta

Il mercato chiede filiere sempre più a prova d'impatto ambientale. Le aziende avviano iniziative per aumentare la competitività. Ma manca un quadro di riferimento chiaro.

A pagina V

FOCUS ON

La miglior difesa è l'attacco

Nato come metodo anticontraffazione, il sigillo Deyob è diventato un vero e proprio strumento di marketing moderno. Fonte di servizi rivolti a produttori e consumatori.

A pagina XIV



... l'innovazione porta i suoi frutti ...

ATTREZZATURE IN POLIPROPILENE A NORME CE

VANTAGGI TAVOLE FORATE-GRIGLIATE IN PP:
Realizzate con materie prime certificate a norma CE

Facilmente igienizzabili

Leggerezza

Robustezza

Non conducibilità termica

Eliminazione di muffe indesiderate

Maggior aerazione delle forme

Minori rivoltamenti delle forme

Resistenza nel tempo



IFT S.r.l - Via A. Merli n. 7 46037 Roncoferraro (MN) Tel. +39 0376.663.667 Fax. +39 0376. 664.408 www.iftmantova.com - info@iftmantova.com



Packaging: viva l'Italia

C'è un settore in Italia che non ha risentito della crisi. Anzi, proprio in occasione degli anni più duri per l'economia del nostro Paese, non solo ha tenuto ma ha anche mostrato segnali di crescita. E' il cosiddetto packaging. Con un fatturato superiore ai 6 miliardi di euro, il settore dei costruttori italiani di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio è uno dei comparti industriali italiani più vitali.

È, inoltre, uno dei settori italiani con la più alta propensione all'export (oltre l'80%), costituito da circa 250 aziende di dimensioni industriali, cui si aggiungono circa 300 unità produttive con caratteristiche artigianali. Un settore leader mondiale che si contende il primato internazionale con i costruttori tedeschi. Lo abbiamo visto di recente all'Anuga FoodTec (vedi articoli da pagina VI a pagina XI) dove abbiamo potuto notare la forza dei prodotti e delle soluzioni proposte dalle aziende italiane.

Oltre il 50% delle macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio vendute nel mondo sono italiane e tedesche. La leadership acquisita negli anni dai costruttori italiani di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio si basa su quattro capisaldi fondamentali: elevato livello tecnologico-qualitativo delle soluzioni proposte; estrema personalizzazione e flessibilità produttiva delle macchine, puntuale servizio di assistenza post-vendita su tutti i mercati mondiali; forte competitività, grazie alla convivenza di grandi gruppi integrati e di piccole e medie imprese altamente specializzate che offrono, nel complesso, un'intera gamma di macchinari per tutte le tipologie di prodotto.

Le aziende sono dislocate principalmente in Emilia-Romagna (dove si trova la maggiore concentrazione del settore al mondo), Lombardia, Piemonte e Veneto, regioni che assieme rappresentano più dell'80% delle aziende del comparto.

Vera e propria capitale produttiva è Bologna, nella cui provincia si trova la cosiddetta "Packaging Valley".

La maggior parte della produzione delle macchine per il confezionamento e l'imballaggio viene assorbita dal comparto alimentare (circa il 60% del fatturato del settore) e da quello farmaceutico - cosmetico - toilerie, che rappresenta poco meno del 25%. Il restante viene impiegato in settori diversi, tra i quali spiccano quello del tabacco, in cui l'industria italiana delle macchine vanta una grande tradizione, il comparto chimico - petrolchimico e quello del tissue.

Ma è sull'alimentare che il comparto made in Italy detta legge. Con soluzioni innovative sperimentate e attuate in tutto il mondo. Un bel segnale. Che fa ben sperare per il futuro. Del settore ma anche del nostro Paese.

angelo.frigerio@tespi.net



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
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 Legge 46/2004
- Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa:
Ingraph - Seregno (MB) - In caso di
mancato recapito, inviare all'uff. post. di
Rosero per la restituzione al mittente che
si impegna a pagare la relativa tariffa.
Periodico mensile
Supplemento a Formaggi & Consumi
Anno VIII - numero 5
maggio 2015
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA
L'editore garantisce la massima riservatezza
dei dati personali in suo possesso.
Tali dati saranno utilizzati per la gestione
degli abbonamenti e per l'invio
di informazioni commerciali. In base
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,
i dati potranno 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 21 aprile 2015

FILIPPINI

NUOVA SERIE MACCHINE AUTOMATICHE PER MAGAZZINI STAGIONATURA FORMAGGI

DA OLTRE 40 ANNI PROGETTIAMO E COSTRUIAMO DIVERSI MODELLI DI MACCHINE PER AUTOMATIZZARE LE LAVORAZIONI NEI MAGAZZINI DI STAGIONATURA FORMAGGI.

LE NOSTRE MACCHINE AUTOMATICHE SONO CARATTERIZZATE DA UN ALTO RENDIMENTO PRODUTTIVO ASSOCIATO A RIDOTTI COSTI DI GESTIONE E MANUTENZIONE CON RISPARMI FINO AL 50%.

... LE INNOVAZIONI



... L'AVVIAMENTO E L'UTILIZZO



... ALTRE NOVITÀ BREVETTATE



SCAFFALATURE ANTISISMICHE PER MAGAZZINI STAGIONATURA FORMAGGI

DA OLTRE 40 ANNI REALIZZIAMO SCAFFALATURE PER MAGAZZINI STAGIONATURA FORMAGGIO.

DA DIVERSI ANNI LE NOSTRE SCAFFALATURE SONO ANTISISMICHE E HANNO RISPOSTO SENZA DANNI AI VARI TERREMOTI.

LE NUOVE SCAFFALATURE SONO COSTRUITE SECONDO LE NORMATIVE EMANATE IN MATERIA DI ANTISISMICA.

LA STRUTTURA PORTANTE È IN TUBOLARE DI ACCIAIO STRUTTURALE DI FORTE SPESSORE, CHE OLTRE ALLA NOTEVOLE PORTATA HA IL VANTAGGIO DI NON TRATTENERE POLVERI E MUFFE, IMPORTANTE CARATTERISTICA IGIENICA DA NON SOTTOVALUTARE.

- 1 Magazzino stagionatura con macchina TECNICA/3
- 2 TECNICA/3 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 3 forme
- 3 TECNICA/2 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 2 forme
- 4 TECNICA/4 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 4 forme
- 5 TECNICA/1 Spazzolatrice - rivoltatrice automatica per formaggi a 1 forma
- 6 C/700 Carica - Scarica forme automatico
- 7 C/700-R Carica - Scarica forme automatico con rivoltatura
- 8 IVL/4S Ponte sviluppabile mobile semovente con tettuccio di protezione
- 9 Magazzino stagionatura con macchine TECNICA/3 (avviamento)
- 10 Pinza afferraggio forme con anelli
- 11 Grande magazzino stagionatura con scaffalature
- 12 Particolare Carica - Scarica forme C/700
- 13 TECNICA/1 SPECIALE versione INOX
- 14 LUXOR/2 Nuova macchina per pulitura tavole (brevettata)
- 15 EXPERT Nuova macchina sfilafornice automatica (brevettata)

FILIPPINI di Filippini S. & C. S.r.l.
Via dell'Industria, 32 - 42025 Corte Tegge
CAVRIAGO - Reggio Emilia (Italy)
Tel. (+39) 0522 941154 (r.a.)
Fax (+39) 0522 942446
www.filippinimacchineperformaggi.it
info@filippinimacchineperformaggi.it

FILIPPINI

MACCHINE PORZIONATRICI E GRATTUGIE PER FORMAGGI

DA OLTRE 40 ANNI LA DITTA FILIPPINI PROGETTA E PRODUCE MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DEI FORMAGGI, OFFRENDO UNA AMPIA GAMMA DI SOLUZIONI PER I CENTRI DI TAGLIO, PORZIONATURA E PER LA PRODUZIONE DI GRATTUGIATO. LA VASTA GAMMA DI MACCHINE PROPOSTE RIESCE A SODDISFARE QUALSIASI ESIGENZA DI LAVORAZIONE, CONSENTENDO DI SVILUPPARE ALTI RENDIMENTI E RIDURRE I COSTI.

... PORZIONATRICI



... GRATTUGIE INDUSTRIALI



- 1 SYSTEM GRANA porzionatrice semiautomatica
- 2 TEKNE 16/P Porzionatrice automatica
- 3 TEKNE/16 Porzionatrice automatica (3/S)
- 4 GRAN-MATIC Linea di porzionatura automatica
- 5 BB/22 Porzionatrice bocconcino
- 6 GTA/200 Grattugia per formaggi
- 7 GTA 1200 Grattugia per formaggi
- 8 GTA/1500 - 2F Grattugia per formaggi (2 forme)
- 9 Linea di produzione grattugiato
- 10 2S/15 - INOX Scrostratrice automatica per piatto e scalzo
- 11 R/15 - INOX Raschiatrice per formaggi
- 12 BM/1 - INOX Tagliatrice a filo
- 13 BM/2 Tagliatrice a filo versione speciale (2 fili)

ALTRE MACCHINE DI NOSTRA PRODUZIONE



FILIPPINI di Filippini S. & C. S.r.l.
Via dell'Industria, 32 - 42025 Corte Tegge
CAVRIAGO - Reggio Emilia (Italy)
Tel. (+39) 0522 941154 (r.a.)
Fax (+39) 0522 942446
www.filippinimacchineperformaggi.it
info@filippinimacchineperformaggi.it

Marco Nocivelli di Assofoodtec, nuovo vice presidente Anima, punta su Expo

Nelle settimane passate, in occasione della riunione del Consiglio direttivo Anima, Marco Nocivelli (attuale presidente del comparto 'costruttori impianti frigoriferi di Assofoodtec), è stato nominato vice presidente Anima con delega ai rapporti economici. Un'elezione che completa la struttura del Comitato di presidenza per il biennio 2015-2016, di cui fanno parte il presidente Alberto Caprari e altri tre vice presidenti neo-eletti (Piero Almici, Carlo Banfi, Paola Feroli). "Quest'anno l'evento dell'Expo catalizzerà l'attenzione del mondo sull'Italia", dichiara Nocivelli. "Sarà un momento importante per sottolineare come l'Italia, patria della buona cucina, sia anche patria delle buone tecnologie per la lavorazione, preparazione e conservazione alimentare. Anima e Assofoodtec si impegneranno per sottolineare le nostre eccellenze e mostrare al mondo questo aspetto a volte trascurato del nostro paese".

Danone premia "Cristina The transparent packaging" per la migliore idea innovativa

In occasione della quinta edizione dell'annuale "supplier awards" di Danone, premiazione con cui l'azienda riconosce il lavoro dei propri fornitori, Cristina The transparent packaging, leader nella produzione di packaging trasparente in Pet e Pp, si è aggiudicata il premio per la migliore idea innovativa "Best innovation idea - Iberia 2014 - raws&packs". Nel 2014 è stata infatti stretta una collaborazione tra le due aziende che ha portato alla produzione di differenti packaging idonei al confezionamento automatico e destinati al mercato spagnolo. A ritirare il premio è stato Maurizio Galimberti, sales director di Cristina The transparent packaging, orgoglioso dei risultati che l'azienda ha raggiunto in 45 anni di attività, tra cui l'ottenimento, nel 2009, della certificazione Brc-Iop con cui può garantire alti standard di igiene e sicurezza nella produzione dei packaging.

Conad: nuova catena del freddo con turbina ad alta efficienza e zero emissioni



Conad punta sulla sostenibilità e adotta, prima tra le insegne della Gdo, un'innovativa tecnologia a zero emissioni che consente di produrre freddo a temperature controllate con un notevole risparmio energetico rispetto al passato. Questo grazie all'impiego di una speciale turbina oil-free che opera senza olio e liquidi lubrificanti al suo interno. L'applicazione è stata sviluppata da Ibt Group, azienda specializzata in soluzioni per il risparmio energetico e partner esclusivo per l'Italia di Capstone, e Zudek, che ha fornito l'innovativo frigorifero ad assorbimento ad ammoniaca. L'innovativa tecnologia servirà a gestire la catena del freddo nel centro logistico di Pac 2000A-Conad a Fiano Romano nel Lazio, la più grande cooperativa del consorzio e una delle maggiori piattaforme distributive d'Europa. Il nuovo impianto di trigenerazione farà risparmiare circa 47 euro all'ora rispetto alle tecnologie tradizionali, con un saving totale all'anno, in termini di energia primaria, superiore a 4mila MWh e 350 Tep. Il che si traduce in oltre 800 tonnellate di Co2 non immesse in atmosfera.

Germania: in crescita gli acquisti di alimentari on line

Secondo uno studio di mercato dell'agenzia PwC, diffuso dalla sede Ice di Berlino, anche per i prodotti alimentari, in Germania, cresce la quota di consumatori che effettuano acquisti on line. Nel complesso, circa il 12% dei tedeschi, ad oggi, utilizza l'e-commerce per comprare generi alimentari di uso quotidiano. Secondo lo studio PwC, quindi, in questo settore vi sono ancora notevoli prospettive di crescita.

Stef, partner logistico per Expo e il padiglione Cibus è Italia



Dopo essersi strutturata per servire gli operatori di Expo in qualità di supporto logistico, Stef annuncia di essere partner ufficiale per il trasporto e la logistica del padiglione 'Cibus è Italia', l'area espositiva curata da Federalimentare e Fiere di Parma. Offrirà infatti servizi per gli operatori industriali e della ristorazione, e per le istituzioni (quali consorzi, associazioni, regioni, province), che dovranno stoccare e trasportare i prodotti food a temperatura controllata, provenienti dall'Italia e dall'Europa, fino al sito di Expo. Storage, picking, gestione pallet in/out, cross docking, servizi IT, servizio 24 ore 7 giorni su 7, customers service multi lingua, consegne notturne in area Expo, gestione pesce fresco, sono solo alcuni dei tanti servizi proposti da Stef.

Sps Ipc Drives Italia: a Parma, dal 12 al 14 maggio



Si aprirà martedì 12 maggio, per concludersi giovedì 14, la quinta edizione di Sps Ipc Drives Italia, fiera punto di riferimento per fornitori e produttori di automazione, in scena presso il quartiere fieristico di Parma. L'evento, organizzato da Messe Frankfurt Italia, in 5 anni è cresciuto dell'85%. Sono più di 100 i nuovi espositori iscritti, che si uniscono al gruppo delle aziende fedeli dalle precedenti edizioni.

La manifestazione prevede aree dedicate all'industrial software, ai system integrator, alle università e ai centri di ricerca. A completare l'offerta, un ricco programma di tavole rotonde, seminari e workshop, incentrati su tre fil rouge: automotive, pharma&beauty e food&beverage.

Koelnmesse e Corferias nell'organizzazione di Andina-Pack dal 2017



Una nuova collaborazione fra Koelnmesse e Corferias (Corporación de ferias y exposiciones). Dopo quella instaurata per la manifestazione Alimentec, infatti, nell'ottobre del 2014 i due enti hanno stretto una partnership che prevede, a partire dal 2017, il coinvolgimento di Colonia nell'organizzazione di Andina-Pack, fiera delle tecnologie per il confezionamento che si tiene dal 1991 presso il polo espositivo di Corferias a Bogotá, in Colombia. L'ultima edizione del 2013 aveva raccolto un totale di 384 espositori e oltre 18mila visitatori professionali. "Grazie a questa collaborazione stiamo strategicamente espandendo la nostra partecipazione al mercato latino-americano in una delle nostre principali aree di competenza", spiega Gerald Böse, Ceo di Koelnmesse. Infatti, dopo il Brasile, dove Koelnmesse organizza già Anutec Brazil e UrbanTec Brasil, la Colombia è ora il secondo paese latinoamericano nel quale la società è operativa.

Sealed Air premiata ai Flexible packaging achievement awards

Sealed Air food care division è stata insignita dei Flexible Packaging Achievement Awards per due innovazioni nel settore del packaging, in occasione della 59esima edizione dell' Achievement awards and innovation showcase, organizzata da Flexible Packaging Association. Nella categoria 'retail', Cryovac Darfresh on Tray ha ricevuto il riconoscimento più elevato, mentre Cryovac Freshness Plus ha vinto il premio d'Oro per le categorie 'innovazioni tecniche' e 'sostenibilità'. "Siamo onorati di essere riconosciuti come leader nei settori dell'innovazione e della sostenibilità mentre continuiamo a creare nuove soluzioni e nuovi prodotti per soddisfare le esigenze dei nostri clienti in termini di freschezza, qualità e immagine", ha dichiarato Sean Brady, direttore marketing di Sealed Air Food Care. Grazie alla combinazione di un sistema di vassoi preconfezionati con un materiale versatile per sottovuoto skin, Darfresh on Tray estende la durata del prodotto, riducendo lo spreco alimentare, elimina lo scarto di materiale per offrire un'alternativa più ecologica, utilizzando il 40% di materiale in meno rispetto ad altre soluzioni tray skin. I materiali Cryovac Freshness Plus estendono la durata dell'alimento, proteggendone l'aroma. Le tecnologie di packaging attivo eliminano gli odori dagli alimenti per massimizzarne il sapore, il colore e la qualità, eliminando e riducendo la necessità di additivi e conservanti.

Tavola rotonda Anie: bilancio 2014 a +5% per le aziende dell'automazione industriale

In occasione della tavola rotonda "Telecontrollo: il successo dell'innovazione made in Italy", organizzata nelle scorse settimane da Anie Automazione e Messe Frankfurt Italia, sono stati presentati progetti e soluzioni esistenti per la costruzione di una smart community, con l'obiettivo di migliorare prestazioni e vivibilità di reti, città e industria. Da sistemi integrati per la gestione e l'efficienza delle risorse idriche e delle reti energetiche a strumenti di misura, monitoraggio e ottimizzazione dei consumi; dalla semplificazione e interpretazione dei database, alla protezione dei dati, sino all'integrazione delle fonti rinnovabili sulle reti di distribuzione e di trasmissione dell'energia elettrica. Soluzioni sviluppate dall'industria italiana dei sistemi di telecontrollo e monitoraggio di reti e impianti, che continua a crescere: "Dopo il +3% di fatturato 2013, le aziende dell'automazione industriale di Anie, che rappresentano il 90% circa del comparto, hanno chiuso il primo semestre 2014 con +6% e confermeranno il trend positivo con la chiusura del bilancio (+5% circa)", ha spiegato Giuliano Busetto, presidente dell'Associazione. L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la 14esima edizione del Forum Telecontrollo, mostra convegno itinerante che si terrà negli spazi dell'HangarBicocca il 29 e 30 settembre.

L'italiana Rotoprint Sovrastampa premiata dalla World Packaging Organisation



La Rotoprint Sovrastampa di Lainate, di proprietà della famiglia Arici, è tra le vincitrici del WorldStar Packaging Award 2015, il premio più importante del settore imballaggi assegnato ogni anno, fin dal 1970, dalla World Packaging Organisation. La giuria ha analizzato 265 progetti, provenienti da 37 paesi del mondo, e assegnato riconoscimenti ai migliori lavori di stampa e packaging in otto categorie. Per il 'beverages' ha vinto un lavoro di sovrastampa della Rotoprint, che con il suo metodo brevettato consente di modificare graficamente gli imballaggi già stampati, riciclandoli al 100%, azzerando gli sprechi, facendo risparmiare le aziende, riducendo le tempistiche e preservando l'ambiente. In 40 anni di attività Rotoprint ha evitato che fossero mandati in discarica o all'inceneritore ben oltre 800mila Km di imballaggi. La cerimonia ufficiale per la consegna dei premi si terrà il 19 maggio a Milano, ospitata da Ipack-Ima in collaborazione con Expo 2015.



Sostenibilità, priorità assoluta

Il mercato chiede filiere sempre più a prova d'impatto ambientale. Le aziende avviano iniziative per aumentare la competitività. Ma manca un quadro di riferimento chiaro.

La sostenibilità della supply chain è divenuta priorità assoluta per le imprese di tutto il mondo. Infatti, secondo un'indagine internazionale condotta da Dnv Gl - Business assurance (uno dei principali enti di certificazione a livello mondiale) e dall'istituto di ricerca Gfk Eurisko, sono sempre più pressanti le richieste da parte del mercato in questa direzione, ma le aziende devono fare i conti con un quadro di riferimento poco chiaro.

"Con la globalizzazione e la moltiplicazione degli intermediari, una supply chain sicura e difendibile è importante per evitare problematiche che possono incidere sulla performance dell'azienda", ha dichiarato Luca Crisciotti, Ceo di Dnv Gl. "Sotto la spinta delle pressioni dei clienti, la sostenibilità degli approvvigionamenti sta diventando un requisito sempre più importante. Le aziende che non prenderanno provvedimenti faranno fatica a reggere la competizione".

Il sondaggio ha interessato un campione di 2.061 professionisti che lavorano per aziende appartenenti a diversi comparti nei settori primario, secondario e terziario in Europa, Nord America, Centro Sud America e Asia. Uno dei dati più rilevanti riguarda la percentuale di aziende che tiene conto degli aspetti legati alla sostenibilità al momento di scegliere un fornitore o di prendere decisioni di acquisto. Si tratta infatti del 96%. Il criterio di scelta principale è l'impatto ambientale (56%), seguono la salute e la sicurezza dei lavoratori (51%) e gli aspetti economici (43%). Ciò che si sta sviluppando, secondo la ricerca, è un approccio strutturato: il 42% delle società adotta policy formali per la sostenibilità della supply chain, una percentuale che aumenta al 57% se le aziende

Caratteristiche del campione intervistato:

- Aree di appartenenza: Europa, Nord America, Centro Sud America e Asia.
- Totale professionisti intervistati: 2.061.
- Il 12% degli intervistati fa parte del top management, il 51% è direttamente coinvolto nella gestione tecnica.
- Settori: 3% aziende del settore primario (agricoltura), 61% del settore secondario (attività produttive) e 31% del terziario (servizi e trasporti).
- Il 24% delle aziende coinvolte conta meno di 50 addetti, il 32% tra 50 e 249 e il 41% da 250 addetti o più.
- Il campione comprende 68 aziende definite 'leader' (classificazione basata su un'autovalutazione del grado di maturità aziendale nella gestione sostenibile delle supply chain).
- Il 60% dei leader ha una presenza internazionale e il 79% ha fornitori internazionali.

Il questionario è stato somministrato con metodologia Cawi (Computer assisted web interviewing).

DNV GL

Dnv Gl è uno dei principali enti di certificazione a livello mondiale. Opera in oltre 100 paesi con 16mila professionisti e aiuta le aziende a garantire l'efficienza delle proprie organizzazioni, dei prodotti, del personale, delle strutture e delle catene di fornitura attraverso servizi di certificazione, verifica, valutazione e formazione. E' inoltre membro attivo di numerosi comitati di organizzazioni internazionali per lo sviluppo di standard globali e nazionali.

sono di grandi dimensioni.

Per quanto riguarda la sostenibilità della filiera, sono i clienti a rappresentare il gruppo di stakeholder più interessato in materia: l'80% delle imprese è stata oggetto di pressioni per dimostrare la sostenibilità della propria supply chain direttamente dai clienti, mentre solo il 33% ha ricevuto richieste in merito da parte delle autorità, delle comunità locali (7%), delle Ong (4%) e dei sindacati (2%).

Le aziende, nonostante ritengano di essere solo all'inizio, hanno già compiuto sforzi concreti per rendere più sostenibili le proprie supply chain. L'iniziativa più comune è costituita dagli audit sui fornitori: il 41% delle imprese dichiara di averne intrapreso uno negli ultimi tre anni. Tra le grandi aziende, una su tre adotta una policy ad hoc, mentre fra le piccole, solo il 15% vi provvede e il 36% non ha intrapreso alcuna iniziativa a riguardo. Quello del food and beverage è risultato uno dei settori più dinamici, con il 47% delle imprese che ha condotto audit e il 36% che ha adottato e comunicato politiche per la sostenibilità della filiera. La media delle iniziative, comunque, resta limitata: i due terzi delle aziende estendono le attività solo ai fornitori di primo livello (quelli da cui acquistano direttamente), senza esercitare un controllo a monte.

Le problematiche per lo sviluppo di questi provvedimenti sono principalmente due. Anzitutto la mancanza di fondi (aggravata dai tempi di crisi), poi la mancanza di un quadro di riferimento chiaro e armonizzato. Le difficoltà più ricorrenti, segnalati dagli intervistati, sono la contraddittorietà delle richieste da parte dei clienti (22%), la mancanza di consensi su come procedere (21%) e le resistenze da parte del-

la supply chain (20%). Nonostante questi ostacoli, per il 40% degli intervistati i benefici superano i costi, soprattutto per quanto riguarda il miglioramento della capacità di soddisfare le esigenze dei clienti (54%). A giudizio delle aziende, la sostenibilità della supply chain contribuisce a ottenere successo sul mercato, perché soddisfa le richieste dei clienti (+2%), fa guadagnare vantaggio competitivo (+19%), accresce la quota di mercato (+17%) e migliorare la reputazione del marchio (+7%). Questi i motivi per cui il 66% delle imprese intende migliorare la sostenibilità della propria filiera entro i prossimi tre anni. Certamente sarà necessario sviluppare standard e linee guida più uniformi. Sono infatti troppo numerose le opzioni esistenti, in materia di norme e approcci, per garantire la sostenibilità delle filiere. Ad esempio, il settore alimentare, particolarmente focalizzato sulla sicurezza del cibo, ha integrato nella documentazione delle pratiche per la sicurezza anche alcuni aspetti di sostenibilità delle forniture. La distribuzione alimentare al dettaglio, invece, ricorre a uno schema che valuta le performance dei fornitori dal punto di vista sociale (relativamente alle pratiche di gestione del personale e alle condizioni di lavoro) e ci sono anche schemi specifici di responsabilità sociale d'impresa e schemi di approvvigionamento 'equo e solidale' per le derrate agricole primarie. Questa eccessiva varietà di opzioni spinge le aziende, soprattutto le più grandi, a sviluppare standard interni. Con l'aumento delle pressioni da parte degli stakeholder, sarà inevitabile la creazione, nel breve periodo, di standard di settore per la sostenibilità della supply chain.

Francesco Ferrario

96%

Le aziende che tengono conto degli aspetti legati alla sostenibilità al momento di scegliere un fornitore o di prendere decisioni di acquisto

80%

Le imprese che hanno ricevuto pressioni, direttamente da parte dei clienti, per dimostrare la sostenibilità della propria supply chain

41%

Le imprese che dichiarano di aver intrapreso un audit negli ultimi tre anni

40%

Le aziende del settore food and beverage che hanno condotto audit

36%

Le aziende del settore food and beverage che hanno adottato e comunicato politiche per la sostenibilità della filiera

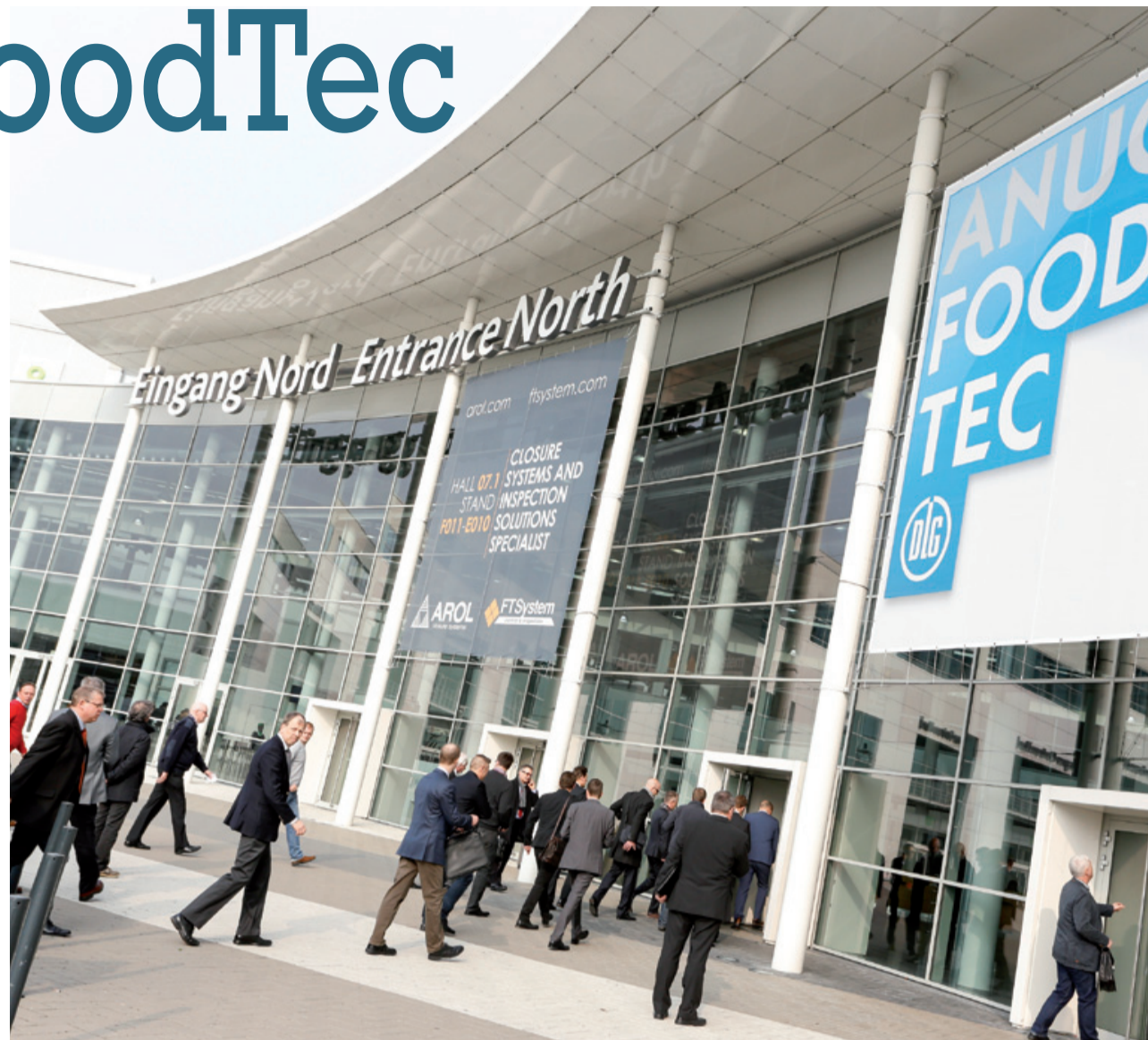
40%

Gli intervistati che ritengono i benefici di una filiera sostenibile superiori ai costi

Anuga FoodTec guarda al futuro

Record di espositori e visitatori per il salone internazionale delle tecnologie alimentari e delle bevande. La fiera di Colonia ha fatto da palcoscenico all'evento che si è svolto dal 24 al 27 marzo. Segnali positivi da parte dell'industria. L'efficienza delle risorse e la sostenibilità i temi più trattati.

a cura di Margherita Bonalumi



E' record di espositori e visitatori per Anuga FoodTec. La manifestazione, andata in scena dal 24 al 27 marzo, migliora e amplifica i risultati della precedente edizione. Lo sottolinea Katharina C. Hamma, direttrice di Koelnmesse: "Oltre 45mila esperti del settore hanno sfruttato le quattro giornate per informarsi sulle innovazioni e sugli sviluppi del settore: un aumento del 6%. Mentre la percentuale di visitatori internazionali è stata ancora una volta superiore al 50%. L'idea di soluzioni complete e chiavi in mano registra un elevato consenso tra espositori e visitatori. In questo modo Anuga FoodTec ha potuto crescere con successo negli anni e svilupparsi a livello qualitativo".

Importanti manager e direttori di produzione di tutte le principali aziende alimentari internazionali hanno partecipato ad Anuga FoodTec per parlare con gli espositori circa l'ottimizzazione, lo sviluppo e le nuove installazioni dei loro impianti. Tra gli altri ricordiamo i manager di Coca Cola, Fonterra, ITC, Mafrig, Mondelez, Nestlé, Tyson o il Gruppo Yili.

"A Colonia sono state presentate numerose innovazioni e tutti gli aspetti rilevanti della produzione di alimenti e bevande", sottolinea Reinhard Grandke, direttore esecutivo di Dlg - Società Tedesca indipendente per l'Agricoltura che organizza con Koelnmesse

la fiera - e presidente del comitato di Anuga FoodTec. "Grazie a un programma appositamente pensato i visitatori hanno potuto farsi un'idea delle tematiche di settore attuali e degli sviluppi innovativi nell'industria alimentare in tutto il mondo". L'ulteriore aumento del 6% dei visitatori dopo il notevole risultato del 2012 è assolutamente

IL CORDOGLIO

L'edizione 2015 di Anuga FoodTec è stata funestata da un grave lutto. Numerosi passeggeri del volo German Wings che si è schiantato il 24 marzo sulle Alpi dovevano partecipare all'evento. Fra questi una significativa rappresentanza del mercato spagnolo. Ai parenti delle vittime e agli operatori del settore coinvolti, il cordoglio delle redazioni di Tespi Mediagroup.



Lo stand dell'azienda spagnola Mimasa, chiuso per lutto

in armonia con il clima di ottimismo in cui Anuga FoodTec è iniziata. Oltre 1.500 espositori, ovvero 14% in più rispetto all'edizione precedente, hanno partecipato alla manifestazione coprendo un'area di 121mila metri quadrati. Circa il 56% degli espositori proveniva dall'estero.

Ad Anuga FoodTec erano presenti aziende di tutte le dimensioni che hanno potuto mostrare il loro know how nei settori: food processing, food packaging, food safety, ingredients e services & solutions.

Vale la pena segnalare la richiesta di nuove tecnologie e soluzioni intelligenti per la lavorazione, la produzione e l'imballaggio di alimenti e bevande. Segno evidente di una rinnovata fiducia degli operatori dopo la grande crisi degli scorsi anni.

L'efficienza delle risorse e la sostenibilità sono stati fra i temi più trattati sia nell'ambito delle conferenze sia negli incontri con gli operatori dei vari settori. In vista delle sfide del futuro, concetti quali il risparmio di energia, di acqua e di materie prime hanno riscontrato un interesse particolare. In questo ambito la fiera ha potuto generare impulsi importanti in riferimento a redditività, sostenibilità e concorrenzialità. Da segnare sull'agenda subito, l'appuntamento per la prossima edizione di Anuga FoodTec, fissato fra tre anni, dal 20 al 23 marzo 2018.

I NUMERI DELLA FIERA

1.501
gli espositori

+14%

degli espositori rispetto al 2012

49

i paesi da cui provengono gli espositori

121 mila
superficie lorda dell'esposizione
metri quadrati

649

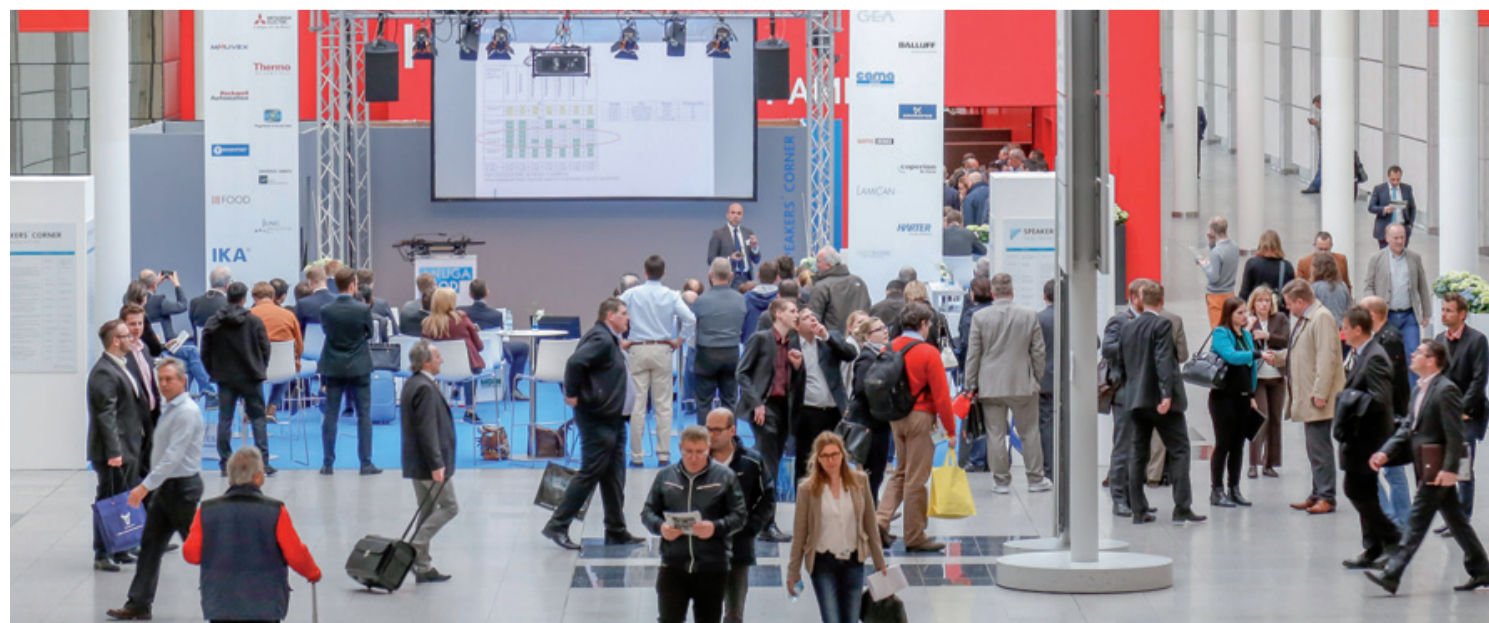
aziende espositrici tedesche

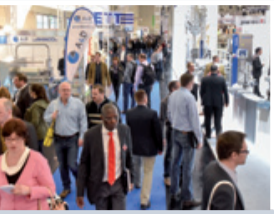
45 mila
i visitatori

+6%
dei visitatori rispetto al 2012

137

i paesi da cui provengono i visitatori





CMT



In foto: Paolo Tomatis, area sales manager, ed Elena Giordanengo, sales department

Paolo Tomatis, area sales manager

“Circa l’80% del nostro fatturato proviene dall’estero. Soprattutto da Russia, Turchia e dall’area del sud America, in particolare Argentina, Messico e Brasile, paese quest’ultimo dove il business sta rallentando a causa dei dazi, che hanno superato il 40%. Questi primi mesi del 2015 hanno fatto registrare un trend positivo per Cmt, con una leggera crescita che ci ha permesso di pianificare le consegne già fino a novembre di quest’anno. Ed è proprio la conse-

gna a lungo termine, da sei a nove mesi, che non ci permette di sfruttare appieno la svalutazione dell’euro in corso, anche se comunque è una condizione che aiuta ad aumentare l’interesse verso i prodotti italiani. Ad Anuga FoodTec presentiamo un prodotto top di gamma: la nuova filatrice a vapore in continuo, che consente di produrre diversi prodotti, come ad esempio mozzarelle e pizza cheese, con alto rendimento e risparmio energetico”.

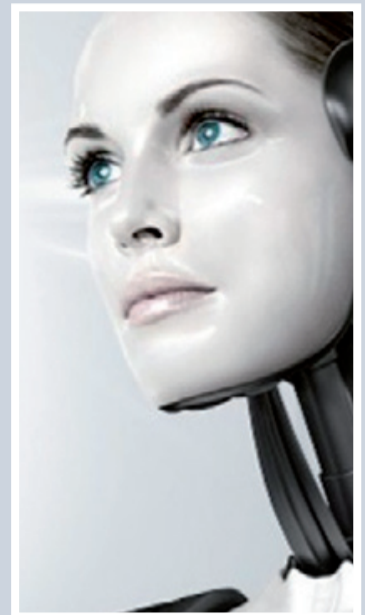
PFM



Da sinistra: Daniele Fioravanti, area sales manager; Piotr Pietrasik di Imapak (agente Pfm in Polonia); Moustarhfir Abderrahim, area sales manager

Daniele Fioravanti, area sales manager

“In fiera presentiamo la nuova Doypack D-320 Duplex, per il confezionamento di formaggi grattugiati, puree di frutta e minestre. Anche grazie alle esportazioni in tutto il mondo, il 2015 è iniziato con un andamento stabile rispetto allo scorso anno per la Pfm, azienda vicentina conosciuta soprattutto per le tecnologie di confezionamento dei formaggi duri. E’ possibile che la svalutazione dell’euro possa influire positivamente sul nostro business, ma è ancora troppo presto per verificarne gli effetti. La legge Sabatini, invece, è uno strumento che alcuni nostri clienti hanno effettivamente utilizzato negli anni passati, mentre ultimamente non stiamo più registrando casi di adesione”.



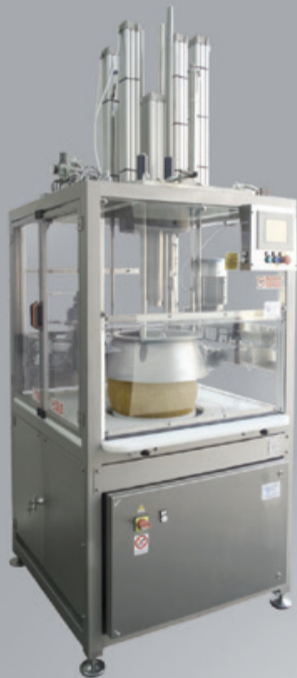
segue

VII

TAGLIO
FORMAGGIO



Porzionatrice automatica a peso fisso. Rock 23



Sezionatore / Discatrice automatica. Rock 21



Porzionatrice automatica a roccia. Rock 22



Porzionatrice da banco. Rock 18

Dalla gastronomia al confezionatore professionale,
INNOVATIVE MACCHINE PER IL TAGLIO
di piccole, medie, grandi quantità di formaggio.



Sezionatore a filo elettrico. Rock 16



Sezionatore orizzontale a roccia. Rock 13



Porzionatrice a roccia semi-automatica. Rock 20



Porzionatrice Automatica a peso fisso e variabile, per formaggi duri, semi-duri e morbidi. Rock 20 Plus



Marcello Fava, titolare

“Esportiamo soprattutto in Inghilterra, Cina, Stati Uniti, per una quota export sul fatturato pari a circa il 20%. Qui in fiera ci auguriamo di avviare nuovi contatti con i paesi dell’Est, per mantenere e migliorare, speriamo, il trend positivo che ha caratterizzato i primi mesi del 2015. Un andamento che, nel nostro caso, non penso sia favorito né dalla svalutazione dell’euro (sono convinto che a fare la differenza non possano essere i prezzi bassi), né dalla Nuova Sabatini (anche se alcuni nostri clienti l’hanno utilizzata nel 2014). La nostra offerta si compone di una gamma completa di macchinari per salumi, formaggi, dolci e altro ancora, ma qui a Colonia, in particolare, presentiamo la nuova macchina per arrostiti manuali da banco”.

SOCIETA' COOPERATIVA BILANCI



Da sinistra: Enrico Valieri, sales area manager e Giampaolo Fantinato, regional export manager

Giampaolo Fantinato, regional export manager

“L’inizio del 2015, al momento, fa registrare un andamento stabile rispetto allo scorso anno. Ma ci sono buone prospettive di crescita, anche grazie alla svalutazione dell’euro, che ha sbloccato ordini fermi non solo nei mercati con valuta americana, ma anche dalla Turchia e dalla Romania. La Società Cooperativa Bilanci è conosciuta in tutti i segmenti del food per le macchine check weigher e opera nel mondo tramite otto filiali dirette, in Spagna, Portogallo, Francia, Germania, Olanda, Svizzera, Inghilterra e Stati Uniti, per una quota export che supera il 30% del fatturato aziendale. Ad Anuga FoodTec presentiamo la nuova Selecta, macchina per il controllo del peso con un rendimento di 240 pezzi al minuto, che sta catturando l’attenzione di molti operatori per l’interessante rapporto qualità prezzo”.

DELLA TOFFOLA



Alberto della Toffola, sales director

“Ci occupiamo di packaging e processo per tutti i settori del campo alimentare e proponiamo anche un’etichettatrice a tecnologia roll-fed, destinata soprattutto al segmento beverage. Se la svalutazione dell’euro potrà influire positivamente sul nostro business, quella del rublo sta compromettendo i nostri scambi con la Russia, uno dei principali mercati di riferimento per le nostre esportazioni, insieme al resto dell’est Europa, all’Asia, all’Africa e all’area pacifica. Circa l’85% del nostro fatturato, infatti, corrisponde alla quota export, che abbiamo consolidato nei primi mesi del 2015”.

ILPRA



Roberto Pasquali, marketing

“Siamo soddisfatti dell’andamento di questi primi mesi dell’anno e dei buoni risultati che abbiamo ottenuto alle fiere a cui abbiamo partecipato finora. Anche se gli Stati Uniti, insieme a Emirati Arabi e Inghilterra, sono uno dei nostri mercati di riferimento, non abbiamo ancora notato risvolti positivi dovuti alla svalutazione dell’euro, mentre la manovra sembra aver rallentato il mercato italiano. La nostra offerta si compone di riempitrici, termoformatrici e saldatrici destinate al mercato del food e anche non food. Il nostro prodotto di punta è sicuramente la Food pack speedy, una termosaldatrice semiautomatica per medie produzioni, che ad esempio, tra le altre applicazioni, permette il confezionamento skin. In fiera, invece, presentiamo la nostra ultima nata: la Fill seal 5000, dosatrice di liquidi o di piccole parti solide, migliorata nell’estetica e con innesti in alto che garantiscono anche massima lavabilità e igiene”.

CLEVERTECH

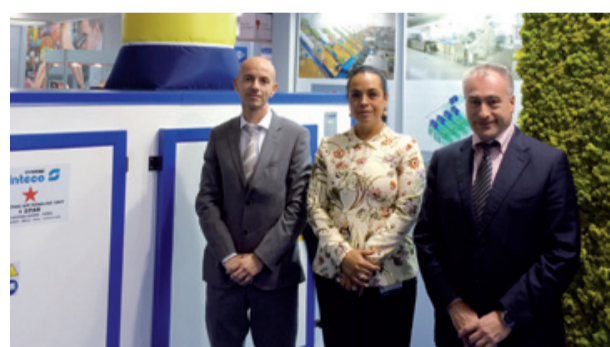


Da sinistra: Alberto Caselli e Friedrich Jürgen, entrambi sales area manager

Alberto Caselli, sales area manager

“La Cleverttech propone continuamente novità. Qui a Colonia, ad esempio, presentiamo le ultime tecnologie per l’automazione del fine linea e la depallettizzazione, rivolte non solo al settore del food al completo, ma anche a quello dei detergenti, dell’home care e beauty care. Se abbiamo chiuso il 2014 con un fatturato di 24 milioni di euro, l’incremento del 10% registrato in questa prima parte del 2015 ci fa sperare di concludere l’anno a 28 milioni. L’export rappresenta il 90% del nostro giro d’affari, che coinvolge aree come il sud America, il Medio Oriente, il far east, il centro-nord Europa e gli Usa, verso i quali siamo fiduciosi che presto possano incrementare le esportazioni grazie alla svalutazione dell’euro”.

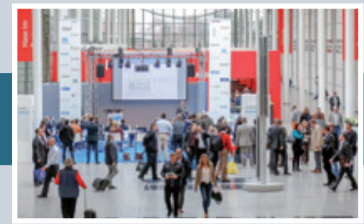
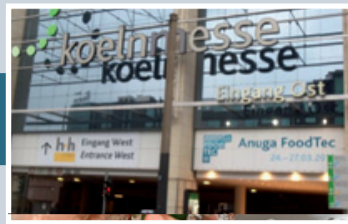
SINTECO



Da sinistra: Diego Colombo, direttore generale; Juliana Marinoni, amministratrice; Franck Adam, direttore commerciale

Franck Adam, direttore commerciale

“Esportiamo in tutto il mondo, ma i principali acquirenti sono gli Stati Uniti, la Russia e l’Asia. I nostri prodotti di punta sono le camere bianche e i locali per la lavorazione di formaggi e carni. L’ultima novità è una macchina ‘standard’ per il trattamento dell’aria, completamente made in Italy, che va a completare alla base la gamma e che sta catturando l’attenzione di molti operatori qui in fiera. Pochi dei nostri clienti italiani ricorrono alla Sabatini Bis, anche perché noi stessi offriamo soluzioni di finanziamento vantaggiose, sia a livello nazionale sia internazionale. Per quanto riguarda, invece, la svalutazione dell’euro, è un provvedimento che non può dare prospettive a lungo termine. Dal canto nostro abbiamo pensato di proporre soluzioni dall’ottimo rapporto qualità prezzo, per restare sempre competitivi anche sui mercati internazionali”.



VERIPACK



Massimiliano Liuzza, sales director

"Circa il 70% del nostro fatturato è rappresentato dall'export, che in questi mesi ci sta regalando brillanti risultati, con un incremento significativo rispetto allo scorso anno. E' stabile, invece, il mercato italiano. Le zone sulle quali operiamo maggiormente sono l'India, l'Asia, il Canada, gli Usa, l'est e il nord Europa, oltre al sud Africa. L'influenza positiva sul mercato di iniziative come la Nuova Sabatini o di manovre come la svalutazione dell'euro è relativa. Nel primo caso perché per poter accedere alle agevolazioni bisogna comunque investire cifre notevoli (e questo possono farlo solo le aziende che hanno già una buona condizione economica). Nel secondo caso perché le aziende estere hanno proporzioni molto più grandi di quelle italiane e quindi con molta disponibilità economica. Di conseguenza, che l'euro sia più debole non costituisce una condizione determinante. Il nostro prodotto di punta è sicuramente la nuova linea di termoformatrici Vkf che garantisce performance, qualità e affidabilità alle medie e grandi aziende nei settori produttivi di fresh food e prodotti medicali".

DI MAURO



Da sinistra: Matteo de Martino, research and development manager, e Armando Accarino, graphic & marketing manager

Armando Accarino, graphic & marketing manager

"Di Mauro è un'azienda focalizzata nell'imballaggio flessibile stampato il rotocalco. Lavoriamo per diversi comparti del settore alimentare (salumi, formaggi, surgelati, confectionary e beverage), con una specializzazione nel segmento del fresco e realizziamo il nostro fatturato sia in Italia sia all'estero (Germania, Polonia, Francia e Paesi Bassi). Tra il 2003 e il 2015 è stato costruito un nuovo sito di produzione che ci consente di concentrarci ancor di più sull'innovazione dei nostri prodotti. Oltre alla riduzione dell'impatto ambientale, tra i nostri focus figura soprattutto la riduzione degli sprechi di cibo, acqua ed energia, attraverso imballaggi che migliorino e allungino la vita dei prodotti. Un impegno che raccoglie diversi riconoscimenti: il nostro Twist-Pack ha vinto l'Alufoil Trophy 2015, categoria Consumer Convenience, ed è tra i finalisti dell'Oscar dell'imballaggio".

CSF INOX



Angelo Dobelli, export manager

"Di certo il prodotto più rappresentativo della nostra realtà è la pompa centrifuga serie CS, ma presenteremo a breve anche una nuova pompa volumetrica che siamo convinti possa aiutarci a consolidare i dati positivi del 2015. Un anno in cui finalmente si respira aria di ripresa. La nostra azienda esporta prevalentemente in Spagna, Scandinavia e Germania, per una quota export del 35%. Anche se non abbiamo ancora rapporti commerciali con il mercato Usa, siamo convinti che la svalutazione dell'euro possa indubbiamente aumentare l'appeal dei prodotti made in Italy".



segue



NEW PATENT

EVOLVING CONTINUOUSLY - IN CONTINUA EVOLUZIONE
 SERVIZIO DELL'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA • FOR 45 YEARS SERVICING THE DAIRY INDUSTRY • DA 45 ANNI A SERVIZIO DELL'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA • FOR 45 YEARS SERVICING THE DAIRY INDUSTRY

SUPERFICIE VULCAN

SUPERFICIE SABBIAITA



COSTRUZIONI MECCANICHE E TECNOLOGIA

Via Cuneo, 130 - 12016 PEVERAGNO (CN) - ITALY
 Tel. + 39 0171 339456 - Fax + 39 0171 339771
 www.cmt-spa.com - info@cmt-spa.com





INOVA FOOD - VEMAG

FRIGOR BOX INTERNATIONAL



Maurizio Fantini, sales manager

“L’India è uno dei mercati di riferimento per il nostro export, che costituisce il 48% del business aziendale. E proprio dal mercato indiano, che ha ricominciato a investire, iniziamo a percepire i benefici della svalutazione dell’euro: sono infatti ripartiti ordini bloccati da tempo. Meno efficace, invece, dal nostro punto di vista, lo strumento della Nuova Sabatini, a cui non è così semplice accedere. Europa, Polinesia e Medio Oriente sono gli altri nostri paesi di sbocco, in cui sono molto apprezzati i nostri complessi frigoriferi. Ad Anuga FoodTec presentiamo il nuovo abbattitore a carrelli, chiavi in mano, che offre al cliente la possibilità di gestire in autonomia la pulizia delle batterie, senza l’intervento di un tecnico”.

SEALED AIR DIV. FOOD CARE



Roberta Ghezzi, marketing communications manager

“In fiera presentiamo prodotti e tecnologie all’avanguardia, progettate per soddisfare l’efficienza operativa e le sfide relative agli sprechi alimentari, con particolare attenzione all’igiene e agli standard di sicurezza lungo tutta la catena di fornitura. Sealed Air offre soluzioni che aumentano le prestazioni del packaging migliorando la sicurezza alimentare e la shelf life del prodotto, grazie ai propri sistemi a elevata tecnologia, tra cui Cryovac Darfresh on Tray, Cryovac Sealappeal e Cryovac Grip&Tear. Mentre con Cryovac Proaseptic (packaging asettico) offre nuovi livelli di praticità e maggiore durata di conservazione. Diversey Enduro Power, invece, è una gamma di schiume per la pulizia che permette una diminuzione del 50% nell’utilizzo di acqua, livelli chimici ridotti fino al 33% e un tempo di risciacquo inferiore del 50% rispetto alle schiume standard”.



Alessandro Menozzi, titolare

“Inova Food distributrice in Italia i prodotti dalla tedesca Vemag (macchine e linee di insacco, porzionatura e formatura per la produzioni di carni macinate, salumi, prodotti da forno e dolciari, coe-trusti e gastronomia) e della Vemag Anlagenbau (forni di cottura, affumicatura, camera di asciugatura, raffreddamento, congelamento e tunnel di pastorizzazione). L’offerta si contraddistingue per la versatilità degli impianti e l’attenzione rivolta all’ambiente e al consumo di energia. Sono numerose le novità presentate in fiera, tra cui segnaliamo le nuove serie Aeromat II e Towerpool e le nuove serie MMP 223 (formatrice), LPG 214 (porzionatrice isometrica), i dosatori a testina rotante, le valvole di separazione (denervatrici) continue. In particolare la AML 273, formatrice di polpette a bassa pressione con carico automatico in vaschetta, ha vinto il premio FoodTec Award 2015. La Nuova Sabatini costituisce, a nostro avviso, uno strumento indiscutibilmente interessante, ma non sufficientemente divulgato. Personalmente propongo spesso finanziamenti in abbinamento alla Nuova Sabatini, ma l’incertezza sul futuro del mercato induce molte imprese a rinunciare all’investimento”.

SIREC



Antonella Bianchino, marketing

“Sirec realizza pavimenti e rivestimenti in resina epossidica e poliuretana per l’industria, che rispettano le normative europee e nazionali in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro nei reparti produttivi e per la tutela della salute dei consumatori. Il nostro prodotto di punta è il pavimento in malta spatolata in resina epossidica, molto versatile nella sua destinazione, mentre in fiera presentiamo i pavimenti in resina epossidica antibatterici. La nostra quota export, attualmente, si attesta intorno al 10%, con esportazioni rivolte soprattutto all’Unione Europea e alla Svizzera. Il nostro principale campo d’azione rimane perciò il mercato italiano, che fortunatamente lascia intravedere i primi segnali positivi”.

TECNOSISTEM



Silvio Grassi, area manager

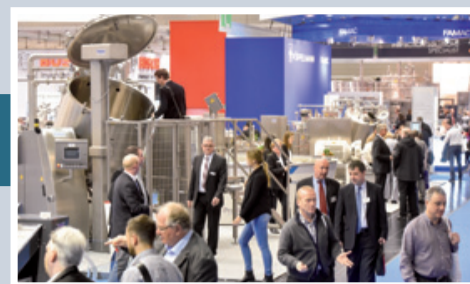
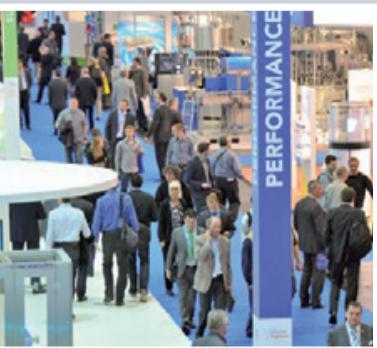
“Tra i mercati di riferimento di Tecnosistem all’estero, dove realizziamo circa il 50% del fatturato aziendale, sono in crescita gli Emirati Arabi e gli Stati Uniti, mentre resta stabile l’area europea. I nostri punti di forza sono la flessibilità delle soluzioni proposte e la possibilità di personalizzarle in base alle singole esigenze. In fiera abbiamo scelto di presentarci in simbiosi con altre aziende per proporre una linea completa per il settore lattiero caseario. A maggio saremo invece a Meat Tech con i nostri prodotti rivolti al mondo della carne. Anche se non abbiamo ancora rilevato riscontri diretti, siamo convinti che la svalutazione dell’euro possa aiutare il nostro business, anche se si tratta di una manovra che favorisce tutta l’eurozona. Dovremo essere bravi a far emergere la nostra proposta rispetto a quella dei competitor europei”.

SORDI



Roberto Menardo, specialista di processo

“Cavallo di battaglia aziendale sono gli impianti uht, introdotti da Sordi fin dal 1961, ma anche le caldaie di coagulazione per i formaggi. L’estero rappresenta ben il 95% del fatturato, con esportazioni che ogni anno raggiungono in misura diversa i nostri paesi di riferimento. Ad esempio, nell’ultimo anno il mercato russo ha subito un brusco freno, mentre Africa ed Estremo Oriente ci hanno regalato buoni risultati. L’Italia è una delle aree meno in fermento, quindi la Nuova Sabatini rappresenta uno strumento potenzialmente interessante. Peccato che, mentre la prima Sabatini funzionava benissimo, ora in pochi prendono in considerazione la nuova legge. Questo si spiega con la mancanza di lungimiranza che interessa l’Italia, dove molti clienti ancora si ostinano a comprare macchine usate, perdendo non solo capitale ma anche competitività”.



DIMA



Siham Chihab, export manager

“Esportiamo le nostre tecnologie in tutto il mondo, per una quota export sul fatturato aziendale che equivale al 93%. A farla da padroni sono soprattutto paesi come gli Usa, l’Australia e il Nord Africa, ma ultimamente abbiamo siglato un buon contratto anche in India. Il trend con cui è iniziato il 2015 è decisamente ottimo e ci aspettiamo ulteriori influenze positive anche dalla svalutazione dell’euro, in quanto, a livello internazionale, tutti si confrontano con il dollaro americano. La manovra, invece, rappresenterà uno svantaggio per coloro che importano dagli Usa. Anche la Nuova Sabatini sta smuovendo il mercato: alcuni nostri clienti infatti stanno aspettando il finanziamento. In fiera presentiamo un impianto per la filatura a vapore, con dimensione da laboratorio, destinati alle aziende che vogliono industrializzarsi”.

TECNOLAT



Carmine Mari, sales manager

“Fortunatamente questo 2015 è iniziato con un trend in crescita a livello di ordini. Siamo coperti fino a ottobre, un fenomeno che non si registrava da anni. Anche la svalutazione dell’euro potrebbe risultare positiva per il mercato, nonostante gli Usa non siano più tra i principali paesi in cui esportiamo, rappresentati invece da India, Russia, Arabia Saudita, Turchia e sud America. Recentemente, con le nostre unità di pastorizzazione e polivalenti, siamo arrivati anche in Australia e Islanda. In passato, abbiamo avuto molto a che fare con la ‘vecchia Sabatini’, mentre attualmente i nostri clienti ricorrono maggiormente ai fondi europei di sviluppo regionale, anche per strutturare impianti importanti”.

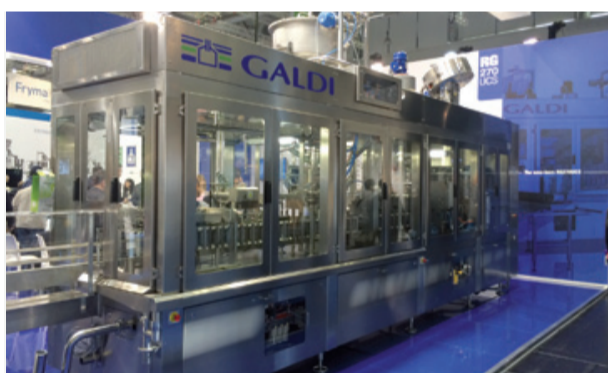
FRAU IMPIANTI



Simone Pesenti, area manager

“La Frau Impianti si propone sul mercato come produttore di impianti chiavi in mano per il processo del latte (fresco, uht, yogurt e formaggi). Anche se la Nuova Sabatini, a nostro avviso, potrebbe essere un valido strumento per il mercato, ancora non abbiamo avuto casi di clienti che vi hanno aderito, mentre qualcuno ha fatto ricorso al Sace (che garantisce finanziamenti per le Pmi per sostenere attività progettuali connesse con l’estero) o altri sistemi di finanziamento. Confidiamo anche nell’euro debole per riuscire a consolidare il nostro fatturato estero, che attualmente rappresenta oltre l’80% del giro d’affari”.

GALDI



Alessandro Ferraris, marketing manager

“Le tecnologie di riempimento sono il nostro forte. In particolare, in fiera presentiamo la nuova piattaforma RG 270, per il confezionamento in cartoncino tipo gable-top di prodotti freschi e più giorni quali latte, panna, succhi di frutta. Tecnicamente più avanzata e capace di realizzare 6.500 pezzi all’ora. Circa il 90% del nostro business riguarda l’export, che ci vede fortemente presenti in paesi come la Russia e l’area Cis, l’Europa Centro-settentrionale, l’Africa e gli Stati Uniti”.



Società Trattamento Acque S.r.l.
Soluzioni e tecnologie per l'ambiente



Grazie all'eccellente know how scientifico e tecnologico, STA è un punto di riferimento sicuro per la depurazione, la potabilizzazione, il trattamento ed il riciclo delle acque civili e industriali. STA fornisce soluzioni integrate per il trattamento delle acque, utilizzando le più moderne tecnologie presenti sul mercato rapportate alle reali esigenze depurative, garantendo il raggiungimento dei risultati depurativi al minor costo

Settori di Attività

- > Gestione tecnico-analitica
- > Spurghi civili ed industriali
- > Smaltimento rifiuti liquidi
- > Progettazione e realizzazione impianti
- > Trattamento acque primarie e potabili
- > Trattamento acque meteoriche
- > Impianti modulari prefabbricati



Sistema di qualità STA certificato:
Accreditata SOA secondo il DPR 34/2000:

Un evento tutto Dairy

La prima edizione della manifestazione dedicata alle tecnologie per l'industria lattiero casearia, si terrà dal 19 al 23 maggio 2015 a Fiera Milano. Le novità degli espositori.

Dal 19 al 23 maggio 2015, all'interno del padiglione 5 della Fiera di Milano e in concomitanza con Expo, si terrà la prima edizione di Dairy Tech. Nata come evento verticale di Ipack-Ima, la manifestazione è interamente dedicata alle tecnologie di processo e confezionamento per l'industria lattiero casearia. Un settore che vanta oltre 100 milioni di produttori nel mondo, 800mila dei quali danno luogo al 44% dell'intera produzione di latte vaccino.

Tra gli obiettivi della fiera, oltre alla valorizzazione del segmento, c'è anche quello di proporre nuovi punti di vista e di sviluppo all'industria dei prodotti lattiero caseari, attraverso una visione più ampia e sinergica tra i diversi comparti produttivi. Offrirà inoltre un panorama completo delle novità tecnologiche di filiera e di processo, che vanno dalla raccolta e stoccaggio del latte alla lavorazione e trasformazione in prodotto finito, fino all'imballaggio e la conservazione per la vendita. Protagoniste saranno anche le associazioni di riferimento per il comparto, tra cui Assocaseari (Associazione del commercio prodotti lattie-

ro caseari) e il comitato italiano del Fil-Idf (The international dairy federation). Da segnalare il calendario di incontri sulle economie di settore, all'interno del quale si preannuncia di grande interesse il confronto sulle prospettive dell'intera filiera "Latte per il pianeta: 2015-2025", in programma giovedì 21 maggio.

L'appuntamento sarà utile per delineare gli scenari attuali e futuri delle piramidi dell'offerta e della domanda nell'industria lattiero casearia e vi prenderanno parte esperti di livello internazionale, tra cui l'alto esponente della Fao Carolyn Opio e Christophe Lafougère, Ceo di Gira, società che si occupa di Ricerca e consulenza nell'ambito food & drink. Altro tema centrale sarà quello della sostenibilità: come coniugare la nuova potenziale domanda di latte nel mondo con le questioni di sostenibilità agraria, ambientale ed economica? Quali saranno i nuovi equilibri fra esportazioni e importazioni? Un posto dove bisogna essere, dunque, e per cui Formaggi&Tecnologie offre un'anteprima degli espositori e delle loro novità di prodotto.

Raffaella Cordera

LCZ

Denny Boscolo, sales engineer manager

"La nostra azienda è nata a Parma nel 1971 ed è specializzata nella costruzione di generatori a vapore ad alto rendimento, apparecchi a pressione e impianti a vapore chiavi in mano. Grazie anche a una collocazione territoriale favorevole, trova le sue radici nel settore lattiero caseario. Lo scopo della partecipazione a Dairy Tech è quello di consolidare questo rapporto col settore e rendere note alcune innovazioni, soprattutto in tema di riduzione dei consumi e riduzione dell'ingombro della centrale termica. Durante la manifestazione, oltre a proporre i tradizionali generatori di vapore a tubi da fumo ad alto rendimento (fino a 96%), presenteremo anche le centrali termiche prefabbricate installabili all'esterno e il generatore a recupero a tubi di fumo "Her Whb". Le prime permettono di recuperare spazio e di aumentare la sicurezza del sito produttivo. Al suo interno possono essere installati generatori di vapore, di acqua calda e surriscaldata, di calore a olio diatermico, tutti corredati degli appositi accessori supplementari. Il generatore a recupero a tubi di fumo "Her Whb", invece, è atto a produrre vapore o acqua surriscaldata utilizzando il calore residuo dei fumi delle turbine a gas, dei motori diesel o recuperando il calore disperso nei processi industriali.

LA NOVITÀ

Centrali termiche prefabbricate Ct Lcz

Le centrali sono adatte per tutti i tipi di formaggio, prodotti alimentari e bevande che necessitano di calore dato da vapore, acqua surriscaldata e calda, olio diatermico. Garantiscono nove considerevoli vantaggi: costi di produzione ridotti



rispetto a una centrale in muratura; trasportabilità (su gomma), oltre ai 4 golfari presenti sul lato superiore che permettono lo spostamento successivo all'installazione; spazi d'ingombro ridotti, perché, installata all'esterno, libera spazio nel sito produttivo; sicurezza, poiché posizionate all'esterno o sulla copertura del sito riducono rischi d'incendio; facilità di avviamento: pronte per l'installazione necessitano del solo collegamento

agli impianti; costruzione su misura; costi di avviamento ridotti: le Ct Lcz sono pre-colaudate presso gli stabilimenti Lcz; eliminazioni opere edili; corredate di opportune certificazioni.

www.lcz.it

GEA ITALY

Lucio De Lorenzi, unit director; Antonio Meazza, sales Italy manager

"Per il dairy, le aziende del Gruppo Gea sono in grado di offrire, in Italia come all'estero, sia macchine singole che impianti completi, partendo dalle stalle di produzione del latte coi relativi impianti di mungitura, passando per gli impianti di trattamento termico, omogeneizzazione, concentrazione e separazione dei diversi costituenti del latte, per finire agli impianti di produzione formaggi, di confezionamento asettico del latte e di produzione del latte in polvere per uso umano e per l'infanzia. In occasione di Dairy Tech presenteremo due novità. La nuova generazione di crioconcentratori IceCon, che riduce i costi sia di capitale (fino al 50%) sia di gestione (fino al 30%). La crioconcentrazione diventa quindi una realistica scelta per concentrare senza alterare il gusto, il sapore e i valori nutrizionali del prodotto finale. L'omogeneizzatore da laboratorio TwinPanda 400".

LE NOVITÀ

Gea IceCon

Il nuovo crioconcentratore Gea IceCon è in grado di concentrare la maggior parte dei liquidi commestibili, come bevande alcoliche, estratti, nutraceutici, succhi di frutta, prodotti lattiero-caseari, ecc. Vantaggi: il sistema, operando a temperature al di sotto dello zero, garantisce la massima qualità dei prodotti e non richiede alcuna pulizia intermedia (Cip); può funzionare senza interruzioni per settimane, con un prezioso risparmio del tempo di produzione e un abbattimento dei costi relativi ai detersivi e al loro smaltimento; elevato grado di sostenibilità grazie alla riduzione degli effluenti di Cip e alla possibilità di recuperare energia; il prezzo inferiore della nuova versione dell'IceCon rende la crioconcentrazione più accessibile, anche per le aziende più piccole.



TwinPanda 400

Si tratta di un omogeneizzatore da laboratorio ideale per: latte pastorizzato, EsL, Uht, latte aromatizzato, latte per la preparazione di yogurt, yogurt da bere, panna e formaggi spalmabili. Offre una serie di vantaggi che lo rendono estremamente funzionale ed efficiente per qualsiasi tipo di produzione. Dalle nanoemulsioni alla rottura cellulare fino all'industria del latte e del food&beverage. Consente di ottenere un prodotto finito di alta qualità, con una maggiore shelf life e miglioramenti dal punto di vista del colore e del sapore.

Semplicità di utilizzo e di manutenzione per un impiego estremamente facile ed diversificato. Dal laboratorio alla scala industriale il TwinPanda è in grado di garantire la scalabilità del risultato mantenendo elevate performances di processo.

www.gea-foodsolutions.com - www.gearefrigeration.com
www.gea-pe.it - www.westfalia-separator.it
www.niro-soavi.it - www.procomac.com - www.gea.com



SORDI IMPIANTI

Francesca Sordi, sales manager

"Partecipiamo a Dairy Tech perché abbiamo ritenuto interessante la proposta, anche per la concomitanza con l'apertura di Expo. Tra le nostre proposte, in fiera presenteremo la linea Uht automatica per latte e bevande".

LA NOVITÀ

SteriPlak-S

Si tratta di una unità compatta e altamente automatizzata per il trattamento termico ad alta temperatura di latte, succhi di frutta e bevande varie, come latte di soia e latti vegetali in genere. Affidabile e flessibile, è completamente pre-assemblata con sistemi di controllo a elevata efficienza e qualità.



www.sordi.com

PLASTITALIA SISTEMI

Guido Manetti, amministratore

“Dairy Tech rappresenta una vetrina fondamentale per le industrie del settore che investono in ricerca e sviluppo, in grado di garantire l’instaurarsi di una rete di contatti di ampio respiro, anche a livello internazionale. Inoltre, presentare le proprie innovazioni a Dairy Tech, quest’anno concomitante con Expo, è un’opportunità da non perdere. In fiera presenteremo due nuovi prodotti. Per quanto riguarda le tecnologie di personalizzazione del packaging, che ci contraddistinguono sul mercato, come la Tecnologia Sleeve che garantisce una personalizzazione dei contenitori mediante l’apposizione di un’etichetta termoretraibile, presenteremo la nuova tecnologia lml, dove l’etichetta diventa parte integrante del contenitore finale, combinando il processo di decorazione con il processo di stampaggio. Per quanto riguarda i macchinari, presenteremo la nuova nata in casa Plastitalia Sistemi, la macchina pastorizzante automatica da banco Yz-150 Cube 2.0”.

LA NOVITÀ

Macchina pastorizzante automatica da banco Yz-150 Cube 2.0



Le macchine della serie Yz vengono utilizzate per la produzione di latte alimentare pastorizzato, yogurt artigianale fresco, creme, budini, formaggi, caciotte, creme di formaggio, mozzarelle, ricotta e tutte quelle produzioni che necessitano di alte temperature e refrigerazione. La Yz-150 Cube è una macchina completa e facile da usare, dal design particolarmente curato sia dal punto di vista funzionale che estetico e offre un’ottima prevenzione antinfortunistica. Pur essendo la più piccola della gamma delle Yo&Mi, possiede tutte le caratteristiche che contraddistinguono queste macchine per la lavorazione del latte. Semplicità d’uso, affidabilità, costanza e qualità del prodotto finito, capacità di mantenere il proprio valore nel tempo sono i principali punti forza della macchina, che può trattare da un minimo di cinque litri a un massimo di 15 litri di latte.

www.lcz.it

ZANOTTI

Giuseppe Baron, sales department divisione industriale

“Riteniamo che Dairy Tech sia un’ottima vetrina per far conoscere i nostri prodotti, rivolti alla conservazione refrigerata degli alimenti con basso consumo energetico e alto livello di igiene. Oltretutto, la manifestazione quest’anno si terrà in concomitanza con Expo 2015 che, essendo incentrato sull’alimentazione del pianeta, è assolutamente pertinente ai nostri prodotti. Le tecnologie che proporremo a Dairy Tech saranno numerose: impianti frigoriferi per conservazione di prodotti freschi e surgelati in regime igienico; centrali frigorifere a basso consumo energetico; sistemi di refrigerazione dei mezzi di trasporto dei prodotti alimentari; unità funzionanti con refrigeranti naturali come propano, propilene, Co2, secondo la normativa che disciplina l’uso degli F-Gas, per una refrigerazione attenta all’eco-sostenibilità”.

LA NOVITÀ

Unità per la conservazione estagionatura dei formaggi e per la lavorazione del latte



Si tratta di unità per la conservazione e stagionatura di tutti i tipi di formaggio (specialmente senza crosta), oltre che per la lavorazione del latte, che rispettano delle normative in vigore. Nello specifico: le unità CU certificate Asercom con R407F e le unità SV per la stagionatura dei formaggi con tecnologia Airclean per la completa igienizzazione delle unità. Queste macchine di refrigerazione e condizionamento alimentare sono lavabili e sanitizzabili per evitare sviluppo di batteri o contaminazione, funzionanti con refrigeranti naturali.

www.zanotti.com

XIII

MACCHINE E SISTEMI
PER L'AUTOMAZIONE
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



GELMINI
S.r.l.

New
**SISTEMA DI
SCANSIONE 3D**



**NOI I FORMAGGI
LI PORZIONIAMO COSÌ**





La miglior difesa è l'attacco



Nato come metodo anticontraffazione, il sigillo Deyob è diventato un vero e proprio strumento di marketing moderno. Fonte di servizi rivolti a produttori e consumatori.

Giugno 2014: Andrea Ballardin, Mirko Dal Santo ed Elisabetta Fanchin ascoltano un imprenditore lamentarsi del fenomeno contraffazione. Non ne può più. I suoi prodotti continuano a essere "copiati". E questo gli provoca un gravissimo danno economico e d'immagine. Come fare per combattere questa piaga? Ecco spiegata la nascita di Deyob, "Defend your brand", un sigillo che inizialmente si proponeva di difendere e tutelare marchi e prodotti. Ma che, in poco tempo, diventa uno strumento di marketing moderno.

"Siamo partiti dal concetto che il prodotto rappresenta un bene destinato al cliente finale", spiega Andrea Ballardin, socio fondatore Deyob, insieme a Mirko Dal Santo ed Elisabetta Fanchin. "E se da un lato ogni articolo deve essere tutelato dalle imitazioni, dall'altro deve anche essere valorizzato, cercando di coinvolgere il più possibile il consumatore. Siamo infatti convinti che un'azienda possa raggiungere più facilmente il successo se gli acquirenti si rispecchiano nei suoi valori".

Per aumentare quello che viene definito engagement, i tre soci pensano sia necessario offrire servizi a valore aggiunto: "Così abbiamo sviluppato un sigillo digitale da applicare ai prodotti e interpretabile dai consumatori tramite un'apposita App gratuita disponibile in più lingue, a cui si accede semplicemente registrandosi". Il sigillo può essere applicato sul pack esterno, oppure sulla confezione, ma è comunque protetto, tramite un meccanismo gratta e vinci oppure tramite una 'twin label', una doppia pellicola adesiva.

Un sigillo che non solo protegge dalla contraffazione, ma permette anche di fornire servizi potenzialmente infiniti, rivolti ai consumatori così come ai produttori di qualsiasi categoria merceologica.

Anzitutto, l'univocità del sigillo garantisce l'autenticità del prodotto: "Si tratta di un fenomeno persistente, nonostante al mondo continuo ad aumentare gli strumenti e i sistemi anticontraffazione", spiega Ballardin. "Si stima, infatti, che il giro d'affari relativo a questi dispositivi sia destinato a raddoppiare nel giro di cinque anni. Le cifre parlano di un valore di circa 66 miliardi di dollari a livello globale nel



Da sinistra: Mirko Dal Santo, research and development manager; Elisabetta Fanchin, sales manager; Andrea Ballardin, marketing and communication manager

2014, che secondo le previsioni crescerà fino a 127 miliardi di dollari entro il 2019".

In secondo luogo, possono entrare in gioco altre dinamiche comunicative. "Le aziende possono associare al sigillo contenuti quali i valori aziendali o sezioni di question-answer che permettono ai consumatori di interagire con i produttori. Tramite l'App è inoltre possibile gestire le promozioni e i concorsi a premi solitamente legati alle carte fedeltà, oppure creare incentivi all'acquisto". E per i produttori ci sono altri vantaggi? "Anzitutto possono tracciare il profilo dei propri consumatori, per età e sesso. E grazie a reportistiche e statistiche, possono ricavare un andamento temporale delle vendite di quel determinato prodotto e una mappa geolocalizzata del business". Tutte queste informazioni permettono alle aziende di comprendere quale sia il target del prodotto e avere una fotografia in tempo reale delle campagne vendite aziendali.

Di più. Se il produttore si accorge che il signor Rossi è un consumatore fedele, può decidere di premiarlo. Con due modalità: inviando prodotti direttamente al suo domicilio, oppure riservandogli offerte speciali (grazie ad accordi intercorsi fra produttore e punto vendita, oppure inviando, tramite l'App, la segnalazione di offerte in corso su quel prodotto, in quello store).

Inoltre, è possibile inviare altre informa-

zioni al consumatore, come ad esempio un messaggio per segnalare che il prodotto è in scadenza nei successivi cinque giorni. "All'interno del sigillo, infatti", continua Ballardin, "possono essere inserite anche informazioni come la data di scadenza del prodotto e il lotto di produzione, dato, quest'ultimo, che consente la massima tracciabilità. E non da ultimo, permette di gestire la garanzia del prodotto, in alcuni casi anche senza dover conservare lo scontrino".

In questo modo si rivela un mezzo di comunicazione bilaterale innovativo, mentre in precedenza le aziende potevano contare quasi esclusivamente sui media tradizionali che permettono esclusivamente una comunicazione unidirezionale.

"Un ulteriore sviluppo sarà poi quello di permettere una maggiore comunicazione integrata fra produttori e consumatori, con l'obiettivo finale di creare un'apposita chat/forum, in cui il cliente finale è libero di rivolgere opinioni o consigli ai produttori. Che, dal canto loro, avranno la possibilità di gestire e governare la comunicazione, a differenza di come avviene nelle arene aperte dei social media tradizionali".

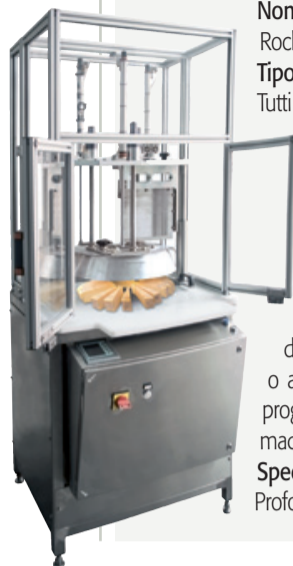
Perché non offrire da subito anche questi servizi? "Contando sulla grande diffusione, in Italia e nel mondo, degli smartphone, vogliamo prima diffondere il sigillo e l'App". Per far conoscere la propria realtà, infatti, i tre soci, oltre a sfruttare in-

contri ufficiali tra imprenditori e serate di consegne di premi professionali, hanno già preso contatti con diverse imprese, soprattutto dell'agroalimentare e della moda, che hanno accolto con interesse il progetto. Deyob sarà inoltre presente a TuttoFood, presso lo stand de Il buon gusto veneto.

"Il costo del sigillo", specifica Ballardin, "corrisponde a qualche centesimo di euro, anche in funzione delle quantità richieste, un prezzo irrisorio se si considera la quantità di servizi che può offrire". E continua: "Tengo a precisare che noi forniamo solo lo strumento per il marketing, non studiamo strategie, ma adeguiamo i nostri mezzi alle richieste dei nostri clienti". Un esempio interessante viene dal mondo del vino, in cui la contraffazione è un problema molto sentito. In questo settore l'azienda sta approntando un progetto specifico. Interessante anche il caso di un produttore che, per profilare il consumatore, aveva intrapreso un concorso a premi tramite raccolta di prove d'acquisto da applicare su etichetta multi pagina allegata alla confezione, da spedire una volta completa.

Uno strumento complicato che non ha fornito buoni risultati. Su oltre 10 milioni di confezioni dedicate al concorso, l'adesione è stata di uno per mille. "Attraverso il nostro sigillo e la nostra App, invece, ogni brand può contare su un sistema molto più semplice sia per profilare i propri consumatori, sia per incentivare il cliente all'acquisto. Ad esempio segnalando che mancano un certo numero di prove d'acquisto per poter richiedere il premio, richiesta che può essere effettuata direttamente dalla App, senza nessuna spedizione postale. Inoltre, è possibile mettere in atto strategie alternative, a seconda delle diverse esigenze aziendali. Come la scelta di regalare uno o due prove d'acquisto se il consumatore clicca 'mi piace' sul profilo Facebook dell'azienda, generando così nuovi contatti social". Il sigillo Deyob si propone, quindi, come uno strumento polifunzionale. Un autentico asso nella manica per tutti i produttori del made in Italy.

Simone Berti

CASEARTECNICA BARTOLI
www.caseartecnica.it

Nome della macchina

Rock 20 Plus - porzionatrice automatica a peso variabile e fisso

Tipologia formaggi a cui è destinata

Tutti i tipi di formaggi a pasta dura e semi-dura.

Punti di forza del prodotto

Ideale per tagliare formaggi a pasta dura e semi-dura in porzioni del peso desiderato per il confezionamento. Macchina flessibile: dimensioni ridotte (circa 600 x 700 mm). Numero di tagli programmabile. Ciclo di funzionamento completamente automatico. Pesatura automatica con bilancia esterna. Ricette multiple per vari tipi di prodotto e di taglio. Cambio lame facile e veloce per taglio liscio o a "roccia" (del tutto simile al taglio manuale). Possibilità di programmare tagli a peso fisso. Acciaio Inox. Completamente made in Italy.

Specifiche tecniche

Profondità: 870 mm, larghezza: 800 mm, altezza: 1.900 mm.

FRAU IMPIANTI
www.frauimpianti.com
Nome della macchina

Pastorizzatore PL EU600 FA

Tipologia di prodotto a cui è destinata

Impianto per produzione di latte pastorizzato destinato a caseificazione/ produzione yogurt/latte fresco.

Punti di forza del prodotto

Una linea di pastorizzatori dedicata alle realtà casearie che ricercano un impianto altamente flessibile, in grado di soddisfare diverse esigenze, in un'unica soluzione, completamente automatizzata. L'inserimento di PLC e di un'interfaccia grafica touch screen di ultima generazione (Human machine interface), con gestione delle ricette di lavoro, semplifica la gestione dell'impianto, anche da parte dell'operatore meno esperto, garantendo la qualità e il controllo totale sulla produzione. Attraverso l'aggiunta del "modulo di Teleassistenza remota", il costruttore ha la possibilità di collegarsi alla macchina attraverso la rete Internet, per



e eseguire periodicamente un controllo dei parametri funzionali, con possibilità di intervenire, fornendo assistenza remota in tempo reale, qualora richiesto.

Specifiche tecniche

Portata 6000 l/h, dim. skid 4,5 x 1,9 x 2,3 m, 400 V, 3ph, 50 Hz.

STANDARD TECH IMPIANTI
www.standard-tech.it
Nome del prodotto

Pannellature sanificabili Isostandard

Tipologia formaggi a cui è destinata l'attrezzatura

Tutti i tipi di formaggi.

Descrizione e punti di forza

Isostandard è un pannello super resistente, altamente sanificabile e in classe B s2 d0. Un sistema articolato messo a punto in oltre 20 anni di installazioni nei più svariati settori del comparto alimentare.

Specifiche tecniche

I pannelli utilizzati sono in acciaio inox, plastificati a caldo, dotati di uno speciale giunto sanificabile esente da qualsiasi siliconatura successiva all'installazione. Il fissaggio a terra o negli angoli viene eseguito impiegando speciali profili rigorosamente in acciaio inox con speciali forme geometriche studiate per un duplice scopo: la facile sanitizzazione e la portanza meccanica. Anche viti e rivetti sono in acciaio inox. La portanza dei soffitti è garantita da uno speciale profilato in alluminio ottenuto mediante estrusione. Nato da una collaborazione con l'Università di Padova questo particolare profilato ad "ala di gabbiano" garantisce grande portanza abbinata a una geometria estetica particolarmente adatta alle camere bianche. Per la protezione da urti nella parte inferiore dei pannelli è stato messo a punto il sistema Isoprotect.


ARIOLI AFRO
www.arioliafro.it
Nome della macchina

Piattaforma per magazzini di formaggio "Idro 4 colonne P 12" con montacarico carica/scarica forme

Tipologia formaggi a cui è destinata

Magazzini di stagionatura formaggi grana padano e parmigiano reggiano.

Punti di forza del prodotto

Costruzione su misura. Nuova progettazione e certificazione (anno 2014). Maneggevolezza. Elevata stabilità.

Spostamento avanti/indietro motorizzato possibile anche in quota. Piano di lavoro, gabbia di scorrimento forme e banchetti in acciaio inox. Timone direzionale per la manovra da terra.

Specifiche tecniche

Portata 200 Kg, comprese 2 persone. Elevazione fino a 6,5 m. Banchetto superiore utilizzabile per la movimentazione delle forme dalla quinta fila in su.


SEKOR
www.sekor.it
Nome prodotto

Vagonetto in vetroresina

Tipologia di prodotti a cui è destinato

Ideale per il reparto macelleria, idoneo per tutti i tipi di alimenti.

Descrizione e punti di forza del prodotto

Contenitore in vetroresina, molto più resistente di quelli in pvc. La colorazione esterna può essere modificata in base alla tipologia del cliente.

Specifiche tecniche

Peso: 20 Kg.



RETIFICIO
NASSI

Le cose migliori finiscono nella rete!

Produciamo le reti per i vostri salumi da oltre un Secolo.

Il Retificio Nassi è specializzato nella produzione di: Reti tessute per salumi, Reti elastiche per arrostiti e stagionatura, Reti estruse per l'industria alimentare, Reti per formaggi. Realizziamo reti personalizzate sulle esigenze dei nostri clienti.



19-23 May 2015 Fieramilano, Milan - Italy

Vi aspettiamo alla fiera Meat Tech stand C170, padiglione 5

RETIFICIO NASSI S.r.l.

Via F. Santi, 17 - 50053 - EMPOLI (FI) - Italy

Tel. +39 0571 944044 - Fax +39 0571 944047

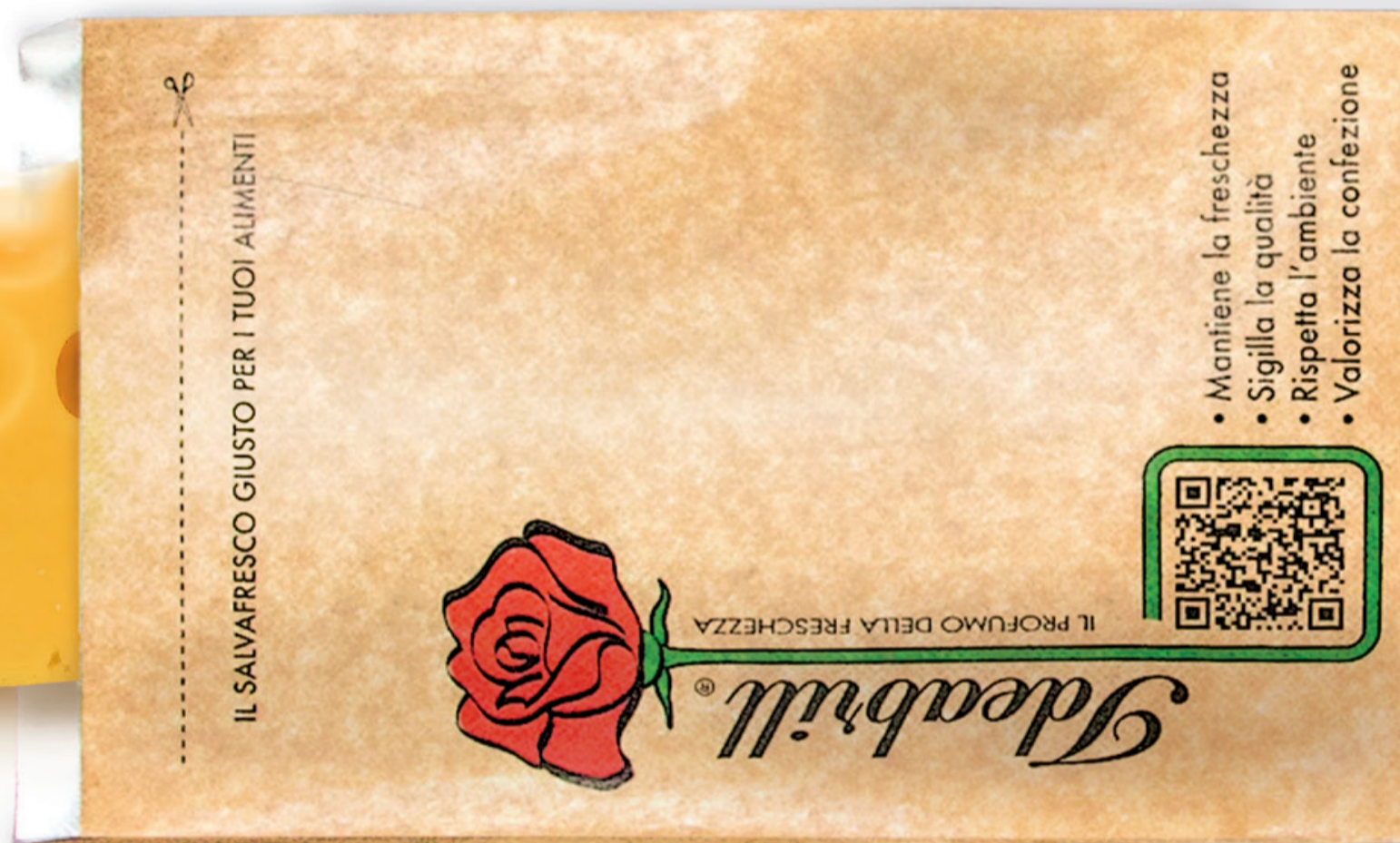
info@retificionassi.com
www.retificionassi.com
www.evotex.com

+ *Ideabril*®

- Ore per la spesa

= Più tempa per te

Scopri di più su
www.ideabril.it



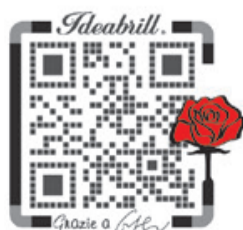
Ideabril® è un packaging perfetto per i formaggi, perché ti consente di acquistare formaggi freschi e di mangiarli come appena tagliati anche molti giorni dopo. Oltre agli incarti e ai sacchetti salvafreschezza, ora c'è anche la versione scoprigusto con banda laterale, che permette al cliente di visionare il prodotto contenuto all'interno.

Un packaging quindi che ti permette di dedicare più tempo a te stesso senza rinunciare alla bontà degli alimenti freschi e genuini, scelti per te dal tuo negozio di fiducia. Tutte queste caratteristiche lo rendono perfetto come veicolo pubblicitario, come confermato dalle tante industrie che lo hanno già scelto.

Un packaging brevettato, italiano, eco sostenibile: perché non provarlo?
www.ideabril.it



Ci trovi qui:



ESSEOQUATTRO spa
www.so4.it
Tel. +39 049.9430366 r.a.
e-mail: so4@so4.it



TUTTOFOOD EXPO
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION MILANO
FIERA MILANO May 3 - 6 Maggio 2015
PAD.1 STAND M10/N01