

NASCE DS DOLCISALATI & TECNOLOGIE

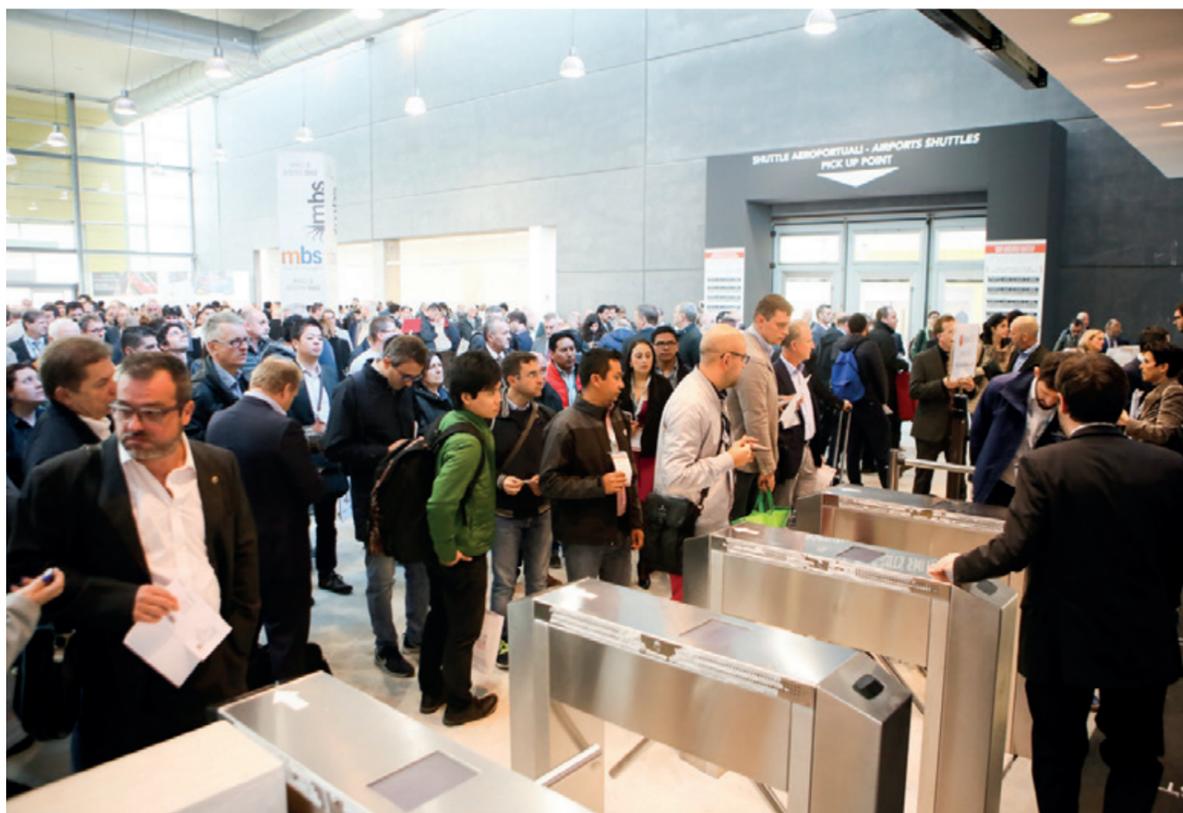
Non c'è due senza tre...

Cari lettori, quello che state sfogliando è il primo numero di **DS DolciSalati&Tecnologie**, un nuovo giornale che debutta nella nostra scuderia. Una nuova testata dedicata, che si pone l'obiettivo di diventare un utile strumento di lavoro, che abbiamo deciso di realizzare (prima di annunciare) cogliendo al volo l'occasione rappresentata da Cibus Tec. Ancor più in vista degli importanti appuntamenti fieristici dell'ormai imminente 2017, a cominciare da quello in agenda a Colonia, dal 29 gennaio al 1° febbraio, e connotato da ProSweets.

DS DolciSalati&Tecnologie s'inserisce nel solco della nostra esperienza editoriale, che nel tempo ci ha condotto a realizzare testate omologhe ma sempre mirate quali *Salumi&Tecnologie* e *Formaggi&Tecnologie* che stanno registrando un notevole successo e apprezzamento. **DS DolciSalati & Tecnologie** viaggerà sempre in allegato con la rivista madre, *DS DolciSalati&Consumi*, proprio per mantenere forte e ben stretto il legame tra chi fornisce macchine, attrezzature e servizi per l'industria dolciaria. La nuova rivista vuole mettere in risalto e in luce le competenze maturate dall'industria tecnologica italiana in questo settore strategico, valorizzando le eccellenze e il costante impegno profuso nella creazione di soluzioni moderne e di avanguardia. Interviste, reportage, analisi di mercato, schede prodotto: il tutto per favorire il business e la relazione tra i vari protagonisti della catena del valore. Così come abbiamo fatto e continuiamo a fare con le sorelle maggiori: *Salumi&Tecnologie* e *Formaggi&Tecnologie*. Per questo, non c'è due senza tre...

Buona lettura e alla prossima. Ossia, a gennaio, con il numero in uscita e in distribuzione per ProSweets, a Colonia. Auf Wiedersehen!

Riccardo Colletti e Angelo Frigerio



CIBUS TEC 2016, NUMERI RECORD

Bilancio più che positivo per la manifestazione andata in scena alle Fiere di Parma dal 25 al 28 ottobre. Raddoppiano gli operatori esteri e vince la partnership con Colonia per il food processing & packaging made in Italy. Per il comparto delle macchine dell'industria alimentare, il 2016 chiuderà con un giro d'affari di 5,26 miliardi di euro. Con esportazioni in continuo rialzo.

FOCUS ON

Varato il piano Industria 4.0

Quattro le colonne portanti, identificate dal governo: iperammortamento fino al 250%, credito d'imposta per gli investimenti incrementali sul fronte R&S, rafforzamento dello scambio salario-produttività e 900 milioni stanziati per il fondo centrale di garanzia.

A pagina III

SCHEDE PRODOTTO



Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

A pagina XI

FIERE & MANIFESTAZIONI

A pagina IV

ProSweets diventa annuale



Appuntamento a Colonia dal 29 gennaio al 1° febbraio 2017. Si conferma vincente la contemporaneità con ISM.

L'industria del futuro e l'ottusità di Bruxelles

Non si tratterà di misure sufficienti, ma certamente neppure si può fare finta che nulla sia stato preso in esame con il pacchetto Industria 4.0. Il dispositivo presentato dal governo italiano - e inserito nella prossima Legge di Stabilità per il 2017 - mette in gioco risorse per 13 miliardi di euro, ancorché da spalmare nei prossimi sette anni. Insomma, qualcosa si muove (si veda riquadro a pagina III). Poi, come sempre, la prova del nove sarà quella del campo. Tuttavia, la vera incognita resta legata a tecnicismi e riflessioni che arriveranno dalla Commissione Europea. Fin dalle ore successive la presentazione del premier Renzi, i falchi hanno preso posizione e dal loro becco sono usciti i primi rilievi. Vedremo come saranno esplicitati concretamente, anche se qualcuno sostiene che la vera battaglia verrà procrastinata dopo la tornata referendaria del 4 dicembre. L'oggetto del contendere, tanto per cambiare, è il cosiddetto tema del fiscal compact, ossia del rapporto tra deficit e Pil che secondo la manovra italiana registrerebbe una risalita al 2,3% che non piace alle altre sfere Ue.

Fatta salva l'importanza di tenere sotto controllo il debito, è però ormai acclarato un dato non meno importante: in una fase di straordinarietà come quella che stiamo vivendo - ormai da anni - l'austerità imbracciata dai burocrati di Bruxelles (opportunamente pilotati dalle cancellerie pesanti) si sta dimostrando a dir poco sciagurata. Continuando a gravare sulle economie dell'Unione Europea in maniera tangibile. E' il vero laccio che imbriglia lo sviluppo e la ripresa: la cosiddetta 'Eurozona' cresce a fatica, con tassi bassi e non sufficienti a un rilancio del sistema nel suo insieme. Le politiche restrittive imposte dall'alto si stanno dimostrando inadeguate (per dirla con un delicato eufemismo) per risolvere una crisi ormai perdurante. E non ci vuole il Mago Otelma per capire che serve un'inversione di rotta, per generare quell'auspicato cambio di passo. Basterebbe dare un'occhiata a quanto è accaduto negli Stati Uniti (che non hanno perso il sonno nel creare debito per far ripartire l'economia) per rendersi conto che, in presenza di una domanda già bassa la cosa peggiore sia quella di deprimerla ancora di più. Il resto sono frottole, pispole e ammuine. Il business mondiale viaggia a una velocità spedita, non solo sulle ali del digitale. Il mondo industriale e manifatturiero - una riprova è arrivata anche dall'edizione 2016 di CibusTec, come testimonia l'ampio reportage confezionato e pubblicato da pagina V a pagina X - è proiettato in una costante accelerazione. Continuare a mettere briglie, lacci e freni non serve a nessuno.

A volte si ha la certezza, più che la sensazione, di vivere in mondi paralleli. Quello reale e quello dei burocrati ottusi. Che adottano soluzioni aritmetiche e numeriche inappropriate. Studiando tabelline e compilando incomprensibili fogli excel con una diligenza stucchevole. E questo nel momento cruciale, quando cioè ci sarebbe bisogno di impeto e soprattutto di aderenza e conoscenza della realtà. Mi viene in mente una battuta del mitico giornalista sportivo Beppe Viola. Era riferita a un pugile che, ampiamente suonato dall'avversario sul ring, a fine ripresa va all'angolo e chiede al suo coach: "Come sto andando?". Risposta: "Se lo ammazzi fai pari".

Riccardo Colletti



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. 18 del 12 gennaio 2011 -
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)
Periodico mensile
Supplemento a DS DolciSalati & Consumi
Anno 9 - numero 9 -
Novembre/Dicembre 2016
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 15 novembre 2016

Varato il piano Industria 4.0

Quattro le colonne portanti, identificate dal governo: iperammortamento fino al 250%, credito d'imposta per gli investimenti incrementali sul fronte R&S, rafforzamento dello scambio salario-produttività e 900 milioni stanziati per il fondo centrale di garanzia.

Lo aveva annunciato anche sulle colonne del nostro giornale Salumi&Consumi a settembre il ministro dello Sviluppo Economico, Carlo Calenda. Ora il governo ha svelato le carte relative al piano per l'industria 4.0 inserito nella prossima Legge di Stabilità, destinata a passare al vaglio dell'Europa. Al di là delle critiche mosse da Bruxelles – la situazione è fluida, c'è chi prevede ritocchi da fare alla manovra complessiva – il dato per ora resta. E soltanto dopo il passaggio referendario del 4 dicembre, dicono nei palazzi, potrebbero esserci i "ritocchini necessari". Dunque, per ora il quadro è il seguente: il piano per l'industria 4.0 consta di un valore 13 miliardi di euro, ma da spalmarne nei prossimi 7 anni (dal 2017 al 2024) che, secondo i calcoli del Governo, sbloccheranno oltre 23 miliardi di euro di investimenti privati.

Il ministro per lo Sviluppo Economico, Carlo Calenda, ha spiegato che il piano supera il meccanismo degli incentivi a bando passando a incentivi fiscali orizzontali, "scegliendo gli strumenti che negli ultimi anni hanno funzionato".

Le misure principali sono sostanzialmente quattro.

La prima: si supera il superammortamento del 140% con l'introduzione dell'iperammortamento fino al 250% sugli investimenti in tecnologie, agrifood e impianti realizzati per migliorare i consumi energetici. Prevista, anche, l'estensione dei termini per la consegna dei beni acquistati fino al 30 giugno del 2018, a fronte di un ordi-

ne con acconto versato superiore al 20% entro il mese di dicembre 2017. La seconda iniziativa riguarda, invece, il credito d'imposta per gli investimenti incrementali sul fronte della ricerca e sviluppo con aliquota raddoppiata dal 25% al 50%. Massimale per ogni singolo beneficiario in crescita da 5 a 20 milioni. La terza si riferisce al rafforzamento dello scambio salario-produttività tramite la crescita dei tetti attuali per la detassazione.

La quarta, infine, contempla altri 900 milioni stanziati per il fondo centrale di garanzia finalizzati a coprire gli investimenti.

A queste misure si aggiunge un corollario di politiche che vanno dal miglioramento della banda ultralarga a un maggior supporto per le piccole e medie imprese del made in Italy, all'erogazione di finanziamenti personalizzati con priorità per i progetti dell'Industria 4.0.

Con questo bouquet di misure l'esecutivo punta ad aumentare gli investimenti privati di 10 miliardi annui, passando da 80 a 90 miliardi, già nel 2017, mentre – secondo le stime annunciate – sul medio termine tra il 2017 e il 2020, la spesa privata dovrebbe partecipare con altri 23 miliardi di euro. Fin qui i numeri, le intenzioni, le aspettative identificate dal governo di Matteo Renzi. Ebbene: se i quattro pilastri saranno confermati è evidente che ci sono buone premesse per restituire impulso e linfa al settore industriale.

R.C.

Lidl elimina gli idrocarburi di oli minerali dagli imballaggi in cartone

L'insegna tedesca Lidl si impegna a eliminare gli idrocarburi di oli minerali (Moh) dai propri imballaggi in cartone in Francia, Germania e Belgio. Una decisione che fa seguito a quella dei francesi di E.Leclerc e che si basa un'indagine realizzata dell'associazione europea dei consumatori Foodwatch. Lo studio, effettuato su un campione di 120 alimenti confezionati in cartone venduti in Francia, Germania e Paesi Bassi, mostrava infatti che l'83% era contaminato da Mosh (idrocarburi saturi) e il 43% da Moah (idrocarburi aromatici). Due diverse tipologie di Moh che, secondo l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, possono essere cancerogeni per gli esseri umani. A luglio Foodwatch ha diffuso i risultati di un'altra indagine, condotta questa volta su 20 marche di patatine fritte e snack, rilevando la presenza di idrocarburi di oli minerali in tre diversi prodotti. Anche Lidl Italia, in linea con quanto stabilito in Francia, Germania e Belgio, sta avviando un percorso per l'adeguamento degli imballaggi.

Tecnologie alimentari: presentato l'ultimo rapporto Sace



"L'altra faccia, meno nota ai consumatori, della stessa medaglia". Con queste parole Sace, gruppo attivo nell'export credit, ha definito il settore delle tecnologie alimentari in relazione al successo registrato dal food & beverage italiano oltre i confini nazionali. Il ruolo chiave delle aziende produttrici di macchinari per la creazione di tre specialità – pasta, vino e formaggi – viene ampiamente descritto nel report "Di che pasta è fatto l'export italiano? Quando l'alimentare e le macchine fanno sistema". Un binomio che, secondo lo studio, potrebbe generare oltre 400 milioni di euro di export aggiuntivo entro il 2019. Nel dettaglio, lo studio esamina i risultati del comparto in quattro destinazioni ad alto potenziale: Usa, Cina, India e Messico. Nel 2015 l'Italia ha esportato macchinari per oltre 3 miliardi di euro, con una crescita del 6,3%. I macchinari alimentari, che pure rappresentano una quota modesta del totale della meccanica strumentale italiana nel mondo (circa il 4%), sono stati tra quelli con una crescita più sostenuta: +2,7%.

Saica acquisisce Americk Packaging e cresce nell'imballaggio flessibile



Prosegue il piano di espansione degli spagnoli di Saica, grazie all'acquisizione del 100% del gruppo irlandese Americk Packaging, specializzato in prodotti per l'imballaggio flessibile, etichette e imballaggi di cartoncino teso. Una mossa che arriva a pochi mesi dall'acquisizione di un altro grosso player del comparto, l'italiana Centroplast (235 dipendenti e un volume d'affari di circa 67 milioni di euro nel 2015). Americk Packaging, che ha chiuso il 2015 con un fatturato di 128 milioni di euro, ha sei stabilimenti tra il Regno Unito e l'Irlanda e conta 691 dipendenti. La multinazionale spagnola è presente in Italia anche nel settore del packaging ondulato, con gli stabilimenti di Badia (Bz) e Santa Maria Hoe (Lc), per un volume d'affari di circa 60 milioni di euro.

Grande successo a Modena per il terzo Forum Meccatronica

748 persone hanno preso parte alla terza edizione di 'Forum Meccatronica – L'integrazione delle tecnologie, valore aggiunto per un'industria 4.0', la mostra convegno ideata dal Gruppo Meccatronica di Anie Automazione e realizzata in collaborazione con Messe Frankfurt Italia, in scena il 12 ottobre nel capoluogo emiliano. "L'obiettivo del Gruppo Meccatronica è quello di promuovere e sensibilizzare aspetti legati alla sinergia e a un approccio integrato in grado di rispondere alle sfide che il mercato in continua evoluzione ci mette davanti", è il commento di Sabina Cristini, presidente del Gruppo. "Questo Forum, insieme alla formazione accademica, alla collaborazione e alla co-partecipazione tra le parti coinvolte garantiscono maggiore conoscenza e lo sviluppo di progetti sempre più innovativi". Le più importanti aziende fornitrici di prodotti e soluzioni per l'automazione industriale hanno animato una serie di interventi organizzati su tre sessioni convegnistiche – progettazione, produzione e prestazioni – al fine di presentare approfondimenti tecnici in ambito motion control, robotica, software industriale e impiantistica, con una particolare attenzione alla progettazione meccatronica e alle tecnologie che concorrono alla realizzazione di un'Industria 4.0.

Stef: fatturato consolidato nel terzo trimestre

Stef, tra i maggiori player europei nel comparto della logistica del freddo, ha chiuso il terzo trimestre 2016 con un fatturato di 727 milioni di euro, in leggero calo rispetto allo stesso periodo del 2015 (-0,2%), nonostante i risultati positivi conseguiti dalle attività internazionali e dal settore marittimo. Tuttavia, escludendo le vendite realizzate per conto terzi (clienti del settore della ristorazione fuori casa presenti in Francia, Spagna e Belgio), le attività sono in crescita del 2,3%. Al 30 settembre 2016 il fatturato totale del Gruppo ammonta a 2.086,4 milioni di euro rispetto ai 2.089,2 milioni di fine settembre 2015.

Costan festeggia 70 anni di attività e inaugura il reparto vetreria

Costan, marchio di Epta, il gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, celebra 70 anni di attività. L'azienda, nata nel 1946 come laboratorio artigianale per la produzione di ghiacciaie e armadi frigoriferi, è oggi un punto di riferimento internazionale nel settore della refrigerazione commerciale. In occasione dell'anniversario, Costan inaugura il nuovo reparto vetreria dello stabilimento di Limana (Bl): un piano strategico da circa 10 milioni di euro che ha permesso al gruppo di dotarsi delle tecnologie e delle competenze necessarie per realizzare fino a 250mila vetri monolitici e vetrocamere/annui. L'apertura della vetreria, che copre un'area di 4.800 mq, ha portato a un ampliamento del sito, che vanta attualmente una superficie coperta totale pari a 70mila mq.

Sick presenta 'package analytics', il software dedicato alla logistica



La filiale italiana di Sick AG, azienda tedesca specializzata nella produzione di sensori, fotocellule e soluzioni dedicate all'automazione industriale e di processo, presenta il nuovo software 'package analytics' per l'acquisizione e l'elaborazione dei dati, che consente il monitoraggio e l'ottimizzazione delle prestazioni nelle operazioni di smistamento e movimentazione nei centri di distribuzione a piccola, media e alta capacità. Oltre a migliorare la qualità, la precisione e l'efficienza di tutti i processi grazie alla diagnostica in real time, 'package analytics' rende sempre disponibili dati di trend, immagini ad alta risoluzione, video per la verifica e informazioni di track & trace al fine di ridurre gli errori nel processo di lavorazione. Grazie alla piattaforma client-server a elevate prestazioni sono inoltre possibili diverse modalità di collegamento, dalla possibilità di analizzare più impianti installati nello stesso sito produttivo fino a collegamenti diretti con svariati siti produttivi.

Techitaly: a Bruxelles la rassegna per la promozione della tecnologia italiana

Si svolgerà a Bruxelles, il 29 e il 30 novembre, la nuova edizione di Techitaly, la rassegna dedicata alla tecnologia italiana. L'evento è organizzato dall'Ice Agenzia e dall'ambasciata d'Italia a Bruxelles, in collaborazione con Rpure italiana, Cnr, Enea, Confindustria e Camera di commercio belga-italiana. Techitaly 2016 sarà dedicato al tema dell'economia circolare, il nuovo modello di produzione e consumo proposto dalla Commissione europea nel dicembre 2015 per facilitare la transizione verso la circular economy in Europa, con obiettivi e misure concrete entro il 2020. L'evento approfondirà le sfide e le opportunità che l'economia circolare offre a imprese, centri di ricerca e università italiane e promuoverà opportunità di partenariato tra imprese italiane e belghe nei settori rifiuti, efficienza energetica, edilizia sostenibile, chimica verde e plastica.

Sace: stanziato finanziamento da 5 milioni di euro per Dopla

Il Gruppo cassa depositi e prestiti Sace annuncia un doppio intervento a sostegno della crescita internazionale di Dopla, azienda trevigiana attiva dal 1964 nella produzione e commercializzazione di stoviglie in plastica e contenitori monouso per alimenti. Nel dettaglio, si tratterebbe di due finanziamenti da 2,5 milioni, erogati da BNL Gruppo BNP Paribas e Unicredit, destinati a sostenere l'acquisizione del 50% della spagnola Nupik International, leader nel settore dei contenitori monouso sul mercato iberico. Con questa acquisizione – che segue quelle di Isap Packaging in Italia, Bender nel Regno Unito ed Eurovending in Spagna – Dopla prosegue nel percorso di crescita estera avviato negli ultimi anni, ampliando la propria presenza sul mercato europeo e divenendo uno dei principali gruppi nel settore del packaging alimentare.

ProSweets diventa annuale

Appuntamento a Colonia dal 29 gennaio al 1° febbraio 2017.
Si conferma vincente la contemporaneità con ISM.



Nel 2016 il binomio ISM, il Salone internazionale dei prodotti dolciari e degli snack, e ProSweets Cologne, ovvero il Salone internazionale della subfornitura per l'industria dolciaria, ha registrato un grande successo. I due eventi, da sempre strettamente connessi, al punto da creare un momento irrinunciabile per tutti gli operatori della filiera sweet and snack, hanno richiamato a Colonia buyer di altissima qualità da tutto il mondo, in particolare modo da Nord America e Centro Europa, ma anche da Africa e Medio Oriente.

Un successo che i vertici di Koelnmesse hanno deciso di rendere annuale, perché anche ProSweets Cologne - giunta alla sua ottava edizione - a partire dal 2017 si terrà in contemporanea con ISM ogni dodici mesi, consolidando una sinergia che l'intera filiera apprezza.

Infatti, se la 46esima edizione di ISM ha richiamato a Colonia 38.500 visita-

tori specializzati, il 67% da 145 Paesi, complessivamente il 4% in più rispetto all'anno scorso (con espositori in rialzo a quota 1.601), anche l'edizione 2016 di ProSweets Cologne si è conclusa positivamente: 336 le aziende partecipanti, di cui 224 proveniente da 34 Paesi, che nei quattro giorni di fiera hanno proposto le loro nuove soluzioni e le ultime proposte in materia di cicli di produzione, confezioni e logistica per articoli dolciari e snack ai circa 17.600 operatori in visita - il 4% in più rispetto alla precedente edizione - di cui ben il 65% arrivati da 100 Paesi. A ProSweets Cologne il "made in Italy" è stato sotto i riflettori, grazie alla partecipazione di ben 51 aziende nazionali, fra cui Carle e Montanari, Acma e Flexlink (Gruppo Coesia), Cavanna, IMA, Schib packaging, MC Automations, Novacart, Antonio Carcano, Agriflex solo per citarne alcuni - e molte, interessanti "new entry", realtà che per la prima volta hanno presentato i pro-

pri prodotti in questa grande kermesse della fornitura dolciaria (Live-tech, Mectra, Orlandi alluminio, Salpa, Faroplast, Linbraze, Revotec, Sonomax). Le aziende italiane, all'unanimità con gli espositori internazionali, al termine della rassegna hanno sottolineato l'indiscussa qualità dei visitatori, un "valore assoluto" per una fiera. La maggiore presenza di direttori di produzione e di piccoli e medi imprenditori con potere decisionale è stata confermata dai risultati dei sondaggi condotti in fiera, in base ai quali oltre il 62% degli intervistati ha già confermato che intende visitare ProSweets Cologne anche nel 2017, mentre il 92% raccomanderebbe a un collega la visita in fiera. E ancora: oltre l'80% dei visitatori, inoltre, è rimasto soddisfatto o molto soddisfatto della manifestazione.

Dunque, l'appuntamento a Colonia è fissato, con entrambe le fiere, dal 29 gennaio al 1° febbraio 2017.

Riccardo Colletti



PRODOTTI DETECTABLE

CARRELLI ACCIAIO INOX

ABBIGLIAMENTO MONOUSO

SPAZZOLE-SCOPE H.A.C.C.P.

PRODOTTI PROFESSIONALI
PER L'IMPIEGO NEL SETTORE ALIMENTARE

LINEA FRESH S.R.L.
VIA DELLA CONCIA, 8 - 36071 ARZIGNANO (VI)
TEL. 0444 672544 - FAX 0444 672657
WWW.LINEAFRESH.COM
COMMERCIALE@LINEAFRESH.COM



CIBUS TEC 2016, NUMERI RECORD

Bilancio più che positivo per la manifestazione andata in scena alle Fiere di Parma dal 25 al 28 ottobre.

Raddoppiano gli operatori esteri e vince la partnership con Colonia per il food processing & packaging made in Italy. Per il comparto delle macchine dell'industria alimentare, il 2016 chiuderà con un giro d'affari di 5,26 miliardi di euro. Con esportazioni in continuo rialzo.

Dai nostri inviati a Parma, Federica Bartesaghi e Riccardo Colletti

CibusTec 2016 da incorniciare. La cinquantunesima edizione del salone delle tecnologie alimentari (in scena a Parma dal 25 al 28 ottobre) va in archivio con numeri record: 1.200 espositori (in rialzo del 30% sulla precedente kermesse) di cui un terzo stranieri provenienti da 25 Paesi (con la Germania al primo posto). E ancora: 35mila operatori (40% stranieri) che hanno fatto balzare in avanti del 20% le presenze rispetto alla scorsa edizione. E, soprattutto, 3mila top buyer provenienti da 75 Paesi e cinque continenti.

L'eccellenza italiana del food rispecchia quella del settore meccano-alimentare che continua a incrementare le sue quote di mercato a livello globale. Una tendenza espressa anche dalle previsioni dell'ufficio studi Anima-Confindustria. Nel 2015 la produzione di macchine per l'industria alimentare ha realizzato un giro d'affari di 5,18 miliardi di euro mentre le previsioni per l'anno in corso parlano di 5,26 miliardi di euro. Le esportazioni hanno raggiunto i 3,44 miliardi di euro e quest'anno dovrebbero crescere ancora a quota 3,51 miliardi di euro.

"In questi anni all'interno di Fiere di Parma abbiamo costruito un centro di competenza altamente specializzato, composto da un gruppo di giovani motivatissimi, che collabora con i protagonisti italiani del meccano-alimentare", ha affermato soddi-

sfatto Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma. "Questo nucleo di esperienze e competenze si sta integrando rapidamente con il network mondiale di Fiere di Colonia mettendo a disposizione dei nostri espositori opportunità uniche in tutto il mondo anche grazie alla relazione privilegiata che le nostre Fiere hanno con l'industria alimentare attraverso Cibus e Anuga". Questa è stata, infatti, la prima edizione del nuovo Cibus Tec firmato "Koeln Parma Exhibitions" (Kpe) la nuova società al 50% di Fiere di Parma e Fiere di Colonia, polo fieristico dall'indiscussa leadership con appuntamenti quali Anuga e Anuga FoodTec, per creare la più grande piattaforma al mondo per il food & food technologies. Già in occasione di Cibus, la grande esposizione dell'alimentare che si è svolta lo scorso maggio, sono state presentate oltre mille novità di prodotto. Questo grazie non solo all'eccellenza delle materie prime e alla fantasia delle aziende, ma anche ai costruttori del meccano alimentare che, con capacità "sartoriale", forniscono le migliori soluzioni per produrre, conservare e confezionare su larga scala tutto ciò che per l'industria committente fa tendenza. "Un modello di artigianalità del tutto italiano che è un esempio di innovazione, qualità e design. A Parma lo rappresentiamo dal 1939, motivo per cui i tedeschi ci hanno scelto per conquistare i nuovi

mercati", ha concluso Antonio Cellie. "Per vincere le sfide nei Paesi emergenti puntiamo sul made in Italy. Il primo banco di prova per Kpe, ossia Cibus Tec 2016, è stato superato con successo. Ci attende ProFoodtec a Chicago il prossimo aprile cui seguiranno altri progetti in Sud America e India", ha invece sottolineato Thomas Rosolia, ceo di Koelnmesse Italia. Il ruolo delle tecnologie, supportate da ricerca e innovazione, si rivelerà fondamentale per accompagnare, a detta degli esperti presenti nella quattro-giorni a Cibus Tec, la crescita delle imprese dell'agroalimentare, in particolare appunto in India dove il food processing è tra i 25 settori interessati al progetto "Make in India" lanciato due anni fa dal governo indiano con l'obiettivo di innalzare il contributo del settore manifatturiero dall'attuale 16% al 25% nel 2025.

L'appuntamento con Cibus Tec è rinnovato, sempre alle Fiere di Parma, per il 2019, dal 22 al 25 ottobre. Nel frattempo, l'alleanza tra Colonia e Parma guarda al mondo e porta il made in Italy in tournée. Questo permetterà alle imprese italiane di essere supportate nella promozione all'export delle proprie tecnologie da Fiere di Parma e Koelnmesse (Fiere di Colonia), operatori fieristici qualificati con competenze e piattaforme consolidate in ambito food & foodtec.

G. MONDINI



Leader nella progettazione e costruzione di macchine confezionatrici e dosatrici, la G. Mondini di Cologne, in provincia di Brescia, è partner d'eccellenza di molte fra le più grandi aziende alimentari internazionali. Un successo reso possibile anche dall'intenso lavoro di ricerca e sviluppo portato avanti dall'azienda in 40 anni di esperienza, così come da un servizio di assistenza post-vendita altamente qualificato. Dai salumi ai prodotti caseari, dai piatti pronti ai freschi, gli impianti G. Mondini sono realizzati per rispondere alle esigenze di ogni comparto agroalimentare.

TOMRA

Gianluca Coloretti



"In fiera presentiamo la nuova Tomra 5B, un'innovativa macchina selezionatrice progettata per incrementare le rendite e la qualità dei prodotti garantendo, allo stesso tempo, il minor spreco possibile. Tre i punti di forza che caratterizzano questa nuova tecnologia: una performance ottimale, una maggiore facilità d'uso e un'attenzione ancora maggiore sul fronte della sicurezza alimentare. Ci apprestiamo a chiudere il 2016 con un fatturato in crescita, grazie anche ai molti investimenti fatti nell'area ricerca e sviluppo. Molti anche gli appuntamenti fieristici che ci vedranno protagonisti a livello internazionale, a partire da Anuga Food Tec e Iffa".

STANDARD TECH IMPIANTI

Ivano Zausa



"In fiera presentiamo le nostre nuove camere bianche Steril-Tech. Ciò che le caratterizza maggiormente è la presenza di vetrate che permettono all'operatore di controllare in ogni momento ciò che succede all'interno. Una tecnologia che si presta a un'assoluta personalizzazione, proprio come tutti gli altri prodotti della nostra gamma. Un servizio 'chiavi in mano' che parte dalla progettazione, passa dalla realizzazione e termina con un'assistenza del cliente a 360 gradi".

TECNO PACK

Andrea Motta



"Tre diversi brand: IFP, GSP e Tecno Pack, attivi in altrettanti settori, fanno capo alla casa madre Tecno Pack, specializzata nella creazione di macchine confezionatrici in atmosfera modificata e linee complete. Il settore bakery è senza dubbio il nostro core business, ma siamo attivi anche negli altri rami del comparto alimentare. Dal 2008 l'azienda registra tassi di crescita annuali a doppia cifra e oggi l'export incide per quasi il 90% sul fatturato aziendale. In fiera presentiamo la FP 026, una confezionatrice orizzontale in atmosfera modificata che permette di trattare oltre 100 formati diversi di formaggio: dalle forme intere fino agli spicchi".

ULMA PACKAGING

Maurizio Zioni



"Per il terzo anno consecutivo Ulma stima di registrare un trend di crescita importante del fatturato, un risultato reso possibile dal fatto che siamo forse l'unica azienda al mondo a trattare il confezionamento in modo organico. Realizziamo infatti tecnologie destinate a tutti i comparti agroalimentari, con una specializzazione nei settori ortofrutticolo, ittico surgelato, caseario e delle carni. Le macchine più vendute dell'ultimo anno sono senza dubbio quelle per il confezionamento in flow pack, mentre le novità che abbiamo presentato in primavera a Iffa e che mostriamo anche a Cibus Tec sono le macchine imbustatrici verticali continue, caratterizzate da cambio di bobina automatico e cambio facilitato del formato".

LINEA FLESH

Giulia Pagani



"Due le principali novità che presentiamo in fiera: il distributore di copriscarpe automatico e il dispenser multifunzione in acciaio per gli utensili monouso. Ottimi risultati, nel corso dell'anno, per il carrello in acciaio inox Concorde, il nostro 'prodotto bandiera', utilizzato per il rifiuto secco di qualsiasi settore alimentare. Oltre, ovviamente, all'intera gamma di utensili per la pulizia dei siti aziendali, che include scope, spazzole, raschietti e spingiacqua. Oggi Linea Flesh realizza la maggior parte del suo fatturato in Italia, ma stiamo lavorando per sviluppare un sito per la vendita diretta anche all'estero".

FRIGOMECCANICA

Alberto Maggiani



"Siamo soddisfatti dell'andamento conseguito nel corso del 2016, dal momento che abbiamo registrato performance in crescita grazie alla diversificazione dei mercati e dei prodotti. Questo ci dà soddisfazione per il lavoro svolto e sicurezza per il futuro. L'Italia è sempre il nostro mercato strategico, ma continueremo con il nostro impegno a potenziare e sviluppare i mercati internazionali con un'offerta sempre più diversificata e capace di rispondere alle esigenze di tutti gli attori della filiera alimentare. Cibus Tec 2016, una bella edizione, ci ha dato l'opportunità di incontrare importanti clienti esteri e ci auguriamo sia possibile concretizzare in maniera proficua i contatti attivati".

CSB SYSTEM

André Muehlberger



"Oggi le aziende di processing, in ogni settore merceologico, sono alla ricerca di elevata qualità associata a un controllo dei costi. CSB System, attivo nel settore alimentare, chimico, farmaceutico e del commercio, fa parte di un gruppo attivo da oltre 35 anni e che vanta il supporto di più di 25 filiali in tutto il mondo. Qui in fiera presentiamo l'ultima tecnologia sviluppata per il comparto food: un sistema di rintracciabilità totale, applicabile anche alle singole forme di formaggio, e capace di fornire ogni genere di dati e informazioni sul prodotto e sulla materia prima".

HPP ITALIA

Michele Morbarigazzi



"Nata nel 2014, HPP Italia è stata la prima realtà imprenditoriale del nostro Paese a offrire, in modo specialistico e dedicato, il servizio per conto terzi di trattamento degli alimenti con il metodo delle alte pressioni. Uno strumento innovativo rivolto a ogni comparto del food & beverage che presenta un enorme potenziale e innumerevoli vantaggi, tra cui una maggior sicurezza alimentare, una miglior conservazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti e una maggiore shelf life. Caratteristiche che la rendono, a tutti gli effetti, la tecnologia del futuro".

STA - SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE

Francesca Bartoli



"La STA è oggi un partner strategico sia nel settore pubblico, dove vantiamo impianti nelle reti idriche comunali di tutta Italia, sia in quello privato. In quest'ultimo comparto affianchiamo le aziende del food & beverage con i nostri servizi per il trattamento e la depurazione delle acque reflue. In particolare, presentiamo in fiera un nuovo impianto di depurazione monoblocco ideale per le aziende medio piccole in quanto caratterizzato da un minor ingombro. Nello specifico del settore vitivinicolo, inoltre, siamo partner ufficiali dell'Unione italiana vini".

ITECH



Specializzata nella fornitura di soluzioni complete, sistemi di pesatura, confezionatrici, controlli peso, sistemi di ispezione a raggi x, termosigillatrici, sistemi di controllo tenuta saldatura e soluzioni su misura per il fine linea, Itech è distributore ufficiale in Italia in Svizzera del brand Ishida. L'azienda fornisce ai propri clienti nel settore dei freschi, secchi e surgelati un servizio di supporto tecnico, revisioni, riparazioni, fornitura di pezzi di ricambio, servizi dopo-vendita, formazione, servizi di consegna express e assistenza 24 ore su 24.



CIBUSTEC

FIREX

Eva Centa



"Il core business di Firex è la produzione di macchine per la cottura rivolte alle piccole e medie industrie alimentari, prevalentemente attive nella preparazione di piatti pronti, ma anche al settore della ristorazione collettiva. All'interno della nostra ampia gamma, il prodotto bandiera è senza dubbio il cuocitore con mescolatore dotato di coperchio a pressione".

DANSENSOR

Simona Colli



"Nel 2016 Dansensor ha ottenuto ottimi risultati in Italia, nostro mercato di riferimento, registriamo trend di crescita anche all'estero, grazie ai nostri partner costruttori di macchine. I prodotti di punta dell'azienda sono i sistemi di controllo qualità, strumenti necessari per verificare lo spazio di testa nelle confezioni in atmosfera, e i sistemi di miscelazione e monitoraggio in linea dei gas. In fiera abbiamo presentato un nuovo sistema di rilevamento microperdite in linea".

MULTIVAC

Alessandro Puppo



"Il giudizio su questa edizione di Cibus Tec è ottimo, vista la grande affluenza registrata rispetto all'edizione precedente. La novità che presentiamo è la tecnologia per cottura sottovuoto MylarCook, che grazie allo speciale film brevettato permette di cuocere il prodotto fresco o congelato direttamente nel forno tradizionale fino a 220°C o microonde. Grandi soddisfazioni anche per l'interesse suscitato dalle nostre termoformatrici compatte, sia tradizionali che per confezioni skin".

B-PACK



Da oltre 20 anni B-Pack è uno dei maggiori player europei nel settore dei film barriera coestrusi flessibili multistrato per il settore alimentare e farmaceutico, diventando una realtà di riferimento internazionale per la progettazione e la produzione di strutture con presenza di EVOH. Con una capacità produttiva di 15mila tonnellate, le esportazioni incidono per oltre il 70% del business aziendale.

SIREC

Antonella Bianchino



"Nel 2016 Cibus Tec è stata una grande fiera, ancor più internazionale, e siamo particolarmente soddisfatti dei numerosi visitatori che hanno affollato il nostro stand. La novità che abbiamo presentato è una gamma completa di pavimenti, pensati in modo specifico per l'industria alimentare, sia in resina sia in klinker. Nel complesso siamo soddisfatti di questi ultimi 12 mesi, anche perché abbiamo molte aziende prestigiose tra la nostra fidelizzata clientela".

VERIPACK



La gamma di macchine per il confezionamento firmate Veripack, che include termoformatrici e termosigillatrici in acciaio inox ideali per il packaging alimentare e medicale di piccole, medie e grandi aziende, vanta una storia e un'esperienza che risale al 1927. Leader mondiale nel proprio comparto, l'azienda conta sulla forza di un reparto ricerca e sviluppo che lavora quotidianamente per offrire macchine tecnologicamente sempre più avanzate e soluzioni per il packaging all'avanguardia.

PC PROJECT

Paolo Casiraghi



"Abbiamo presentato un sistema di supervisione DCS applicabile a tutte le realtà industriali, mirato a ottenere efficienza, tracciabilità e ottimizzazione dei consumi. Nel 2016 abbiamo festeggiato 20 anni di attività e stiamo registrando un trend molto positivo".

SOTEMAPACK

Gabriele De Martis



"Realizziamo macchine per imballaggio in termoretraibile e cartone. Il nostro cavallo di battaglia è il Wrap Around disponibile in varie versioni e con grandi performance. Abbiamo anche presentato la macchina Rotor che permette di ottenere interfalde per la pallettizzazione da bobina assicurando grande stabilità e flessibilità".

TAPFLO

Leonardo La Franceschina



"Siamo una multinazionale svedese che opera in 75 Paesi e in sei continenti. È la prima volta qui a Cibus Tec, dove abbiamo presentato una pompa che permette il passaggio di liquidi e anche di solidi in pezzi".
Da sinistra: Alexandre Langer, Wojciech Chyrek, Leonardo La Franceschina, Mikolaj Laguna, Alessandro Parravicini

Cuocere nel punto vendita significa acquisire clienti

Dibas blue

- IBC – Intelligent Baking Control – Innovativo riconoscimento automatico del carico, per risultati di cottura ottimizzati
- Forte impronta ecologica – specialmente a carico ridotto
- Nuove luci a LED – migliorano la visibilità dei prodotti
- Facile ed efficace manutenzione – grazie alle innumerevoli innovazioni dei dettagli, e all'uso di nuove tecnologie

made in Germany

Luigino Orsi
Responsabile vendite Italia
+39 3283968287
Luigino.Orsi@Wiesheu.de

WIESHEU

CA.VE.CO

Francesca Vellutini



“Stimiamo di chiudere il 2016 con una crescita del fatturato del 40% circa, realizzato per il 70% sul mercato italiano e per il restante 30% in Europa e Stati Uniti. A Cibus Tec presentiamo Magic, una macchina attualmente in fase di brevetto capace di riconoscere contemporaneamente, e in maniera autonoma, formati diversi”.

BORIN

Emanuele Borin



“Da due anni stiamo registrando una crescita del fatturato a doppia cifra. E da quest’anno abbiamo iniziato a presidiare anche i mercati esteri grazie alla partecipazione, in primavera, all’Ifa di Francoforte. La nostra forza è senza dubbio l’elevatissima componente di personalizzazione delle soluzioni offerte, oltre al fatto di fornire una gamma pressoché completa di tecnologie per il lavaggio e la sanificazione delle industrie alimentari”.

Da sinistra: Matteo, Emanuele ed Elena Borin

ROBOQBO



Roboqbo presenta in fiera l’ampia gamma di modelli ideali per le varie fasi di lavorazione dei prodotti alimentari. Le macchine Roboqbo sono ideali per pasticceria, gelateria, gastronomia, piccole e medie aziende di trasformazione, industrie del settore dolciario e caseario. I modelli sono completamente automatici, vantano software di programmazione, sono self cleaning, sicuri ed ecologici.

DE NORA

Presso lo stand De Nora è stato possibile vedere la gamma di prodotti messi a punto dall’azienda, soluzioni a basso impatto per sanificare ed estendere la shelf life. L’azienda presenta, infatti, per il settore food & beverage, la linea di ‘ozonizzatori De Nora Next’: grazie all’utilizzo dell’ozono, gli impianti garantiscono elevata efficacia contro batteri, virus e funghi, acari, riduce l’uso di composti chimici e purificano aria e acqua.

BAYER

In fiera la multinazionale tedesca presenta il Food Chain Partnership, un progetto di sostenibilità ambientale, sociale ed economica rivolto a tutti gli attori della filiera food & beverage. Un progetto rivolto ai professionisti della disinfestazione (pest control), che mira a garantire alimenti sicuri dal campo alla tavola grazie a prodotti e protocolli in grado di ridurre al minimo l’impatto e i potenziali danni che gli infestanti producono alle derrate.

COLIGROUP

Giulia Antonelli



“Il settore alimentare, in particolare il comparto delle carni e dei formaggi, incide per il 70% sul fatturato aziendale. Il restante 30% dipende dal settore medicale. Il 2016 è stato complessivamente un anno positivo grazie anche all’acquisizione di nuovi clienti e a importanti progetti sviluppati negli Stati Uniti. In fiera presentiamo la termoformatrice THERA650 per il confezionamento skin che è un top di gamma nella sua categoria”.

Da sinistra: Giulia Antonelli e Alessandra Pagani

DEPUR PADANA ACQUE

Giovanni Pio



“Da 40 anni siamo specialisti nella depurazione delle acque reflue e da qualche anno siamo anche attivi nel servire svariate aziende del settore agroalimentare: un comparto che oggi rappresenta ben il 50% del fatturato aziendale. A Cibus Tec presentiamo Eco Block, un impianto biologico e monoblocco pronto all’uso, che grazie alle sue ridotte dimensioni è perfetto per le medie e piccole aziende alimentari”.

Da sinistra: Giovanni Pio e Marco Griguolo

ITALCHIMICA - SANITEC



L’azienda si avvale di tecnologie all’avanguardia per la produzione di detergenti e sgrassanti per l’utilizzo in tutti i settori dell’industria alimentare. È certificata ISO 9001 e 9004 e segue lo standard BRC. Nel 2015 la linea Piatti gel concentrato con dispenser è stata eletta Prodotto dell’anno.

LENZE



Multinazionale specializzata nelle tecnologie di Motion Centric Automation, Lenze offre prodotti, soluzioni di azionamento e sistemi di automazione completi, oltre a servizi e tool di engineering. A Cibus Tec l’azienda ha presentato il nuovo controller Lenze che mantiene sempre il ‘sangue freddo’ all’interno del quadro elettrico. Garantendo tempi di progettazione ridotti e maggiore flessibilità grazie ai concetti modulari.

VEMA

Luca Bonfanti



“Stiamo assistendo a un andamento generalmente positivo, grazie anche al cambio generazionale degli impianti che oggi vengono sostituiti con nuove tecnologie. Ad oggi, la nostra azienda lavora per il 25% sul mercato estero, ma l’obiettivo è quello di alzare la percentuale export per equilibrare il mercato vendite. In occasione di Cibus Tec abbiamo presentato Calidus 110/4, un piccolo ma utilissimo sistema con solo 4 lt’ di acqua calda, riscaldata tramite resistenza, pensata per le gastronomie e tutte le piccole sale di lavorazione prive di pozzetti di scarico”.



KUKA

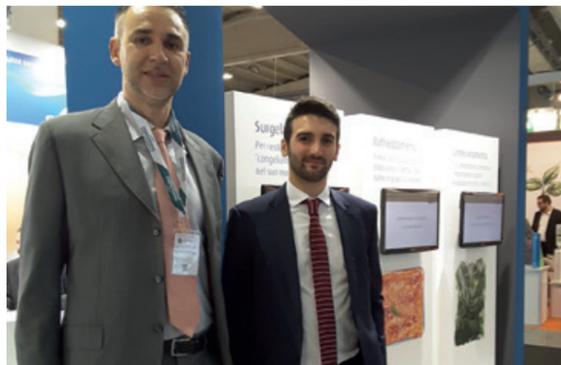


Pioniere nel campo della robotica e dell’automazione, l’azienda offre un vasto assortimento di robot industriali per coprire tutti i range di portata e le varie tipologie. Dispone inoltre di sistemi di controllo e pacchetti software adatti alle più svariate applicazioni.

Da sinistra: Paolo Vaniglia, Inga Akulauskaitė, Marco Taramino, Myriam De Vicenzi

LINDE

Davide Fiumanò



“A Cibus Tec abbiamo presentato Cryoline, il tunnel di surgelamento di piccoli pezzi di alimenti che ha la particolarità di non farli attaccare tra di loro. I nostri surgelatori coprono una vasta gamma di esigenze produttive che vanno dai prodotti da forno, carni e ittici a pasta, vegetali e piatti pronti”.

Da sinistra: Antonio Susta e Davide Fiumanò

STOMMPY



Stommpy nasce nel 2000 per progettare e realizzare dispositivi di sicurezza paracolpi. Già dai primi anni, si afferma come leader tecnologico nel settore, proponendo due soluzioni innovative: il materiale Tecklene e il sistema di fissaggio Fixa Blocak System. L'elevato grado di affidabilità e qualità dei prodotti, i valori di resistenza certificati, l'aspetto igienico-sanitario e il rapporto costo/beneficio delle installazioni rappresentano le caratteristiche più apprezzate dal mercato nazionale ed internazionale.

Da sinistra: Marija Belicheva e Raffaele Piccinini

TONELLI

Carmen Bruno



"Abbiamo partecipato al Cibus Tec per la prima volta quest'anno e il bilancio nel complesso è stato positivo, anche perché abbiamo avuto l'opportunità di portare molti clienti a visitare il nostro quartier generale, che vanta un laboratorio di tecnologia di 700m². In fiera abbiamo esposto una Impastatrice Planetaria da 300lt, l'emblema di Tonelli nel mondo. Questo è stato anche l'anno dell'Impastatrice Orizzontale, per biscotti e crackers, che ha riscontrato un grande successo grazie alla sua robustezza e a numerosi vantaggi rispetto alla concorrenza. Il 2016 è stato per noi un anno estremamente positivo: il nostro know how ha convinto importanti gruppi, in Europa e Medio Oriente, a scegliere Tonelli come partner per impianti chiavi in mano".

SAVE THE DATE

Il giro del mondo in otto fiere

Presentato, in occasione di Cibus Tec, il calendario 2017-2018 delle manifestazioni organizzate da Koelnmesse.

Lo scorso 26 ottobre, nel corso della 51esima edizione di Cibus Tec a Parma, Fiere di Colonia (secondo gruppo fieristico al mondo, che vanta un portfolio di ben 80 manifestazioni fieristiche internazionali) ha presentato ad aziende e operatori del comparto tecnologico il calendario fieristico 2017-2018. Si parte subito a gennaio 2017 con ProSweets Cologne (29/01-01/02), l'appuntamento rivolto al settore dei dolci e dei salati che gode della contemporaneità con il 'salone madre' Ism: un evento che richiama ogni anno a Colonia più di 7.500 operatori professionali. Si prosegue a febbraio con l'India International Dairy Expo (16-18/02, 2017), che si svolge a Mumbai in contemporanea con la 45esima Dairy Industry Conference promossa dall'Indian Dairy Association e da Koelnmesse. Dal 4 al 6 aprile, invece, assisteremo a una 'new entry' del panorama fieristico tecnologico dell'ente fiera tedesco, che si appresta a lanciare appunto ProFood Tech a Chicago. La kermesse, rivolta al più grande mercato mondiale delle tecnologie - il food processing Usa vale 7,3 miliardi di euro con una quota import pari al 20% - coprirà in modo trasversale tutti i comparti alimentari.



Thomas Rosolia

Altri due importanti eventi internazionali si terranno ad agosto: dal 7 al 9 si vola oltreoceano per Anutec Brazil; mentre dal 21 al 23 si torna in India, più precisamente a Nuova Delhi, per Anutec - International FoodTec India. Un anno di manifestazioni che vedrà la sua simbolica chiusura sempre nel continente americano, con la 14esima edizione di Andina Pack a Bogotà, dal 7 al 10 novembre. Mentre la macchina per l'edizione 2018 del più grande salone internazionale dedicato alle tecnologie alimentari, Anuga FoodTec (20-23 marzo), si è già messa in moto. Le iscrizioni saranno ufficialmente aperte dal prossimo giugno. E già si preannuncia un'edizione record.

Alte pressioni: la tecnologia del futuro

Un convegno organizzato da HPP Italia sottolinea potenzialità e benefici di questo innovativo trattamento.



Prima realtà del nostro Paese a offrire in modo specialistico e dedicato il servizio per conto terzi di trattamento degli alimenti con il metodo delle alte pressioni, oggi HPP Italia è la più importante azienda in grado di effettuare il trattamento gestendo la temperatura nella catena del freddo. E dispone del maggior impianto del suo genere a livello europeo. Tra le maggiori 'conquiste' ottenute dall'azienda nei suoi primi due anni di attività, c'è senza dubbio l'aver

reso possibile l'export negli Usa di salami a breve stagionatura. Il metodo HPP sottopone infatti gli alimenti a pressioni migliaia di volte superiori a quelle dell'ambiente, con l'obiettivo di stabilizzare i prodotti dal punto di vista microbiologico. Con grandi benefici: una maggiore sicurezza alimentare, la capacità di preservare inalterate le qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e, non meno importante, un'estensione significativa della shelf life.

PFM PACKAGING MACHINERY



Il Gruppo PFM soddisfa le esigenze del packaging flessibile in tutte le industrie alimentari e non. L'azienda, con sede a Torrebello, in provincia di Vicenza, progetta, costruisce e commercializza confezionatrici flowrap e form fill & seal e sistemi automatici di confezionamento.

ILPRA



Dal 1955 Ilpra opera nell'ambito del packaging e di tutte le sue componenti. Nel settore food è un partner strategico per qualsiasi tipologia di industria alimentare. Con una gamma completa di termosaldatrici, riempitrici, termoformatrici, seal box e applicazioni per il packaging.

MAPEI



Fondata nel 1937 a Milano, Mapei oggi è tra i maggiori produttori mondiali di adesivi e prodotti chimici per l'edilizia. Attualmente il gruppo è composto da 81 aziende consociate con 70 stabilimenti produttivi operanti nei cinque continenti in 32 nazioni.

DEPURA



"Siamo specialisti nella progettazione di impianti di trattamento delle acque primarie, di processo e delle acque reflue civili e industriali, così come nel trattamento dell'aria e nel recupero energetico. La novità che presentiamo in fiera è un impianto di dissabbiatura brevettato".

EUROADHESIV



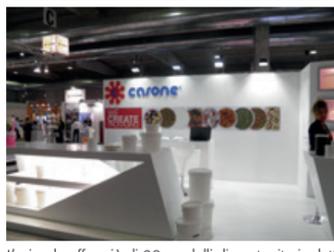
Tra le realtà leader nella produzione di etichette, Euroadhesiv è da sempre un'azienda stampatrice di packaging per aziende del settore alimentare, cosmetico, dell'igiene della casa e industriale, grazie anche all'uso della tecnologia di stampa Offset Digitale e HD Flexo.

GIARETTA ITALIA



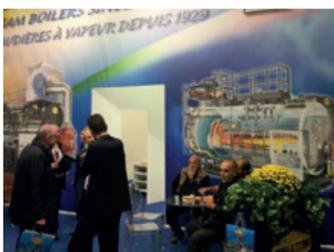
Dal 1985 l'azienda è specializzata nella fornitura di pavimentazioni e rivestimenti in klinker anticiduro destinati agli ambienti dell'industria agro-alimentare che richiedono garanzie di sicurezza, igiene, rispetto delle normative e, soprattutto, qualità e durata.

CASONE



L'azienda offre più di 90 modelli di contenitori adatti a tutti i settori: dal chimico all'alimentare. Nel settore food, in particolare, Casone lavora in regime Gmp (Good manufacturing practices) sulla base del Regolamento 2023/2006, inerente le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

MINGAZZINI



Dagli anni '30 questa storica azienda del parmense produce generatori di vapore, acqua surriscaldata, acqua calda e calore studiati nei minimi dettagli e progettati su misura per le specifiche esigenze industriali: dalle singole unità alle più complete centrali termiche fornite chiavi in mano.

FRIGOJOLINOX



"Progettiamo e realizziamo impianti destinati all'industria agroalimentare e cosmetica, con una specializzazione nel settore lattiero caseario. Il nostro prodotto più venduto è senza dubbio il banco multifunzione per la concentrazione in vuoto, la cottura e la sterilizzazione fino a 135°C".

FBR ELPO



Fondata nel 1963, oggi l'azienda è in grado di fornire una gamma completa di macchine e linee complete per la trasformazione del pomodoro, della frutta, e per il riempimento asettico. In fiera presenta un nuovo riempitore in asettico realizzato in collaborazione con Smurfit Kappa, azienda irlandese leader nel packaging bag-in-box.

THERMINDUS



Nata per operare nel settore della caldalleria, nel corso degli anni l'azienda si è specializzata nel trattamento delle acque e del vapore. Uno dei settori in cui gli apparecchi Thermindus hanno trovato maggiore diffusione è quello alimentare, ne è un esempio la recente fornitura di generatori di vapore a un impianto food certificato UDT in Polonia.

SONIC



Azienda attiva nel settore alimentare dal 1987, specializzata nel taglio a ultrasuoni, netto e preciso, senza intaccare l'omogeneità dei prodotti. Sono essi dolci, formaggi o qualsiasi altro comparto food.

OMIP



"Punto di riferimento per la lavorazione della frutta sciroppata, O.M.I.P. si posiziona tra le prime tre aziende a livello mondiale nel settore della denocciatura delle pesche, prugne e similari. In fiera presentiamo la nuova denocciatrice per avocado, interamente in acciaio inox".

RAYTEC VISION



"Forniamo un'ampia gamma di sistemi e macchine per il controllo della qualità nelle industrie alimentari, che include selezionatrici ottiche e ispezionatrici a raggi X. In fiera presentiamo la macchina selezionatrice Dryce, in grado di selezionare i prodotti anche dopo l'essiccazione o il surgelamento".

ERRENNE



L'azienda propone un'elegante gamma di articoli in plexiglass per esporre prodotti in modo originale e moderno con possibilità di personalizzare i contenitori apponendo il proprio marchio con stampa a laser.

ALCOS FOOD PLANTS



Fondata nel 1981, Alcos è nata come costola della nota Comaco, storico player italiano nel settore del confezionamento. Sfruttando questo importante know-how, oggi l'azienda è presente in più di 30 Paesi con le sue macchine per il food packaging, in hot filling e a secco.

CARLO MIGLIAVACCA

Andrea Migliavacca



"Siamo specializzati nella progettazione di macchine dosatrici e riempitrici per l'industria alimentare. In fiera presentiamo il restyling di alcuni macchinari, ora dotati di pannello touch screen da 9", una riduzione del 50% dei tempi di cambio formato e l'inserimento di nuove sonde di livello".

NIMAX



I sistemi di ispezione a raggi X offerti da Nimax sono l'ideale complemento per soddisfare i requisiti in fatto di sicurezza alimentare, adempimenti normativi e controllo di qualità.

RINCO ULTRASONIC

Francesco Carvutto



L'azienda fornisce tecnologia di saldatura e taglio a ultrasuoni in vari settori. A Cibus Tec ha presentato Soft Pack per la saldatura orizzontale ad alta tenuta.

IBT GROUP

Cinzia Iacono



"Specialisti nello sviluppo di soluzioni per la generazione energetica ad alta efficienza, dal 2001 siamo partner esclusivi per il mercato italiano di Capstone Turbine Corporation, unico produttore al mondo di sistemi energetici con turbine a gas a tecnologia oil-free, che consentono di ottenere impianti di cogenerazione per la produzione combinata di energia elettrica e termica".

PULSAR INDUSTRY

Divisione Robotizzata



Pulsar Industry produce e commercializza una serie di soluzioni innovative destinate ai reparti di produzione e confezionamento. Tra le realizzazioni più recenti troviamo i sistemi automatici di stoccaggio interamente in acciaio inox.

In foto: Massimo Venturi

ZUDEK



Zudek fa del risparmio energetico, dell'uso di materiali ecologici e dell'attenzione alle nuove generazioni la propria filosofia aziendale creando dal 1990 soluzioni per la refrigerazione.

EXONDER



L'azienda, che collabora con grandi realtà europee come Liag, Sevinoc e Definox, durante Cibus Tec presenta il sistema Pigging. Che permette lo svuotamento integrale di una linea di produzione con recupero completo del prodotto.

CORNO PALLETS



L'azienda, importatore esclusivo per il mercato italiano dei prodotti Inka Pallet, punta molto sulla linea di pallet per esportazione. Composti in truciolato di legno pressato a caldo, evitano costi di trattamento, marchiatura obbligatoria e qualsiasi problema in dogana.

In foto: Alessandro Andreose

BETT SISTEMI



Da oltre 30 anni attivi nell'industria della componentistica standard innovativa per i settori dell'imballaggio e dell'imbottigliamento. Progetta e produce componenti per macchine automatiche e sistemi di automazione flessibile.

CLABER



Il core business dell'azienda è la progettazione e realizzazione di impianti per la depurazione delle acque reflue nel settore alimentare: pomodoro e derivati, frutta e vegetali, pesce, caseario, carni.

COLKIM



Propone soluzioni naturali ed efficaci per la lotta ai parassiti nelle derrate alimentari, adatte a ogni segmento del mercato, non tossiche, ad ampio spettro e a basso costo.

ADVANCED TECHNOLOGIES



L'azienda nasce nel 1998 come distributore di tecnologie per la visione artificiale in diversi settori, quali la robotica, l'automazione industriale, la sicurezza e il controllo traffico.

Da sinistra: Allan Anderson, Sergio Bonazzi, Luca Spinelli, Cristina Rizzieri

ALUTECH



Alutech progetta e realizza sistemi di trasporto per materiali di ogni genere, inseribili in qualsiasi tipo di linea produttiva. Il motto dell'azienda è: "Idee in movimento".

API



Azienda italiana fondata nel 1987 specializzata nella produzione di componenti pneumatici con 100 tipologie differenti di prodotto: cilindri, valvole, gruppi trattamento aria, componenti in acciaio inox.

Da sinistra: Nicola Marazzi, Erika Doddì, Stefano Tomadini

ARCA



"Arca progetta e produce macchine etichettatrici ed etichette autoadesive e sleeves. A Cibus Tec presenta Striped Linerless: un'etichetta senza supporto in plastica che può essere anche stampata sul retro, dando maggiore visibilità e versatilità".

DRG



"A Cibus Tec presentiamo Gedi Online: un gestionale che in tempo reale e anche in remoto controlla e gestisce le macchine in produzione".

In foto: Livia Podrecca e Davide Del Re

ESPERA



Svilupa e produce macchine completamente automatiche per la pesatura e l'etichettatura dei prodotti ad alte prestazioni e di grande precisione per ottimizzare il processo di produzione.

In foto: Nadia Krauss e Andrea Bertoli

EUROCHILLER



"La nostra azienda è attiva nel settore caseario e della panificazione. A Cibus Tec abbiamo presentato un termo refrigeratore per l'acqua di processo".

FORBO



L'azienda è uno dei leader mondiali nella produzione di rivestimenti per pavimenti e adesivi per l'edilizia, nonché nella tecnologia dell'azionamento e sistemi di nastri per il trasporto leggero.

MULTI IMPORT



Da oltre 50 anni opera nel settore del packaging nel campo delle fascettatrici e dei sistemi automatici di fascettatura. A Cibus Tec ha presentato la fascettatrice Multipack Pick CB.

In foto: Mario Cosattini

GEROSA GROUP

Fondata nel 1935 a Inverigo, in provincia di Como, come azienda specializzata nella stampa e converting d'imballaggi flessibili, il Gruppo Gerosa è oggi una realtà internazionale nel settore del packaging alimentare con cinque siti produttivi in Italia, Spagna e Romania.

I.DEA PACK

L'azienda bresciana produce termoformatrici e termo-chiudiatrici automatiche e semi-automatiche capaci di saldare anche con atmosfera modificata (map) skin ogni tipo di vaschetta, oltre a linee complete per qualunque tipo di prodotto e di confezionamento richiesto.

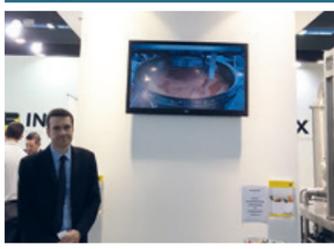
GORRERI



L'azienda fornisce linee complete, impianti e servizi per il settore dolciario. Impianti automatici per la produzione di cup cakes, colati in genere, torte a strati e a base di pasta frolla.

In foto: Chiara Lombardi

INOXFER



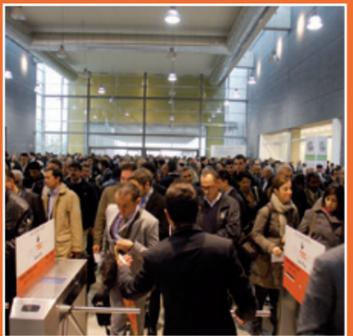
Da quasi mezzo secolo è specializzata nella progettazione e realizzazione dell'intero processo di lavorazione e trasformazione di frutta e verdura con impianti per la preparazione di prodotti finiti quali confetture, sugh, salse e succhi di frutta.

In foto: Massimo Ravazzini

MARTELLATO



Produce prodotti professionali dedicati al mondo della pasticceria: stampi per dolci multi gusto, sac à poche professionali, coppette per dolci e bicchieri monouso, stencil, spatole, mattarelli e accessori per cake design.



BERNARDI IMPASTATRICI
www.bernardi-impastatrici.it

NOME PRODOTTO

Miss Baker PRO XL

SETTORI DI APPLICAZIONE

Laboratori di ristoranti, pasticcerie ecc.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Miss Baker è la prima impastatrice a braccia tuffanti da banco. Cinque velocità gestite da un inverter e impostate attraverso un intuitivo pannello comandi touch screen, la vasca estraibile e rotante elettricamente e il motore brush less ad alta efficienza energetica sono alcune delle caratteristiche di questa impastatrice contraddistinta da un'estetica raffinata. Nella nuova versione PRO XL la capacità di impasto raggiunge i 5 Kg di prodotto mantenendo una perfetta ossigenazione dell'impasto, grazie all'introduzione dell'innovativo sistema di rotazione vasca con frizione a doppia ruota libera.



SPECIFICHE TECNICHE

- impastatrice da banco
- sistema a braccia tuffanti tradizionale
- 5 velocità gestite da inverter
- capacità di impasto da 1 a 5 Kg
- vasca estraibile e rotante elettricamente
- innovativo sistema di rotazione vasca con frizione a doppia ruota libera.

FRANCESCO BRIZZOLARI
www.nastribrizzolari.com

NOME PRODOTTO

Cake-Dress

SETTORE DI APPLICAZIONE

Industrie dolciarie, ingrossi per dolciari, industrie alimentari.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Decorazione per alimenti adatta al contatto con alimenti (certificato).



MARTELLATO
www.martellato.com

NOME PRODOTTO

Stampi in policarbonato

SETTORI DI APPLICAZIONE

Laboratori artigianali di pasticceria, industrie dolciarie.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Gli stampi in policarbonato firmati Martellato agevolano la produzione artigianale di praline e soggetti di cioccolato. Progettati per velocizzare e semplificare la produzione, essi garantiscono al tempo stesso elevati standard estetici e qualitativi. Duraturo, facile da pulire e pressoché infrangibile, il policarbonato è un materiale plastico caratterizzato da un'alta resistenza ai grassi e agli oli presenti nel burro di cacao e pertanto ideale per l'uso con il cioccolato. La superficie liscia degli stampi conferisce al cioccolato un'impareggiabile lucentezza e uniformità e facilita la realizzazione di praline o mignon finemente sagomati. Inoltre, l'equilibrio tra resistenza e flessibilità facilita la sfornatura senza danneggiare i

soggetti o gli stampi, che possono quindi essere riutilizzati. I nostri asset produttivi ci consentono di apportare, su richiesta, qualsiasi tipo di customizzazione per grandi lotti. Gli stampi sono adatti all'uso con le macchine per il cioccolato.

INFORMAZIONI TECNICHE

Varie forme e dimensioni disponibili, design e qualità Made in Italy, modelli ad alta produttività disponibili.

COMEK
www.comek.it

NOME PRODOTTO

LRB Linea Riempimento Barattoli – LRS Linea Riempimento Secchi

SETTORE DI APPLICAZIONE

Industria dolciaria, snack, polveri, ortofrutta.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Linee di riempimento barattoli, vasetti, vaschette, secchi in materiale plastico, metallo, cartone. Disimpilatura automatica con cambio rapido formato. Riempimento con pesatrici multitesta, pesatrici lineari, dosatori a coclea per polveri, unità di dosaggio gravimetrici per liquidi e creme. Termosigillatura da bobina o da falda prefustellata. Tappatura automatica con cambio rapido formato.



SPECIFICHE TECNICHE

Struttura in acciaio verniciato o acciaio inox. Movimentazione a passo comandata da servomotore brushless o continua. Power Panel Touch Screen a 16M di colori. Collegamento in rete e possibilità di assistenza remota.

CONFITECH
www.confitech.it

NOME PRODOTTO

VXP300 - Vacuum Expander

SETTORE DI APPLICAZIONE

Industria dolciaria, caramelle espanse, malted milk balls.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

L'ultimo brevetto della ricerca e sviluppo Confitech è il sistema di espansione sottovuoto VXP.300. Modulare e compatto, il sistema è progettato per produrre caramelle espanse leggere e croccanti, adatte a essere ricoperte di cioccolato tipo le malted milk balls. Il VXP.300 è composto da un'unità di espansione e da una serie di tubi di raffreddamento modulari. Nella camera di espansione, a causa dell'assenza di pressione atmosferica, la caramella appena formata si espande, raddoppiando il volume. Successivamente procede nei tubi di raffreddamento fino a raggiungere la temperatura finale. Durante tutto il processo, la caramella è costantemente tenuta in movimento al fine di garantire un raffreddamento omogeneo e prevenire deformazioni. La composizione modulare delle varie unità permette di modificare il layout della macchina per adattarsi allo spazio disponibile, minimizzando la superficie occupata.



KEMPLEX
www.kemplex.com

NOME PRODOTTO

Sfogliatrice manuale

SETTORI DI APPLICAZIONE

Pasticceria.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Sfogliatrice funzionale e di facile utilizzo, vari modelli sia da banco che con basamento e con differenti lunghezze piano. Dotata di ruote per consentire un facile spostamento. Macchine ideali per piccole e medie pasticcerie. Robuste e costruite interamente in alluminio e acciaio verniciato, ingombri contenuti anche a macchina chiusa a riposo. Possibilità per il modello da 600 di applicare il dispositivo di taglio croissant o eventualmente altri rulli di taglio con diverse forme e dimensioni.

SPECIFICHE TECNICHE

- misure disponibili: larghezza piani di lavoro da 500 mm oppure da 600 mm
- opzione della seconda velocità oppure variabile tramite inverter
- motore da 1 hp. con doppio comando, sia manuale che a pedale
- velocità dei tappeti variabile e raschiatori facilmente rimovibili per pulizia giornaliera.



ULMA PACKAGING
www.ulmapackaging.it

NOME PRODOTTO

FR 500

SETTORI DI APPLICAZIONE

Industrie dolciarie, gelaterie, pasticcerie, panetterie, cioccolaterie.

DESCRIZIONE E PUNTI DI FORZA

Il modello FR 500 è la macchina confezionatrice flow pack con il livello di prestazioni più alto di Ulma Packaging, disegnata appositamente per settori come quello dolciario, pasticceria, panetteria, gelateria e cioccolato. La macchina è completamente elettronica, dotata di quattro servomotori indipendenti (pinza, rotelle, nastro di carico e sbobinatore) e monta un controllo multi-asse che sincronizza i principali movimenti della macchina. Un gruppo di quattro rotelle standard garantisce un'ottima saldatura longitudinale anche ad altissime velocità e il suo asse rotativo dotato fino a sei barre saldanti ne fanno uno strumento perfetto per prodotti piccoli e medio piccoli. Carro su struttura a spalla e catena coperta, cambio bobina automatico ed espulsore di pacchetti vuoti o mal saldati completano il panorama delle caratteristiche di un macchinario dalle prestazioni altissime. Il tutto comandato attraverso un'interfaccia UPC a sbalzo touch screen a colori da 10 pollici assolutamente intuitiva, veloce e facile da usare. Il modello FR 500 va a completarsi con una serie di alimentatori e caricatori automatici disegnati per la pasticceria industriale, prodotti di cioccolato e prodotti affini.

SPECIFICHE TECNICHE

8 kW - 16 Amp/380 V • 14 Amp/220 V (versione standard).
1.800 Kg. 4.300x1.200 mm h1.700.



Sirha

L'APPUNTAMENTO MONDIALE
DELLA RISTORAZIONE
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

21>25
GENNAIO 2017
EUREXPO
LIONE FRANCIA



Registrazione Imprese Licenze 380 552 976 - Documento non contrattuale - Crediti fotografici Gilles Defaix - Montaggio Studio des Filsus / Touche Particulière - Abiti: Nicolas Fatorle - BEETLE



3 045
espositori
e marchi

725
novità

189 028
operatori professionali
da **138** paesi

11
settori su
130 000 m²

(Fonte : Sirha 2015)

Salone riservato ai professionisti del settore

SIRHA APP.



#Sirha



IL VOSTRO PASS D'INGRESSO
GRATUITO CON IL CODICE INVITO
PPSFC SU WWW.SIRHA.COM