

PACKAGING

Cavanna, la crescita è continua



Aumentano fatturato, a quota 66 milioni di euro, area industriale e collaboratori. Investiti 2 milioni di euro.

A pagina VIII

ATTREZZATURE & TECNOLOGIE



Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

A pagina IX

ATTUALITÀ

**Macchine per il packaging:
il giro d'affari dovrebbe superare i
6,3 miliardi di euro nel 2016**

A pagina III

IL CONVEGNO

A pagina IV



Storie di automazione e cultura 4.0

La quarta rivoluzione industriale al centro del dibattito promosso da Messe Frankfurt lo scorso 2 dicembre a Milano. In attesa della settima edizione di Sps Ipc Drives, a Parma da 23 al 25 maggio.

Eyes set on automation and culture 4.0

LO STUDIO

Alle pagine V e VI



Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia 2016

Presentata, a Milano, la seconda edizione dello studio realizzato dal Politecnico di Milano. Che analizza i risultati del distretto produttivo di Modena, Bologna, Parma e Reggio Emilia.

The mapping of mechatronics skills in Italy in 2016

L'AZIENDA

A pagina VII

Wiesheu: innovazione 'made in Germany'



Specializzata nella progettazione e vendita di forni professionali per negozi, l'azienda tedesca ha chiuso il 2016 con un volume d'affari in crescita del 15%. Un successo basato su qualità costruttiva e progressi tecnologici. Intervista a Luigino Orsi, responsabile vendite Italia.

Pronti a ripartire senza indugi

Come sarà questo 2017? Sarà possibile imboccare con decisione la strada della ripresa economica, sostenuta e omogenea, nella cosiddetta Eurozona? O invece (a partire dall'Italia) l'andamento continuerà a essere altalenante e poco incisivo? Il tema ricorre inevitabilmente all'inizio di una nuova stagione del business e, come spesso accade, stilare previsioni è un esercizio davvero complicato.

In generale, i prossimi mesi sullo scacchiere continentale non si annunciano facili, dal momento che ci sono le principali cancellerie da rinnovare: infatti, Italia (a quanto pare), Francia (ad aprile il primo turno) e Germania (tra fine estate e inizio autunno) andranno alle urne. Per quanto sia noto che quando si entra nella fase elettorale l'incertezza comincia a fare capolino, appare sterile rifugiarsi soltanto in questo ragionamento per cercare alibi. E' meglio, piuttosto, restare sui dati che contano e ripartire dalle cose buone e importanti incasellate recentemente.

L'industria italiana del meccano alimentare – intesa nella sua accezione più ampia – ha dimostrato di avere capacità e risorse per imporsi sempre più sulla scena internazionale. Ed è proprio qui – per quanto il nostro mercato interno abbia sempre peso e rilevanza e dove l'indicatore della fiducia dei consumatori è dato in rialzo per il 2017 – che si gioca la vera partita. Una sfida cominciata ormai da tempo e che ha visto, anche sul versante tecnologico, i portabandiera del 'made in Italy' dimostrare di saper giocare e vincere. In tal senso, è fondamentale, ad esempio, valorizzare le opportunità che si schiudono grazie al piano Industria 4.0 varato dal governo e fortemente voluto dal ministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda. Un chiaro impulso ai progetti di ricerca e sviluppo che costituiscono la chiave per competere in maniera qualificata nel mercato globalizzato. I processi, i sistemi, le apparecchiature, gli impianti firmati dall'industria italiana – come certificato sia all'Iffa di Francoforte, sia a Cibus Tec di Parma nel 2016 – godono di ottima nomea. E nel 2017 ci sarà modo di ribadirlo grazie – in particolare – a due importanti rassegne fieristiche che emergono in un panorama sempre più articolato.

Il primo snodo strategico per l'industria del packaging alimentare è rappresentato da Interpack, che andrà in scena a Düsseldorf dal 4 al 10 maggio, un evento che costituisce il punto di riferimento e torna sulla ribalta dopo il successo di tre anni fa, quando ha chiamato a raccolta (in un quartiere fieristico totalmente esaurito nei suoi 19 padiglioni) circa 2.700 espositori e 175mila visitatori. Non solo. La nuova manifestazione 'Components for processing and packaging' – dopo il debutto del 2014 - troverà proseguimento con un concetto rielaborato e una posizione centrale. Ed è anche in previsione la riproposta dell'Innovationparc Packaging accentrato sul tema Save Food.

Una conferma arriverà poi da Gulfood Manufacturing, in agenda a Dubai dal 31 ottobre al 2 novembre, reduce dall'edizione 2016 che ha registrato la presenza di quasi 30mila visitatori provenienti da 158 Paesi, a fronte di oltre 1.400 espositori dislocati su una superficie di 60mila metri quadrati.

Intorno a questi due pilastri del sistema fieristico, che rappresentano le vetrine ideali, ruota un mondo che cambia velocemente. E che non può permettersi di rallentare. Chiede soltanto di ripartire senza indugi e con una sana dose di ottimismo.

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 6 - numero 1 -
Gennaio 2017
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 10 gennaio 2017

Macchine per il packaging: il giro d'affari dovrebbe superare i 6,3 miliardi di euro nel 2016

Secondo i dati pre-consuntivi raccolti dal Centro studi Ucima, l'Associazione nazionale dei costruttori di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio, nel 2016 il giro d'affari del comparto dovrebbe superare i 6.300 milioni di euro, contro i 6.197 milioni di fine 2015, in crescita del 2% circa, fa sapere l'associazione in un comunicato. Determinanti, per il conseguimento di questo risultato, le ottime performance sul mercato italiano, che ha fatto registrare una crescita del +10,4%, a 1.194 milioni di euro. Nei 12 mesi passati si è pertanto rafforzato il trend positivo in corso dal 2015, quando il fatturato realizzato sul mercato domestico era cresciuto del 2%. "Siamo molto soddisfatti dell'andamento del mercato italiano, che rimane per tutte le aziende un'importante palestra per testare le più avanzate tecnologie sviluppate", dichiara il presidente di Ucima, Enrico Aureli. "Siamo inoltre fiduciosi che questo trend positivo possa continuare anche il prossimo anno grazie alle agevolazioni previste nel Piano Industry 4.0 varato dal governo e dal ministro Calenda che ha confermato, ancora una

volta, la sua attenzione verso il vero manifatturiero italiano". Meno brillanti i risultati delle vendite oltreconfine, che restano stabili (-0,1% sul 2015), a 4.997 milioni di euro. A incidere negativamente, i rallentamenti in atto in tre importanti regioni: Medio Oriente, Asia ed Est Europa. Secondo gli ultimi dati disaggregati disponibili e relativi ai primi nove mesi dell'anno, infatti, la macro regione Medio Oriente e Asia ha fatto registrare un calo del -7,6% mentre in Est Europa la contrazione è stata del -4,5%. In particolare, tali risultati sono attribuibili alle crisi socio-economiche in atto in alcuni importanti mercati di sbocco: Turchia (-19,6%), Cina (-47,2%), Algeria (-18,3%), Arabia Saudita (-11,5%). Ancora in stallo anche il mercato brasiliano, che crolla di un ulteriore -38,5%. Positivo, al contrario, l'andamento in altri importanti mercati che sembrano aver superato il difficile momento congiunturale: le performance migliori spettano a Indonesia (+23,8%) ed Egitto (+15,2%). Da record anche l'andamento del Messico: +35% sui primi nove mesi del 2015.

CSB-System eletto 'Sistema Erp dell'anno' dagli esperti del Center for enterprise research



Lo scorso 5 ottobre, il comitato di esperti del Center for enterprise research (Cer) dell'università di Potsdam ha eletto il software di settore del gruppo CSB-System vincitore del premio 'Sistema Erp dell'anno 2016' nella categoria 'cibo e nutrizione'. "Con le sue soluzioni, CSB-System assume il ruolo di pioniere nel settore dell'Industria 4.0 e mostra come apparirà il futuro digitale nella lavorazione degli alimenti", commenta Norbert Gronau, presidente della giuria. "Il premio garantisce la nostra competenza quasi quarantennale nel settore alimentare", sottolinea Peter Schimitzek, presidente della CSB-System. "Mostra inoltre che con le nostre innovazioni relative alla Smart food factory, come ad esempio l'offerta Cloud, le soluzioni per l'automazione e il riconoscimento automatico delle immagini, stiamo percorrendo la giusta strada". Per la CSB-System, questo riconoscimento rappresenta il secondo premio vinto nel 2016: in maggio l'azienda ha infatti ricevuto il 'Fleischerei Technik Award' nella categoria automazione per CSB-Vision, la sua soluzione per il riconoscimento automatico delle immagini.

Il Gruppo svizzero SGS rileva quota di maggioranza in C-Labs



Il Gruppo ginevrino SGS (Société Générale de Surveillance), leader mondiale nel campo delle ispezioni, verifiche, analisi e certificazioni, ha comunicato lo scorso 19 dicembre di aver assunto una partecipazione di maggioranza nella C-Labs di Chiasso. Fondata nel 2016, la start-up è specializzata nell'industria 4.0, vale a dire le nuove tecnologie applicate al settore industriale. In particolare la C-Labs, con il sostegno dell'Istituto Dalle Molle di studi sull'intelligenza artificiale, ha sviluppato nuove tecnologie per favorire l'apprendimento da parte delle macchine che vengono impiegate nei controlli sui prodotti alimentari.

Pedon: inaugurato il nuovo magazzino totalmente automatizzato

Pedon, punto di riferimento a livello mondiale per la lavorazione, il confezionamento e la distribuzione di cereali, legumi e semi, ha inaugurato un nuovo magazzino totalmente automatizzato presso la sede di Molvena, in provincia di Vicenza. Con un investimento di 2 milioni di euro, il magazzino vanta 7.500 metri cubi, 3.300 posti pallet, sette piani di scaffalature e una gestione totalmente automatica degli imballi integrando la logistica e le operation. All'interno della struttura è possibile gestire a sistema e a flusso le migliaia di varianti di packaging primario e secondario utilizzate nelle linee di produzione Pedon. L'innovativo sistema di stoccaggio permette una maggiore efficienza nella movimentazione, ottimizzando l'intero flusso produttivo in ottica Lean production e 'just in time' e migliorando la sicurezza degli ambienti.



Accordo Novacart-Iit per la progettazione di stampi per dolci ecocompatibili

La realizzazione di contenitori cartacei ecocompatibili adatti alla cottura e al confezionamento degli alimenti. È questo il progetto che sta alla base dell'alleanza siglata tra la Novacart di Garbagnate Monastero, in provincia di Lecco, e l'Istituto italiano di tecnologia (Iit), con sede a Genova. Un progetto di ricerca e sviluppo che si stima durerà cinque anni per un investimento di un milione di euro circa e che porterà alla creazione di una nuova linea produttiva all'interno dello stabilimento lecchese, la cui prima applicazione è prevista negli stampi per dolci. Le due realtà hanno quindi avviato il laboratorio congiunto Novacart@Iit, dedicato all'attività di r&d nel trattamento della cellulosa pura per applicazioni nel settore alimentare, con l'obiettivo di realizzare una tecnologia altamente biocompatibile.

Ucimu: attesa crescita per il 2017. Bene produttività e consumi

Produzione in crescita del 4%, consumo a +6,9%, consegne sul mercato interno a +7,5% e sul mercato estero a +1,7% rispetto all'anno che si sta per concludere. Sono queste le stime di crescita per il 2017 comunicate da Massimo Carboniero, presidente di Ucimu, l'associazione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot, automazione e di prodotti ausiliari. Previsioni che, in sede di consuntivo, a dicembre 2017, l'associazione di categoria spera di vedere in ulteriore rialzo. Complice l'implementazione del piano Industria 4.0 inserito nella Legge di Stabilità 2017, che metterà in campo una serie di incentivi volti proprio a sostenere lo sviluppo del comparto. Una sfida che coinvolgerà in primis le aziende costruttrici di macchine utensili che, secondo Carboniero, "dovranno attenersi per interpretare al meglio le nuove esigenze dei clienti prevedendo un upgrade delle tecnologie fornite per assicurare l'interconnessione".

Candy Mechanics presenta le 'Candy Cards': tavolette di cioccolato personalizzabili

Perché mandare un bigliettino di auguri, quando gli stessi auguri possono essere stampati su una buona tavoletta di cioccolato? Da questa idea ha preso il via l'originale progetto della start-up londinese Candy Mechanics, che ha da poco presentato una linea di tavolette di cioccolato interamente personalizzabili e ordinabili online grazie a pochi semplici clic. Disponibili nelle versioni cioccolato al latte, bianco e, a breve, anche fondente, le 'Candy Cards' sono per ora distribuite solo nel Regno Unito. A breve, l'azienda presenterà un'altra novità nel campo della personalizzazione applicata al settore dolciario: i lecca lecca al cioccolato tridimensionali, ossia una scansione 3D del viso riprodotta fedelmente in formato lollipop.

Clabo: entro il 2020, ricavi superiori a 52 milioni di euro grazie al nuovo piano industriale

Clabo, azienda italiana con sede a Jesi, in provincia di Ancona, specializzata nella produzione e distribuzione di espositori e vetrine per il gelato e per la pasticceria artigianali, ha presentato il piano industriale che permetterà di realizzare entro il 2020 ricavi superiori a 52 milioni di euro con un tasso di crescita annuo del 6,8%. Il gruppo opera sul mercato con i brand Orion, Fb e Artic e realizza oltre il 60% del fatturato all'estero in circa 95 Paesi. A livello di efficientamento sono previsti interventi per migliorare l'automazione dei processi produttivi nello stabilimento di Jesi e nuove strategie di internazionalizzazione. Per il 2017 il gruppo intende concentrare gli sforzi di espansione in Oriente, con l'apertura di un nuovo stabilimento produttivo in Cina e il potenziamento della struttura commerciale nell'intera area asiatica. Previste azioni di sviluppo anche in Sudamerica.



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

Storie di automazione e cultura 4.0

La quarta rivoluzione industriale al centro del dibattito promosso da Messe Frankfurt lo scorso 2 dicembre a Milano. In attesa della settima edizione di Sps Ipc Drives, a Parma da 23 al 25 maggio.

Ha avuto luogo lo scorso 2 dicembre a Milano, presso la Fondazione Corriere della Sera, il convegno organizzato da Messe Frankfurt Italia e intitolato 'Cultura 4.0 - Storie di automazione e non solo'. Il primo di una serie di momenti di confronto volti a promuovere la diffusione di una cultura 4.0 su tutto il territorio nazionale. Nonché l'occasione, per l'ente fiera, di presentare gli eventi in programma per il 2017. Primo fra tutti Sps Ipc Drives, manifestazione di riferimento per il settore dell'automazione industriale, la cui settima edizione andrà in scena alle Fiere di Parma dal 23 al 25 maggio.

Il convegno ha rappresentato un importante momento di confronto su alcuni dei temi più attuali nel campo dell'automazione industriale. A cominciare dalla tanto chiacchierata industria 4.0: opportunità e sfida al tempo stesso per le pmi italiane, che a partire dal 2017, grazie ai nuovi strumenti messi in campo dal ministero dello Sviluppo economico con il Piano Industria 4.0, potranno dotarsi di macchine 'intelligenti' e capaci di annullare ogni rigida distinzione tra comparti produttivi. Una grande occasione per tutte le piccole e medie imprese che costituiscono il tessuto industriale del Bel Paese, e che potranno così sperare di accrescere la propria competitività nei confronti dei competitor internazionali.

Tutto pronto per Sps Ipc Drives 2017

"Per il nostro gruppo il 2016 è stato un anno molto positivo che giunge dopo anni di risultati record, confermando la nostra leadership nel panorama fieristico mondiale", sottolinea Donald Wich, amministratore delegato di Messe Frankfurt Italia. "Una crescita evidente soprattutto nel settore dell'automazione industriale, e in particolar modo qui in Italia, grazie al Sps Ipc Drives, che promette di confermarsi il nostro evento di punta anche nell'edizione 2017". Lo scorso anno, infatti, il numero di visitatori che hanno preso parte alla manifestazione è cresciuto di ben il 22% e quello degli espositori dell'11%.

Nel corso della conferenza stampa il quartiere fieristico e i nuovi padiglioni espositivi sono stati presentati da Francesca Selva, vice presidente marketing & events per l'ente fiera: "In linea con il trend di crescita del comparto dell'automazione e dell'interesse da parte dell'industria manifatturiera per l'evento, l'edizione 2017 si presenterà con un nuovo layout espositivo su quattro padiglioni espositivi. La nuova organizzazione consentirà di rendere più coinvolgente la fruizione dell'esposizione, garantendo ai visitatori due accessi al quartiere fieristico



e bilanciando i flussi di visite agli stand fin dalle prime ore delle giornate di visita". Confermato il progetto 'Know how 4.0' che metterà in mostra le demo funzionanti di applicazioni 4.0 delle aziende che aderiscono al progetto. Nella stessa area, i Digital innovation hub (Dih) - iniziativa sostenuta dalla Commissione Europea per portare innovazione nelle aziende e supportare le pmi nella digitalizzazione dei processi operativi - potranno fare mentoring e coaching gratuito alle aziende desiderose di conoscere le ultime novità in campo tecnologico e digitale.

I partner 4.0

A portare la propria testimonianza, nel corso del convegno, sono stati alcuni esperti del settore e partner di Messe Frankfurt, a cominciare da Marco Vecchio, segretario generale

SAVE THE DATE

Sps Ipc Drives
(Parma, 23-25 maggio)

E2Forum
(Milano, giugno)

Forum Meccatronica
(Ancona, 28 settembre)

Forum Telecontrollo
(Verona, ottobre)



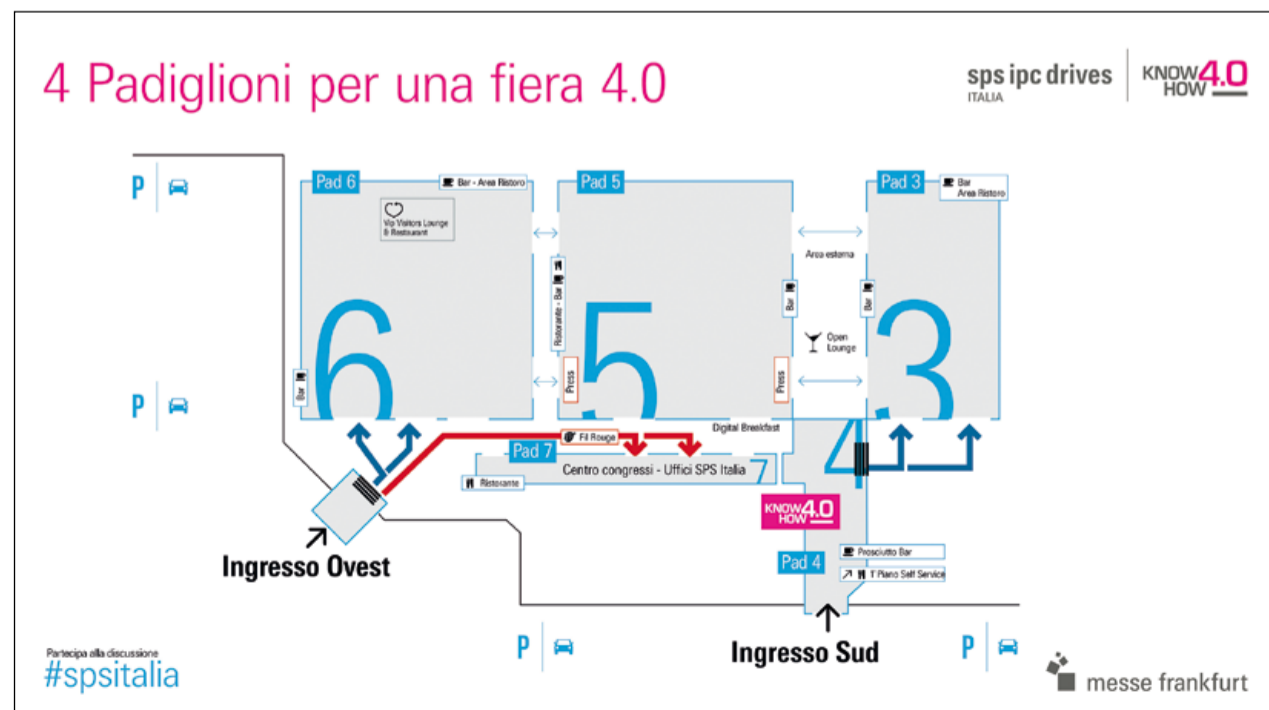
Eyes set on automation and culture 4.0

The fourth industrial revolution was at the center of the debate organized by Messe Frankfurt on the past 2nd of December in Milan: 'Culture 4.0. Automation stories and more'. The first of a series of meetings aimed at promoting the spread and development of a 4.0 culture across Italy. And the chance, for the trade show organizer, to introduce the 2017 edition of Sps Ipc Drives (Parma, 23-25 May).

di Anie Automazione, Giuliano Busetto, neopresidente di Anie Federazione, Domenico di Monte, presidente Assofluid, Roberto Zappa, presidente Assoascensori, Giambattista Grusso del Politecnico di Milano, Gabriele Carcagno di PwC e il comitato scientifico Sps Italia rappresentato per l'occasione da Maurizio Mangiarotti di Johnson&Johnson.

"La collaborazione tra Anie Automazione e Messe Frankfurt Italia, iniziata sette anni fa con la Fiera Sps di Parma, si è poi evoluta e strutturata con la gestione condivisa dei due eventi principali di Anie Automazione ovvero il Forum Telecontrollo e il Forum Meccatronica", commenta Giuliano Busetto, neoeletto presidente di Anie Federazione. "Entrambe le manifestazioni stanno crescendo in maniera significativa grazie al supporto qualificato delle aziende associate ma anche grazie alla competenza organizzativa di Messe Frankfurt. Gli appuntamenti del 2017 saranno entrambi ispirati alla convergenza digitale e saranno i due momenti più significativi, assieme alla fiera, dove i soci di Anie Automazione potranno mostrare le loro innovazioni tecnologiche".

Quest'anno Sps Italia ha scelto tra i suoi Partner PwC, brand leader al mondo nel campo dei servizi professionali di revisione e consulenza. "Se guardiamo cosa sta accadendo nel mondo e, in particolare, in Germania, spesso è impossibile distinguere cosa debba essere classificato come Industry 4.0 e cosa possa ancora essere parte del modello operativo tradizionale", afferma Gabriele Carcagno, partner PwC. "L'elemento che per noi caratterizza maggiormente il concetto di industria 4.0 è il cosiddetto 'Internet of Things', ovvero un'interconnessione completa tra oggetti, macchine e persone che permette di generare un'incredibile quantità di dati. Che a loro volta consentono di fare previsioni accurate e un monitoraggio costante sul funzionamento delle macchine e sulla qualità dei prodotti. Tecnologie che sono sempre più accessibili e che consentono agli imprenditori di avere una visione strategica del mercato".

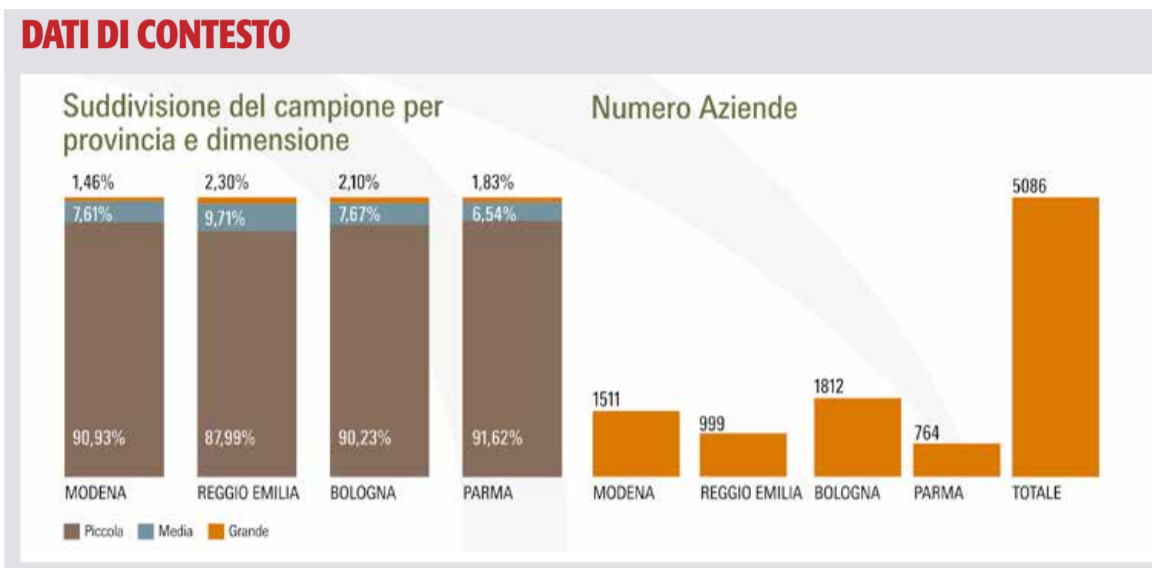


Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia 2016

Presentata, a Milano, la seconda edizione dello studio realizzato dal Politecnico di Milano. Che analizza i risultati del distretto produttivo di Modena, Bologna, Parma e Reggio Emilia.

Di seguito presentiamo un estratto della seconda edizione della 'Mappatura delle competenze meccatroniche in Italia', realizzata dal Politecnico di Milano in collaborazione con Messe Frankfurt e Anie Automazione. Lo studio, presentato lo scorso 2 dicembre a Milano nel corso del convegno 'Cultura 4.0 - storie di automazione e non solo', tratteggia lo stato dell'arte di un particolare comparto manifatturiero del Bel Paese, quello dell'industria meccatronica e dell'automazione. L'obiettivo è analizzare l'andamento del settore dal punto di vista delle tecnologie abilitanti con lo sguardo

rivolto all'innovazione delle aziende in ottica di industria 4.0 e smart factory. Quest'anno il focus è stato posto sulle aziende situate nella cosiddetta 'packaging valley' emiliana, ovvero nelle provincie di Modena, Parma, Reggio Emilia e Bologna. "Quello che emerge è una maggiore consapevolezza, da parte delle realtà produttive, di quali sono le potenzialità dell'industria 4.0", commenta Giambattista Grusso, professore del Politecnico di Milano. "I risultati mostrano un'equa ripartizione dei settori produttivi del campione di aziende in macchine, beni di consumo e servizi, con



una prevalenza di pmi rispetto alla grande impresa", spiega ancora Grusso. "Le aziende del territorio, nei settori considerati, sono altamente competitive con una spesa media dell'1% del fatturato in R&D. Numeri che, guardati rispetto al piano Calenda su Industria 4.0, indicano queste province

come fortemente lanciate nella direzione giusta". E aggiunge: "Ora, però, le aziende hanno bisogno di capire con rapidità e chiarezza quali sono gli strumenti e i vantaggi pratici che tali investimenti possono portare alle loro aziende". L'inchiesta sottolinea infatti come i maggiori ostacoli indicati dalle

aziende alla diffusione dell'industria 4.0 siano riassumibili in quattro macro temi: i rischi legati alla sicurezza dei dati, la scarsa conoscenza delle nuove tecnologie, l'assenza di liquidità per sostenere i costi d'investimento e una generale confusione circa i vantaggi che ne possono derivare.

segue



VTC 800

ULMA
Global Packaging

Specialisti nel confezionamento di snack dolci e salati





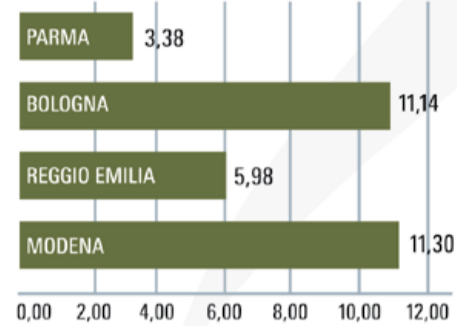
The mapping of mechatronics skills in Italy in 2016

Presented in Milan the second edition of the study published by Politecnico University of Milan in collaboration with Messe Frankfurt and Anie Automazione: the mapping of mechatronics skills in Italy in 2016. The study gathers the results from an analysis carried out among companies operating in the Modena, Bologna, Parma and Reggio Emilia industrial districts.



FATTURATO PER PROVINCIA

Fatturato per provincia (miliardi €)

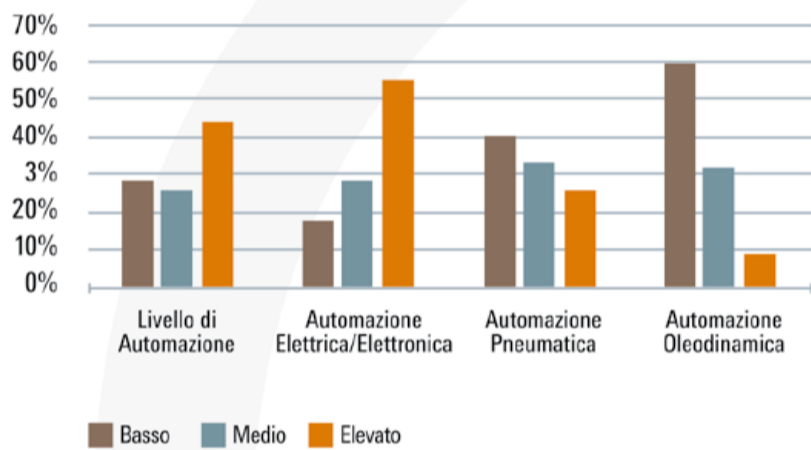


Il territorio analizzato è in forte crescita economica con la grande impresa che traina, seguita dalla media impresa. Con due eccezioni: Parma, dove la piccola impresa è cresciuta rispetto alla media e grande impresa che hanno subito un calo; e Reggio Emilia, dove i fatturati sono rimasti costanti negli ultimi anni.

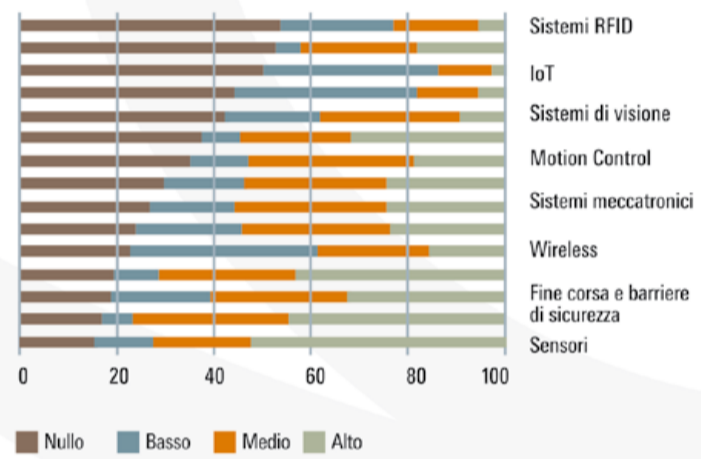
L'INCHIESTA

La conoscenza e l'implementazione della meccanica è sempre più diffusa nelle aziende. Settori nuovi stanno prendendo piede, come la robotica, il Plm (Product life management) e gli smart sensor, abbinati allo storage dei dati e all'Internet of Things.

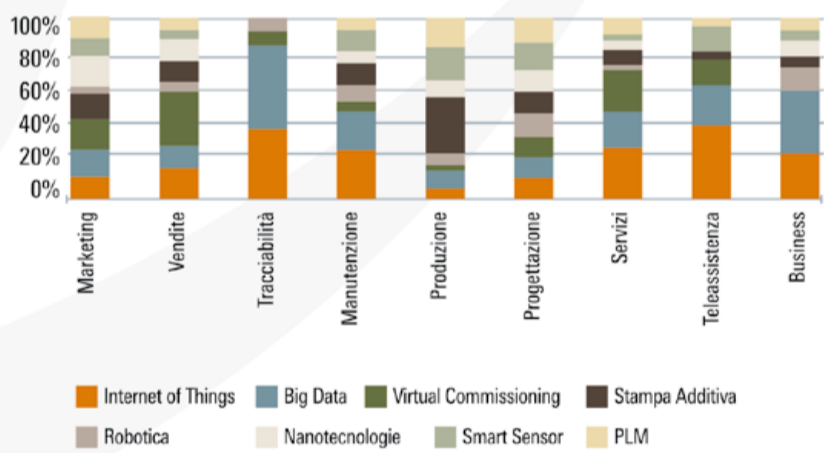
Livello di automazione



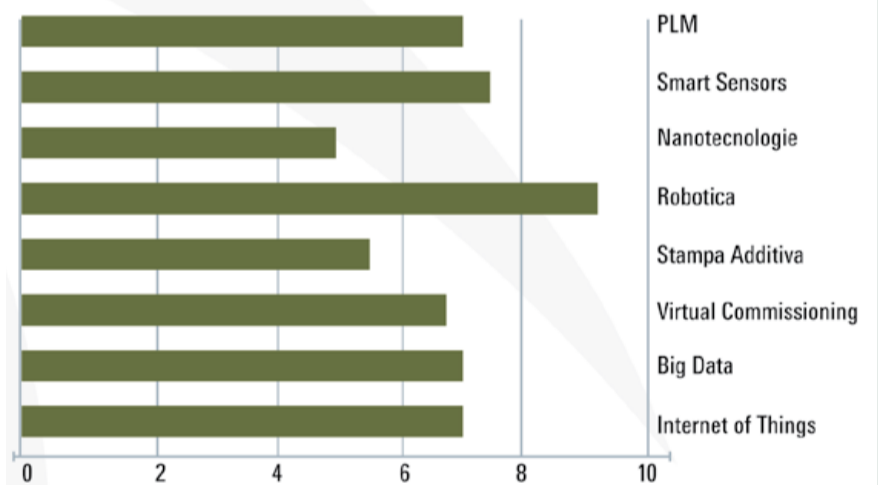
Quali sono le tecnologie dell'automazione elettrica e qual è il loro peso



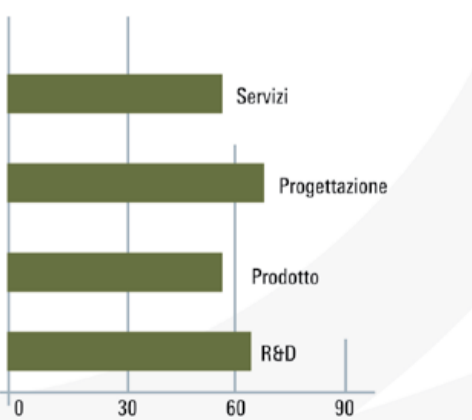
In merito alle seguenti Tecnologie, in che settore sono diffuse nella sua azienda?



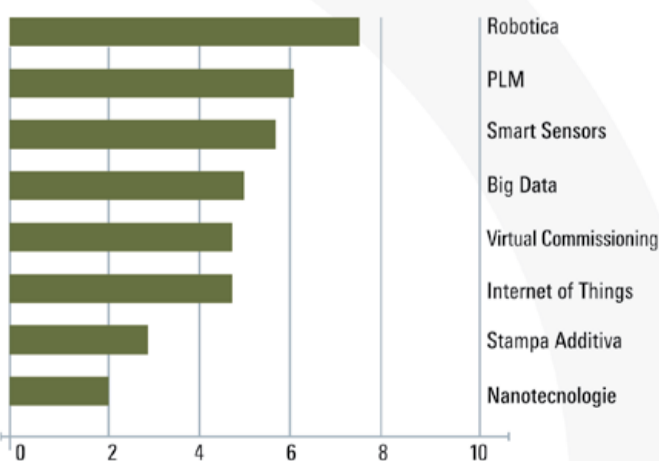
In merito alle seguenti nuove Tecnologie, quanto sono diffuse nella sua azienda?



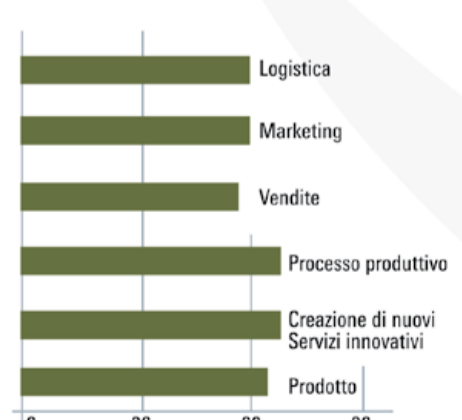
La sua azienda in quali settori sta applicando le nuove tecnologie dell'automazione?



Tasso di diffusione delle nuove tecnologie nella sua azienda (scala 1 a 10)



Quali sono gli ambiti in cui l'industria 4.0 potrebbe portare maggior beneficio nella sua azienda?





Wiesheu: innovazione 'made in Germany'

Specializzata nella progettazione e vendita di forni professionali per negozi, l'azienda tedesca ha chiuso il 2016 con un volume d'affari in crescita del 15%. Un successo basato su qualità costruttiva e progressi tecnologici. Intervista a Luigino Orsi, responsabile vendite Italia.

Azienda tra le più innovative nel settore dei forni professionali, nel corso di oltre 40 anni di storia la tedesca Wiesheu ha avuto il merito di introdurre nuovi standard di cottura all'interno di panetterie e gastronomie. Oggi impiega più di 500 collaboratori ed è leader, in Germania, nel mercato dei forni professionali per negozi. Ma Wiesheu ha ottenuto consistenti successi anche all'estero, in particolar modo sul mercato italiano, ampliando progressivamente il proprio giro di affari al di fuori dei confini nazionali. Ne parliamo con Luigino Orsi, responsabile vendite Italia.

Quando e come nasce Wiesheu?

Tutto comincia nel comune tedesco di Affalterbach, situato nel Land federale Baden-Württemberg. Qui, nel 1973, il maestro macellaio Karlheinz Wiesheu e sua moglie Marga fondano in un piccolo garage la Wiesheu GmbH. Due anni più tardi l'azienda realizza il primo forno a convezione appositamente per macellerie. Poi, a partire dal 1981, in tempi di ristagno economico, Wiesheu avvia una serie di seminari sulla cottura al forno di arrosti e panificati che ancora oggi rappresentano un punto di riferimento e di scambio per utilizzatori, commercianti e produttori. La vocazione all'innovazione dell'azienda porta all'ideazione, nel 1996, del sistema di autopulizia ProClean, completamente automatico, e soprattutto alla realizzazione di Dibas, l'unico forno professionale per negozi con sportello a scomparsa. Questo macchinario rappresenta una piccola rivoluzione nel comparto, introducendo standard del tutto nuovi in materia di funzionalità, design e libertà di movimento. L'anno successivo viene quindi introdotta la prima unità di comando intelligente, che consente di programmare e monitorare i forni professionali per negozi Wiesheu in tutta semplicità, trasferendo i dati dal Pc. Il successo sul mercato dei prodotti Wiesheu fa crescere l'azienda, che espande il proprio giro di affari anche all'estero. Nel 2008 viene fondata la società affiliata Wiesheu Polska con sede a Varsavia, cui segue, nel 2013, la costituzione di Wiesheu France SAS.

E arriviamo al 2016. Come si chiuderà l'anno in termini di vendite e fatturato?

Il 2016 è stato un anno positivo in termini di vendite. Al livello di fatturato prevediamo di superare i 100 milioni di euro, mettendo a segno una crescita del 15% circa rispetto al 2015.

A chi sono destinate, principalmente, le vostre attrezzature?

Produciamo principalmente forni statici e a convezione,

destinati al mondo della panificazione, pasticceria e distribuzione organizzata.

Quali potremmo definire i vostri 'best seller'?

I nostri modelli di maggior successo sono il forno Euro-mat, il classico a marchio Wiesheu, e Dibas, il forno con lo sportello a scomparsa cui accennavo prima, che ha rappresentato una vera e propria rivoluzione per i nostri clienti.

Quali caratteristiche contraddistinguono i vostri prodotti, e la vostra azienda, rispetto ai competitor?

L'ottima qualità costruttiva, innanzitutto. I nostri forni sono 'made in Germany', sinonimo di serietà, qualità e precisione. E il nostro marketing è legato soprattutto alla soddisfazione del cliente, sfruttando spesso il passaparola. Un altro importante punto di forza dei prodotti Wiesheu è la semplicità di utilizzo, ma anche di manutenzione e pulizia. Infine, l'uniformità di cottura garantita dai nostri macchinari è pressoché perfetta. Inoltre, ai nostri clienti offriamo servizi ad ampio raggio, che spaziano dallo studio delle singole necessità sino alla formazione continua del personale post vendita. E molto altro.

Sulla base della vostra esperienza, quali sono le principali richieste che provengono dal vostro settore?

Ritengo che le principali esigenze dei clienti professionali cui ci rivolgiamo siano soprattutto la semplicità di uso dei forni, l'affidabilità dei macchinari, l'uniformità di cottura, ma anche la possibilità di gestire le proprie attrezzature da remoto.

Quanto incide la quota export sul fatturato del gruppo?

Intendendo per export le vendite effettuate al di fuori dei confini tedeschi, l'incidenza è superiore al 60% del fatturato complessivo. Il peso delle vendite internazionali è infatti cresciuto progressivamente e stiamo allargando le nostre vendite anche a diversi paesi extra-europei.

Quali sono i mercati esteri in cui siete maggiormente presenti o per i quali avete buone prospettive di sviluppo?

Siamo ben presenti nei paesi del Vecchio Continente, in cui il marchio è ormai conosciuto. Ma i forni Wiesheu sono venduti anche Oltreoceano, in Nordamerica e in America Latina. In prospettiva puntiamo ora a sviluppare la nostra presenza anche nel continente asiatico e australiano.

Qual è invece l'incidenza del mercato italiano sul volume d'affari complessivo?

Il mercato italiano incide per circa il 5% sul giro di affari complessivo.

Come avviene la distribuzione dei prodotti Wiesheu in Italia?

La distribuzione avviene direttamente, attraverso la sede in provincia di Torino, oppure tramite i nostri partner, come la Bizerba di Desio, in provincia di Monza e Brianza, e la Niederbacher Prostaal di Caldaro, in provincia di Bolzano.

Avete in cantiere nuovi progetti per il futuro?

Sì, abbiamo diversi progetti pronti per partire. Per il momento preferiamo non anticipare niente, ma in occasione di Euroshop, la manifestazione dedicata a commercianti e retailer che si svolgerà a Düsseldorf dal 5 al 9 marzo 2017, sveleremo alcune importanti novità.

Federica Bartesaghi

Dibas ed Euromat: i best seller firmati Wiesheu

Una tra le maggiori innovazioni firmate Wiesheu si chiama Dibas ed è un forno con sportello a scomparsa che scorre lateralmente, riducendo il rischio di ustioni ed eliminando il problema dello spazio necessario per l'apertura dello sportello. Il forno è dotato di una camera di cottura igienica senza angoli e spigoli, con condizioni ideali di ventilazione e con il sistema di pulizia automatica ProClean. Il modello Dibas C, progettato per cuocere al forno, a vapore e rigenerare, si avvale di una sonda per temperatura che permette di non danneggiare le sostanze nutritive degli alimenti e garantisce una produzione di vapore brevettata con umidificazione a cascata per la corretta quantità di vapore.

Modello 'classico' a marchio Wiesheu è anche il forno Euromat, che offre una doratura uniforme grazie alla ventola con inversione del senso di marcia ed è anch'esso dotato del sistema di pulizia automatica ProClean, nonché dello sportello Thermodyn, facile da pulire, che riduce l'irradiazione del calore.



Dibas

Euromat

Cavanna, la crescita è continua

Aumentano fatturato, a quota 66 milioni di euro, area industriale e collaboratori. Investiti 2 milioni di euro.



Foto di gruppo con il management e i dipendenti dello stabilimento Cavanna di Prato Sesia

Un 2016 positivo per tutti gli indicatori, non solo economici: il giro d'affari di Cavanna, il gruppo di Prato Sesia (in provincia di Novara) attivo nell'automazione industriale per prodotti di largo consumo, è infatti cresciuto fino alla quota di 66 milioni di euro (+10%) contro i 59 del 2015 e i 39 del 2009. Sempre nello scorso esercizio è aumentato anche il numero degli addetti, soprattutto nell'area progettuale e produttiva, che sono passati dai 247 del 2015 ai 262 del 2016 nelle due sedi italiane di Prato Sesia e di Mappano (in provincia di Torino). Ma non è tutto: a questo si aggiunge un importante investimento, nell'ordine di due milioni di euro, per l'ampliamento di 3mila metri quadrati dell'area produttiva (+21%), che porta la solida realtà industriale a sfiorare i 50mila metri quadrati.

L'inaugurazione dello stabilimento, avvenuta lo scorso 17 dicembre, è stata l'occasione per riunire collaboratori, fornitori e la comunità valesiana intorno a una realtà proiettata verso mercati internazionali in forte crescita come Nord e Sud America e Asia e che si confronta ad armi pari con multinazionali e grandi aziende di portata europea.

Proprio da questi mercati sono arrivati numerosi clienti che nelle due giornate prima dell'inaugurazione (il 15 e il 16 dicembre) hanno partecipato a un Forum tecnologico: una quindicina di sistemi di confezionamento in fase di collaudo sono stati presentati agli operatori del settore alimentare e farmaceutico per dimostrare la capacità delle squadre Cavanna di progettare automazioni in grado di formare pacchetti di forme differenti. Una soluzione è rappresentata, ad esempio, da Ring, il sistema robotizzato e a visione che associa

La scheda

Nata nel 1960 da un'intuizione di Mario Cavanna, a pochi anni dall'avvento della grande distribuzione in Italia, il gruppo Cavanna è specialista internazionale (presente in 72 Paesi) in impianti ad elevata automazione per confezionare in flow-pack prodotti food e non food e in impianti per gestire le complesse fasi di movimentazione dei prodotti dalle linee di processo fino alla pallettizzazione.

Con un fatturato 2016 di 66 milioni di euro, una quota export dell'86% e una crescita costante nel medio periodo, Cavanna basa il proprio successo su due elementi: carattere familiare dell'impresa con membri esterni nel consiglio di amministrazione a garanzia della gestione e 310 collaboratori con elevate competenze tecniche costantemente aggiornate. Cavanna opera dall'Italia con due stabilimenti e all'estero con due società di servizi a controllo diretto, in Brasile e Usa.



Il taglio del nastro di Lia Cavanna. Nella foto con Riccardo e Alessandra Cavanna

prodotti di forme irregolari prima del confezionamento primario in un unico packaging, gestendo i prodotti in arrivo casuale o disordinato dai forni di cottura. Un'altra innovazione recente nella divisione Robotica è costituita da Cartesy, il sistema robotizzato per il confezionamento secondario e la messa in cartoni di multipack e vaschette in pvc e/o cartoncino. Il vantaggio risiede nella compattezza e nella possibilità di avere a disposizione un'unica stazione in grado di creare il packaging secondario. Innovazioni per soluzioni efficaci, pratiche e tan-

gibili, scaturite grazie a competenze e know-how oltre che a un investimento costante medio dell'ultimo periodo sostenuto dalla società Cavanna, pari al 3,5% del fatturato.

"I consumatori cambiano preferenze e abitudini negli acquisti alla stessa velocità con cui adottano i dispositivi digitali e i loro servizi", ha spiegato Riccardo Cavanna, ceo del gruppo e presidente di Ipack-Ima, una delle più importanti fiere internazionali nel settore del confezionamento. "Chi progetta impianti automatici per confezionare merendine o farmaci, liquori

o caramelle deve saper costruire macchine capaci di cambiare rapidamente non soltanto la forma dei pacchetti e dei materiali, ma anche la disposizione interna dei prodotti, il numero, il modo di aprire e usare le confezioni".

Solo in Italia e nel solo reparto delle fette biscottate, una confezione su cinque è stata prodotta con sistemi Cavanna, senza contare altri reparti come merendine, caramelle, barrette di cioccolato o biscotti. "Nell'arco di una giornata ognuno di noi apre almeno 35 volte confezioni e imballaggi", ha evidenziato con giusta soddisfazione Riccardo Cavanna. "Diamo per scontato come si apre un pacchetto di biscotti, se sono fragranti, se la confezione è maneggevole, se i prodotti escono facilmente... sono tutti piccoli servizi quotidiani che nascono dall'ingegneria industriale dei nostri impianti: siamo in grado di produrne 70 in un anno grazie a una squadra di oltre 85 fra ingegneri e tecnici specializzati operativi nei quattro siti del gruppo".

L'occasione rappresentata dal Forum dedicato ai clienti ha permesso di esibire anche l'ultimo impianto in fase di allestimento che andrà negli stabilimenti di Latina della quinta potenza mondiale del food: il gruppo Kraft-Heinz. Che ha scelto Cavanna per rinnovare gli impianti che confezionano i biscotti più amati da mamme e bambini. L'investimento di più di 10 milioni di euro, per oltre 18 mesi di progettazione, conferma l'eccellenza tecnologica del gruppo di Prato Sesia, arriva a trattare ben 8mila biscotti al minuto che, dal prelievo dei forni, vengono avviati a quattro linee di confezionamento in flow-pack e da queste i pacchetti vengono poi inseriti in cartoni grazie a un'isola robotizzata monoblocco.

Raffella Cordera

ANGELO PO

www.angelopo.com

Nome prodotto

Linea di cottura orizzontale ICON 9000

Settore di applicazione

Ristorazione e pasticcerie.

Descrizione e punti di forza

La cucina a tre dimensioni: l'unico sistema cucina che sfrutta in modo innovativo lo spazio poiché abbina ai tradizionali moduli affiancati orizzontalmente, elementi multi-funzionali sopra e sotto piano. Sopra il piano cottura, le colonne attrezzate mettono a portata di mano su due livelli punti elettrici ed idrici, ripiani, bacinelle, facilitando le operazioni di preparazione e finitura. Sotto il piano cottura, possibilità di allestimento con moduli chiusi o aperti, neutri, riscaldati e refrigerati.

Comfort ergonomico: aria più salubre e fresca grazie all'innovativa soluzione 'chef comfort pro' che riduce il calore e i fumi di combustione del piano cottura. Illuminazione ideale, là dove serve, grazie alle luci led posizionate sopra il piano. Stile e comfort esaltano il made in Italy della nuova ammiraglia di Angelo Po che, per la sua estrema multi-funzionalità e componibilità, diventa il nuovo punto di riferimento delle attrezzature professionali.



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 da sia da banco che con basamento e con differenti lunghezze piano. Dotata di ruote per consentire un facile spostamento, 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



CARLE&MONTANARI-OPM

www.cm-opm.it

Nome prodotto

Aerocore

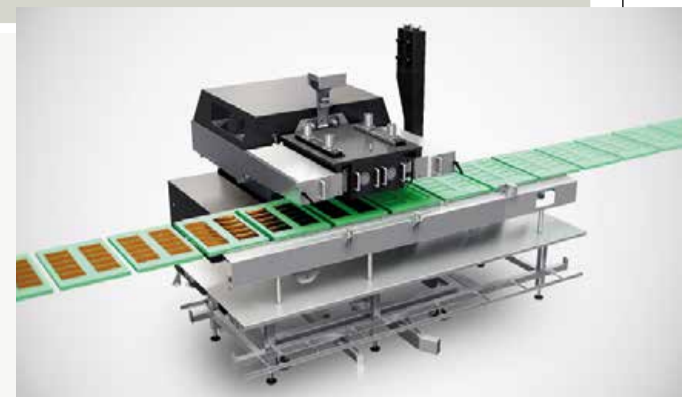
Settore di applicazione

Industrie dolciarie.

Descrizione e punti di forza

AeroCore è la nuova modellatrice volumetrica a pistoni con l'esclusivo (patent pending) sistema di dosaggio 'AIP' Always-In-Line-Pistons, messo a punto per il modellaggio di masse di cioccolato e creme (tavolette, barrette e praline) aerate e non. Grazie alla nuova tecnologia AIP, l'AeroCore è indicata specialmente per dosare in pressione le masse aerate: mantenere i pistoni 'sempre in linea', sia nella fase di aspirazione che in quella di dosaggio del prodotto, consente di eliminare perdite di prodotto causate dal cambio di direzione del prodotto tra le due fasi.

La concezione AIP assicura all'AeroCore un'estrema precisione nella fase di dosaggio anche ad alte pressioni (può lavorare fino a 8 bar), garantendo un ottimo risultato anche su praline piccole. L'AeroCore sfrutta anche tutte le caratteristiche della Core standard, la modellatrice Carle&Montanari-OPM completamente modulare ed estraibile, comandata elettronicamente, i cui gruppi di dosaggio sono assemblati su guide scorrevoli in modo da consentirne una facile rimozione per le operazioni di pulizia e sostituzione.



Specifiche tecniche

Caratteristiche AeroCore:

- il corpo macchina consente il deposito alla pressione max di 8 bar
 - servo comandata
 - realizzazione in alluminio/acciaio inox
 - elevato numero di pistoni installabili
 - sistema di chiusura ugelli servo comandato, per eliminazione delle code a fine dosaggio
 - facile pulizia e manutenzione
- Dati tecnici AeroCore:
- velocità max: 25 cicli /min.
 - massima dimensione di deposito: 1000 mm
 - diametro pistoni: 8 - 60 mm

IRINOX

www.irinoxprofessional.com

Nome prodotto

MultiFresh

Settori di applicazione

Ristorazione, pasticceria, gelateria, panificazione.

Descrizione e punti di forza

MultiFresh, l'abbattitore di temperatura che unisce funzioni fredde (raffreddamento, surgelazione, scongelamento, cioccolato) e funzioni calde (cottura a bassa temperatura, rigenerazione, pastorizzazione, lievitazione, mantenimento) in unica attrezzatura, ora è ancora più facile da usare, grazie a MyA. La nuova interfaccia touchscreen con schermo a 7" ha reso MultiFresh molto più intuitivo, con icone chiare che consentono di scegliere la funzione e i cicli più adatti a ogni produzione.

Con MultiFresh raffreddi o surgeli con cicli dedicati alla ristorazione, alla pasticceria, alla gelateria e alla panificazione. Scongeli in modo controllato e in tutta sicurezza senza stressare gli alimenti, lieviti a temperatura e umidità costante per uno sviluppo perfetto della struttura e la massima friabilità. Cuoci a bassa temperatura carne e pesce passando in automatico in raffreddamento o



surgelazione, riducendo notevolmente il calo peso ed esaltando il gusto delle carni stesse. Infine rigeneri gli alimenti cotti per il momento del servizio o mantieni in caldo alla temperatura desiderata.

Specifiche tecniche

- multiFresh MF 45.1
- dimensioni larghezza 790mm x profondità 969mm x altezza 1595 mm
- massima potenza 3,6 kw
- massimo assorbimento 5,6 A

HBTS

www.hbts.eu

Nome prodotto

Nuova Macchina Cookie Capper IDC

Settori di applicazione

Prodotti da forno.

Descrizione e punti di forza

Unità di deposito creme e sovrapposizione dedicata ai prodotti da forno completa di linea di alimentazione, indicizzazione e manipolazione prodotti provvista di circuito sigillato di lavaggio nastri ed elettronica nella parte superiore della macchina.

Specifiche tecniche

- esecuzione in acciaio inox
- 17 motori brushless



- elettronica Schneider-Elau
- fino a 280 ranghi/min.
- larghezza nastro ingresso da 800 mm a 1600 mm
- lunghezza dell'unità completa di alimentazione 14700 mm
- peso 6500 Kg

MINIPAN

www.minipan.com

Nome prodotto

Comby Plus

Settore di applicazione

Produzione di biscotti, cookie, prodotti senza glutine e dolci in genere.

Descrizione e punti di forza

Minipan presenta una nuova categoria di colatrici e taglio filo per biscotti e prodotti senza glutine: Comby Plus. Questa nuova gamma presenta un innovativo design per facilitare

la pulizia, dove la testa di estrusione senza motori e parti elettriche può essere estratta dal corpo macchina per essere trasferita in un'apposita area di sanificazione. Tutti i movimenti sono servo assistiti.

Ideale per la produzione di biscotti e cookie con alta percentuale di inclusioni, può comunque lavorare qualsiasi tipo di impasto o prevedere delle teste di estrusione dedicate per applicazioni speciali. La Comby PLUS può montare teste di estrusione da 460 a 1200 mm di larghezza.





Operazione valida dal 01/01/2017 al 31/12/2017.

DAL 22 GENNAIO L'ABC DELLA MERENDA TORNA IN TV!

L'ABC della merenda torna in comunicazione con una forte campagna integrata su TV e web. Lo spot, con anche una nuova versione dedicata ai bambini, presenterà l'intera gamma delle quattro referenze e l'in-pack promotion delle esclusive gomme dei Topolini Parmareggio.

Preparati a vedere i nostri spot su Rai, Mediaset, le principali reti satellitari e su tutti i canali dedicati ai bambini.

