



SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI
ANNO 10 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2017
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

FOCUS ON



Tecno Pack: al servizio dell'industria casearia

L'azienda presenta FP 100, la nuova serie di macchine confezionatrici per il settore alimentare. Innovazione e precisione sono alcune delle caratteristiche che consentono all'azienda di far parte della leadership di mercato.

a pagina VIII

IL CONVEGNO

Logistica, il cuore pulsante della supply chain

Dal mantenimento della catena del freddo ai controlli qualitativi. Dalla collaborazione tra aziende allo spinoso tema della gestione dei resi. Il settore protagonista di un evento organizzato da In-Formare, lo scorso 14 settembre a Milano.

alle pagine X e XI

DATI&STATISTICHE

alle pagine VI e VII

Il packaging made in Italy archivia un anno da record

Vale 6,6 miliardi di euro l'industria italiana delle macchine per il confezionamento e l'imballaggio. La quota export si attesta all'80%. Brilla il comparto food & beverage. Le rilevazioni della quinta indagine statistica di Ucima.

LO SPECIALE

da pagina XII a pagina XIV

Industria del burro: soluzioni tailor made

Cresce la domanda mondiale, complice una forte mancanza della materia prima. Buone le prospettive per i fornitori di tecnologie applicate all'industria. Sia sul fronte interno che estero.



RICERCA & SVILUPPO



Le nuove frontiere del confezionamento

Start up e grandi player si sono impegnati nello sviluppo di applicazioni originali. Un settore dalle potenzialità pressochè infinite. Ecco alcune delle soluzioni più innovative che si stanno affacciando sul mercato.

a pagina XVI

L'EVENTO



Il trasporto sostenibile va in fiera

Efficienza e salvaguardia dell'ambiente saranno i leitmotiv della prima edizione di Green Logistics Expo.

A Padova, dal 7 al 9 marzo 2018.

a pagina XVII

FIERE & MANIFESTAZIONI

a pagina XV

Cnr Food Istanbul: la tecnologia in mostra

Grande spazio al comparto delle attrezzature nella nuova piattaforma b2b che ha riunito, in un unico evento, le industrie mondiali dell'agroalimentare e dei servizi collegati. In scena nella capitale turca dal 20 al 23 settembre scorsi.

ALL'INTERNO

SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati sulle novità proposte dalle aziende.

alle pagine XXII e XXIII

SCENARI

alle pagine XVIII e XIX

Export: il futuro è in Giappone

Hanno toccato quota 9 milioni di euro, nel 2016, le esportazioni di macchinari e attrezzature dall'Italia. Un business destinato a crescere, grazie all'accordo di libero scambio negoziato tra il Sol Levante e l'Ue. Parla Aristide Martinelli, dell'ambasciata d'Italia a Tokyo.



Cose buone dalla manifattura

Innanzitutto i numeri. Secondo l'ultima proiezione statistica dell'Istat, relativa allo scorso luglio, la produzione industriale in Italia è aumentata dello 0,1% rispetto a giugno e del 4,4% rispetto a luglio 2016 nei dati corretti per gli effetti di calendario. Non solo: l'indice tendenziale è in crescita quasi ininterrotta da agosto 2016 con la sola eccezione di gennaio 2017. A fare da traino ci sono i beni strumentali, che vedono un balzo del 5,9% sull'anno e si confermano per altro quale unico comparto ampiamente sopra il livello del 2010. In rialzo, anche i beni di consumo (+4,1%), quelli intermedi (+3,5%) e il comparto dell'energia (+3,3%).

Su scala generale altri indicatori significativi, tra i settori di attività economica che registrano la maggiore crescita tendenziale, c'è quella estrattiva (+8,4%), la fabbricazione di macchinari e attrezzature n.c.a (+8%), le industrie alimentari, bevande e tabacco e quelle della fabbricazione di mezzi di trasporto (entrambi +6,9%). Infine, nella media dei primi sette mesi la produzione è aumentata del 2,6% rispetto allo stesso periodo del 2016.

Insomma: la produzione industriale italiana mette in luce una dinamica positiva, confortante e con un vettore stabile. E già questa è una notizia. Che poi si combina con l'indubbia forza che sta sprigionando la componente di macchine e attrezzature, con ricadute positive a tutto tondo. Ed è giusto evidenziare che in termini complessivi, gli effetti che si stanno generando in qualche misura sono legati a doppia mandata al piano Industria 4.0 che il governo, e segnatamente il ministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda, ha messo in piedi e sostenuto.

Senza eccedere con i toni trionfalistici o farsi prendere mano e penna al punto di intonare il peana, credo sia doveroso dare atto e rendere merito alle buone iniziative che possono fungere da stimolo e incentivo all'economia reale. Il piano Industria 4.0 poteva essere, o meglio è una di queste. Non unica o sufficiente, ma comunque ha rappresentato una base di partenza per cominciare a muovere le pedine in maniera attenta, proficua, così da poter alimentare quelle risorse che diventano necessarie per dare sostanza e corpo a una ripresa strutturale. Che, prima di tradursi nei consumi, ha bisogno di affondare stabili fondamenta nel tessuto industriale e produttivo.

Le cose buone, le buone notizie che arrivano dalla manifattura italiana, e che mettono in luce performance in rialzo con costanza, tuttavia non devono indurre ad allentare passo e ritmo. Il quadro economico europeo ha trovato un piano di stabilità: ma ci sono ancora tante, troppe sacche di sofferenza. L'Italia, intesa come Sistema-Paese, sta cercando di uscire dal guado con un pacchetto di riforme, ma nella consapevolezza che la strada sia ancora lunga.

Tuttavia, godiamoci questo momento di serenità. Di più: l'auspicio è che il settore della piccola e media impresa, che resta la spina dorsale italiana e che ha saputo – non senza sofferenze – affrontare e governare la lunga crisi, riesca a trovare linfa e risorse per imprimere una spinta ancora più forte al made in Italy. Che non è secondo a nessuno, ancor più nell'ambito del meccano-alimentare, oltre che dell'agroalimentare, come dimostrano ampiamente le tantissime eccellenze tricolore che sventolano sul tetto di Anuga 2017.

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. 68 del 1° febbraio 2005
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 Formaggi&Consumi
Anno 10 - numero 10 -
Ottobre 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 27 settembre 2017



**LA RIVOLUZIONE DEI
COMPORAMENTI
DI ACQUISTO:
UN'OPPORTUNITA'
DI CRESCITA**

Aiutiamo Industria e Distribuzione a stare al passo col cambiamento e a trarre vantaggio dall'evoluzione dello scenario dei consumi.

IRI è l'unica azienda in grado di offrire informazioni, modelli previsionali e tecnologia necessari a comprendere i fenomeni di mercato e a prendere decisioni di successo.

Scopri come possiamo far crescere la tua azienda:
www.iriworldwide.com



La veronese New Foods Industry entra nel Gruppo indiano Roha

Terza acquisizione dell'anno per l'indiana Roha, uno dei maggiori produttori di colorazioni al mondo. La multinazionale ha infatti rilevato la veronese New Foods Industry, specializzata nella produzione di ingredienti disidratati per l'industria alimentare e delle bevande. A inizio anno un'altra azienda italiana specializzata nelle colorazioni naturali e negli aromi era infatti entrata a far parte della compagine di Roha: Essential. Pochi mesi dopo era stato invece il turno della divisione colorazioni dell'egiziana Delta Aromatics. Una forte strategia espansiva volta a consolidare il posizionamento dell'azienda nel mercato delle colorazioni naturali, a discapito di quelle sintetiche. Fondata nel 1974, New Foods Industry è conosciuta in tutto il mondo per la sua ampia gamma di ingredienti naturalmente disidratati, di alta qualità, destinati a svariati impieghi in ambito food & beverage.

Multivac: investiti 2,5 milioni di euro nello stabilimento di Enger, in Germania

Saranno completati entro aprile 2018 i lavori di ammodernamento dello stabilimento produttivo Multivac di Enger, in Germania, per un investimento complessivo che ammonta a 2,5 milioni di euro. "L'obiettivo primario è quello di aumentare la nostra capacità produttiva nel comparto dei nastri trasportatori e dei sistemi d'ispezione, in cui abbiamo registrato un forte incremento della domanda", ha dichiarato Volker Gerloff, ceo di Multivac Marking & Inspections, divisione del Gruppo Multivac. "Parallelamente, puntiamo a un'ottimizzazione della logistica e dei processi d'assemblaggio". Tra il 2014 e il 2016 l'azienda ha visto gli ordinativi di macchinari crescere del 25%. Lo scorso anno, la quota export si è attestata al 77%.

Successo per il progetto europeo CommONEnergy



Rendere possibile il risparmio energetico all'interno di centri commerciali ad alto consumo di energia. Questo l'obiettivo che, nel 2012, si era dato CommONEnergy, progetto europeo condotto da 23 partner tra università, centri di ricerca, enti pubblici e aziende, e che si è chiuso nelle scorse settimane dopo quattro anni di lavoro. Un obiettivo raggiunto, come sottolinea anche Schneider Electric, uno dei partner italiani insieme a D'Appolonia, Epta, Inres e Università degli Studi di Udine. Sono infatti 24 le soluzioni sistemiche messe a punto per migliorare la gestione intelligente dell'edificio, riducendo i costi e il consumo di energia fino al 75%. Si va dai investimenti intelligenti all'illuminazione naturale, dai sistemi di mobilità elettrica integrata alle facciate fotovoltaiche, dagli impianti di accumulo energetico alla refrigerazione ecologica nei negozi alimentari. Il 'pacchetto tecnologico' è stato testato in quattro casi di studio reali: il 'Mercado del Val' a Valladolid, in Spagna; il centro commerciale City Syd, a Trondheim, in Norvegia; il centro commerciale Canaletto di Modena, e il centro commerciale MareMà di Grosseto. Tra le misure messe in campo, sviluppato in questo caso da Schneider Electric, c'è un sistema per la gestione intelligente dell'edificio (ibems - intelligent building management system), che consiste in un sistema centralizzato che comunica con tutti i sottosistemi, dall'illuminazione agli impianti rinnovabili.

Il Tubettificio Favia festeggia il 60esimo anniversario



Il Tubettificio Favia, azienda leader nel settore del packaging in alluminio, festeggia 60 anni di attività. I primi passi dell'azienda risalgono al lontano 1934, ma è nel giugno del 1957 che la sua storia ha preso forma, con il trasferimento nella sede di Cernusco sul Naviglio (Mi), dove si trova tuttora, e la scelta di dedicarsi esclusivamente al packaging in alluminio, seguendo un percorso improntato alla sostenibilità ambientale e all'efficienza. Un lungo cammino che l'ha vista trasformarsi da piccola realtà a conduzione familiare a una delle aziende leader del settore dei tubetti, con un fatturato di oltre 10 milioni di euro e una produzione di 110 milioni di tubetti di alluminio l'anno, di cui il 70% viene esportato. Da sempre improntata all'innovazione tecnologica, di recente l'azienda ha messo a punto due soluzioni innovative che ridefiniscono il design del tubetto e la sua funzionalità: il tubetto in alluminio con bocchello a punta morbida: perfetto per applicazioni oftalmiche, pediatriche e veterinarie. E la stampa digitale su tubetto di alluminio 'ToBeUnique': un unico processo di stampa che coinvolge sia il tubetto in alluminio sia la capsula in plastica, consentendo effetti grafici sorprendenti. Grazie alla sua unicità, può essere utilizzato come metodo anticounterfeiting.

Conai: variazioni del Contributo carta e plastica

Il 1° gennaio 2018 scatteranno i rincari nell'ambito del Contributo ambientale (Cac) per gli imballaggi in carta e plastica, anche per le procedure semplificate e forfetarie. A comunicarlo è il Conai, Consorzio nazionale imballaggi, che - sentito il parere di Comieco (Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica) e Corepla (Consorzio nazionale per la raccolta, il riciclaggio e il recupero degli imballaggi in plastica) - ha deliberato un aumento per gli imballaggi in carta da 4 a 10 euro/t e per quelli in plastica da 188 a 208 euro/t. Le variazioni si sono rese necessarie, per quanto riguarda la plastica, a causa dell'aumento dei costi di gestione dovuti all'incremento dei flussi conferiti; mentre per la carta, dopo una serie di rilevanti riduzioni, il Cac ritorna a livelli fisiologici per mantenere l'equilibrio tra ricavi e costi derivanti dall'adempimento dell'accordo Conai-Anci (Associazione nazionale comuni italiani). Sempre dal 2018, inoltre, verrà introdotto il contributo ambientale diversificato per gli imballaggi in plastica secondo la facilità di riciclo, per premiare l'impegno delle imprese nella progettazione e utilizzo di imballaggi meglio concepiti ai fini della sostenibilità ambientale e dell'economia circolare. Fascia A: imballaggi selezionabili e riciclabili da circuito commercio e industria (179,00 euro/t); fascia B: imballaggi selezionabili e riciclabili da circuito domestico (208,00 euro/t); fascia C: imballaggi non selezionabili/riciclabili allo stato delle tecnologie attuali (228,00 euro/t).

Il Kenya dice addio ai sacchetti di plastica. Multe salate per i trasgressori

Chi sarà sorpreso a produrre o importare sacchetti di plastica rischia fino a quattro anni di carcere e multe che arrivano a 32mila euro. Succede in Kenya, dov'è entrato in vigore lo scorso 29 agosto il divieto annunciato sei mesi prima dal governo. Il bando interessa principalmente le buste utilizzate dai commercianti - secondo il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (Pnue), i supermercati keniani distribuiscono fino a 100 milioni di sacchetti di plastica ogni anno - ma verrà applicato anche per la plastica degli imballaggi. Una 'linea dura' volta a contrastare il problema dell'inquinamento. E che è già in vigore in altri Paesi africani quali Segenal e Ruanda. Purtroppo, però, a Nairobi sarebbero stati già registrati i primi casi di corruzione legati al nuovo divieto: dei poliziotti avrebbero infatti fermato alcuni mezzi in città con il pretesto di effettuare controlli su eventuali carichi di sacchetti di plastica per poi chiedere la tangente.



INDUSTRIA 4.0

Presentate le linee guida per il 2018

Sono state presentate lo scorso 19 settembre a Montecitorio le linee guida 2018 del Piano Nazionale Impresa 4.0, che si prepara a entrare nella sua 'seconda fase operativa', dove il capitolo "lavoro-formazione" rappresenta uno degli asset fondamentali. Alla cabina di regia hanno partecipato Carlo Calenda, titolare del ministero per lo Sviluppo economico, Pier Carlo Padoan, ministro dell'Economia e delle finanze, e i due membri del Governo a cui spetterà per l'anno prossimo il compito di sviluppare le strategie per far crescere l'Italia dal punto di vista delle competenze: il ministro del Lavoro Giuliano Poletti e quella dell'Istruzione, dell'università e della ricerca, Valeria Fedeli. 'Impresa 4.0' e non più solo 'Industria 4.0', insomma. Tra le novità presentate c'è infatti il credito di imposta per le attività di formazione, con un meccanismo che andrà a premiare fiscalmente - si pensa fino al 50% - l'incremento di spesa tra il triennio 2018-2020 e il triennio 2015-2017. Nel 2018 verranno inoltre "rifornite" le principali misure previste nel primo anno, rivedendo le aliquote e i perimetri degli incentivi, compatibilmente con le risorse di finanza pubblica disponibili", ha sottolineato Calenda. Nel corso dell'incontro sono stati forniti anche alcuni dati sui contratti di sviluppo finanziati che, al primo settembre 2017, sono 102, di cui 88 al Sud e 14 al Centro Nord. Gli investimenti previsti sono pari a 3,6 miliardi di euro, con una netta prevalenza del settore alimentare (21%), dell'automotive (17%) e della meccanica (15%). Le agevolazioni concesse sono pari a 1,9 miliardi, di cui 1,7 al Sud e 200 milioni al Centro Nord. L'occupazione salvaguardata e/o creata è pari a oltre 53.185 addetti. Non da meno i numeri del piano banda ultralarga, con lo stanziamento di interventi pubblici pari a 3,5 miliardi di euro. Calenda ha poi evidenziato che c'è un ritardo, oltre al venture capital che non ha funzionato come avrebbe dovuto, su uno dei pezzi del piano Industria 4.0. Si tratta dei competence center, cioè l'idea di avere quattro o cinque poli di eccellenza che mettano insieme industria e università: "Il bando ancora non è partito. Dovremmo riuscire a tirare fuori il decreto ministeriale entro novembre. Questo sarà il lavoro più complicato di tutti, su questo tema l'attenzione da ora in poi sarà davvero alta". Complessivamente, nei primi mesi del 2017 gli incentivi hanno innalzato gli ordini interni in macchinari del 9%, mentre le agevolazioni a favore della ricerca hanno prodotto un aumento tra il 10 e il 15% delle spese delle imprese in r&S.

Da Sace un finanziamento da 30 milioni di euro per Serioplast



Sace ha garantito un finanziamento da 30 milioni di euro in favore di Serioplast, erogato da Crédit Agricole Cariparma e Banca Popolare di Milano. Serioplast, leader nella produzione di flaconi in plastica rigida per i beni di largo consumo, utilizzerà le risorse per implementare il piano d'investimenti 2016-2020, che prevede l'acquisizione di nuove attrezzature e tecnologie produttive al fine di soddisfare la crescente domanda internazionale e consolidare la presenza dell'azienda nei mercati extra Ue. Parte del gruppo Old Mill Holding, Serioplast opera con 22 stabilimenti, di cui otto in Italia e i restanti 14 all'estero. I principali clienti sono le grandi marche multinazionali operanti nei settori home care, personal care, food & beverage e farmaceutico.

Greiner Packaging cresce nel comparto degli imballaggi rigidi per il settore dairy

Lo specialista europeo Greiner Packaging, attivo sia in ambito food che non food, ha rilevato il controllo della joint-venture turca Teknik Plastik Greiner Ambalaj, di cui deteneva già il 51%. L'azienda, che produce imballaggi rigidi in plastica per prodotti lattiero caseari, sarà integrata nel gruppo e opererà con in marchio Greiner. Il valore dell'operazione, che consoliderà la presenza della società in Medio Oriente e Nord Africa, non è stato reso noto. Greiner Packaging, che conta 4.474 collaboratori e 33 siti produttivi in tutto il mondo, ha chiuso il 2016 con un fatturato di 580 milioni di euro.

Tetra Pak: allo studio progetti pilota per l'utilizzo di codici digitali

Dotare le confezioni di codici digitali che aiutino i produttori agroalimentari a offrire strumenti di comunicazione e condivisione con i consumatori. È questo uno degli obiettivi di Tetra Pak, annunciato nel Rapporto Tetra Pak 2017, dedicato al tema 'The connected consumer'. "Abbiamo messo in pista per le nostre confezioni progetti pilota che utilizzano la realtà aumentata e altre tecnologie digitali, per aiutare i nostri clienti a rimanere sempre all'avanguardia", commenta Alexandre Carvalho, direttore dei servizi di marketing per Tetra Pak. Il packaging può anche essere trasformato in una piattaforma per un flusso di informazioni bidirezionali, dove i brand possono acquisire dati specifici e preziosi sui loro consumatori e condividere informazioni aggiuntive sul prodotto stesso. "Utilizzare nuovi modi per raggiungere i consumatori connessi è particolarmente importante, specialmente quando si pensa alla Generazione Z, categoria di consumatori sempre più rilevante", aggiunge Carvalho. "Essi sono stati educati in un mondo digitale e si aspettano che i brand comunichino nello stesso modo. L'età della comunicazione passiva e unidirezionale è finita".



ITALY
Via Case Sparse, 14 - T.Q. 28100 Novara (NO)
Phone: +39 0321 455192 - Fax: +39 0321 491651
info@facchinettinovara.it - www.facchinettinovara.it

U.A.E.
Ras Al-Khaimah P.O. Box 35728 RAK
Phone: +971 7 2339669 rak@facchinettinovara.it

ARIOLI AFRO

SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960



L'esperienza maturata in decenni di attività, unita alla dotazione delle più moderne tecnologie per la lavorazione meccanica, consentono all'Arioli Afro srl di essere un interlocutore esperto ed affidabile al servizio delle industrie alimentari.



Grazie ad una conoscenza approfondita dei processi produttivi, l'azienda ha sviluppato un'ampia gamma di macchine ed attrezzature progettate in particolare per il settore caseario e per le aziende di lavorazione della carne.



La competenza tecnica e la flessibilità produttiva permettono all'Arioli Afro srl di progettare e realizzare anche prodotti su misura in grado di soddisfare le molteplici e mutevoli esigenze dei clienti.

www.arioliafro.it

Arioli Afro srl - Viale Europa, 13 - 46019 Viadana (MN) Italy - Tel/Fax +39 0375 781624 - info@arioliafro.it

Il packaging made in Italy archivia un anno da record

Vale 6,6 miliardi di euro l'industria italiana delle macchine per il confezionamento e l'imballaggio. La quota export si attesta all'80%. Brilla il comparto food & beverage. Le rilevazioni della quinta indagine statistica di Ucima.

Gode di ottima salute l'industria italiana delle macchine per il confezionamento e l'imballaggio. È quanto rileva la quinta Indagine statistica nazionale condotta dal Centro Studi Ucima (Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio). A fine 2016, tutti i principali indicatori di settore sono risultati in netta crescita. Il fatturato totale supera i 6,6 miliardi di euro, con un incremento del +6,6% sul 2015. L'export, che genera l'80% del giro d'affari, raggiunge i 5,3 miliardi di euro (+5,8%) e il mercato italiano balza a 1,3 miliardi di euro (+9,8%). In aumento anche il numero delle aziende attive nel settore - 601 contro le 588 del 2015 - e gli occupati, che crescono di 1.738 unità (+6,2) per un totale di 29.644.

"Siamo molto fiduciosi che anche nel 2017 il nostro settore vedrà confermato il trend di crescita in atto da alcuni anni", sottolinea il presidente di Ucima, Enrico Aureli. "I primi dati disponibili, relativi al primo trimestre dell'anno, registrano una crescita del +13% del fatturato di settore. E siamo molto soddisfatti del contributo dato dalle vendite in Italia. Grazie al piano di incentivi targati Industry 4.0, infatti, sul mercato domestico abbiamo registrato una crescita del +6,5%. Inoltre, le previsioni del nostro Centro Studi, stimano un incremento medio annuo delle vendite di macchine packaging pari al 4,8%, nel triennio 2017-2019".

Una leadership internazionale

L'export, che nel 2016 ha registrato un incremento del 5,8% e un volume d'affari di 5.293,2 milioni di euro (80% del fatturato totale), si conferma il punto di forza delle aziende italiane del packaging, che si contendono la leadership innovativa e di presidio dei mercati con i competitor tedeschi. Basti pensare che una macchina su cinque venduta nel mondo è italiana. L'Unione Europea si conferma la principale area di destinazione e assorbe il 37,2% (1.969,8 milioni di euro) del fatturato totale. Al secondo posto troviamo l'Asia, con un valore di 1.236 milioni di euro e un'incidenza sul fatturato del 23,4%. Sul terzo gradino del podio c'è il Nord America, con 593,4 milioni di euro (11,2%). Seguono Sud America (507,6 milioni di euro, 9,6%), Europa extra-Ue (495,6 milioni di euro, 9,4%), Africa e Oceania (490,9 milioni di euro, 9,2%). Per quanto riguarda, invece, i singoli Paesi, il podio è occupato da Stati Uniti, Francia e Germania seguite da Polonia, Regno Unito, Spagna, Cina, Turchia, Messico e Russia.

Mercato interno e comparti produttivi

Le vendite sul mercato italiano continuano il trend positivo degli ultimi anni, con l'ulteriore spinta data, dalla seconda metà dello scorso anno, dagli incentivi previsti nel piano Industry 4.0 voluto dal ministero dello Sviluppo. All'incremento del 9,8% registrato a fine 2016 è infatti seguito un ulteriore +6,5% nel primo trimestre di quest'anno.

INDICATORI FONDAMENTALI DI SETTORE, 2014-2016

	2014	2015	2016	Var 16/15
Fatturato Totale	6.221.226	6.197.026	6.604.255	6,6%
Fatturato Italia	1.172.402	1.194.268	1.311.051	9,8%
Fatturato Estero	5.048.824	5.002.758	5.293.204	5,8%
Import *	377.950	356.489	404.507	13,5%
Consumo nazionale	1.550.352	1.550.757	1.715.558	10,6%
Saldo Commerciale	4.670.874	4.646.269	4.888.697	5,2%
Numero aziende	604	588	601	2,2%
Occupati	27.307	27.906	29.644	6,2%
Export/Fatturato	81,2%	80,7%	80,1%	
Import/Consumo nazionale	24,4%	23,0%	23,6%	

Valori in migliaia di Euro - Fonte: Centro Studi Ucima - *dati ISTAT

ANDAMENTO DEL FATTURATO TOTALE E DEL FATTURATO ITALIA REALIZZATO CON I SINGOLI SETTORI CLIENTI, 2014-2016

	2014	2015	2016	Var% 16/15
Food	1.878.214	1.768.183	1.969.809	11,4%
di cui fatturato Italia	432.478	434.065	491.275	13,2%
Beverage	1.835.189	1.801.459	1.825.668	1,3%
di cui fatturato Italia	224.058	276.348	275.962	-0,1%
Farmaceutico	1.001.367	1.047.322	1.113.877	6,4%
di cui fatturato Italia	216.540	196.459	217.781	10,9%
Cosmetico	294.772	299.918	270.885	-9,7%
di cui fatturato Italia	88.745	72.926	71.356	-2,2%
Chimico	261.859	210.310	267.876	27,4%
di cui fatturato Italia	64.651	57.393	61.970	8,0%
Altro (tissue, tabacco etc)	949.825	1.069.835	1.156.141	8,1%
di cui fatturato Italia	145.930	157.076	192.707	22,7%
TOTALE	6.221.226	6.197.026	6.604.255	6,6%
di cui fatturato Italia	1.172.402	1.194.268	1.311.051	9,8%

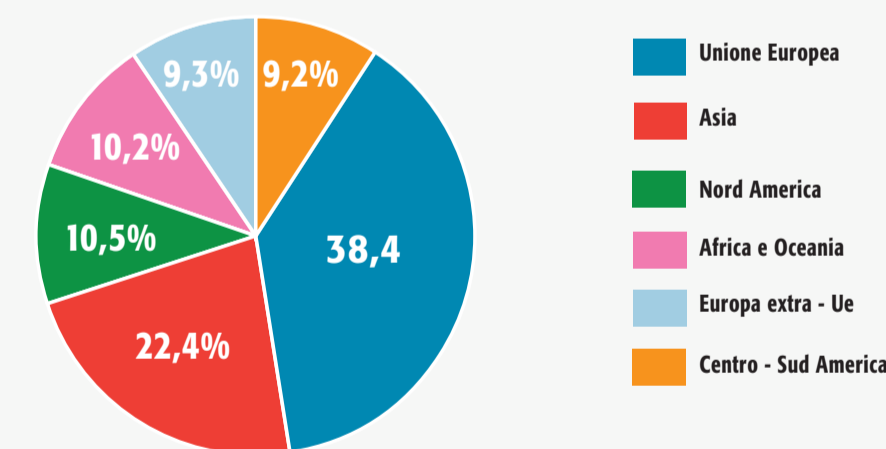
Valori in migliaia di Euro - Fonte: Centro Studi Ucima
La rilevazione 2016 ha evidenziato una migliore suddivisione delle aziende per settori clienti e famiglie di macchine prodotte. Alcune variazioni percentuali, rispetto al 2015, sono pertanto influenzate da tale evidenza.

ESPORTAZIONI SUDDIVISE PER PAESI DI DESTINAZIONE, 2014-2016

Paese	2014	2015	2016	Var. % 15/14	Var. % 16/15
Stati Uniti	398.188	472.094	455.728	18,6%	-3,5%
Francia	332.009	331.363	351.181	7,3%	-0,2%
Germania	289.875	256.957	280.870	5,8%	-11,4%
Polonia	101.586	115.028	188.897	3,9%	64,2%
Regno Unito	151.959	175.313	174.532	3,6%	-0,4%
Spagna	129.857	171.126	173.828	3,6%	31,8%
Cina	340.314	238.079	173.080	3,6%	-30,0%
Turchia	154.890	203.462	150.258	3,1%	-26,1%
Messico	102.991	120.560	149.427	3,1%	23,9%
Russia	176.542	116.450	120.107	2,5%	-34,0%
Arabia Saudita	79.253	121.576	118.979	2,5%	-2,1%
Indonesia	209.586	88.777	115.330	2,4%	-57,6%
Svizzera	81.686	131.089	108.545	2,3%	-17,2%
Svezia	108.887	116.856	106.692	2,2%	-8,7%
India	69.281	91.248	105.924	1,9%	31,7%
Belgio	71.501	73.859	89.454	1,9%	3,3%
Egitto	69.651	79.299	83.743	1,7%	13,9%
Algeria	85.414	81.998	81.766	1,7%	-4,0%
Brasile	132.184	120.627	79.469	1,6%	-34,1%
Australia	62.580	70.224	69.420	1,4%	-1,1%
Altri paesi	1.613.932	1.538.624	1.641.369	34,1%	-4,7%
TOTALE	4.762.167	4.714.607	4.818.598	100,0%	-1,0%

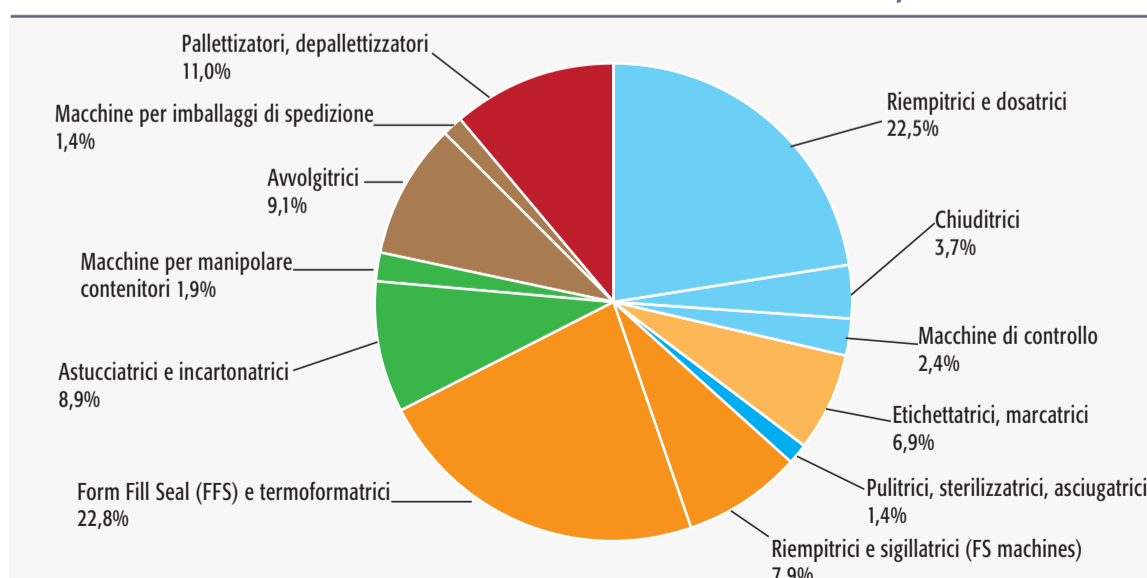
Valori in migliaia di Euro - Fonte: Elaborazioni su dati ISTAT

ESPORTAZIONI PER AREE GEOGRAFICHE, 2016



Fonte: elaborazione su dati Istat, i quali differiscono leggermente rispetto ai dati direttamente raccolti dal Centro Studi Ucima

DISTRIBUZIONE DEL FATTURATO PER FAMIGLIE DI MACCHINE, 2016



Fonte: quinta indagine statistica nazionale Ucima

Nella suddivisione del fatturato tra i vari settori clienti, il 2016 conferma una predominanza dell'industria alimentare - food & beverage - che incide per il 57,4% sul volume d'affari complessivo. I due sotto-settori si confermano anche singolarmente in testa alla classifica: il food risulta nel 2016 il primo settore cliente, assorbendo il 29,8% (1.970 milioni di euro) del fatturato totale, con una propensione all'export del 75%. Il beverage si colloca al secondo posto, assorbendo il 27,6% del fatturato totale. Le vendite in questo settore sono destinate ai mercati esteri per l'85%. Segue il settore 'altro', che raggiunge la quota di 1.156 milioni di euro (17,5% del totale), con una propensione all'export dell'83%, e quindi il mercato delle macchine per il settore farmaceutico con 1.114 milioni di euro (16,9% del totale), realizzato per l'80% sui mercati internazionali.

Chiudono la graduatoria i comparti cosmetico e chimico, con fatturato rispettivamente di 271 e 268 milioni di euro, e tra le più basse percentuali di export, pari al 74% e al 77%. Il cosmetico si afferma così il comparto con maggiore incidenza percentuale del fatturato Italia (26%), mentre il beverage risulta trainante sul fronte export (85%).

Attività produttiva

La ripartizione del fatturato per tipologia di macchine non risulta omogenea, ma riflette il loro peso differente all'interno del ciclo produttivo.

Le macchine più vendute risultano essere le formatrici, riempitrici, sigillatrici di imballaggi flessibili e rigidi, con un valore di 2.030 milioni di euro e che rappresenta il 31% del fatturato totale (l'81% del quale registrato all'estero). Seguono le riempitrici e dosatrici, chiuditrici e macchine di controllo, con 1.893 milioni di euro e un'incidenza del 28,7% sul fatturato totale (l'83% derivante dalle esportazioni). Al terzo posto troviamo i pallettizzatori e depallettizzatori (11%), al pari di macchine astucciatrici, cartonatrici e macchine per manipolare contenitori. Seguono avvolgitori e macchine per imballaggi di spedizione (11%). Al sesto posto troviamo le macchine etichettatrici e marcatrici (7%) e, in ultima posizione, le macchine pulitrici, sterilizzatrici e asciugatrici (1%).

La struttura del settore

Il settore dei costruttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio riflette perfettamente la struttura dell'industria italiana. Il 66,4% delle aziende genera fatturati inferiori ai 6 milioni di euro e contribuisce ad appena il 9,7% del giro d'affari. Le 51 imprese di dimensioni maggiori (con fatturati oltre i 25 milioni di euro), al contrario, realizzano il 68% del fatturato totale. La maggior parte delle aziende è localizzata in Emilia Romagna (36,9%) dove viene prodotto il 62,1% del fatturato totale. Seguono Lombardia (28,5% delle aziende e 17,6% del fatturato), Veneto (11,6% delle aziende e 9,1% del fatturato) e Piemonte (10,1% delle aziende e 5,7% del fatturato).

Federica Bartesaghi

I NUMERI DEL PACKAGING ITALIANO (2016)

6,6 mld euro IL FATTURATO DELLE AZIENDE DEL SETTORE (+6,6% SUL 2015)	601 LE AZIENDE ATTIVE NEL SETTORE (ERANO 588 NEL 2015)
5,3 mld euro L'INCIDENZA DELLE ESPORTAZIONI SUL GIRO D'AFFARI (80%)	29.644 GLI OCCUPATI (+6,2% SUL 2015)
1,3 mld euro IL VALORE DEL MERCATO DOMESTICO (+9,8% SUL 2015)	1.970 mln euro IL VALORE DEL COMPARTO FOOD (29,8% DI INCIDENZA SUL BUSINESS COMPLESSIVO)

Forniture per il caseificio e l'agricoltura dal 1950

Scegli gli impianti e le attrezzature della MIGLIORE QUALITÀ AL MIGLIOR PREZZO!

DITTA RAPPELLI
1919
TECNOLATTE LODI

Hobby Cheese

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI SU WWW.TECNOLATTE.IT

Tecnolatte S.r.l. - Viale Italia, 59 - 26900 LODI | Tel. 0371 31469 - Fax 0371 436616 - info@tecnolatte.com

Tecnologia al servizio dell'industria casearia

Tecno Pack presenta FP 100, la nuova serie di macchine confezionatrici per il settore alimentare. Innovazione, precisione e alta velocità sono alcune delle caratteristiche che consentono all'azienda di far parte della leadership di mercato.



La sede dell'azienda situata a Schio, in provincia di Vicenza



Tecno Pack, azienda vicentina specializzata nella produzione di macchine di confezionamento, dimostra ancora una volta di essere un player strategico per i più svariati settori applicativi. Lo fa attraverso la presentazione di un nuovissimo prodotto: la FP 100, una serie di macchine confezionatrici orizzontali ad alta velocità, un vero concentrato di tecnologia al servizio dell'industria alimentare più esigente. Con 30 anni di esperienza alle spalle, l'azienda rientra a pieno titolo tra i leader di settore: la produzione Tecno Pack spazia infatti dalle confezionatrici orizzontali e verticali, alle formatrici cartoni fino alle linee di confezionamento complete. L'intera gamma, poi, si distingue per tecnologia d'avanguardia, innovazione ed eccellenza qualitativa. E la nuova serie FP 100 dimostra di avere tutte le carte in regola per rispondere alle necessità dell'industria moderna. Vediamo nello specifico di cosa si tratta.

FP 100 è il frutto di decenni di evoluzione tecnologica operata, giorno dopo giorno, da Tecno Pack. "Le esperienze maturate servendo i maggiori attori di mercato a livello mondiale hanno consentito all'azienda di proporre ai clienti la più evoluta declinazione della macchina confezionatrice orizzontale flow pack", spiega l'area manager, Andrea Motta. "Questa sintesi mette a disposizione dei mercati una confezionatrice completamente elettronica, con struttura a sbalzo ad alta sanificabilità,

calandra svolgimento film motorizzata, gruppo di saldatura longitudinale con due motorizzazioni indipendenti, gruppi di saldatura trasversale sia long dwell (con innovativo sistema di cambio rapido) che box motion ad alta velocità. La versione box motion è, attualmente, il sistema a lungo tempo di saldatura di questo tipo, a movimento quadro, più veloce sulla scena mondiale; riesce ad abbinare le velocità operative tipiche dei tagliacuci con movimento a 'D', detti long dwell, con la versatilità dei tagliacuci traslanti chiamati appunto box motion".

La confezionatrice FP 100 garantisce precisione assoluta durante il ciclo operativo e soluzioni studiate per l'alta sanificabilità ed ergonomia. Ma anche stabilità meccanica ed elettronica, alta velocità con lungo tempo di saldatura, atmosfera controllata (Map), dosaggio micrometrico di liquidi (alcool, antimuffa). E poi, ancora, integrazione di sistemi evoluti di stampa e dialogo a monte e a valle con qualsiasi sistema integrato, facilità e intuitività d'uso del grande touch screen, affidabilità e longevità. "L'insieme di tutte queste caratteristiche permette alla nuova confezionatrice FP 100, concepita per essere integrata in linee automatiche, di essere la migliore alternativa di alta gamma per le aziende alimentari che esigono standard qualitativi e prestazionali di assoluta eccellenza".

Margherita Luisetto

I plus della produzione Tecno Pack

Il binomio tecnologia-innovazione è il punto di forza di Tecno Pack: l'azienda opera da 30 anni nel segno dell'eccellenza tecnologica conformandola alle esigenze delle più severe richieste industriali. Tra i plus garantiti dall'azienda vicentina: la personalizzazione delle macchine. Per ogni realtà, infatti, Tecno Pack studia la soluzione giusta e cucita su misura. La vasta gamma dei modelli proposti offre risposte adeguate per tutti i settori del packaging ed è concepita con estrema cura e attenzione. Con un design moderno e di impatto, le macchine garantiscono massima precisione, alta velocità di esecuzione ed estrema facilità di utilizzo.



Etichette: in arrivo il testo del 'Decreto Sanzioni'

Il governo avvia l'iter per la disciplina volta a punire la violazione delle disposizioni del regolamento comunitario 1169/2011, relativo alle informazioni riportate sugli alimenti.



IL QUADRO SANZIONATORIO

Pratiche leali d'informazione

La violazione dei precetti generali di veridicità, e quindi dimostrabilità, chiarezza, non ingannevolezza dell'informazione è punita con sanzione amministrativa da 3mila a 24mila euro.

Responsabilità del distributore

Si precisa che qualora l'alimento è venduto a marchio dell'Osa (Operatore del settore alimentare), esso ne è il primo responsabile. Il distributore risponde di: commercio di prodotti di cui è dato presumere la non conformità delle etichette, pena da euro 500 a euro 4mila; modifica delle informazioni che accompagnano l'alimento ricevute dal fornitore, sanzioni da 2mila a 16 mila euro.

Omissione delle notizie obbligatorie

L'operatore responsabile è soggetto a penalità da 5mila a 40mila euro per difetto di comunicazione degli ingredienti allergenici. Chi ometta ogni altra notizia prevista come obbligatoria risponde della pena da 3mila a 24mila euro.

Leggibilità

Le etichette con diciture di misura inferiore a quelle prescritte, o comunque poco leggibili, comportano una punizione che va da 1.000 a 8mila euro.

Vendita a distanza (e-commerce compreso)

Il mancato rispetto del dovere di fornire al consumatore tutte le notizie previste come obbligatorie in etichetta prima della scelta d'acquisto è punito con sanzione che vai dai 2mila ai 16mila euro.

Le violazioni specifiche in tema di etichettatura sono soggette a sanzioni apposite:

- denominazione dell'alimento: da 500 a 16mila euro a seconda delle fattispecie;
- ingredienti allergenici: da 2 a 16mila euro;
- quantità netta e Quid (Quantity of ingredients declaration): da 1.000 a 8mila euro;
- termine minimo di conservazione: da 1.000 a 8mila euro;
- data di congelamento o surgelazione alimenti d'origine animale: da 2mila a 16mila euro;
- esposizione in vendita del prodotto dopo la data di scadenza: da 5mila a 40mila euro;
- paese d'origine e luogo di provenienza: da 500 a 16mila euro;
- titolo alcolometrico: da 500 a 4mila euro;
- dichiarazione nutrizionale: da 2mila a 16mila euro.

Lo scorso 8 settembre, il Consiglio dei ministri ha varato la bozza di decreto legislativo sulla disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento europeo 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, il cosiddetto 'Decreto Sanzioni'. Questo decreto, che si aggiunge alle ultime novità presentate in materia di etichettatura, stabilisce l'introduzione un quadro sanzionatorio di riferimento unico per la violazione delle norme sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Trattandosi di violazioni connesse a obblighi informativi, sono state introdotte solo sanzioni di natura amministrativa (e non penale), che prevedono

il pagamento di una somma non inferiore a 150 euro e non superiore a 150mila euro. Nell'ambito di tali limiti minimi e massimi sono stati individuati cinque scaglioni di diverso importo della sanzione, commisurati alla gravità della stessa.

Dal testo si evince che l'autorità amministrativa competente in materia sanzionatoria sarà il ministero dell'Agricoltura e, più precisamente, il Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqr). Per avere un quadro definitivo bisognerà attendere la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale.

Federica Bartesaghi

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

WWW.ALIMENTANDO.INFO

Logistica, il cuore pulsante della supply chain

Dal mantenimento della catena del freddo ai controlli qualitativi. Dalla collaborazione tra aziende allo spinoso tema della gestione dei resi. Il settore protagonista di un evento organizzato da In-Formare, lo scorso 14 settembre a Milano.



Anello di collegamento indispensabile tra produzione e distribuzione, la logistica riveste un'importanza fondamentale per il comparto agroalimentare. Parlare semplicemente di trasporto sarebbe riduttivo: quando si parla di logistica, soprattutto in ambito alimentare, sono molte le criticità da tenere in considerazione. Prima fra tutte, quella relativa al mantenimento della catena del freddo, indispensabile nel caso di prodotti surgelati o freschi come latte, formaggi, carni e salumi, ma anche prodotti sensibili alle variazioni di temperatura come il cioccolato o il gelato. Un solo 'incidente' lungo questa articolata catena rischia infatti di compromettere irrimediabilmente la qualità del prodotto. Allo stesso modo, un ritardo nell'invio o nella consegna può pregiudicare la vendita o determinare il ritiro dal commercio, oltre a causare intoppi e malfunzionamenti in un sistema regolato da una burocrazia ancora troppo ingombrante.

Di questo e molto altro si è parlato lo scorso 14 settembre a Milano, nel corso di un convegno intitolato 'Controllo qualità degli alimenti e logistica. Focus su catena del freddo, packaging, tracciabilità', promosso da In-Formare, specializzata nell'organizzazione di corsi e seminari intensivi dedicati agli operatori del settore alimentare e della Grande distribuzione. Hanno partecipato all'incontro, in qualità di relatori, protagonisti del mondo accademico, industriale e distributivo, che hanno fornito uno spaccato dettagliato e 'pratico' del mondo logistico in tutte le sue sfaccettature.

La movimentazione dei 'perishable'

"Il settore della logistica vale 1.683 miliardi di euro nel mondo. 110 miliardi solo in Italia. Il commercio mondiale di prodotti 'perishable' (i deperibili) in particolare, cresce a un tasso annuo del 3% e raggiungerà nel 2018 le 216 milioni di tonnellate. Questo

si traduce in un incremento costante del traffico via mare, che si attesta a 100 milioni di tonnellate di prodotti deperibili. Volumi significativi, se pensiamo che nel 2002 il dato era fermo a 40 milioni di tonnellate. Sono inoltre 4 milioni i 'refeer', ovvero i container refrigerati che transitano per mari e oceani ogni anno", spiega Luca Lanini, docente di logistica e supply chain management per l'università Cattolica del sacro Cuore di Piacenza. Ne deriva che una razionalizzazione dell'intera filiera logistica mondiale, anche e soprattutto in chiave collaborativa, rappresenta un tema cruciale a ogni latitudine. Da un lato, infatti, questa collaborazione permetterebbe alle aziende di risparmiare sui costi di trasporto. Dall'altro si risparmierebbe al pianeta una dose massiccia di emissioni inquinanti.

Il concetto di logistica collaborativa è anche alla base dei servizi forniti da GS1 Italy, che riunisce 35mila aziende di beni di largo consumo in Italia. "Offriamo soluzioni concrete come i sistemi standard GS1, per favorire la visibilità e l'efficienza della catena del valore. Il più conosciuto è il codice a barre. Usato in Italia e in oltre 150 paesi al mondo, permette lo scambio di informazioni tra industria e distribuzione con chiarezza, semplicità e senza errori", spiega Valeria Franchiella, Ecr project manager, GS1 Italy. Inoltre, all'interno di GS1 Italy è attiva la divisione Ecr Italia, l'associazione che raggruppa alcune delle maggiori aziende di marca e della distribuzione moderna. "Con Ecr siamo in grado di fornire modelli e best practice in ottica di logistica collaborativa, per ottimizzare i processi e ridurre i costi di una filiera ancora troppo inefficiente. Basti pensare che, in Italia, esistono oggi circa 91 mila aziende di trasporto, la maggior parte con meno di 10 guidatori e, in molti casi, i mezzi di trasporto vengono messi su strada mezzi vuoti".

Federica Bartesaghi

IL 'COEFFICIENTE K'

L'isotermia di camion e furgoni refrigerati viene detta 'coefficiente K' e si tratta di una condizione indispensabile per il trasporto delle derrate alimentari. Un veicolo è detto 'isotermico' quando ogni parte di cui è composto, cioè il pavimento, le pareti, il soffitto e le porte, sono isolate termicamente. La capacità di conservare in modo costante la temperatura interna e limitare gli scambi di calore con l'esterno costituisce il coefficiente K. Questo parametro è misurato in Watt e il suo valore determina la categoria e l'efficienza dei furgoni isotermici. Due sono i valori estremi considerati convenzionalmente di riferimento: un mezzo di trasporto isotermico normale ha un coefficiente K uguale o inferiore a 0,7 Watt; un veicolo isotermico rinforzato ha un coefficiente K uguale o inferiore a 0,4 Watt. Grazie alle norme Atp (Accord Transport Perissable) sono state stabilite in maniera univoca le temperature di trasporto delle diverse categorie di prodotti agroalimentari. Ecco alcuni esempi: carne di selvaggina, di coniglio e latte crudo trasportato in cisterne e destinato al confezionamento (4°C), frattaglie (3°C), pesce (2°C), prodotti lavorati a base di carne (se non soggette a un procedimento di salatura, affumicatura o essiccamento), burro e latte destinato alla lavorazione industriale (6°C), gelati (-20°C), pesce, molluschi, crostacei e tutti gli ittici surgelati (-18°C), altri surgelati (-10°C). Per percorsi di una certa lunghezza o caratterizzati da 'distribuzione frazionata' (numerose operazioni di apertura e chiusura delle porte) c'è una soglia di tolleranza di circa 1°C rispetto alla temperatura prescritta.

CASE HISTORY

LA LOGISTICA DEI RESI. IL CASO DI LATTERIA SORESINA

Alberto Spinelli, responsabile logistica



"Quello dei resi è un problema reale, che genera costi e che, in certi casi, rischia di compromettere l'immagine aziendale". A parlare è Alberto Spinelli, da oltre 20 anni responsabile logistica di Lattoria Soresina, cooperativa di allevatori che rappresenta il maggior produttore di grana padano della Penisola, grazie a sei brand, sette stabilimenti produttivi, 600 dipendenti, un fatturato di 324 milioni di

euro e circa 5 milioni di quintali di latte raccolto all'anno. "Esistono due diverse tipologie di resi: il reso dal cliente e la merce respinta alla consegna. Le ragioni possono essere di diversa natura: commerciale, logistica, amministrativa o qualitativa", spiega Spinelli. I resi commerciali possono essere stabiliti da contratto tra fornitore e distributore, possono sussistere quando termina una promozione o servono a chiudere un contenzioso con il cliente. "Limitare i resi commerciali può aiutare a diminuire lo spreco alimentare, perché obbliga chi effettua i riordini a gestire le giacenze in virtù delle uscite reali", aggiunge Spinelli. La seconda tipologia di resi, quelli logistici, possono essere originati da un errore in fase di preparazione e spedizione (quando la merce non corrisponde all'ordine), quando non vengono rispettate date e orari di consegna, in caso di perdite o avarie, nel caso di mancato rispetto della temperatura di trasporto (anche se gli strumenti di rilevazione della temperatura vengono spesso maneggiati con poca accuratezza) e quando non viene rispettata la shelf life minima garantita, fissata al 75%. "In questo caso, anche se il prodotto ha una shelf life di diversi mesi, basta che la shelf life minima garantita sia passata da un giorno che il sistema informatico non lo accetta e lo respedisce al mittente", sottolinea Alberto Spinelli. I resi per ragioni amministrative si verificano per il mancato pagamento alla consegna (il trasportatore, in quel caso, non scarica la merce), anagrafica del cliente errata o non conformità con l'ordine. "I resi per controllo della qualità sono, per ovvie ragioni, i più problematici", continua Spinelli. "Possono essere determinati dalla presenza di corpi estranei nel prodotto, ad esempio lo svilupparsi di muffe, per difetti nelle etichette che rendono impossibile alle macchine riconoscerli, per il mancato rispetto della temperatura al cuore del prodotto e, ovviamente, per un richiamo sanitario". Ma che fine fanno, poi, tutte queste eccedenze? "Se il prodotto non presenta criticità, ovvero si tratta di merce respinta alla consegna - e che quindi non ha mai stazionato all'interno di un magazzino in condizioni sconosciute - e se la shelf life residua è superiore al 75%, può essere rilavorato e trasformato in un altro prodotto", sottolinea Spinelli. "Nel caso in cui una qualsiasi di queste condizioni non venga rispettata, il prodotto viene catalogato come 'categoria 3' e quindi prelevato dalle autorità competenti e distrutto", spiega il responsabile logistico. "È inoltre importante che gli operatori, sia logistici che della distribuzione, tengano bene a mente che trasportare merce scaduta è vietato dalla legge in assenza delle dovute autorizzazioni".

LE REGOLE DELLA FILIERA DISTRIBUTIVA DI CARREFOUR

Giovanni Panzeri, direttore prodotti freschi



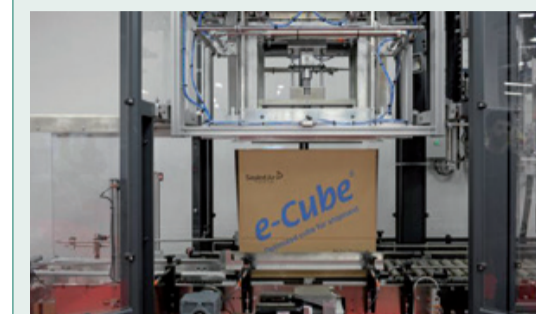
"Al giorno d'oggi sono davvero pochissimi i fornitori che consegnano direttamente ai punti vendita e l'intero apparato logistico è diventato estremamente centralizzato", spiega Giovanni Panzeri, direttore prodotti freschi per Carrefour. "Inoltre, i tempi con cui vengono effettuati e poi consegnati gli ordini si sono ristretti incredibilmente. Per intenderci, se un ordine viene effettuato dal punto vendita il lunedì mattina alle 11:00,

elaborato e inviato dal buyer al fornitore alle 14:00, ci si aspetta che la merce arrivi al centro di distribuzione tra le 22:00 e le 24:00 per poter essere nuovamente imballata e recapitata nei supermercati la mattina seguente. Il tutto nel giro di 24 ore". L'obiettivo dell'operatore della Grande distribuzione è sempre lo stesso: "Acquistare nelle migliori condizioni per detenere il numero massimo di articoli in assortimento, evadere tutti gli ordini dei punti vendita contenendo al più possibile lo stock in piattaforma e i costi logistici". Il tutto, ovviamente, tenendo conto dei rigorosi parametri di tracciabilità e verifica della qualità richiesti dall'insegna.

LE AVANGUARDIE TECNOLOGICHE

SEALED AIR: L'IMPORTANZA DI SCEGLIERE IL GIUSTO PACKAGING

Marina Pellegriani, business development leader



La scelta del giusto packaging è fondamentale anche in ottica logistica, come sottolinea Marina Pellegriani, business development leader per Sealed Air, uno dei maggiori player del mercato: "Noi consideriamo quattro leve strategiche e trainanti per il nostro lavoro: l'innovazione tecnologica per preservare la qualità organolettica e microbiologica; la riduzione dei volumi per il miglioramento della logistica; una migliore sostenibilità e la 'user experience', vale a dire l'impatto di queste variabili sul consumatore", sottolinea Pellegriani. Tra tutti quelli possibili, il sistema sottovuoto in skin rappresenta la soluzione di packaging più adatta al trasporto di prodotti alimentari. Nonché quella caratterizzata dal più alto livello di tecnologia. "I vantaggi sono sia di carattere pratico sia etico. Le confezioni in skin occupano meno spazio, donano al prodotto una shelf life decisamente superiore (soprattutto se ad essa si abbina un trattamento Hpp, di pastorizzazione ad alta pressione a freddo) e causano un'emissione di CO2 nettamente inferiore rispetto alle tradizionali vaschette in Atm. Tutto ciò determina una riduzione dei costi di trasporto che arriva fino al -40%". Per quanto riguarda il packaging secondario, altro tema 'scottante' per gli operatori del settore logistico, soprattutto in riferimento all'e-commerce, Sealed Air ha presentato le soluzioni e-Cube e I-Pack, sistemi di riduzione del vuoto che creano automaticamente l'imballaggio di dimensioni adeguate per un'ampia varietà di industrie.

Il rivestimento igienico-antimuffa per pareti e soffitti che fa la differenza: GLASBORD®



Laminato FRP rinforzato con fibra di vetro e finitura protettiva **surfaseal**, un trattamento superficiale brevettato. Il prodotto presenta un'alta stabilità dimensionale mantenendo inalterata la sua brillantezza nel tempo. Risultato molto resistente agli urti, alle aggressioni di agenti chimici e corrosivi, alle muffe, all'umidità e alla penetrazione delle macchie, non promuovendo la crescita batterica. La superficie liscia e non porosa nel test Kermitte di pulibilità ha dato un risultato fino a 10 volte superiore ad un comune pannello in FRP. Questo prodotto risponde ai requisiti USDA/FSIS e può anche essere autoestinguente qualora ci fosse la necessità di avere un prodotto resistente al fuoco in classe 1.

FERBOX
50° Anniversario 1964-2014



Prodotti e soluzioni per il freddo

Se pensi differente, pensi a FERBOX.

FERBOX - Legnano (MI) - via Toscana 4 - Tel. +39.0331.407100 - Fax +39.0331.411737
info@ferbox.eu www.ferbox.eu

Linea Flesh
DA 30 ANNI PROFESSIONISTI DELL'IGIENE

DETECTABLE | CONTENITORI RIFIUTI | MONOUSO | SPAZZOLE-SCOPE

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

Industria del burro: soluzioni tailor made

Su Formaggi & Consumi, da pagina 58 a 64, SPECIALE BURRO: tutte le novità di prodotto

Cresce la domanda mondiale, complice una forte mancanza della materia prima. Buone le prospettive per i fornitori di tecnologie applicate all'industria. Sia sul fronte interno che estero.

Torna a crescere la domanda di burro da parte dell'industria agroalimentare italiana. Complice la necessità di sostituire, all'interno delle ricette, oli di origine vegetale che si trovano al centro di una polemica mediatica e scientifica per i loro possibili effetti negativi sulla salute. Vedi il caso eclatante dell'olio di palma.

Ma gli ordini di burro e crema non aumentano solo a livello nazionale. La pregiata materia prima è infatti fortemente richiesta anche e soprattutto nei Paesi in via di sviluppo - i primis Sud Est asiatico e Medio Oriente - che si stanno attrezzando con le migliori tecnologie e soluzioni per incrementare la produzione interna. La carenza di burro, crema e burro anidro sui mercati di tutto il mondo è infatti oggi un problema di dimensioni enormi, dovuto a una mancanza di materia prima che, negli ultimi mesi, ha determinato un forte incremento della domanda e una conseguente impennata dei prezzi.

Inoltre, è stata divulgata solo poche settimane fa una ricerca, intitolata "Pure", che mette in discussione le attuali linee guida di prevenzione della salute cardiaca e decine di documenti scientifici pubblicati fino ad oggi. Condotto dall'università di Hamilton, in Canada, lo studio evidenzia come una riduzione nell'assunzione di grassi non migliora la salute delle persone.



Al contrario, la tesi dei ricercatori suggerisce che per ottenere un effetto benefico sull'organismo si debba ridurre l'assunzione di glucidi, e quindi carboidrati, sotto la soglia del 60% dell'energia totale, aumentando l'assunzione di grassi totali fino al 35%. Una tesi che potrebbe ribaltare la concezione che gran parte dell'opinione pubblica ha verso grassi come il burro. E che determina rosee prospettive per le aziende fornitrici di tecnologie e macchinari, per le quali si schiudono nuove e importanti opportunità di business.

Federica Bartesaghi



Caseartecnica Bartoli s.r.l.
SINGLE AND IN LINE MACHINES FOR THE FOOD INDUSTRY, THE CHEESE PRODUCTION AND CUTTING



Caseartecnica Bartoli S.r.l. - www.caseartecnica.it - info@caseartecnica.it
Via Quintino Sella, 21/A - PARMA (IT) - T. +39 0521 982381

CIDIESE ENGINEERING Francesca Dal Santo

"Siamo specializzati nel risolvere ogni problematica nel trasporto di prodotti sfusi all'interno di aziende alimentari, quindi anche produttrici di burro. Offriamo non semplici macchinari, ma vere e proprie soluzioni progettuali e costruttive ad alto valore aggiunto: nastri trasportatori, tavoli rotanti ed elevatori a carico continuo realizzati su misura, in base alle esigenze dei clienti", spiega Francesca Dal Santo, titolare di Cidiese Engineering, con sede in provincia di Vicenza. "Nello specifico, il comparto del burro rappresenta per noi una nicchia di mercato, che ha dimostrato performance soddisfacenti nel primo semestre di quest'anno".



www.cidiese.com

NASTRI TRASPORTATORI NT

I nastri trasportatori NT consentono il trasporto di latticini e burro in totale sicurezza lungo la catena produttiva fino alle macchine confezionatrici e da queste agli elevatori a carico continuo per la fase finale di palletizzazione. Sono disponibili in diverse tipologie costruttive - orizzontali, inclinati, a collo di cigno - e sono dotati di una particolare struttura modulare, robusta e flessibile, che consente di variare le dimensioni - lunghezza, larghezza, inclinazione e portata - in base alle esigenze del cliente. I tappeti possono essere realizzati con listelli, sponde di contenimento, guide per il centraggio e soddisfano i requisiti indicati dalle norme dettate da Fda (Food and Drug Administration).



Specifiche tecniche

- solida struttura portante in lamiera pressopiegata e sagomata di robusta costruzione, interamente realizzata in acciaio inox Aisi 304
- tappeti in poliuretano o pvc o, in alternativa, a catena modulare in plastica o acciaio inox, tutti con certificazione Fda
- coperture superiori in metacrilato sagomato, asportabili per una agevole e veloce igienizzazione
- vassoi inferiori di raccolta prodotto a sgancio rapido, facilmente asportabili per una rapida pulizia
- motorizzazione con potenze adeguate alla quantità e velocità di trasporto richiesta
- tramogge di carico e scarico in acciaio inox Aisi 304
- sostegni in acciaio inox Aisi 304 con antivibranti

SOC. COOP BILANCI AI CAMPOGALLIANO Giampaolo Fantinato

"Le soluzioni proposte dall'azienda per i produttori di burro sono numerose, a partire dalla gestione della logistica e della pesatura in ingresso e uscita dello stabilimento tramite pesa a ponte e software per il controllo dei carichi, automezzi ed accessi, passando per la pesatura di silos e la gestione di piattaforme pesatrici collegate a celle di carico e/o gruppi a cella, oltre a terminali elettronici di pesatura personalizzati con specifici programmi per la pianificazione della pesatura", spiega Giampaolo Fantinato, export manager presso la Società Cooperativa Bilanciai di Campogalliano, in provincia di Modena. "Altro strumento molto utilizzato sono le selezionatrici ponderali (checkweigher) abbinata a metal detector per il controllo della produzione e degli inquinanti metallici".

www.coopbilanciai.it

SELECTA INTEGRA

Tra i punti di forza della macchina ci sono il controllo peso e la rilevazione dei contaminanti metallici, per un controllo totale del prodotto. Compatta e affidabile, in spazi ridotti offre la soluzione ideale per i requisiti richiesti dall'industria alimentare e dalla Gdo.



Specifiche tecniche

- range: 20 g - 3000 g
- portata: 600 g div 0,2 g
- 1200 g div 0,2 g
- 3000 g div 0,5 g
- alte cadenze produttive fino a 240 pacchi/minuto

FOSS Dario Bianchi

"Foss propone le soluzioni analitiche più avanzate per il controllo della produzione di burro, sia in laboratorio che direttamente in linea", spiega Dario Bianchi, direttore commerciale presso Foss, fornitore per vari settori agro-alimentari di soluzioni end-to-end, che assicurano e migliorano la qualità degli alimenti, dalla materia prima al prodotto finito. "Per il laboratorio proponiamo l'analizzatore FoodScan per l'analisi dei principali parametri chimici - umidità, grasso, residuo secco e sale - in soli 50 secondi e con accuratezze fino a pochi centesimi. Inoltre, suggeriamo l'utilizzo del MilkoScan per l'ana-



lisi del latte, delle panna e del latticello". Per il controllo di processo, l'azienda propone invece il sistema Profoss, "che analizza in continuo e in tempo reali l'umidità, il residuo secco ed eventualmente il sale, per permettere una correzione in continuo e quindi il raggiungimento di rese e standardizzazioni più elevate", aggiunge Dario Bianchi. Soddisfazione è stata espressa dal direttore commerciale per i risultati di questo comparto nel primo semestre dell'anno, "malgrado il prezzo della panna particolarmente alto".

www.foss.it

PROFOSS

Analizzatori Nir ad alta risoluzione, direttamente a contatto del prodotto. Posizionato all'uscita della burrificatrice, esegue analisi in continuo (ogni 30-60 sec.) e garantisce quindi la possibilità di correggere il target di umidità vicinissimo al 16%.

Specifiche tecniche

- strumento certificato IP69K
- Diode Array ad alta risoluzione con 512 diodi
- due lampade alloggiare contemporaneamente
- accuratezza analitica elevata
- interfaccia con Plc o sistema 4-20 mA per correzione in tempo reale dell'umidità



LINEA FLESH Matteo Castegnaro

"Sono molte le soluzioni proposte da Linea Flesh per le aziende casearie, e vanno dai carrelli in acciaio inox per contenere gli scarti della lavorazione, costruiti artigianalmente e secondo il metodo Haccp, all'abbigliamento monouso di vari colori e misure, agli attrezzi di lavorazione rilevabili al metal detector e ai raggi X e codice-colore, per distinguere i vari reparti. Tutti gli articoli sono conformi con le normative italiane ed europee e rispondono alle esigenze dei lavoratori tutelando i consumatori", sottolinea Matteo Castegnaro, responsabile commerciale presso Linea Flesh. Buoni i risultati registrati nel primo semestre dell'anno: "Questo settore è in continua crescita - aggiunge Castegnaro - infatti nel primo semestre abbiamo avuto un aumento del 15%".



PRODOTTI DETECTABLE (RILEVABILI)

I prodotti 'detectable' sono stati sviluppati per aiutare l'industria alimentare a soddisfare le nuove normative mondiali a tutela dei consumatori. Sono attrezzi economici, efficaci, funzionali, ergonomici e approvati per uso alimentare. La vasta gamma di prodotti spazia dagli articoli di cancelleria ai cutter, dalle spazzole ai raschietti, dagli attrezzi per la miscelazione ai prodotti per l'imballo fino all'abbigliamento monouso.

Specifiche tecniche

La caratteristica primaria di questi prodotti è che sono stampati in una miscela speciale comprendente il metallo e, per questo, è possibile rilevare anche piccolissimi frammenti di materiale.

www.lineaflesh.com



segue

XIII



SCOPRITE LA SICUREZZA SENZA COMPLICAZIONI

Un operatore industriale sa bene quanto sia importante la sicurezza degli alimenti e dei dipendenti in ogni fase del processo. Per questo Sealed Air Food Care offre soluzioni di confezionamento che garantiscono la massima sicurezza, come i sacchi sottovuoto Cryovac Grip & Tear®. Il sistema di apertura facilitata rende superfluo l'uso di strumenti taglienti, riducendo enormemente i rischi di contaminazione e di infortuni. È sufficiente tirare le linguette e aprire.

Scoprite come questa e altre innovazioni possono portare risultati misurabili per il vostro business.

Per ulteriori informazioni, visitate www.gripandtear.com

CRYOVAC®



SICK

Pasquale Cara e Marco Oneglio

"Per quanto riguarda la produzione di burro, riusciamo a soddisfare alcune particolari esigenze: il monitoraggio e la stabilizzazione di sequenze di movimenti, la misurazione di portata e temperatura, nonché la variazione del livello dei fluidi", spiega l'ingegner Pasquale Cara, product manager - sensors & industrial instrumentation per Sick, fornitore di sensori e soluzioni complete in ogni ambito industriale, con oltre 40mila prodotti a catalogo. "A queste necessità rispondono, rispettivamente, gli encoder, i flussimetri e i sensori di livello. Abbiamo da poco lanciato una nuova gamma di encoder assoluti (AFM60) e incrementali (DFS60) inox adatti a determinare, in ambienti igienici, gli esatti valori di posizione, velocità e distanza percorsa. In caso di ambienti particolarmente ostili, un'ulteriore soluzione in inox ad ingombro ridotto (AHM36), disponibile a breve anche nella variante IO-Link, permette il raggiungimento del massimo livello di protezione IP 69K. Nel campo dei flussimetri, invece, abbiamo presentato una vera novità: Dosic. Un flussimetro capace di monitorare sia i fluidi conduttivi che quelli non conduttivi. Infine, per quanto riguarda i sensori di livello, proponiamo LFP Inox, una soluzione che, operando in base al principio delle microonde guidate, non viene influenzata dalle proprietà del mezzo e, quindi, non richiede nuove parametrizzazioni in caso di alterazioni della composizione del liquido".



Positivo il commento dell'azienda sull'andamento del comparto nel primo semestre del 2017: "Il mercato della produzione del burro, così come l'intero settore lattiero caseario, si sta espandendo in termini di volumi", sottolinea Marco Oneglio, strategic industry manager consumer goods. "In termini numerici stiamo registrando un aumento delle vendite di circa l'1,5% rispetto allo scorso anno e questo deriva da diversi fattori. Prima di tutto sta crescendo l'esportazione dei prodotti di fascia alta, ma soprattutto è aumentata l'attenzione alle fasi produttive. Per questo vengono impiegati sensori di ultima generazione, robusti, affidabili e sempre più spesso capaci di interfacciarsi con gli altri dispositivi di automazione. Non possiamo poi negare la spinta di Industry 4.0: gli incentivi statali hanno davvero aiutato tutti i settori industriali a rinnovarsi e aggiornarsi".

DOSIC

Sick ha implementato i vantaggi della misurazione a ultrasuoni nel rilevamento della portata dei liquidi con Dosic, il nuovo flussimetro a profilo igienico capace di misurare sia fluidi conduttivi che non conduttivi. Grazie alla custodia inox con certificazione EHedg, ai gradi di protezione IP 67 e IP 69 e alla resistenza durante i cicli di Cip e Sip, questo sensore trova applicazione nei processi di lavorazione alimentare, ma può essere impiegato con successo in diversi settori industriali. Caratteristica importante del sensore è la capacità di gestire sia fluidi conduttivi che non conduttivi, misurandone in contemporanea portata e temperatura, senza alcuna parametrizzazione al variare della tipologia del liquido in ingresso.

Specifiche tecniche

- misurazione della portata e della temperatura per liquidi a base di acqua e olio
- diametri DN15 e DN25
- sensore in acciaio inox 316L con Ra ≤ 0,8, senza quarizzazioni né parti meccaniche in movimento
- fino a 2 uscite analogiche e 2 uscite o ingressi digitali
- interfaccia IO-Link 1.1
- gradi di protezione IP 67 e IP 69
- resistente a cicli Cip e Sip



www.sick.it

COLIGROUP

Romano Marzani, area manager

"L'industria lattiero casearia e i suoi derivati restano i settori di destinazione più importanti e di maggior interesse per la nostra azienda. Il trend del 2017 conferma questo dato, grazie a un aumento del 18% nel settore caseario, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno", sottolinea Romano Marzani, area manager per Coligroup, specializzata da oltre 40 anni nella produzione di linee di confezionamento personalizzate. "In particolare, per quanto riguarda il confezionamento di burro, siamo in grado di proporre soluzioni specifiche per confezioni monodose in materiale plastico, con sigillatura anche in alluminio. Le termoformatrici Colimatic della linea Thera possono essere dotate di sistemi di dosaggio automatici e dispositivi pick & place per l'inscatolamento finale, così da presentare una linea integrata completamente automatica, con produzioni molto elevate", sottolinea l'area manager. Con un'incidenza che supera il 60% del fatturato totale, le esportazioni rivestono un ruolo importante per l'azienda. "Non fa eccezione il mercato lattiero caseario", aggiunge Romano Marzani, "che con una quota di esportazione di quasi il 25% rimane uno dei nostri settori di rilevanza. In particolare, quest'anno ci ha portato alla consegna, tra le altre, di due linee automatiche di confezionamento per burro monodose per un'azienda leader nel dairy market in India: uno dei mercati più emergenti nel nostro settore".



TERMOFORMATRICE AUTOMATICA MOD. COLIMATIC THERA 650

La nuova termoformatrice mod. Thera 650 si adatta perfettamente ad ambienti ostici e corrosivi. La sua peculiarità consiste nella struttura modulare che gli garantisce una versatilità unica, in termini di adattamento alle specifiche esigenze produttive del cliente per formati, opzioni disponibili ed efficienza produttiva.

Le principali caratteristiche che la contraddistinguono sono: corrimano e sistemi di protezione inclinati, per lo scolo dei liquidi di lavaggio; valvole inserite in appositi armadi separati a chiusura ermetica; protezioni aggiuntive per pannello operatore IP 69; motori protetti da isolanti in acciaio inox; componenti elettrici e pneumatici racchiusi con protezioni separate. Tali caratteristiche vanno ad aggiungersi alle funzioni base delle linee prodotte da Coligroup: elevate velocità di produzione, risparmio energetico, l'affidabilità dei cinematismi e la sicurezza assoluta, data da un'ottima sigillatura delle confezioni.

Dosatore volumetrico per burro ad alta precisione:

Il dosatore volumetrico consente il caricamento automatico del prodotto in confezioni monodose da 10 gr con elevata precisione di dosata ed in grado di gestire burro di varia densità.

Pick & place per inscatolamento automatico:

Completa la linea il sistema di inscatolamento di tipo pick&place che preleva le confezioni dal nastro in uscita per posizio-

narle su più file in scatole su misura proprio per la consegna.

Specifiche tecniche

- (dati indicativi)
- pulsantiera e comandi: 24 Volts
 - voltaggio: 380 Volts/3 fasi + Neutro + Terra - 50 Hz.
 - assorbimento elettrico: 12 Kw (in relazione al modello)
 - aria necessaria: fino a 1500 NI/minuto a 6 ATE circa
 - acqua necessaria: 90-120 lt/h a 18-20° c
 - peso macchina: 2200 Kg circa (in relazione al modello)
 - dimensioni macchina in relazione al modello e alle esigenze del cliente



www.colimatic.it

Cnr Food Istanbul: la tecnologia in mostra

Grande spazio al comparto delle attrezzature nella nuova piattaforma b2b che ha riunito, in un unico evento, le industrie mondiali dell'agroalimentare e dei servizi collegati. In scena nella capitale turca dal 20 al 23 settembre scorsi.

dal nostro inviato a Istanbul, Angelo Frigerio

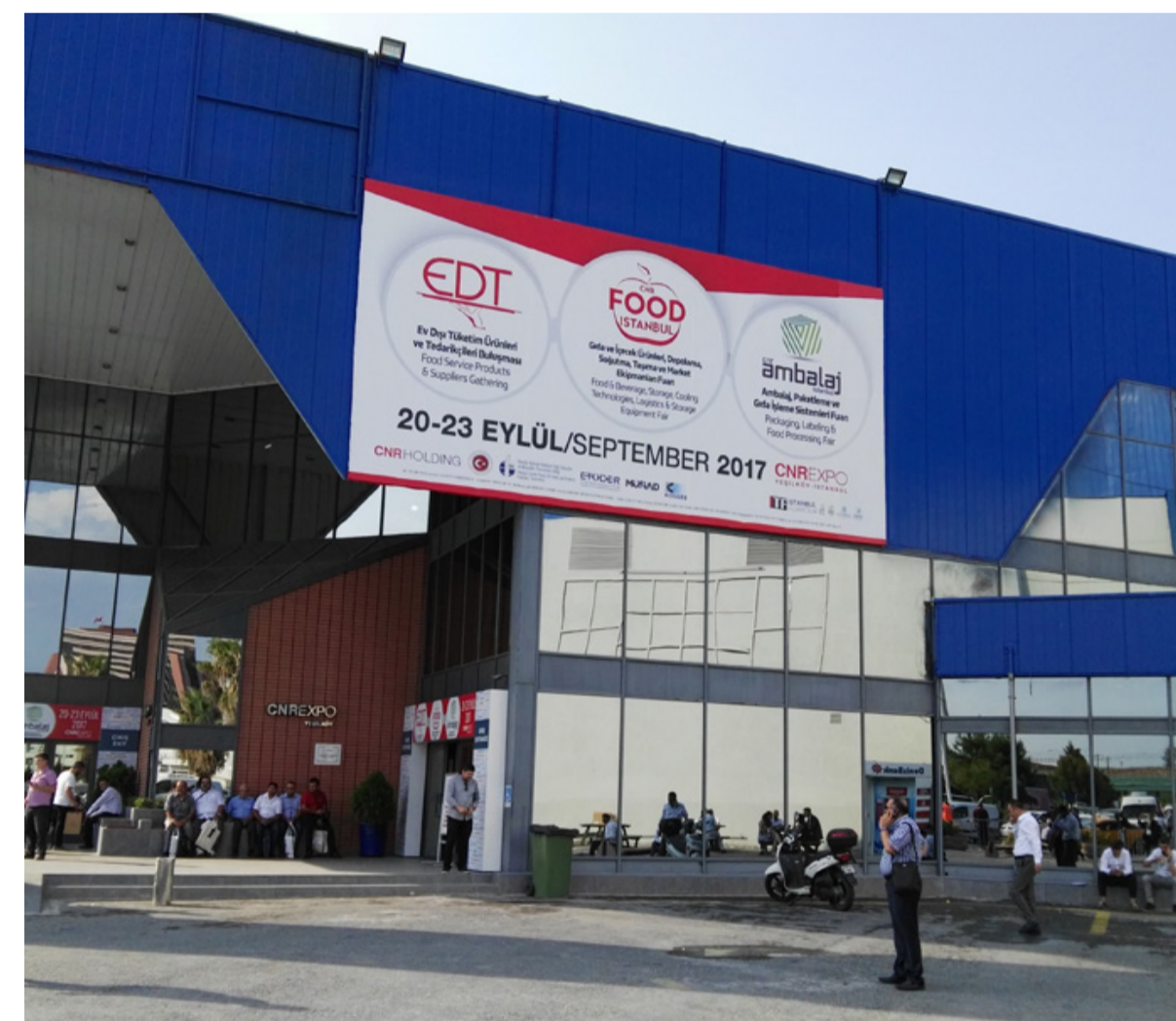
Si è tenuta dal 20 al 23 settembre scorsi la prima edizione di Cnr Food Istanbul, nuovo appuntamento fieristico (vedi articolo a pagina 27 di *Formaggi&Consumi*) che, insieme ai saloni Cnr Embalaj (packaging) ed Edt (food service & suppliers), ha riunito all'interno di un unico grande evento tre industrie strategiche per il comparto food & beverage.

La manifestazione, che fin dalla sua prima edizione si propone di diventare una piattaforma b2b strategica su scala internazionale, si è tenuta presso il Cnr Expo della capitale turca, su una superficie espositiva di 80mila mq. E ha visto la partecipazione di più di 1.500 aziende espositrici e oltre 65mila visitatori da 84 Paesi.

"Oltre al food e al padiglione dedicato all'horeca", spiega H. Cem Senel, direttore generale della fiera, "abbiamo voluto fornire ampio spazio alle attrezzature sia per l'industria agroalimentare sia per i professionisti della ristorazione".

Un segmento in continuo sviluppo, quest'ultimo, come ci racconta Soydan Cengiz, segretario generale di Etuder, l'associazione che raggruppa i maggiori player: "Sta crescendo sempre di più nel nostro paese l'abitudine del pasto fuori casa. Sino a poco tempo fa, la ristorazione era appannaggio dei turisti. Oggi non è più così. Non solo: l'horeca deve diventare moderno e professionale. Per questo i prodotti e le attrezzature per la cucina stanno diventando sempre più strategici".

Per questo motivo, numerosi sono stati gli eventi che hanno visto la presenza di chef locali e internazionali. Con un ricco programma di conferenze e l'organizzazione di competizioni culinarie.



COLTE AL VOLO



PER FARE UN BUON FORMAGGIO CI VUOLE TANTA ACQUA



Società Trattamento Acque
L'acqua per passione...

IMPIANTI DEPURAZIONE ACQUE REFLUE
TRATTAMENTO ACQUE PRIMARIE

S.T.A. SOCIETÀ TRATTAMENTO ACQUE S.R.L.
VIA GIORDANO DI CAPI, 28/30 Z.I. VALDARO - MANTOVA
STACQUE.COM

Le nuove frontiere del confezionamento

Start up e grandi player si sono impegnati nello sviluppo di applicazioni originali. Un settore dalle potenzialità pressochè infinite. Ecco alcune delle soluzioni più innovative che si stanno affacciando sul mercato.

Con Easysnap le confezioni si aprono... con una mano



Una confezione per liquidi e semiliquidi che si apre con una sola mano e consente di erogare il contenuto in modo preciso, pulito e senza sprechi. L'innovativo prodotto si chiama Easysnap ed è prodotto dall'emiliana Easysnap Technology.

Il brevetto principale consiste in una precisione longitudinale interna ed esterna in un materiale multistrato semi-rigido che costituisce il fondo della confezione: in questo modo si può 'rompere' solo se piegato oltre i 90 gradi, permettendo un'erogazione dosata e controllata del prodotto. "Grazie a queste caratteristiche tecniche", sottolinea Alessio Bonizzato, marketing & communication manager di Easysnap Technology, "un Easysnap si apre facilmente con una mano e allo stesso tempo non si può aprire accidentalmente perché la sua conformazione lo rende resistente a urti e pressioni. Lo si può trasportare senza rischi in tasca, nella borsa o nello zaino". La tecnologia Easysnap è adatta ad essere impiegata nel packaging di tutti i settori merceologici: alimentare, cosmetico, chimico, medico e farmaceutico. La macchina che realizza le confezioni si chiama Pulsar 351 e ha una capacità produttiva di 320 unità Easysnap al minuto. È stata realizzata anche grazie alle competenze di Siemens, colosso globale dell'automazione, dell'elettrificazione e della digitalizzazione.

Si chiama Ooho! la 'bottiglietta d'acqua' del futuro

Un sacchetto sferico ricavato dalle alghe, commestibile e biodegradabile. Si chiama Ooho! ed è stato realizzato da Skipping Rocks Lab, start up londinese che studia soluzioni ecosostenibili, alternative alla plastica, per la confezione dei prodotti. Ooho! è infatti una membrana sottile, flessibile e incolore, che permette di incapsulare fino a 250 ml di acqua e succhi di frutta. Per finanziare il loro progetto, Rodrigo Garcia Gonzalez e Pierre Paslier, ideatori del nuovo materiale, hanno lanciato una campagna di crowdfunding sulla piattaforma Crowdfunder. Nel giro di soli tre giorni, hanno raddoppiato l'obiettivo di raccolta ottenendo più di 850mila sterline (oltre 900mila euro) da quasi 1.000 investitori. Il lancio sul mercato è previsto nel 2018.



DataLase, la stampa digitale di nuova generazione

Nel corso di Drinktec, in scena alla Fiera di Monaco dall'11 al 15 settembre scorsi, la multinazionale del packaging Sidel ha presentato un rivoluzionario sistema di confezionamento che utilizza la tecnologia di stampa digitale in linea DataLase.



L'innovazione principale è rappresentata dalla possibilità, offerta ad aziende, combinatori e convertitori, di ottenere testi e grafiche altamente personalizzati, per un'esperienza di marketing in real-time. Il tutto a elevatissime velocità. "La stampa digitale in linea rappresenta una vera svolta tecnologica, che permette di inserire sulle confezioni, in tempo reale, messaggi e dati differenti", spiega Mark Naples, direttore commerciale e marketing per la britannica DataLase. "Una soluzione che consente di creare prodotti e packaging su misura e target-oriented".

Un appuntamento a tutti gli operatori di questo articolato e complesso settore - responsabili logistici e della gestione del magazzino, amministratori pubblici e city manager, consulenti e ricercatori, esperti di trasporto e logistica, operatori del retail e dell'e-commerce - che per tre giorni avranno la possibilità di partecipare a convegni, workshop e seminari oltre, naturalmente, a stabilire nuovi contatti diretti con le aziende espositrici.

È firmata Südpack la nuova apertura facilitata al laser

Per rendere l'apertura delle confezioni ancora più facile e veloce, la tedesca Südpack ha introdotto il sistema di perforazione a strappo laser xtear. La nuova tecnologia può essere applicata a svariati prodotti agro-alimentari ed è compatibile con ogni tipologia di macchina per il confezionamento tradizionale. Inoltre, il sistema xtear permette anche di porzionare la quantità di prodotto desiderata, grazie alla perforazione laser praticata longitudinalmente o trasversalmente nella direzione del movimento, oppure sui bordi in funzione delle diverse esigenze.



Il trasporto sostenibile va in fiera

Efficienza e salvaguardia dell'ambiente saranno i leitmotiv della prima edizione di Green Logistics Expo. A Padova, dal 7 al 9 marzo 2018.

La filiera della logistica nella sua accezione più ampia sarà protagonista di Green Logistics Expo, salone internazionale della logistica sostenibile, la cui prima edizione avrà luogo dal 7 al 9 marzo 2018 presso la Fiera di Padova.

Un appuntamento rivoltato a tutti gli operatori di questo articolato e complesso settore - responsabili logistici e della gestione del magazzino, amministratori pubblici e city manager, consulenti e ricercatori, esperti di trasporto e logistica, operatori del retail e dell'e-commerce - che per tre giorni avranno la possibilità di partecipare a convegni, workshop e seminari oltre, naturalmente, a stabilire nuovi contatti diretti con le aziende espositrici.

"La movimentazione di qualsi-

asi merce, dalla fabbrica al consumatore finale, coinvolge modalità di trasporto, necessità logistiche, operatori specializzati anche molto diversi, ma strettamente connessi tra loro", sottolineano in un comunicato gli organizzatori della fiera: Interporto Padova e Padova Fie-

b2b rivolto a tutti gli operatori di questo articolato e complesso settore - responsabili logistici e della gestione del magazzino, amministratori pubblici e city manager, consulenti e ricercatori, esperti di trasporto e logistica, operatori del retail e dell'e-commerce - che per tre giorni avranno la possibilità di partecipare a convegni, workshop e seminari oltre, naturalmente, a stabilire nuovi contatti diretti con le aziende espositrici.

Federica Bartesaghi



Linea completa full inox IP65 per prodotti surgelati



Confezionatrice Flow Pack FP027 versione full inox per il confezionamento dei farmaggi in atmosfera modificata



INNOVATION IS OUR MISSION

Via Iago di Albano, 76 - 36015 - Schio (VI) Italy
+39 0445 575 661 - comm@tecnopackspa.it
www.tecnopackspa.it

Tecno Pack
PACKAGING MACHINES

IFT SRL VIA CHIASSI 20, 46100 MANTOVA (MN) TEL. +39 0376 663667



STAGIONARE NON È MAI STATO COSÌ FACILE...
ATTREZZATURE PLASTICHE PER L'INDUSTRIA CASEARIA



INFO@IFTMANTOVA.COM

WWW.IFTMANTOVA.COM

Export: il futuro è in Giappone

Unione europea e Giappone sono alla vigilia di una nuova era di relazioni commerciali. Entro la fine di quest'anno, i due Paesi dovranno infatti approvare un accordo di partenariato economico - l'Epa, Economic partnership agreement - il cui obiettivo è incrementare l'interscambio di beni e servizi e creare nuove opportunità d'investimento. Un accordo che, se siglato da entrambe le parti, porterà alla soppressione dei dazi su oltre il 90% delle esportazioni europee in Giappone (l'85% circa per i prodotti agroalimentari) e la liberalizzazione parziale delle rimanenti linee tariffarie. Secondo le stime dell'Ue, in seguito all'entrata in vigore dell'accordo le nostre esportazioni potrebbero incrementare di 20 miliardi di euro. Con benefici diretti per ogni settore produttivo, incluso quello delle macchine e dei servizi per il settore food & beverage. Nel 2016, le esportazioni italiane in Giappone nel settore delle tecnologie applicate al comparto agroalimentare hanno raggiunto il valore di 9 milioni di euro circa, per una market share che si attesta al 6,6%. Ne abbiamo parlato con Aristide Martinelli, capo della sezione per la promozione commerciale, ambasciata d'Italia a Tokyo.

Quanto vale l'export italiano in Giappone di macchinari e attrezzature applicati al settore agroalimentare?

Nel 2016 l'Italia ha esportato in Giappone macchinari e attrezzature applicati al settore agroalimentare per un valore complessivo di 1,1 miliardi di Yen (circa 9 milioni di euro), con uno share di mercato del 6,6%. Nel primo semestre 2017, il totale delle esportazioni dall'Italia è ammontato a 572 milioni di Yen

(circa 4,5 milioni di euro), con una contrazione dell'8,2% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. L'Italia è attualmente il settimo partner commerciale del Giappone in questo settore.

Quali sono i comparti tecnologici più dinamici?

La categoria di macchinari applicati al settore agroalimentare più importata in Giappone dal resto del mondo è rappresentata sicuramente dai macchinari per la preparazione (processing) industriale di cibo e bevande - circa il 90% del totale delle importazioni nel 2016 - in particolare quelli per carne e pollame. Dall'Italia, le categorie più apprezzate sembrano essere quella dei macchinari per la produzione di dolci e pasticceria e la produzione di pasta.

Quanto è sviluppata l'industria agroalimentare giapponese e in che percentuali dipende dalle importazioni per il suo sostentamento?

La produzione nazionale totale di beni alimentari del Giappone è ammontata a 11 mila miliardi di Yen (circa 85 miliardi di euro) nel 2016, dipendendo dalle importazioni approssimativamente per il 32%.

Quali sono, a tal proposito, i settori produttivi che si stanno sviluppando maggiormente e che di conseguenza realizzano gli investimenti maggiori in attrezzature e tecnologie per la trasformazione alimentare?

I settori produttivi in ambito agroalimentare più dinamici nel 2016 sono stati la zootecnica, seguita da orticoltura e risicoltura. Tuttavia, in base alle stime dell'Ufficio di statistica giapponese, al 2015 gli investimenti maggiori sono stati effettuati, nell'ordine, nei settori del

LE PRINCIPALI FIERE DEDICATE AL COMPARTO NELL'AREA ASIA-PACIFICO:

- **BUSAN INTERNATIONAL SEAFOOD & FISHERIES EXPO:** Busan, Corea del Sud, 8-10 novembre 2017
- **TAIWAN INTERNATIONAL FISHERIES & SEAFOOD SHOW:** Kaohsiung, Taiwan, 9-11 novembre 2017
- **TAIWAN INTERNATIONAL FRUIT & VEGETABLE SHOW:** Kaohsiung, Taiwan, 9-11 novembre 2017
- **TAIWAN INTERNATIONAL AGRICULTURE TECHNOLOGY EXPO:** Taipei, Taiwan, 9-11 novembre 2017
 - **AGRILIVESTOCK CAMBODIA:** Phnom Penh, Cambogia, 10-12 novembre 2017
 - **VIETNAM FOOD EXPO:** Ho Chi Minh City, Vietnam, 15-18 novembre 2017
 - **SIAL FOOD JAKARTA:** Giacarta, Indonesia, 22-25 novembre 2017
 - **FOODPRO BANGLADESH:** Dhaka, Bangladesh, 23-25 novembre 2017
 - **EIMA AGRIMACH INDIA:** Nuova Delhi, India, 7-9 dicembre 2017
 - **HONG KONG FOOD FESTIVAL:** Hong Kong, 24-28 dicembre 2017
- **SEAFOOD AND TECHNOLOGY EXPO:** Osaka, Giappone, 21-22 febbraio 2018
- **INTERNATIONAL HORTI EXPO:** Pune, India, 23-25 febbraio 2018
- **CHINA INTERNATIONAL EXHIBITION ON PACKAGING PRODUCTS:** Guangzhou, Cina, 10-12 marzo 2018
- **SWEET KOREA (DESSERT & CAFÉ FESTIVAL):** Seoul, Korea, 22-25 marzo 2018
- **CHUBU PACK:** Nagoya, Giappone, 18-21 aprile 2018
- **CHINA INTERNATIONAL BAKERY EXHIBITION:** Pechino, Cina, 9-12 aprile 2018

MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

IMPORTAZIONI GIAPPONESI	2014 Valore	2015 Valore	2016 Valore	Quota 2014	2015	2016	Variazione 16/15
TOTALE	16,161	21,188	17,459				-17,6%
1. Germania	4.389	4.207	4.023	27,2%	19,19%	23,0%	-4,4%
2. Cina	1.980	2.378	2.375	12,3%	11,2%	13,6%	-0,1%
3. Stati Uniti	1.791	3.312	2.113	11,1%	15,6%	12,1%	-36,2%
4. Paesi Bassi	1.179	1.872	2.015	7,3%	8,8%	11,5%	7,6%
5. Svizzera	837	1.726	1.403	5,2%	8,1%	8,0%	-18,7%
6. Francia	818	909	1.154	5,1%	4,3%	6,6%	27,0%
7. Italia	1.032	1.131	1.145	6,4%	5,3%	6,6%	1,2%
8. Danimarca	1.167	1.229	964	7,2%	5,8%	5,5%	-21,6%
9. Corea del Sud	496	592	606	3,1%	2,8%	3,5%	2,4%
10. Taiwan	645	697	465	4,0%	3,3%	2,7%	-33,3%

MACCHINE PER IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO

IMPORTAZIONI GIAPPONESI	2014 Valore	2015 Valore	2016 Valore	Quota 2014	2015	2016	Variazione 16/15
TOTALE	128,402	131,964	128,207				-2,8%
1. Cina	28.086	25.588	21.944	21,9%	19,4%	17,1%	-14,2%
2. Stati Uniti	16.291	19.475	21.052	12,7%	14,8%	16,4%	8,1%
3. Germania	14.715	9.840	10.226	11,5%	7,5%	8,0%	3,9%
4. Corea del Sud	6.289	10.070	9.450	4,9%	7,6%	7,4%	-6,2%
5. Thailandia	7.679	7.508	6.138	6,0%	5,7%	4,8%	-18,2%
6. Taiwan	5.810	5.233	5.750	4,5%	4,0%	4,5%	9,9%
7. Italia	6.872	5.269	5.258	5,4%	4,0%	4,1%	-0,2%
8. Indonesia	4.716	4.757	4.525	3,7%	3,6%	3,5%	-4,9%
9. Vietnam	2.700	3.651	3.538	2,1%	2,8%	2,8%	-3,1%
10. India	2.233	3.328	3.493	1,7%	2,5%	2,7%	5,0%

VALORE IN MILIONI DI YEN - FONTE: ICE TOKYO

MACCHINE UTENSILI

IMPORTAZIONI GIAPPONESI	2014 Valore	2015 Valore	2016 Valore	Quota 2014	2015	2016	Variazione 16/15
TOTALE	100,938	119,069	105,795				-11,1%
1. Germania	21.479	26.933	26.392	21,3%	22,6%	24,9%	-2,0%
2. Cina	21.008	24.173	20.402	20,8%	20,3%	19,3%	-15,6%
3. Corea del Sud	10.307	11.548	10.424	10,2%	9,7%	9,9%	-9,7%
4. Taiwan	10.034	11.830	10.329	9,9%	9,9%	9,8%	-12,7%
5. Svizzera	8.261	11.499	8.815	8,2%	9,7%	8,3%	-23,3%
6. Stati Uniti	10.002	9.972	8.159	9,9%	8,4%	7,7%	-18,2%
7. Thailandia	8.364	8.831	7.006	8,3%	7,4%	6,6%	-20,7%
8. Singapore	2.141	2.806	2.718	2,1%	2,4%	2,6%	-3,1%
9. Italia	2.356	2.777	2.662	2,3%	2,3%	2,5%	-4,1%
10. Australia	318	1.014	1.646	0,3%	0,9%	1,6%	62,3%

pane e dolci e in quello dei prodotti caseari e degli oli vegetali, che hanno superato le bevande gassate, riflettendo i cambiamenti nelle abitudini alimentari dei giapponesi, che stanno conoscendo una sorta di 'occidentalizzazione'.

Esistono in Giappone delle limitazioni, di carattere monetario o di altra natura, all'import di macchine e tecnologie per la produzione agroalimentare?

I macchinari per la produzione agroalimentare non sono sottoposti a dazi doganali ma, al momento dell'importazione, devono adempire ai criteri stabiliti dalla 'Electrical Appliance and Material Safety Law' e dalla 'Food Sanitation Law'.

Quali sono le principali novità che verranno introdotte con l'applicazione del nuovo accordo commerciale tra Giappone e Ue?

Quanto recentemente stipulato tra Ue e Giappone è un'intesa di principio, i cui particolari sono ancora in fase di definizione e che prevedono, in linea di massima, la liberalizzazione sull'importazione in Giappone di alcune categorie merceologiche, comprese agroalimentare e fashion. Tuttavia, questa liberalizzazione si svilupperà nel corso di parecchi anni, per cui non ne sentiremo subito tutti i benefici. Si tratta, comunque, di un'importante segnale di apertura in un periodo di crescenti sentimenti protezionistici, che avrà, a lungo andare, effetti benefici per entrambe le parti.

Di quali vantaggi beneficeranno, in particolare, i produttori europei di attrezzature per il food & beverage?

È difficile ad oggi stabilire l'entità effettiva delle liberalizzazioni per

Hanno toccato quota 9 milioni di euro, nel 2016, le esportazioni di macchinari e attrezzature dall'Italia. Un business destinato a crescere, grazie all'accordo di libero scambio negoziato tra il Sol Levante e Unione europea. Parla Aristide Martinelli, dell'ambasciata d'Italia a Tokyo.



Aristide Martinelli, capo della sezione per la promozione commerciale, ambasciata d'Italia a Tokyo

Federica Bartesaghi



GELMINI

MACCHINE E SISTEMI PER L'AUTOMAZIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE



SPICCHIATRICE A ULTRASUONI
per formaggi a pasta tenera

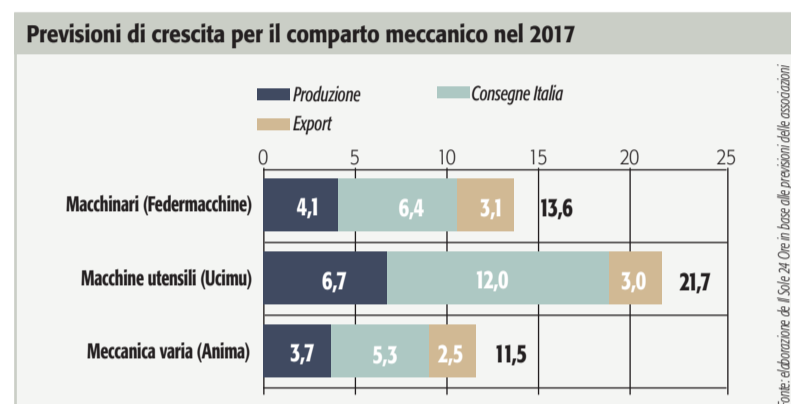


Meccanica e macchine utensili: l'Italia torna a crescere

A un anno dal lancio del piano Industria 4.0, le aziende del comparto registrano un incremento sostanziale degli ordini sul nostro mercato. Le previsioni di Anima e Ucima.

È tempo di bilanci per Industria 4.0, il piano nazionale presentato il 21 settembre 2016 dal ministero per lo Sviluppo economico. A un anno di distanza dal varo di una serie di provvedimenti volti a traghettare l'industria italiana verso un futuro più digitalizzato, attraverso agevolazioni e sgravi fiscali di varia natura, le associazioni di categoria possono finalmente tirare le somme di quanto è stato fatto finora e di quanto resta ancora da fare. È il caso di Anima e Ucima, che rappresentano rispettivamente le industrie operanti nei settori della meccanica e delle macchine utensili. Quello che emerge è un quadro ottimistico che, al consolidarsi del successo raggiunto dalle produzioni made in Italy oltreconfine, vede rinascere anche il mercato interno. Le previsioni delle associazioni di categoria sono infatti concordi: nel 2017, il mercato italiano metterà a segno una crescita maggiore rispetto ai mercati globali, con un contributo determinante in arrivo dagli incentivi di Industria 4.0. Eloquenti i dati Istat di maggio sulle commesse, che indicano per ordini di macchinari e attrezzature una crescita media vicina al 20%.

Federica Bartesaghi



ANIMA

FEDERAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI NAZIONALI DELL'INDUSTRIA MECCANICA VARIA E AFFINE

Crescono gli investimenti nella meccanica 2.0

Atteso aumento della produzione (+3,7%) e dell'export (+2,5%).
E Anima firma una dichiarazione d'intenti con la Farnesina per l'internazionalizzazione del comparto.

Cresce l'industria meccanica italiana. Le previsioni 2017 parlano di un +3,7% sul fronte produttivo, per un valore di 46,6 miliardi di euro.

Un dato in crescita rispetto ai 45 miliardi di euro a consuntivo 2016. Complessivamente, nessuno dei 36 settori rappresentati da Federazione Anima - che rappresenta più di 1.000 aziende nel comparto della meccanica - riporta un segno negativo.

"Gli incentivi del Piano nazionale Industria 4.0 hanno dato a imprese e imprenditori un contributo, anche psicologico, a una crescita che ora deve diventare solida e strutturale", commenta Alberto Caprari, presidente di Anima. Una percezione che trova conferma nei dati degli investimenti, che tra il 2015 e il 2016 hanno segnato appena un +0,3%, mentre nel 2017 è prevista una crescita consistente del +13,3%. "Sono bei numeri che non si leggevano da diversi anni", aggiunge Caprari. "Parliamo di innovazione tecnologica iniettata nelle nostre fabbriche, sia in termini di miglioramento ed efficienza nei processi produttivi, ma anche di sviluppo di nuovi prodotti e servizi 4.0".

L'ufficio studi Anima ha analizzato quali sono, tra i settori rappresentati dalla Federazione, quelli maggiormente coinvolti dalle incentivazioni previste dal Piano nazionale Industria 4.0. In particolare le tecnologie alimentari, le valvole industriali e la caldareria hanno investito milioni di euro in tecnologie 4.0 per i processi e i prodotti sia nel 2016 che nel 2017, in forza della sola misura dell'iperammortamento applicata a beni materiali e immateriali.

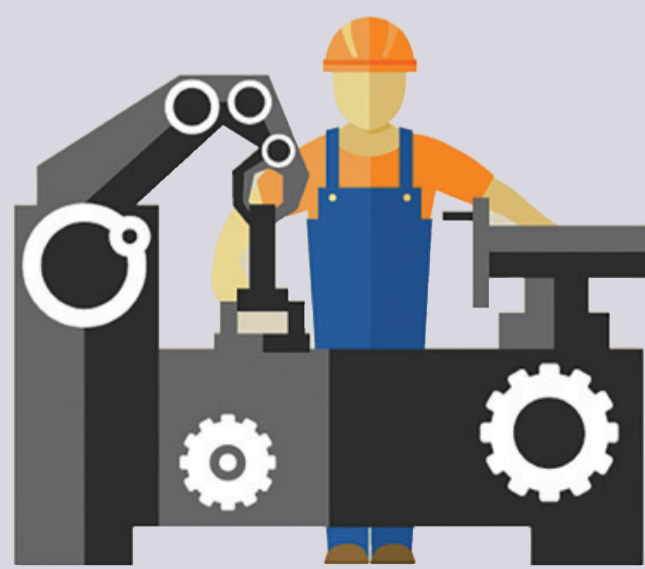
Obiettivo export

L'export nel 2016, rispetto all'anno precedente, è cresciuto del +0,9%. Secondo le previsioni 2017, si esporterà un valore di merci pari al +2,5%. Si passa perciò dai 26,3 miliardi di euro del 2016 ai 26,9 miliardi di euro di quest'anno. La quota export 2016 ha rappresentato il 58,4% del totale delle produzioni, mentre nel 2017 si stima sarà pari al 57,8%.

"I comparti rappresentati da Federazione Anima esportano la gran parte di quel che producono, con punte del 90% in alcuni settori delle tecnologie per l'edilizia o della componentistica specializzata", puntualizza Alberto Caprari. "Gli Stati Uniti sono divenuti il primo Paese export per la meccanica italiana. Con un sostenuto ritmo di crescita, dal 2012 a oggi gli Usa hanno richiesto in misura maggiore tecnologie meccaniche, superando la Germania e la Francia, che hanno mantenuto un andamento costante negli anni di crisi, con un leggero aumento negli ultimi tre semestri. Stabile anche il Regno Unito, in quarta posizione, nonostante i timori Brexit. Preoccupante il decremento della Russia che sta riducendo il suo valore export, scendendo in ottava posizione". E a questo proposito aggiunge: "Le sanzioni, appena rinnovate, stanno aggravando le difficoltà della eccellenza che è la meccanica italiana, non solo molto richiesta ma fondamentale per lo sviluppo di questo grande paese. Negli ultimi mesi, le imprese stanno operando con soluzioni alternative come joint venture o partnership industriali".

Maeci e Anima, dichiarazione d'intenti per l'export

Nelle scorse settimane, il ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale (Maeci) e Federazione Anima hanno firmato una dichiarazione d'intenti per il sostegno all'internazionalizzazione delle imprese del comparto. "È un segno forte di vicinanza delle istituzioni alle realtà industriali nazionali", dichiara il presidente di Anima, Alberto Caprari. "Manifesta consapevolezza di quanto l'export sia importante per il nostro tessuto manifatturiero. Oggi, noi della meccanica italiana cerchiamo incessantemente nuovi mercati geografici e segmenti applicativi, per le nostre efficienti tecnologie. Ci sentiamo come tanti Cristoforo Colombo, alla scoperta di chi apprezza il made in Italy nel mondo". In base all'accordo, il Maeci favorirà la partecipazione propria e della rete diplomatico-consolare italiana a iniziative che abbiano come oggetto l'analisi di mercati esteri e l'individuazione di possibilità di business all'estero nei settori di interesse nei quali operano le imprese associate ad Anima.



UCIMU – SISTEMI PER PRODURRE

ASSOCIAZIONE DEI COSTRUTTORI ITALIANI DI MACCHINE UTENSILI, ROBOT, AUTOMAZIONE E DI PRODOTTI AUSILIARI

Il trend positivo continua anche nel 2017

Ordini a +9,9% nel primo semestre dell'anno. Bene sia sul fronte italiano (+24,8%) che estero (+5,6%).

È positivo il bilancio 2016 dell'industria italiana costruttrice di macchine utensili, robot e automazione, che ha registrato un incremento per tutti i principali indicatori economici, ad eccezione dell'export. Un trend positivo che troverà conferma anche nel 2017, come emerge dai dati di previsione elaborati dal Centro Studi & Cultura di Impresa di Ucima - Sistemi per produrre, l'associazione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot, automazione e di prodotti a questi ausiliari, che conta oggi oltre 200 imprese associate.

Nel dettaglio, la produzione salirà del 6,7%, a 5.925 milioni di euro. Il consumo si attesterà a 4.250 milioni di euro - il 10,1% in più rispetto al 2016 - trainando sia le consegne dei costruttori sul mercato domestico, attese in crescita del 12% a 2.575 milioni, sia le importazioni (+7,5%). L'export tornerà di segno positivo: con un incremento del 3% raggiungerà il valore di 3.350 milioni di euro.

"In un contesto di generale arretramento dell'industria mondiale di settore, l'Italia ha mostrato di avere fiato e gambe per crescere, e crescere ancora, rispetto

a quanto già fatto nel biennio precedente. In virtù di questo andamento, il fatturato del settore ha superato gli 8 miliardi di euro", commenta Massimo Carboniero, presidente Ucima. "E nel 2017 le previsioni ci dicono che il nostro paese farà ancora meglio: cresceranno tutti gli indicatori economici, compreso l'export, risultato già in recupero nel primo trimestre dell'anno, ma soprattutto crescerà ancora il consumo".

È infatti evidente come i provvedimenti contenuti nel Piano nazionale Industria 4.0 abbiano prodotto i primi risultati, come dimostrato dall'andamento degli ordini raccolti dai costruttori sul mercato italiano. "Dopo il +22,2% del primo trimestre del 2017, l'indice degli ordini raccolti dai costruttori italiani sul mercato domestico, attese in crescita del 12% a 2.575 milioni, sia le importazioni (+7,5%). L'export tornerà di segno positivo: con un incremento del 3% raggiungerà il valore di 3.350 milioni di euro.

Secondo i dati elaborati dal Centro Studi e Cultura di Impresa di Ucima, l'indice degli ordini di macchine utensili



raccolti nel secondo trimestre 2017 ha registrato un incremento del 17,2% rispetto allo stesso periodo del 2016. Nel dettaglio, l'indice ordini esteri è cresciuto del 13,8% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Sul fronte interno, è proseguito il trend di crescita dell'indice ordini risultato, nel periodo aprile-giugno 2017, in crescita del 28,5%. Su base semestrale, l'indice segna un incremento del 9,9%. Buono l'andamento degli ordini esteri, cresciuti del 5,6%. Decisamente positivo l'indice ordini interni, cresciuto del 24,8% rispetto ai primi sei mesi del 2016.

"Nonostante ciò, neanche alla fine del 2017, ci dicono le previsioni, avremo recuperato tutto il terreno negli anni della crisi. Il rilancio della competitività delle Pmi manifatturiere è appena avviato, occorre tempo perché esse recepiscano i provvedimenti e avvino i piani di investimento. Per questo potrebbe essere utile trasformare il superammortamento in provvedimento strutturale, anche per adeguare gli attuali coefficienti di ammortamento che non corrispondono più alla reale durata dei beni".

Per la logistica ed il trasporto a temperatura controllata dei nostri prodotti, abbiamo scelto LA PASSIONE DI STEF

Michele Silvestri, Supply Chain Manager - Müller

Esperienza consolidata, cura e impegno costante in ogni fase di trasporto, ottimizzazione dei tempi. Müller ha scelto STEF per portare a destinazione i propri prodotti in perfette condizioni.

STEF. LEADER EUROPEO DEL TRASPORTO E DELLA LOGISTICA DEL FREDDO.

Seguici su | Scrivici: roberto.donelli@stef.com



CASEARTECNICA BARTOLI
www.caseartecnica.it

Nome prodotto
Porzionatrice automatica a peso variabile e fisso modello Rock 20 Plus

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

Descrizione e punti di forza
Macchina automatica per tagliare il formaggio in fette con peso e dimensioni variabili o prefissati. Versatile e flessibile, il modello Rock 20 Plus di Caseartecnica Bartoli presenta le seguenti caratteristiche tecniche: ridotte dimensioni; numero di tagli programmabile tramite ricette, gestibili da PLC; centraggio della forma tramite campana; facile sostituzione delle campane di centraggio, per adattare la macchina a formaggi di dimensioni diverse; ciclo di funzionamento completamente automatico; piano di lavoro di facile estrazione, per agevolare le operazioni di pulizia e sanificazione della macchina; PLC dotato di ricette multiple, ideali per vari tipi di prodotto e di taglio; lame speciali, intercambiabili per taglio a 'roccia' o liscio; pesatura automatica con bilancia esterna; taglio a peso fisso programmabile; display widescreen facile da gestire, dotato di uno schermo ampio, per una più facile gestione e immagini ad alta risoluzione.

Specifiche tecniche

- profondità: 870 mm
- larghezza: 800 mm
- altezza: 1900 mm



CSB-SYSTEM
www.csb.com

Nome prodotto
Software Erp CSB-System

Settore di applicazione
Latte e derivati.

Descrizione e punti di forza
Con le soluzioni per il software, l'automazione e l'elaborazione per immagini fornite dal gruppo CSB-System, qualsiasi azienda potrà percorrere la strada verso la trasformazione digitale. Anche nell'era della Smart Food Factory, tuttavia, l'Erp-System manterrà il suo ruolo di colonna portante dell'azienda. A tale proposito, il gestionale CSB-System, disponibile anche in cloud-service, gestisce non solo le anagrafiche e i dati sui movimenti, ma anche i dati su prodotti, macchine e processi, il tutto senza ridondanze. In questo modo viene consentito un utilizzo coerente dei dati in tutti le applicazioni e lungo l'intera filiera: dal customer relationship management alla pianificazione della produzione, dalla preparazione ordini al Business Intelligence. La strada verso lo stabilimento che lavora autonomamente viene spianata soprattutto dall'integrazione tra Erp-System e Mes (Manufacturing execution system).



COLUSSI ERMES - ADVANCED WASHING SYSTEMS
www.colussiermes.it

Nome prodotto
Impianto di lavaggio, sanitizzazione e asciugatura di stampi lattiero caseari.

Settore di applicazione
Lattiero caseario.



Descrizione e punti di forza
Con una produzione (e installazione) di oltre 4mila impianti, Colussi Ermes - Advanced Washing Systems è leader nella costruzione di sistemi di lavaggio per il settore alimentare. La gamma produttiva annovera sistemi stand-alone o robotizzati in linea per il lavaggio, la sanitizzazione e l'asciugatura di stampi lattiero caseari e attrezzature casearie, in conformità alle normative sanitarie vigenti in materia. Gli impianti possono essere caricati manualmente oppure con opportuni sistemi di movimentazione completamente automatici, che comprendono anche il disimpilamento e l'impilamento, per soddisfare esigenze particolari di funzionalità e ubicazione. Avvalendosi di limitate quantità di acqua e detergenti per favorire un ridotto impatto ambientale, gli impianti garantiscono la massima igiene (con ineccepibili risultati microbiologici) e ottimi risultati di lavaggio e asciugatura, preservando contemporaneamente l'integrità degli stampi.

Specifiche tecniche

- impianto automatico a due piste, realizzato in acciaio inox Aisi 304
- capacità di lavaggio 250 pz/h.

GELMINI
www.gelminimacchine.com

Nome prodotto
Cubettatrice a nastro CFG-NT E

Settori di applicazione
Formaggi, specialmente a pasta dura (tipo grana).

Descrizione e punti di forza
Precisione di taglio, alta produttività e semplicità di uso sono le caratteristiche che fanno di questa macchina l'elemento indispensabile sulle linee per la produzione di snack, monoporzioni e scaglie. La lama a singoli lamini e il nastro estraibile sono gli up grade che semplificano le fasi di manutenzione ed igiene. Ottimizzazione di spazi e performance in accoppiamento con la discatrice compatta Gelmini.

Specifiche tecniche

- alimentazione: 380V trifase, 50Hz (IEC309:3P+N+E)
- potenza installata: 2,3kW
- ingombro macchina: L=1550 W=1030 H=1580
- altezza piano di lavoro: 970mm
- peso: 600 Kg



I.DEA PACK
www.ideapack.info

Nome prodotto
Termosigillatrice automatica Panther.

Settore di applicazione
Confezionamento primario in atmosfera modificata di carne fresca, salumi, formaggi e pasta fresca.

Descrizione e punti di forza
La macchina termosigillatrice automatica Panther permette significativi livelli di produttività per i clienti che usano vaschette pre-formate. Se confrontata con la termosigillatrice automatica Puma, la Panther è una macchina più larga, che mantiene l'affidabilità, la facilità di pulizia e manutenzione, i programmi operativi semplificati e la semplicità nel cambio del formato. La Panther migliora la qualità dei prodotti attraverso un rigoroso controllo dei gas rimanenti nella vaschetta, tramite un sensore elettronico di precisione. Può essere integrata con altri accessori (disimpilatori, dosatori, allineatori) per realizzare linee automatiche di confezionamento. Il sistema di teleassistenza di serie, disponibile in tutto il mondo, permette di leggere i dati della macchina in tempo reale e semplifica l'assistenza tecnica.

Specifiche tecniche

- telaio e protezioni in acciaio inox
- touchscreen e teleassistenza
- 4700x1300x1700 mm. 750 Kg. 400V (3ph-N-PE)



MULTIVAC
www.multivac.com

Nome del prodotto
Termoformatrice R 105 MF

Descrizione e punti di forza
Multivac offre con il modello entry-level R 105 MF una termoformatrice compatta per la produzione di confezioni sottovuoto skin per lotti di piccole e medie dimensioni. Il modello R 105 MF è realizzato con la stessa tecnologia delle macchine più grandi e consente anche ai piccoli produttori di realizzare confezioni sottovuoto skin in piccoli spazi. La macchina è dotata di una guida per la catena e di un riscaldamento del film superiore per assicurare un trasporto affidabile del film superiore fino alla stazione di saldatura, dove il film viene nuovamente riscaldato prima di essere applicato al prodotto da confezionare ed essere completamente saldato al film inferiore. Il film aderisce così perfettamente al prodotto, senza grinze, mantenendo l'aspetto naturale del prodotto, che risulta così stabile nella confezione da poter essere presentato in posizione verticale, orizzontale oppure appeso. Per la linea MultiFresh è disponibile un ampio assortimento di film skin, per i quali Multivac ha qualificato i materiali utilizzati dai maggiori produttori di film. I film superiori si contraddistinguono per le loro proprietà meccaniche particolarmente elevate. L'assortimento dei film inferiori MultiFresh soddisfa una vasta gamma di necessità grazie alle sue proprietà meccaniche e di barriera, nonché per i suoi diversi sistemi di pelatura.



INDUSTRIE DE NORA
www.denora.com

Nome prodotto
OZ Modular

Settore di applicazione
Industria lattiero casearia.

Descrizione e punti di forza
De Nora è presente con la linea di ozonizzatori De Nora Next per sanificare in profondità superfici, purificare aria e acqua e deodorare gli ambienti in tutte le fasi del processo produttivo. L'ozono può essere utilizzato come gas oppure miscelato con acqua e offre numerosi vantaggi tra cui: elevata efficacia contro batteri, virus, funghi, spore, biofilm e acari; non genera batteri resistenti; attivo contro odori; non persiste nell'ambiente; riduce uso, trasporto e stoccaggio dei composti chimici; riduce i livelli di microinquinanti, Cod e Bod.

Specifiche tecniche

- modelli: Oz 80, OZ 1000, OZ 2000
- generatore ozono: Gas
- produzione ozono con aria: 8 g/h
- produzione ozono con ossigeno concentrato (PSA): 4 g/h - 8 g/h
- sistema di raffreddamento: aria
- filtri aria: V (OZ1000/OZ2000)
- essiccatori: V (OZ1000/OZ2000)
- distruttore ozono: opzionale
- sensori ozono: sensori di sicurezza, sensori di processo
- PLC: opzionale

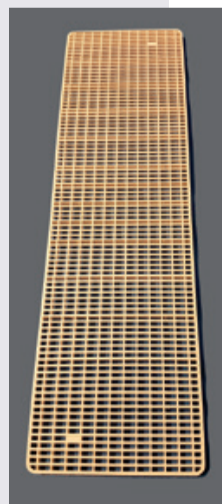


IFT
www.iftmantova.com

Nome prodotto
Tavola grigliata autoportante in polipropilene a norme CE

Settore di applicazione
Industria casearia.

Descrizione e punti di forza
La nuova tavola grigliata autoportante ideata da IFT viene utilizzata per la stagionatura di formaggi. Il materiale con il quale viene prodotta è polipropilene ad uso alimentare a norme CE, materiale plastico idoneo al contatto alimentare e certificato che garantisce un'ottima qualità igienica e una estrema facilità di pulizia all'interno dei magazzini di stagionatura dei formaggi. La superficie grigliata permette ai formaggi in stagionatura una maggior areazione e di conseguenza una minor formazione di muffe e minori costi di rivoltamento e pulizia delle forme. IFT ha realizzato questo articolo in vari formati e dimensioni per poter essere utilizzata e applicata oltre che in nuovi impianti anche in quelli già esistenti e su diverse tipologie e dimensioni di scale, scalotti, rack e carrelli di nuova e vecchia generazione. Queste tavole sono inoltre ideali per impianti automatici e robotizzati di movimentazione tavole e formaggi.



Specifiche tecniche
Materiale polipropilene a norme CE; resistenza alle temperature da - 40° a + 110°C; formati mm 1230x380x24sp; 1230x230x24sp; 1100x320x24sp; 1100x380x24sp; 1200x200x24sp.

CONNECTING COMMUNITIES

Fiera Milano
29 Maggio - 1 Giugno 2018
ipack-ima.com

IN CONJUNCTION WITH **MEAT TECH**
The Meat Industry

MEMBER OF:

PROMOSSA DA:

CON IL SUPPORTO DI:

ORGANIZZATA DA: IPACK IMA SRL
(JOINT VENTURE TRA UCIMA E FIERA MILANO)

ipack ima Srl Strada Statale del Sempione km 28 - 20017 Rho - Milano
Tel. 02.3191091 - Fax 02.33619826 - ipackima@ipackima.it - www.ipackima.it

IPACK-IMA 2018
 @IPACKIMA
 @IPACKIMA2018 #IPACKIMA2018
 IPACK-IMA 2018



CIBUSTEC

The Real Taste of Food Processing & Packaging



STAY TUNED!
SEE YOU IN
2019

2019, 22-25 OCTOBER
PARMA - ITALY

www.cibustec.com

