



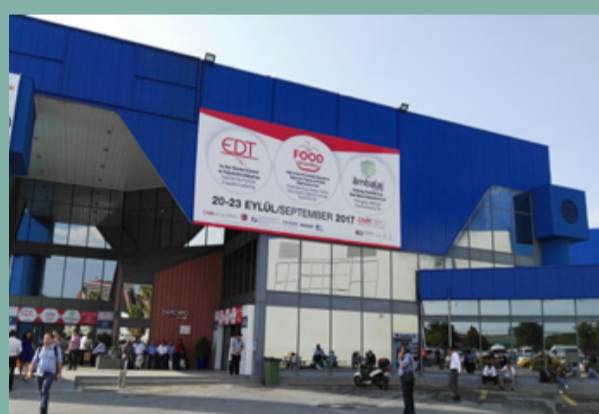
SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 10 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2017
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SCHEDE ATTREZZATURE

Riflettori puntati
sulle novità proposte
dalle aziende.

alle pagine XVIII e XIX

FIERE & MANIFESTAZIONI



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.

a pagina VI

DATI&STATISTICHE

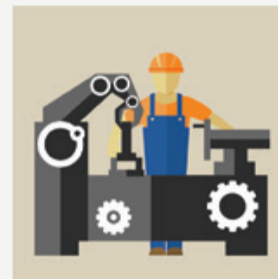
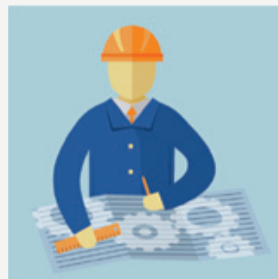
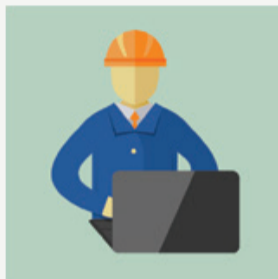
alle pagine VIII e IX

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.

MERCATO ITALIA

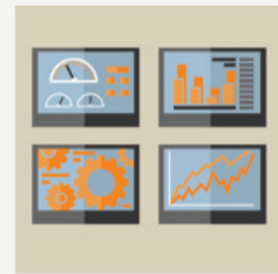
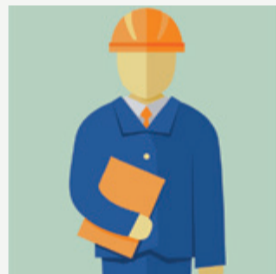
alle pagine XVI e XVII



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.



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 XIV e XV

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 VII

SCENARI

alle pagine XII e XIII

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. 27 del 10 gennaio 2008.
Poste Italiane SpA
Spedizione Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 -
Conv. in L. 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI -
Periodico mensile
Supplemento a Salumi & Consumi
Anno 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'OPPORTUNITÀ'
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



MEAT TECH

Processing & Packaging for the Meat Industry

SOLUTIONS FOR YOUR BUSINESS

Fiera Milano,
29 Maggio - 1 Giugno 2018
www.meat-tech.it

MEMBER OF:

PROMOSSA DA:

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 - ipackkima@ipackkima.it - www.ipackkima.it

IPACK-IMA 2018
 @ipackkima
 @ipackkima2018
 IPACK-IMA 2018

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.

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.

La Cina investe 300 milioni di dollari in smart technologies israeliane

Lo scorso 11 settembre, Israele e Cina hanno siglato un accordo di cooperazione tecnologica ed energetica dal valore di 300 milioni di dollari. L'obiettivo di Pechino è incrementare la propria sostenibilità ambientale. E per farlo, importerà da Israele soluzioni tecnologiche 'environmental-friendly' che le consentano di diminuire considerevolmente le proprie emissioni e risparmiare sui consumi energetici. La partnership prevede anche lo sviluppo di tecnologie per l'ingegneria agroalimentare, in particolare per la produzione di carne in laboratorio. Un business che, in Israele, vede impegnate diverse aziende, tra cui SuperMeat, Future Meat Technologies e Meat the Future. Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, l'inquinamento legato all'industria della carne è infatti tra i più pesanti e pericolosi, soprattutto per il livello di CO2 emesso (circa il 20-25% del totale).

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 "rifiutate 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&D.

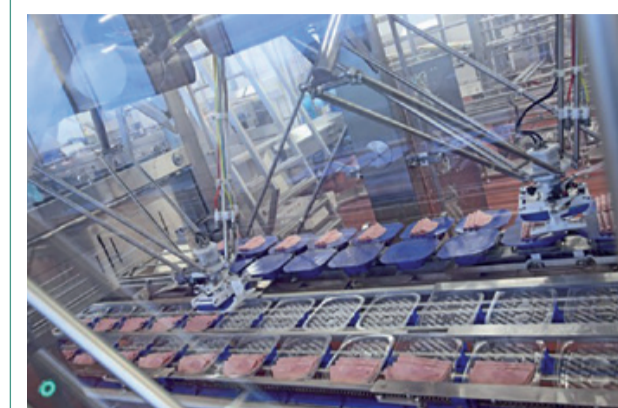
Multivac: investiti 2,5 milioni di euro nello stabilimento di Enger, in Germania

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%.

Meat-Tech 2018 (29 maggio - 1 giugno): novità dall'intera filiera

È sempre più completa l'offerta espositiva di Meat-Tech, la fiera di riferimento per l'industria mondiale della carne, in scena da 29 maggio al 1° giugno 2018 a Fiera Milano, in concomitanza con ipack-ima. Cresce l'adesione da parte delle aziende che operano nella fornitura di soluzioni per il confezionamento e la conservazione del fresco, uno dei comparti più dinamici dell'industria alimentare. A completare l'offerta espositiva saranno due nuove aree speciali: Meat+ Cold Chain Solution, che ospiterà le tecnologie per la catena del freddo; e Meat&More, che metterà invece in mostra attrezzature e materiali per la produzione, il taglio e il confezionamento dei prodotti a base di carne. La manifestazione, inoltre, sarà contraddistinta da un'articolata campagna di promozione finalizzata a favorire il networking tra espositori e visitatori. Tra gli strumenti più innovativi: un'efficace piattaforma online di 'my matching' che permette di organizzare incontri one2one mirati tra domanda e offerta, rendendo ancora più proficua la partecipazione fieristica.

Niederwieser presenta la tecnologia Weber Shuttle System



Niederwieser, divisione Food Processing, è da 30 anni il partner di fiducia per l'Italia di Weber Maschinenbau GmbH, leader mondiale nella produzione di affettatrici. Con Weber Shuttle System (Wss), l'azienda potenzia l'offerta per l'industria alimentare in termini di flessibilità, efficienza e igiene, offrendo una valida alternativa ai sistemi a nastro per il trasporto di porzioni singole di alimenti affettati, cibi precotti e tramezzini. Wss è dotato di un sistema di supporti per porzionamento a stazioni intermedie e combina fasi di lavoro continue e discontinue, aumentando o diminuendo la velocità di lavorazione in corrispondenza delle diverse stazioni. I supporti per il porzionamento sono scaricati manualmente o in modo automatico. Un Pick Robot Weber preleva la porzione e la indirizza alla confezionatrice che può essere una termoformatrice, un traysealer o una confezionatrice flow pack. Weber Shuttle System può essere posizionato in spazi ridotti e non rettilinei, con curve fino a 90 gradi. Inoltre, prevede strutture multiformi e linee di confezionamento autonome o combinate cui è possibile aggiungere nastri trasportatori, affettatrici e confezionatrici. Wss è completamente automatizzato e ogni parte è facilmente raggiungibile per un'igiene ottimale. È anche possibile integrare un sistema di sterilizzazione a raggi ultravioletti ed eseguire processi di pulizia a umido.

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 anticorruzione.

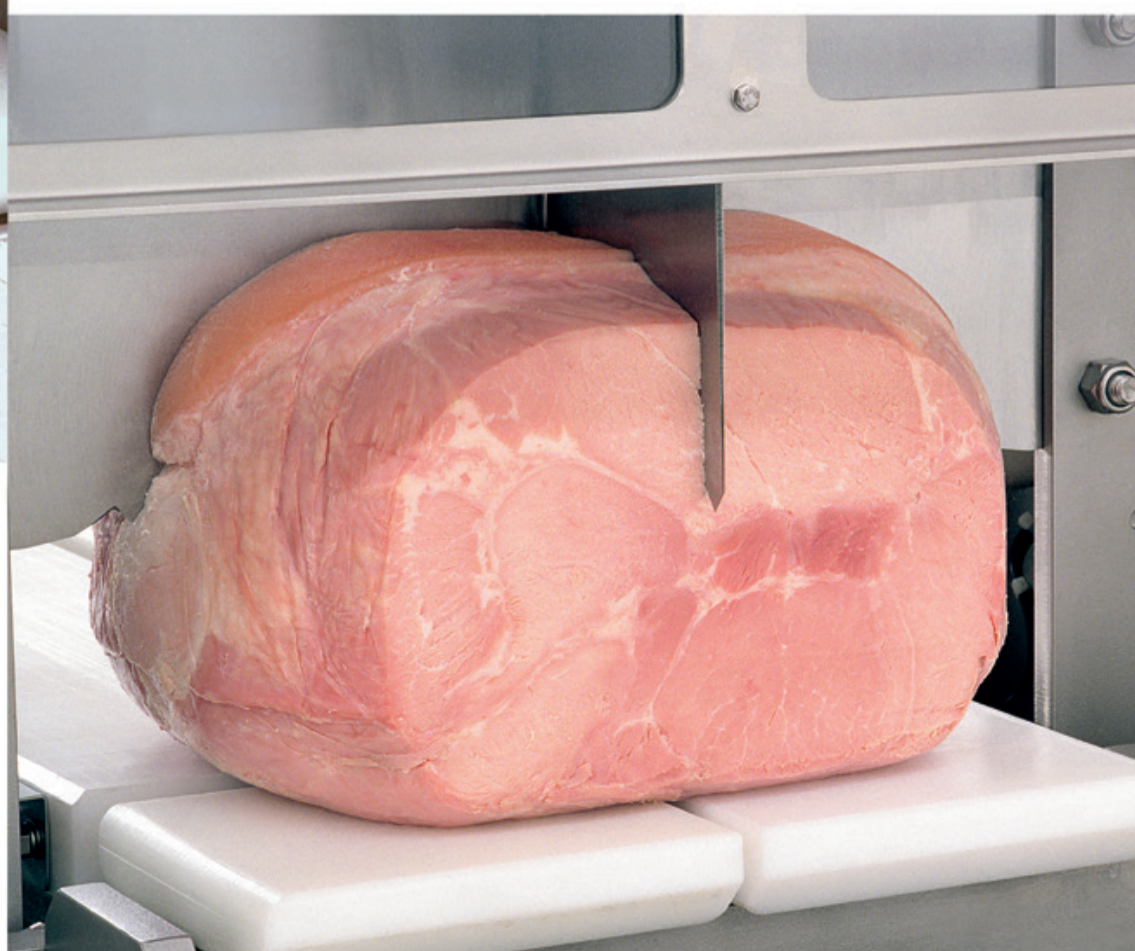
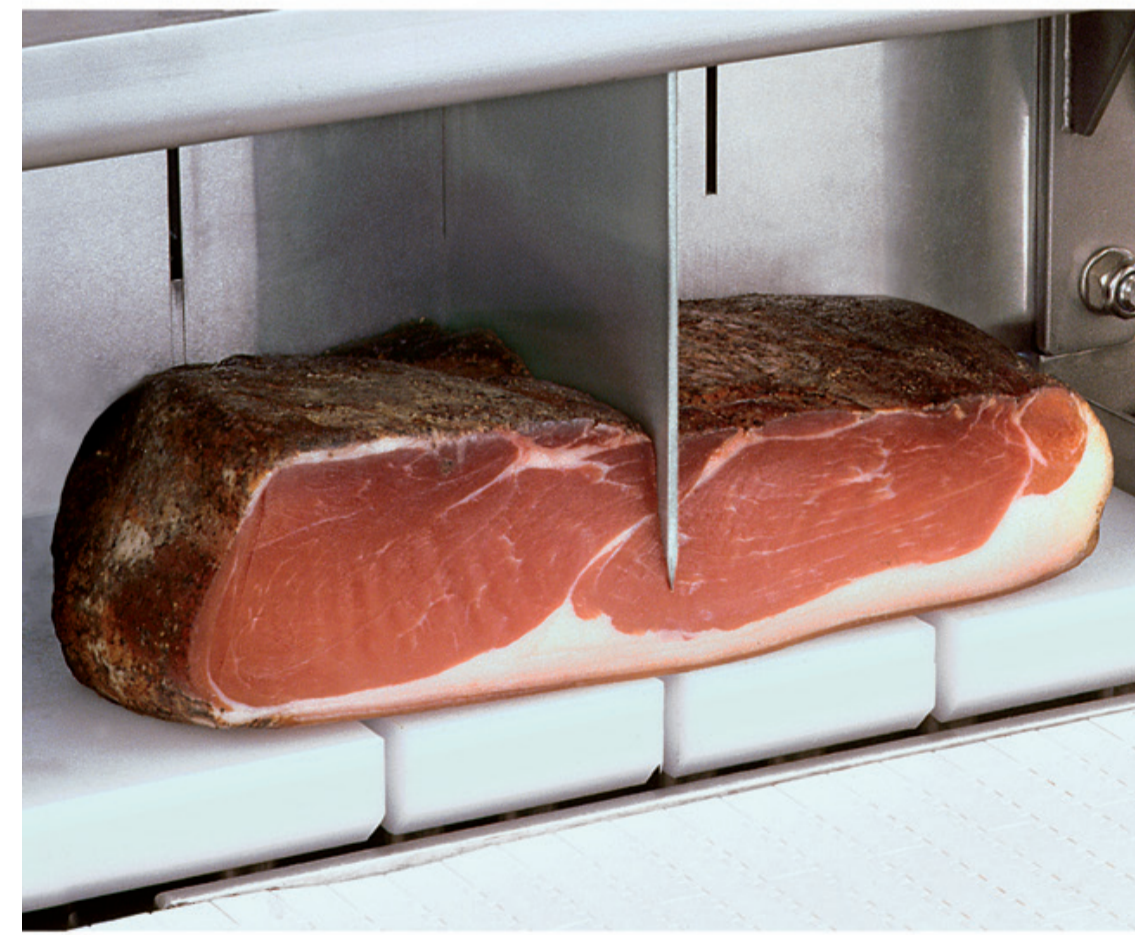
FAVA GIORGIO AXEL

Macchine ed impianti per l'industria alimentare

Parma - Italia
www.favagiorgioaxel.net
0521293734

PORZIONAMENTO A PESO FISSO

Le nostre porzionatrici PPF permettono di rispettare le tolleranze definite dalla legge per i prodotti venduti a peso fisso, sia nella versione per taglio trasversale che in quella per quadrotti. Tutte le nostre porzionatrici eseguono un taglio di elevata qualità, sia per prodotti delicati, come i cotti, che per i prodotti stagionati come speck, prosciutti crudi, pancette, ecc. Le versioni automatiche permettono di aumentare l'efficienza funzionale, riducendo la fatica dell'operatore e la ripetitività dei movimenti, oltre a limitare la contaminazione del prodotto dovuta alla presenza degli addetti.



Per ottenere le migliori prestazioni in termine di precisione abbiamo dotato le nostre porzionatrici di sistemi di visione che ricostruiscono virtualmente il prodotto da porzionare, determinando la sezione di taglio in funzione del rapporto tra peso e volume. Le nostre porzionatrici PPF hanno tutte le caratteristiche tecniche per rientrare nell'elenco di cui all'allegato A del dispositivo di legge contenuto nella finanziaria 2017, con possibilità di poter fruire dell'iperammortamento al 250%, in quanto possono essere interconnesse al sistema aziendale di gestione della produzione.

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

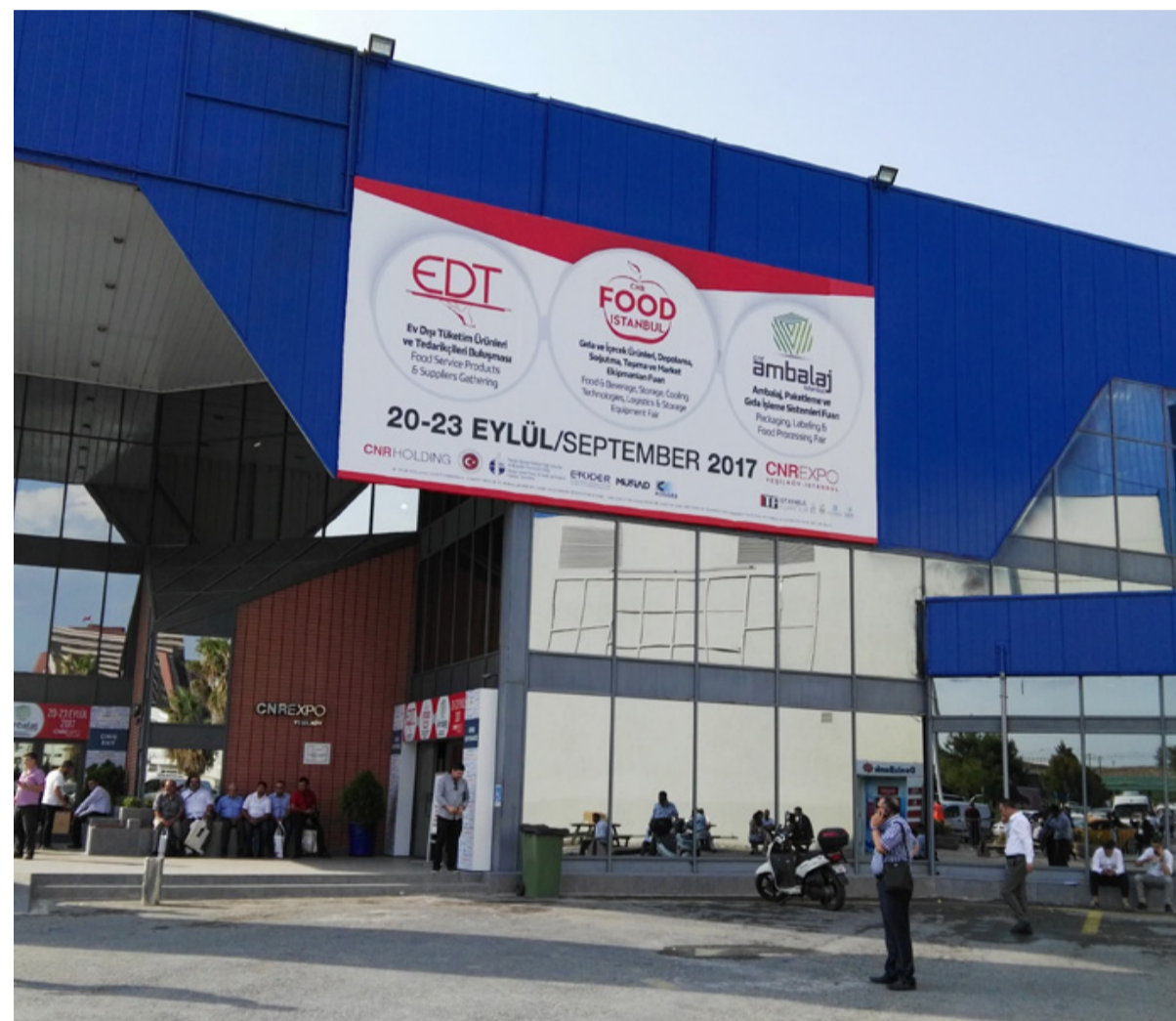
Si è tenuta dal 20 al 23 settembre scorsi la prima edizione di Cnr Food Istanbul, nuovo appuntamento fieristico (vedi articolo a pagina 82 di *Salumi&Consumi*) che, insieme ai saloni Cnr Ambalaj (packaging) ed Edt (food service & suppliers), ha riunito all'interno di un unico grande evento tre industrie 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 moderna 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



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.

Un appuntamento 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.

"La movimentazione di qualsiasi 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 Fiere, in collaborazione con il sistema istituzionale, della ricerca e produttivo del Nord-Est.

"Non è possibile, a nostro giudizio, ragionare su una logistica moderna e sostenibile, se non affrontando e guardando il settore nella sua completezza e non a singoli settori. Anche per questo, e su esplicita richiesta degli operatori, abbiamo deciso di inserire un settore specialistico dedicato alla logistica del food e del fresh food in particolare".

Federica Bartesaghi

4 FOCUS TEMATICI

Intermodalità

Poli, nodi, reti

Trasporto merci, intermodalità e logistica territoriale, porte internazionali e autostrade del mare per abbattere la bolletta logistica nazionale e volano per una ripartenza economica. Un sistema logistico a sostegno delle politiche industriali di filiera e del sistema produttivo.

Logistica industriale real estate

Efficienza, tempestività, reddito

Il magazzino come e dove, inhouse o outsourcing, la gestione smart, i più avanzati sistemi di movimentazione, real estate e redditività, costruzioni e ristrutturazioni, packaging, efficienza e ambiente.

E-commerce

Multicanalità - omnicanalità

Lo sviluppo dell'e-commerce è una delle novità più rilevanti dei nuovi scenari della logistica. Come si modifica la supply chain e con quali nuovi servizi? Quale sviluppo per le formule della multicanalità? Quali prospettive e organizzazione per i modelli click and collect, in-store pickup, locker? Quali ricadute per la logistica della stampa 3D?

City & logistics

La città, driver della competitività

Le aree urbane e metropolitane esigono sistemi di trasporto, mobilità, gestione dei rifiuti e metodologie organizzative e regole di gestione sempre più sofisticati ed efficienti. In esse si concentrano la maggioranza della popolazione, i centri turistici e culturali e gli stessi poli manifatturieri. Entro 30 anni l'80% della popolazione italiana vivrà in città.



**NUOVO IMPIANTO PILOTA
DISPONIBILE PER I CLIENTI**



**Produzione di semilavorati funzionali personalizzati
da applicare nel settore alimentare**

GLF Ingredienti alimentari S.r.l.

Via Francesco Pescatori, 4/A - Loc. Roncopascolo - 43126 Parma

Tel. +39 0521 647739 - Fax +39 0521 674040

servizioclienti@glingredientialimentari.com

www.glingredientialimentari.com

Il packaging made in Italy archivia un anno da record

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%

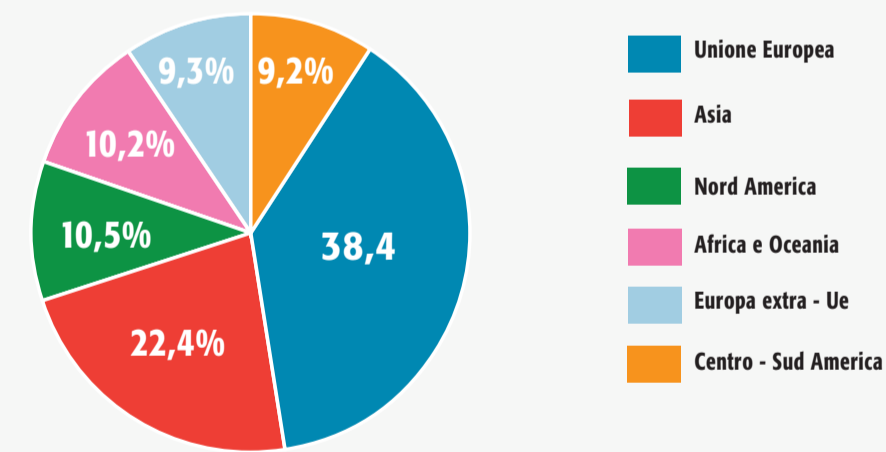
Valori in migliaia di Euro - Fonte: Centro Studi Ucima
La rilevazione 2016 ha evidenziato una migliore suddivisione delle aziende per settori clienti e famiglie di macchine prodotte. Alcune variazioni percentuali, rispetto al 2015, sono pertanto influenzate da tale evidenza.

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	7,0%	-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	2,2%	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%	2,2%

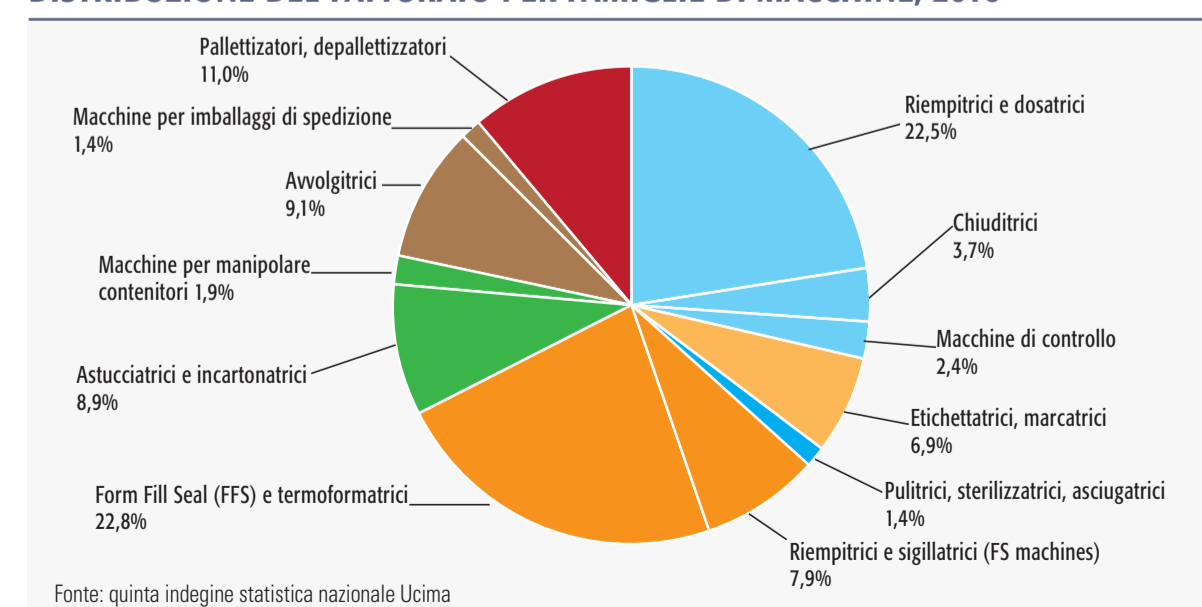
Valori in migliaia di Euro - Fonte: Elaborazioni su dati ISTAT

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

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.

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, chiodatrici 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)

DA 30 ANNI PROFESSIONISTI DELL'IGIENE





DETECTABLE | CONTENITORI RIFIUTI | MONOUSO | SPAZZOLE-SCOPE

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

IN CONNECTION WITH THE WHOLE WORLD

WE CUSTOMIZE SERVICES FOR THE FOOD INDUSTRY



-  MEAT
-  DIARY
-  FISH
-  FRUIT & VEGETABLES
-  REFRIGERATION
-  CLEAN ROOMS
-  CONTROLLERS & SERVICE

Self-adjusting condensation
 Enthalpy air renewal
 Sub-cooling
 Condensation heat recovery system
 Ammonia and carbon dioxide refrigeration systems

FRIGOMECCANICA
Impianti Frigoriferi Industriali

Discover our technology energy saving systems

Service H24

FRIGOMECCANICA
Impianti Frigoriferi Industriali

- Fermenting, drying and smoking rooms for salami and prosciutto
- Clean Rooms
- Thawing Systems
- Air conditioning for processing areas
- Ovens for mortadelle and ham
- Sw data acquisition from the microprocessors
- Computer management systems
- Refrigeration systems for the food industry

FRIGOMECCANICA S.p.A. Via Provinciale 19 · 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy
 Tel. +39 0521 835666 · Fax +39 0521 834070 · info@frigomeccanica.it · www.frigomeccanica.it



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, cacao o cioccolato, nonché quella dei macchinari per la 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 adempiere 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



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



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®



GLASBORD®
Laminata FRP rinforzata 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. Risulta 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 nei test Kemitec 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 autostinguente 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

PER FARE UN BUON SALAME CI VUOLE TANTA ACQUA

STA
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

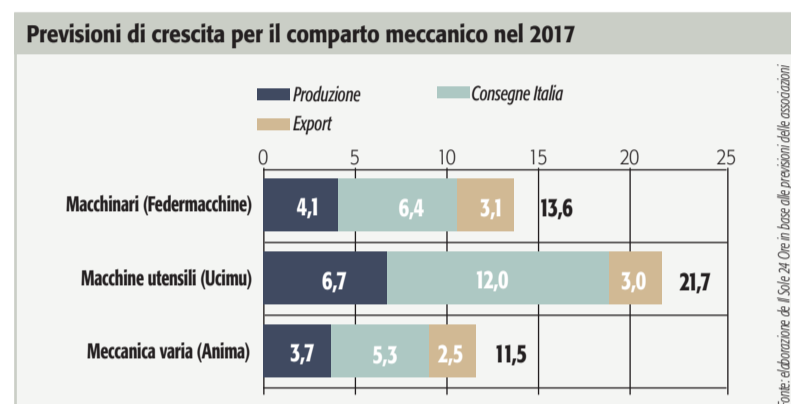


Meccanica e macchine utensili: l'Italia torna a crescere

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".



High Pressure Processing: la tecnologia delle Alte pressioni che rende gli alimenti sicuri.

Dal cuore della Food Valley parmense è arrivata la rivoluzione tecnologica del **fresh food**: grazie all'innovativo trattamento con le **alte pressioni**, effettuato da HPP Italia, il tuo cliente potrà gustare **alimenti sempre freschi e naturali, più sicuri per la salute** e dall'**ottimo profilo nutrizionale**. Per te imprenditore affidarti ai servizi di HPP Italia significa proteggere il brand e allargare i tuoi orizzonti di business grazie alla maggiore shelf life. **Vuoi scoprirne di più? www.hppitalia.it**



ESSEOQUATTRO
www.so4.it

Nome prodotto
Nuova linea Hore.ca
Settore di applicazione
Hore.ca, street food, pasticceria, ogni tipo di alimento fresco.

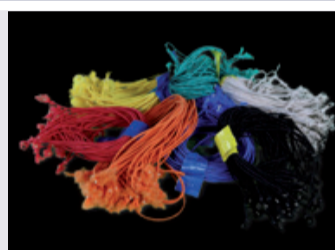
Descrizione e punti di forza
Sacchetti con possibilità di chiusure di varie tipologie, manico o fagiolo, fondo tondo di varie dimensioni e molti altri accessori che permettono di creare un packaging fatto su misura per le specifiche esigenze di ciascun cliente.
Specifiche tecniche
Questi prodotti possono essere realizzati con i materiali salvafreschezza brevettati Ideabrill o Biobrill, oppure in kraft antigrasso oleane.



FRA PRODUCTION
www.fraproduction.it

Nome prodotto
Fralast: anelli elastici per legatura polli in cottura.
Settore di applicazione
Arrostitura polli e volatili in genere.

Descrizione e punti di forza
Gli anelli elastici Fralast contengono efficacemente gli arti degli animali durante la cottura mantenendoli compatti. Il particolare confezionamento in mazzetti ne rende più veloce l'utilizzo e aumenta notevolmente la produttività degli operatori. Le diverse tipologie e l'ampia gamma di misure disponibili permettono di soddisfare qualsiasi necessità di produzione.
Specifiche tecniche
Gli anelli elastici Fralast sono costituiti da uno o più fili di lattice di gomma alimentare ricoperti con filati in cotone e/o poliestere. Realizzabili in diverse misure: da 9 cm a 20 cm di diametro a riposo. Nelle versioni in poliestere sono disponibili diversi colori.



LAE®

UN CONSERVANTE CHE GENERA COMPONENTI NATURALI E NUTRIENTI
SOLITAMENTE PRESENTI NEL NOSTRO METABOLISMO



“Lo sviluppo di LAE® è all'avanguardia nella nuova strategia di conservanti la cui efficacia è estesa ad una varietà di condizioni e la cui sicurezza ben provata può essere supposta o sembra biologicamente plausibile sin dall'inizio. Dal momento che è un prodotto simile nella struttura a sostanze del corpo umano, si decompone perciò nel nostro corpo in componenti o sostanze nutritive già presenti negli alimenti comuni (aminoacidi, acido laurico e etanolo), come dimostrato dagli studi sperimentali sugli animali e sugli esseri umani e secondo i risultati dell'EFSA e il relativo comitato scientifico JECFA ... Questo additivo può quindi essere utilizzato con una garanzia di sicurezza, non solo sulla base di test tossicologici e di altre prove obbligatorie, ma anche sulla plausibilità biologica della sua sicurezza che si può dedurre dalle caratteristiche naturali dei prodotti che si rompono durante il processo digestivo e nel metabolismo a breve termine.”

Tratto da Opinion Document (marzo 2017) – Riflessioni di Prof. Andreu Palou (UIB) Direttore di Laboratorio di Biologia Molecolare, Nutrizione e Biotecnologie (LBNB) dell'Università delle Isole Baleari



I.T.ALI Srl – Ingredienti e Tecnologie Alimentari
Tel +39 (0)522/512775 - email info@italisrl.com - www.italisrl.com

MINERVA OMEGA GROUP
www.minervaomegagroup.com

Nome della macchina
FIM 1500-3000
Settore di applicazione
Industria conserviera ittica, supermercati, settore sanitario, trasporto derrate alimentari.

Descrizione e punti di forza
Sottoraffreddato a -7°C produce un ghiaccio in scaglie tipicamente 'asciutto', con grande superficie di contatto. Il colore è bianco, pulito, ha una grande capacità di raffreddamento rapido degli alimenti ed è particolarmente drenante. L'evaporatore è costituito da un cilindro verticale fisso, sulla cui superficie l'acqua si ghiaccia istantaneamente. La crosta di ghiaccio viene, poi, rimossa da un raschiatore.
Specifiche tecniche
- da 1500 a 3.000 Kg/24 h di ghiaccio prodotto (in funzione del modello)
- costruzione in acciaio inox e materiali idonei al contatto con gli alimenti
- condensazione (A) aria
- versioni compact e split
- voltaggi speciali, su richiesta
- macchine rispondenti alle normative di igiene e di sicurezza in vigore
- condizioni di lavoro standard: temperatura acqua 15°C; temperatura ambiente 20°C
- cilindro evaporatore fisso verticale ad elevato scambio termico
- pannello Lcd completo per comando macchina (solo Fim 3000)
- comandi on-off a bordo macchina (solo Fim 1500)



I.T.ALI
www.italisrl.com

Nome prodotto
Flavoring BC2
Settore di applicazione
Salsicce, hamburger, carni macinate.

Descrizione e punti di forza
Per la produzione di prodotti a base di carne macinata, quali salsicce e hamburger, l'uso di carni di diverse provenienze, con caratteristiche di colore sempre diverse, rende necessario adottare tutte le tecniche e l'uso di sostanze che correggano tali diversità, per standardizzare il risultato. Da anni, I.T.ALI. sta studiando tali problematiche ed è oggi in grado di proporre una linea di prodotti estremamente versatili e di derivazione vegetale che, accompagnando un gradevole sapore, apportano colorazioni tali per correggere il colore delle carni senza stravolgerne la natura. È così ora possibile eliminare la variabilità del risultato. Standardizzando il colore, mantenendolo per tempi più lunghi, con un'etichetta pulita. Non è più necessario ricorrere al classico colorante Cocciniglia E120, mantenendo un prodotto dal gradevole colore tipico della carne.

Specifiche tecniche
• polvere aromatica di colore rosso
• confezioni da 5 o 10 kg
• shelf life di sei o 12 mesi

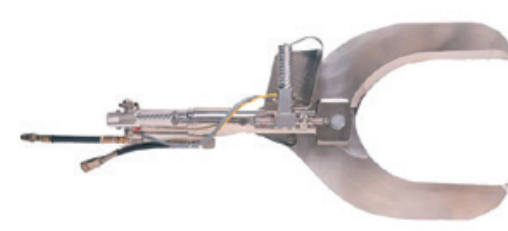


JARVIS PRODUCTS CORPORATION
www.jarvisitalia.it

Nome prodotto
Cesoia per quarti 50cl.
Settore di applicazione
Tutti i macelli bovini.

Descrizione e punti di forza
La Jarvis Products Corporation, con la sua filiale italiana Jarvis Italia, presenta sul mercato italiano la cesoia per quarti Jarvis 50cl. Grazie all'esclusivo sistema di guida che evita torsioni delle lame durante l'operazione di taglio, viene garantito il miglior risultato in termini di efficacia, velocità e durata dell'utensile. Altro vantaggio è la semplicità delle operazioni di manutenzione. Tutte le cesoie sono realizzate interamente con acciai inossidabili di prima qualità e con altissimi standard di lavorazione. Jarvis Products Corporation è presente in 18 Paesi di tutto il mondo con filiali proprie.

Specifiche tecniche
• potenza: 44 kW
• tempo per ciclo: 1.6 sec
• apertura lame: 297 mm
• peso: 38 Kg



SCHEDE PRODOTTO

SEALED AIR CORPORATION
www.sealedair.com

Nome prodotto
Cryovac VS2XDC
Settore di applicazione
Prodotti sensibili al vuoto, ideale per alimenti delicati come formaggi, carni affumicate e lavorate e carne fresca.

Descrizione e punti di forza
La nuova confezionatrice Cryovac VS2XDC è stata progettata per aiutare i produttori alimentari ad aumentare la produttività, riducendo allo stesso tempo i costi operativi. Questo sistema innovativo può passare con facilità da processi di confezionamento con modalità vuoto 'soft' a processi con vuoto 'hard' e viceversa ed è ideale per prodotti delicati come formaggi, carni affumicate e lavorate e carne fresca. Le seguenti caratteristiche aiutano a ridurre i costi operativi e a migliorare la produttività:
• rulli di uscita motorizzati per un posizionamento del prodotto più accurato e scarico automatico
• nastro trasportatore (buffer conveyor) per un maggior livello di automazione
• sistema UltraSeal per evitare il consumo d'acqua per il raffreddamento della barra saldante, riducendo così i costi ed aumentando la sostenibilità
• funzione di risparmio energetico
• Cryovac Ultravac e sistema di controllo del vuoto (VCS) per una maggiore efficienza di confezionamento e protezione del prodotto
• tre diverse impostazioni dell'altezza della barra saldante per ottimizzare la presentazione del prodotto



SOMIL
www.somil.it

Nome prodotto
Lavatrice spazzolatrice per salumi.
Settore di applicazione
La macchina può essere destinata a tutte le tipologie di salumi.

Descrizione e punti di forza
La lavatrice spazzolatrice per salumi brevettata e prodotta da Somil consente una pulizia accurata di qualsiasi tipo di salume dalle muffe in eccesso. Può essere utilizzata all'interno, perché dotata di sistema di aspirazione e filtraggio delle polveri.

La macchina lavatrice spazzolatrice, prodotta nelle versioni standard o mini, ha due funzioni: di sola spazzolatura a secco del prodotto - le muffe vengono aspirate tramite apposito impianto di aspirazione e filtraggio - ma anche di lavaggio con acqua grazie a una pompa e a una serie di ugelli predisposti per il lavaggio di qualsiasi tipo di salume.

Specifiche tecniche
• dimensioni della macchina standard 195x130 h 265
• dimensioni della macchina mini 180x90 h 220



LIMA SAS
www.lazzarieuquipment.com

Nome prodotto
Separatore per carne meccanica
Settore di applicazione
Carni.

Descrizione e punti di forza
I sistemi di separazione per carne meccanica 'Lima' hanno la caratteristica di funzionare a bassa pressione, per produrre carne meccanica di alta qualità con ancora molta struttura e fibra, da utilizzare in preparazioni dall'alto valore aggiunto. Funzionano tramite una codlea che spinge il prodotto in un filtro in acciaio con feritoie dalle diverse dimensioni a seconda dell'applicazione. La carne uscirà dalle feritoie mentre lo scarto da una tubatura di scarico posizionata davanti al filtro. Con diversi tipi di testata, i separatori 'Lima' possono essere adatti a separare carni avicole, suinicole, di manzo, pesce ecc. E possono essere adattate all'utilizzo specifico come denervatrici o disossatrici. La gamma è vasta e parte dalle piccole unità fino alle grandi macchine industriali.



EUROPRODOTTI
www.europrodotti.it

Nome prodotto
EF 890 Hamina Oro Più
Settore di applicazione
Prosciutti cotti e prodotti siringati a base di carne suina.

Descrizione e punti di forza
Produzione di prodotti siringati, secondo le tecnologie cook in - ship in, cook in - strip off e tradizionale. Il EF 890 Hamina Oro Più assicura assenza di sineresi e gelatina, migliora la struttura, rendendo ben legate e compatte le porzioni muscolari del prodotto finito. Fondamentale risulta la totale assenza di dilatazioni tipiche degli idrocolloidi che si evidenziano nelle comuni striature giallastre. La particolare scelta degli ingredienti garantisce l'ottima stabilità del sapore naturale della carne, senza che vi siano retrogusti di salato, amaro e o dolce.

Specifiche tecniche
Prodotto completamente idrosolubile.



L'ETICHETTA CHE COMUNICA IL VALORE DEL TUO PRODOTTO nel rispetto della normativa

stone line
INDUSTRIA GRAFICA PUBBLICITARIA

STUDIO GRAFICO DEDICATO

Vigarano Mainarda (FERRARA)
Tel. 0532 43107 / 0532 436791
www.stoneline.it info@stoneline.it



CIBUSTEC

The Real Taste of Food Processing & Packaging



STAY TUNED!
SEE YOU IN
2019

2019, 22-25 OCTOBER
PARMA - ITALY

www.cibustec.com

