

F FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO NUMERO 2
A FORMAGGI & CONSUMI - ANNO 12 - NUMERO 5 - MAGGIO 2019
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ANTEPRIMA



È TEMPO DI IFFA

Torna l'appuntamento con la fiera numero uno al mondo per l'industria della carne. Punto di riferimento per l'evoluzione tecnologica di tutto il comparto agroalimentare. A Francoforte, dal 4 al 9 maggio 2019.

Da pagina XIII a pagina XV

L'INTERVISTA

A pagina IV



“Dobbiamo cavalcare, e non subire, il cambiamento”

Le strategie e gli obiettivi di crescita. Le criticità e gli ostacoli all'internazionalizzazione per i produttori di food technologies. Intervista ad Andrea Salati Chiodini, neopresidente di Assofoodtec.

ESTERI



Francia, un mercato tra luci e ombre

Crescono nel 2018 le importazioni dall'Italia di macchine per il food processing, ma calano quelle di attrezzature per il packaging. Ciononostante, l'Italia si conferma primo fornitore di soluzioni per il confezionamento Oltralpe.

Alle pagine X e XI

RETAIL



Innovazione logistica e Gdo: un binomio vincente

Conad torna a scegliere l'esperienza di Stef per la movimentazione dei suoi prodotti a Mdd. Coinvolti 3.225 punti di vendita su tutto il territorio nazionale.

A pagina VII

L'EVENTO

A pagina VI

Ipac-Ima e Meat-Tech: orizzonte 2021

Già si guarda alla prossima edizione dei saloni in programma a Fiera Milano dal 4 al 7 maggio. Focus sull'internazionalizzazione e sul ruolo strategico del food per tutta la filiera.

PARTNERSHIP

A pagina V

È bio il futuro della pacciamatura

Avviata nuova sperimentazione per l'impiego di bioteli in agricoltura biologica. Tra vantaggi, proprietà e costi. L'intesa siglata tra FederBio e Assobioplastiche.

FIERE & MANIFESTAZIONI

STORIE DI PACKAGING 4.0

Dedicata all'evoluzione delle tecnologie per il confezionamento la terza tavola rotonda di avvicinamento a Sps Italia (Parma, 28-30 maggio). Strategica la collaborazione con Ucima e Ipac-Ima. Gli highlights dell'evento, lo scorso 20 marzo a Bologna.

Alle pagine VIII e IX



Da 70 anni professionalità ed esperienza al tuo servizio

Forniture per il caseificio e l'agricoltura dal 1950



www.tecnolatte.it

Rapidità, qualità, convenienza: i vantaggi di acquistare online.

SERVIZIO DI QUALITÀ



Scegli la spedizione refrigerata che mantiene la temperatura fino a 120 ore.



Tecnolatte Srl - Viale Italia, 59 - 26900 LODI



info@tecnolatte.com



Telefono 0371 31469

Benedetto super ammortamento

Era invocato a gran voce. Poiché a dir poco necessario, specialmente in una fase difficile come quella che stiamo attraversando. Per l'economia italiana le stime di crescita sono al ribasso (di qualche virgola al di sopra dello zero), con evidenti ripercussioni in prospettiva. E, dunque, serviva un'iniezione di fiducia, sperando che possa fungere anche da ricostituente. Pertanto, non resta che dare il bentornato al benedetto super ammortamento (uno dei dispositivi più apprezzati all'interno del provvedimento Industria 4.0), già re-inserito e approvato nel cosiddetto Dl Sblocca Cantieri, e fortunatamente reintrodotta dal governo dopo l'eliminazione dall'ultima legge di Bilancio, all'interno del Decreto Crescita.

L'obiettivo alla base della proroga disposta è stato quello di consentire alle imprese che investono nell'acquisto di beni materiali strumentali nuovi di accedere all'ammortamento maggiorato e pari al 130% del costo d'acquisizione anche per le spese sostenute nel 2019. Non sono cambiate le regole generali che disciplinano l'agevolazione, ma è stato posto un limite massimo di spesa ammesso al super ammortamento, pari a 2,5 milioni di euro per gli acquisti effettuati dal 1° aprile al 31 dicembre 2019. Al contempo, è rimasta la possibilità di differire il completamento dell'investimento al 30 giugno dell'anno successivo nel rispetto di specifiche condizioni. E ancora. La proroga del super ammortamento non riguarderà tutte le spese sostenute, ma soltanto gli investimenti avviati dal 1° aprile 2019 in poi. Appare certo che resteranno invariate le regole per l'accesso al super ammortamento, così come resteranno esclusi anche nel 2019 auto e altri veicoli (anche se strumentali all'attività d'impresa).

Insomma, una boccata d'ossigeno, che giustamente è stata accolta con favore dal mondo industriale. Per tutti, il commento di Massimo Carboniero, presidente di Ucimu - Sistemi per produrre, l'associazione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot e automazione: "Siamo molto soddisfatti del fatto che il governo abbia riconsiderato la posizione sul super ammortamento. I nostri dati e le nostre previsioni dimostrano che il mercato italiano è ancora disposto a investire in nuovi macchinari. Proprio per questo, in un momento d'incertezza del mercato internazionale, occorre intervenire tempestivamente dando fiducia alle imprese, soprattutto alle Pmi che possono trovare proprio nel super ammortamento uno degli strumenti più importanti di incentivo a migliorare la propria competitività".

La decisione dell'esecutivo, fortunatamente, ripristina una leva operativa molto importante, che ha permesso negli ultimi anni di sostenere gli investimenti e la domanda interna. Una necessità ancora più stringente, a fronte del rallentamento delle economie all'interno dell'Eurozona (area dove il made in Italy esporta in maniera significativa) e ancora più alla luce delle problematiche connesse alla Brexit.

Ora la parola passa al mercato.

Riccardo Colletti

Imbal Line presenta la nuova linea di macchine per il confezionamento a marchio proprio

Imbal Line, storica azienda bresciana di imballaggio e confezionamento, debutta come produttrice di macchine per il confezionamento a marchio proprio. La nuova linea sarà presentata a imprenditori e giornalisti giovedì 23 maggio dalle ore 11:00 nella sede di Calcinato (Bs). Interverranno il presidente di API Industria Brescia, Douglas Sivieri, e i campioni del calcio Stefano Bonometti, Alex Pinardi e Franco Panzeri quali testimoni dell'impegno sociale dell'azienda a sostegno dello sport giovanile. La gamma si compone di nastri, reggiatrici e confezionatrici "che possono anche essere più convenienti fino al 30% in meno rispetto ai concorrenti, grazie a una nuova tecnologia utilizzata nella fase costruttiva", spiega l'azienda in un comunicato. "Assicuriamo sistemi sicuri e robusti", sottolinea il titolare, Giuseppe Boletti, "con componenti facili da reperire e un software di proprietà di Imbal Line per assicurare il corretto funzionamento e la continuità del servizio al cliente".

Antares Vision: la tracciabilità al centro di un 'media tutorial', lo scorso 12 aprile

La richiesta di sicurezza e trasparenza cresce in modo trasversale ai diversi settori industriali, a cominciare da quello alimentare. Lo scorso 12 aprile Antares Vision, leader nei sistemi di ispezione visiva, nelle soluzioni di tracciatura e nella gestione intelligente dei dati, ha messo a disposizione il proprio know-how tecnologico nel corso di un 'media tutorial' intitolato "Tracciabilità: innovazione, sicurezza ed efficienza nel settore food", che si è tenuto presso la sede aziendale a Travagliato, in provincia di Brescia. Molti i temi al centro del dibattito, a cominciare dalla garanzia d'origine come strumento di brand value aziendale, passando per l'importanza della 'serializzazione', ovvero la tracciatura di ogni singolo prodotto. Presentata, nel corso dell'evento, anche la collaborazione tra Antares Vision e l'azienda artigianale Fungo & Tartufo. Per mantenere l'elevato standard qualitativo della sua produzione, l'azienda utilizza infatti la tecnologia Antares Vision e, in particolare, la nuova piattaforma TrackMyWay che offre la possibilità, attraverso la scansione di un QR Code applicato sulla singola unità venduta e sull'imballo, di far dialogare produttori, rivenditori e consumatori.

Approvata la direttiva Ue che mette al bando la plastica usa e getta dal 2021

Con il voto dell'Europarlamento è stata approvata in via definitiva la direttiva che, a partire dal 2021, ridurrà drasticamente l'uso della plastica con la messa al bando dei 10 prodotti più abbandonati sulle spiagge europee, tra cui piatti, bicchieri, posate, cannucce, contenitori per alimenti e tazze in polistirolo espanso. La direttiva, presentata dalla Commissione Ue circa un anno fa, è passata a Strasburgo con 560 voti a favore e solo 35 contrari, e prevede anche obiettivi di riciclo, rafforzamento della responsabilità dei produttori nella raccolta e smaltimento dei rifiuti ed etichette con informazioni sull'impatto ambientale di alcune categorie di prodotti, come palloncini e salviette umidificate. La direttiva, inoltre, fissa un obiettivo del 90% di raccolta delle bottiglie di plastica entro il 2029.

Tecnologie alimentari: l'Ice Agenzia e Ipack-Ima promuovono incontri b2b tra aziende italiane e buyer messicani

L'Ice Agenzia sceglie Ipack-Ima (Fiera Milano, 4-7 maggio 2021) come partner per l'organizzazione di incontri tra produttori italiani di soluzioni per il processo e il confezionamento e buyer stranieri da loro selezionati. Il primo evento, che si terrà dal 21 al 23 maggio 2019, avrà come focus il Messico e si articolerà in due diversi momenti. Il 21 e il 22 maggio: tour dei buyer ospitati presso alcune real-

tà produttive selezionate da Ice sulla base delle indicazioni ricevute dai buyer. Il 23 maggio: giornata evento presso Palazzo delle Stelline a Milano, dove sarà presentata l'indagine di mercato: "Messico: studio di mercato su macchine per l'imballaggio e il confezionamento di prodotti alimentari". A seguire, meeting one-to-one seguendo un'agenda precedentemente definita.



Industria 4.0 interessa al 13% delle imprese italiane

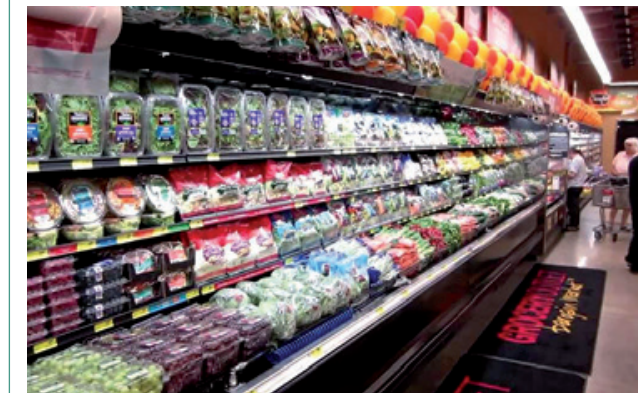


Solo il 13% delle imprese italiane ha scelto di avvalersi delle agevolazioni messe a disposizione dal piano nazionale Industria 4.0 (oggi trasformato in Impresa 4.0), istituito dal governo per incentivare la digitalizzazione del tessuto industriale del Bel Paese, con un particolare riferimento alle Pmi. Il restante 87%, infatti, dichiara di voler restare tra le imprese cosiddette "tradizionali". È quanto riporta un articolo pubblicato da Italia Oggi, sulla base di una relazione illustrativa del Decreto Crescita. In dettaglio, dal documento emerge che l'8,4% delle imprese italiane utilizza almeno una delle tecnologie abilitanti, mentre il 4,7% delle imprese, anche se non coinvolte attualmente, ha in programma investimenti specifici per il prossimo triennio.

Packaging per l'e-commerce: Grifal ottiene la certificazione di Amazon

Grifal, azienda tecnologica italiana che opera nel mercato del packaging industriale sostenibile, è ora membro dell'Amazon packaging support and supplier network (Apas), rete composta da 31 realtà internazionali selezionate. Per ottenere questo riconoscimento, che fa di Grifal un partner di riferimento per le aziende che lavorano nell'e-commerce, Grifal ha partecipato a inizio febbraio al corso di formazione organizzato da Amazon presso il suo Customer packaging experience lab (Cpex) di Seattle. Grifal è ad oggi l'unica azienda italiana ad essere stata inserita nella rete. È infatti in grado di effettuare tutti i test previsti dagli standard Amazon - in particolare il protocollo di prova Ista 6-Amazon.com - grazie al proprio laboratorio certificato Ista: l'unico in Italia a essere abilitato all'esecuzione di 20 protocolli di prova.

Epta acquisisce la statunitense Kysor Warren per 49 milioni di dollari



Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, ha reso nota l'acquisizione di Kysor Warren, terzo maggior produttore statunitense di vetrine refrigerate e impianti per la refrigerazione commerciale, per un valore di 49 milioni di dollari. L'operazione, il cui closing è già stato perfezionato, porterà alla nascita di una nuova società: Kysor Warren Epta US Corp. "La costituzione di Kysor Warren Epta US Corp rappresenta una pietra miliare per il Gruppo", commenta Marco Nocivelli, presidente e Ad di Epta. "Abbiamo accettato la sfida e siamo pronti a entrare in un'area geografica altamente competitiva, innovativa e dai numeri significativi come quella del Nord e Centro America, che attualmente vale, da sola, oltre un terzo del mercato della refrigerazione mondiale".

Gruppo Coim avvia la produzione di inchiostri per packaging flessibile

Dallo scorso 1° gennaio Gruppo Coim ha dato il via alla produzione di inchiostri per flexible packaging a marchio Coiminks. Gli inchiostri e le vernici, prodotti nelle sedi di San Martino in Strada (Lo) e Offanengo (Cr), sono destinati prevalentemente al mercato di Europa, Medio Oriente e Nord Africa. Mentre le produzioni dello stabilimento di Vinhedo San Paolo, in Brasile, servono l'area Naf-ta e il Sud America. Un settore, quello del flexible packaging, in cui Coim è già operativa con una linea di adesivi e coating: Novacote.



IL 70% DELL'ACQUA UTILIZZATA SUL PIANETA
È CONSUMATO DALLA ZOOTECNIA E DALL'AGRICOLTURA.
PIÙ LA TECNOLOGIA È ALL'AVANGUARDIA MENO È LA NECESSITÀ DI ACQUA.

MADE WITH WATER
l'acqua non è scontata!

STA
Società Trattamento Acque
L'acqua per passione...

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



“Dobbiamo cavalcare, e non subire, il cambiamento”

Le strategie e gli obiettivi di crescita. Le criticità e gli ostacoli all'internazionalizzazione per i produttori di food technologies. Intervista ad Andrea Salati Chiodini, neopresidente di Assofoodtec.

Bolognese, classe 1962, Andrea Salati Chiodini è stato eletto, lo scorso 12 marzo, nuovo presidente di Assofoodtec, l'Associazione dei costruttori di macchine, impianti e attrezzature per la produzione, la lavorazione e la conservazione alimentare, federata ad Anima. Titolare con i fratelli della Minerva Omega Group, specializzata nella produzione di macchine e soluzioni per il processo e il confezionamento alimentare, Andrea Salati Chiodini ha ricoperto dal 2012 il ruolo di presidente del comparto Costruttori affettatrici, tritacarne ed affini per Assofoodtec. Semplici ma strategici gli obiettivi individuati dal neopresidente, a cominciare da una maggiore presenza sui tavoli normativi in ambito nazionale e internazionale, passando per una comunicazione più incisiva e capace di trasmettere il reale valore e la competitività delle tecnologie italiane nel mondo.

Qual è stato l'andamento del settore nel 2018?

Lo scorso anno, il comparto delle tecnologie e delle attrezzature per l'alimentare ha registrato un incremento del valore della produzione rispetto al 2017, nonostante il rallentamento nell'ultimo trimestre del 2018. Per il 2019, seppur si preveda un valore positivo della produzione, il settore inizia a vedere una fase di rallentamento dovuto principalmente alla congiuntura internazionale.

Si prevede quindi anche un calo del nostro export?

Di sicuro nel prossimo futuro le esportazioni saranno frenate dalla congiuntura negativa prevista nell'area europea. La grossa incognita credo che rimanga la Brexit, di cui ci sono tante previsioni, ma solo alla fine sapremo effettivamente quali saranno i risvolti.

Sempre restando in ambito internazionale: quali sono, secondo lei, i mercati che si stanno dimostrando più ricettivi e quali, invece, i più problematici?

Gli Stati Uniti, con l'ottima performance degli ultimi anni, sono stati sicuramente uno dei mercati più attrattivi nel 2018 per quasi tutti i comparti. Poi ci sono alcuni Paesi europei, come ad esempio la Polonia, che ha registrato un incremento importante per gli impianti della trasformazione di frutta e vegetali e per l'industria dolciaria. Per i produttori di macchine professionali per caffè espresso, oltre a Stati Uniti e Germania, vale la pena segnalare anche il mercato della Corea del Sud.

Quali sono stati, in linea generale, i comparti che hanno performato meglio l'anno scorso?

Quello dei costruttori di macchine per caffè a uso professionale senza dubbio, ma anche i costruttori di impianti per l'industria dolciaria, i costruttori di macchine e impianti per pastifici e per estrusi alimentari.

Lei ha parlato di un bisogno di maggior



Andrea Salati Chiodini

“credibilità del sistema Paese” per sostenere l'export. Per quale ragione tale sinergia è così importante nel campo delle food technologies?

Una maggiore sinergia fra aziende e istituzioni, capace di creare un fronte comune verso i Paesi esteri, può solo che aiutarci nello sviluppo di normative che possano essere quanto più reali possibili all'utilizzo dei macchinari e che non ci penalizzino nei confronti di Paesi meno intransigenti nell'adeguare i macchinari alla sicurezza e alla preservazione qualitativa degli ottimi prodotti agroalimentari italiani. Il nostro motto infatti è: “Great technologies for great food”.

Cosa può fare Assofoodtec a questo proposito?

Assofoodtec partecipa in prima persona ai tavoli di lavoro istituzionali dei Maeci e del Mise. L'obiettivo per il prossimo biennio è consolidare ulteriormente la rappresentanza sui tavoli istituzionali di competenza e dare rilievo alle problematiche di questo macro settore cercando di spingere e promuovere le tecnologie italiane dell'industria alimentare. Giusto per dare un'idea dei valori, le aziende associate in Assofoodtec, nel 2018, hanno

lavorato aggiunto al nuovo valore rappresentato dai dati. Credo che qualunque politica abbia al centro la crescita dell'occupazione debba tenere conto delle necessità attuali e future delle aziende, altrimenti rischiamo di costruire nuovi disoccupati anziché posti di lavoro.

Ritiene che le misure messe in campo siano sufficienti per aiutare l'industria di settore o ci sono “zone d'ombra” in cui un intervento del governo sarebbe auspicabile?

Massima attenzione va data allo sviluppo delle scuole tecniche, a partire dagli Itis, ma allargando l'azione anche ai semplici istituti tecnici. Per crescere le nostre aziende hanno bisogno di tecnici specializzati che possano far fronte alle commesse che ci vengono richieste. Non è infrequente, infatti, che le aziende debbano rinunciare a ordini perché non riescono a garantire la consegna nei tempi desiderati dal cliente. In particolare, nella nostra industria vediamo che i ragazzi che si sono diplomati negli istituti tecnici preferiscono lavorare alla cassa del supermercato piuttosto che nelle aziende che producono quelle tecnologie che fanno dello stesso supermercato un'eccellenza. Per me e per i miei colleghi è frustrante, mentre i ragazzi non si rendono conto che perdono l'occasione di costruire una professionalità che nei prossimi anni diventerà sempre più preziosa e ricercata. Mentre le casse del supermercato già oggi vengono sostituite da quelle automatizzate...

Quali saranno i suoi primi interventi in veste di nuovo presidente di Assofoodtec?

Aumentare la nostra presenza sui tavoli normativi in ambito nazionale ed europeo, ma anche incrementare la comunicazione per fare meglio comprendere il valore delle aziende italiane. Certamente supportare la promozione delle nostre tecnologie all'estero, attraverso iniziative che vadano oltre la semplice presenza fieristica e mettano in evidenza la grande qualità delle nostre tecnologie. In particolare quest'anno in cui viene celebrato il 500esimo anniversario della morte di Leonardo, il primo ingegnere (meccanico e non solo) nell'accezione moderna del termine. Per fare un esempio, le tecnologie per il food di Anima/Assofoodtec saranno inserite nella “Settimana della cucina italiana nel mondo”: una serie di eventi promossi dal Maeci presso tutte le ambasciate italiane per far conoscere il nostro Paese a partire dalla tavola. L'inserimento delle tecnologie alimentari ha proprio l'obiettivo di dimostrare che la bontà dei nostri prodotti alimentari nasce dalla capacità di creare un'industria alimentare. E questo si può realizzare solo con le migliori tecnologie e con l'attenzione e la creatività che ci contraddistinguono e ci permettono di garantire la salubrità e le qualità organolettiche degli alimenti, la freschezza e l'intensità dei sapori.

Federica Bartesaghi

È bio il futuro della pacciamatura

Avviata nuova sperimentazione per l'impiego di bioteli in agricoltura biologica. Tra vantaggi, proprietà e costi. L'intesa siglata tra FederBio e Assobioplastiche.



Una partnership per promuovere la sperimentazione e l'uso di pacciamature biodegradabili nelle coltivazioni biologiche. Protagonisti dell'intesa, siglata lo scorso 5 marzo a Milano presso Cascina Cuccagna, FederBio, la Federazione nazionale che da 27 anni tutela e favorisce lo sviluppo dell'agricoltura biologica e biodinamica, e Assobioplastiche, l'associazione che riunisce produttori e trasformatori di materiali biodegradabili e compostabili. Il protocollo pluriennale nasce con un obiettivo ambizioso: sostenere il processo di transizione al biologico delle aziende agricole italiane offrendo loro strumenti tecnologici innovativi, che le mettano in condizione di essere competitive sul mercato.

Una delle differenze sostanziali tra chi coltiva in regime convenzionale e chi in biologico è che questi ultimi non possono utilizzare diserbanti per il controllo della flora spontanea. Problema che può essere risolto con l'uso di pacciamature biodegradabili. Lo stesso vale per il tema del fine vita dei film plastici tradizionali, troppo spesso abbandonati in campo una volta terminato il loro scopo.

“La sfida della transizione al biologico dell'agricoltura di pianura e su grandi superfici richiede approcci innovativi e strumenti efficaci, pienamente coerenti con i principi dell'agricoltura biologica sanciti dalla normativa europea”, commenta Paolo Carnemolla, presidente FederBio. “Con il protocollo d'intesa fra Assobioplastiche e FederBio si avvia un percorso di sperimentazione che dovrà portare a uno standard per l'impiego dei bioteli in agricoltura biologica che raggiunga progressivamente la totale rinnovabilità dei materiali, dando con questo un segnale a tutta l'agricoltura italiana ed europea per eliminare definitivamente la plastica non biodegradabile”.

In dettaglio, quindi, i bioteli dovranno

essere biodegradabili secondo lo standard europeo EN 17033, non contenere organismi geneticamente modificati nei formulati utilizzati per la produzione della pacciamatura ed essere costituiti da materie prime rinnovabili in misura pari o superiore al 50% (oltre il 60% dal 2021).

“I nostri bioteli rappresentano un'enorme opportunità per gli agricoltori perché, oltre a essere utilizzabili in diverse condizioni ambientali e su colture con cicli diversi, non devono essere recuperati e smaltiti al termine del ciclo colturale ma possono essere lasciati nel terreno dove vengono biodegradati a opera di microrganismi, offrendo anche un enorme risparmio in termini di tempo e risorse”, sottolinea Marco Versari, presidente di Assobioplastiche.

Fin qui tutto molto bello, ma una domanda sorge spontanea: sono anche accessibili dal punto di vista economico?

Difficile dare una risposta esatta, visto che il progetto è ancora in fase di sperimentazione. Il prezzo del materiale, spiegano i presidenti, sarà sicuramente più alto (si stima circa il doppio) di quello della plastica, ma per capirne la reale convenienza serve fare un'analisi costi-benefici che tenga conto di diversi fattori. In primis, la loro capacità di trattenere l'umidità, con un considerevole risparmio idrico e un effetto antiparassitario sulla flora e sulla fauna.

Negli ultimi quattro anni, l'uso di plastiche biodegradabili in agricoltura è cresciuto del 50% in Italia, anche si tratta di quantitativi ancora contenuti: inferiori cioè alle 2mila tonnellate. Tra tutti i comparti agricoli, il riso è senza dubbio quello dove si stanno realizzando il maggior numero di sperimentazioni, seguito dalla coltura della bietola e del pomodoro.

Federica Bartesaghi



SMESAMA
PRECISIONE ESTREMA
DISCATURA ± 0.8 MM



SCROSTATÉ
MINIMO SFRIDO
SCROSTATURA IN LINEA
OPZIONE SQUADRATURA DISCHI



CUPÉ
SFRIDO RIDOTTO



TEA13
LAMA MOBILE O LAMA FISSA
PRECISIONE OTTIMA ED ALTE VELOCITÀ




LINEA A PESO FISSO



PULITURA



SPICCHI



CUBETTI



PETALI



GRATTUGIATO



**INNOVATE
TO GROW
MADE IN ITALY**

FABER S.R.L. - VIA BERGAMO, 706 - FARA GERA D'ADDA - BERGAMO 24045 - ITALY - PHONE+39 0363 398984 - WWW.MULTIVACUUM.IT

Ipac-Pack e Meat-Tech: orizzonte 2021

Già si guarda alla prossima edizione dei saloni in programma a Fiera Milano dal 4 al 7 maggio. Focus sull'internazionalizzazione e sul ruolo strategico del food per tutta la filiera.

Più grande, più internazionale, con più visitatori. Ipac-Pack rende note le coordinate dell'edizione 2021 - Fiera Milano, 4-7 maggio - e preannuncia un evento senza precedenti. D'altronde, l'edizione 2018 della kermesse milanese e della fiera contemporanea Meat-Tech si è chiusa con numeri record - 1.503 espositori e 74.091 visitatori - e una crescita espositiva a doppia cifra. Merito anche di un format senza eguali, che si basa sulla compresenza di cinque saloni dedicati alla meccanica strumentale: oltre a Ipac-Pack e Meat-Tech, Plast, Print4all e Intralogistica Italia. Un progetto che prende il nome di 'The Innovation Alliance' e che si articolerà anche nel 2021 su 17 padiglioni - praticamente l'intera superficie del quartiere di Rho - per offrire al visitatore una sorta di linea industriale 'ideale', con un potenziale unico a livello di trasferimento tecnologico.

"Ipac-Pack rappresenta l'eccellenza in ambito processing e packaging, a 360°, grazie anche alla collaborazione strategica con Ucima, l'Unione dei costruttori italiani di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio", commenta Rossano Bozzi, nuovo amministratore delegato di Ipac-Pack Srl. "Uno degli aspetti vincenti della fiera è la sinergia virtuosa che si va a creare tra le otto 'business communities' che la compongono, collegate fra loro in un'ottica di filiera". Protagoniste dell'evento, le soluzioni destinate all'industria manifatturiera: dalle tecnologie e attrezzature per il processo e il confezionamento del comparto food - pasta, bakery, milling, confectionary, fresh & convenience e liquid food - a quello non food, con soluzioni per il mondo cosmetico, chimico, farmaceutico, personal care e quello dei beni durevoli. Completano l'offerta espositiva, i materiali per il confezionamento e imballaggio, oltre che le tecnologie trasversali come l'etichettatura, il coding & tracking, e il fine linea.

"Molti anche i contenuti che andranno ad arricchire le giornate di fiera, che si focalizzeranno su pochi e chiari concetti, a cominciare dal digital e smart manufacturing, design thinking, human machine interface, mass customization e circular economy", aggiunge l'amministratore delegato. "Senza dimenticare, naturalmente, un settore sempre più centrale per gli sviluppatori di tecnologie di processing e packaging: il canale e-commerce. A questo



Rossano Bozzi,
amministratore delegato Ipac-Pack Srl

MEAT-TECH

Ingredienti, linee complete, soluzioni intelligenti e flessibili, materiali in grado di adattarsi a tutte le esigenze, nel pieno rispetto degli standard di sicurezza e igiene, con interessanti proposte sulla tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera. Questo e molto altro sarà al centro di Meat-Tech 2021, fiera di riferimento per chi opera nel settore della lavorazione delle carni e che si sta posizionando come importante momento di confronto per la filiera. La terza edizione proporrà un'offerta ancora più completa, che riunisce il meglio delle tecnologie di processing e packaging: dalla lavorazione delle carni e di piatti pronti, passando per le tecnologie più all'avanguardia per il confezionamento. Ampio spazio sarà dedicato anche alle aziende che operano nel fresco e nella fornitura di soluzioni e accessori per tutto il comparto, con il ritorno delle aree speciali: Meat+Cold Chain Solution e Meat+More. Inoltre, per stare al passo con le esigenze di mercato, la

prossima edizione della rassegna volgerà sempre più lo sguardo verso un'industria 4.0: sarà infatti messa in mostra la risposta tecnologica più avanzata dedicata a tutta la filiera, con un occhio di riguardo verso le nuove esigenze del consumatore. E proprio per andare incontro ai nuovi stili di vita, sempre più spazio sarà dedicato alle soluzioni complete per realizzare prodotti complessi, ricettati e food specialties, oltre ai prodotti ready-to-eat, quali pre-affettati, snack e gastronomia pronta. Da segnalare anche la crescita d'interesse verso le referenze premium. Ampio spazio anche alle monoporzioni, soluzioni skin-pack, imballaggi bio e riciclabili. Il mercato si muove infatti verso soluzioni personalizzate, evocative, maneggevoli, leggere e comode sia per lo stoccaggio, sia per la conservazione nel frigorifero di casa. Senza trascurare i trend legati alla sostenibilità e alle tecnologie per le produzioni free-from ed al consumo fuori casa.



proposito, si terrà dal 23 al 26 ottobre, a Shanghai, la prima edizione di E-Pack Tech, un nuovo evento di Ipac-Pack che si svolgerà in contemporanea con Cemat Asia, salone internazionale per l'intralogistica e gestione della Supply Chain, e sarà dedicato proprio alle tecnologie e ai materiali di imballaggio per il mercato dell'e-commerce".

Internazionalizzazione: piede sull'acceleratore

La percentuale di visitatori stranieri che ha preso parte all'edizione 2018 è stata pari a due volte e mezzo quella raggiunta tre anni prima, nel 2015. Sono infatti stati registrati operatori internazionali pari al 27% del totale dei visitatori, provenienti da 146 paesi. Prima area di provenienza l'Europa, con il 68% degli ingressi internazionali (principalmente da Germania, Svizzera, Francia, Spagna, Est Europa). Segue l'Asia, secondo continente più rappresentativo, con un 17% dei visitatori stranieri (in particolare dall'area Middle East, Cina, India, Turchia e Federazione Russa). Il 7% dall'America Latina, il 6% dall'Africa (soprattutto dal Maghreb).

"Uno degli obiettivi della prossima edizione è sicuramente accelerare ulteriormente il processo di internazionalizzazione, in primis dei visitatori. Di pari passo, lavoreremo per un'ulteriore crescita del numero di aziende estere presenti alla rassegna, cercando di innescare un circolo virtuoso che ci consentirà di consolidare il posizionamento di Ipac-Pack e Meat-Tech come punti di riferimento nel panorama mondiale", sottolinea l'amministratore delegato. La piazza di Milano, capitale del business e del design, con gli ottimi servizi offerti e un'efficiente rete di trasporti, agevoleranno questo percorso di crescita.

Verso il 2021

Sono già stati delineati i primi appuntamenti di un percorso di avvicinamento al 2021, a cominciare dalla presenza a Tuttofood (Fieramilano, 6-9 maggio 2019 - stand in C.so Italia, fronte Pad. 5), all'incoming di una delegazione di buyer dal Messico (Milano, 21-23 maggio) ed E-Pack Tech (Shanghai, 23-26 ottobre 2019). "È in fase di definizione un articolato programma di road show e di iniziative promozionali all'estero per presentare alla nostra business community le novità su cui stiamo lavorando", aggiunge Rossano Bozzi.

Innovazione logistica e Gdo: un binomio vincente

Conad torna a scegliere l'esperienza di Stef per la movimentazione dei suoi prodotti a Mdd. Coinvolti 3.225 punti di vendita su tutto il territorio nazionale.

Siglato nuovo contratto tra Conad, Consorzio Nazionale Dettaglianti, e Stef, leader europeo della logistica del freddo. Oggetto della collaborazione: la gestione delle attività di logistica e distribuzione per l'Italia dei prodotti a marchio Conad presenti nei 3.225 punti vendita dell'insegna su tutto il territorio nazionale.

Stef gestisce infatti l'intera supply chain della logistica centrale Conad per i prodotti Private label deperibili, carni e surgelati attraverso gli hub di Fidenza - uno dei più grandi magazzini refrigerati d'Europa - e di Ascoli Piceno, e attraverso la rete di trasporti inbound dai luoghi di produzione e outbound verso i centri distributivi territoriali delle cooperative Conad. Questo nuovo contratto, che fa seguito a quello precedentemente in corso, prosegue la collaborazione con un orizzonte temporale di lungo periodo.

"Struttura, capacità d'investimento e orientamento all'innovazione: sono queste le caratteristiche che hanno permesso a Stef di instaurare una relazione positiva con Conad. Ed è anche per questo che Conad ha scelto di continuare a puntare su di un operatore specializzato che offre un modello di supply chain integrato e in grado di sincronizzare i flussi tra industria e retailer su tutte le gamme di temperatura: fresco, surgelato e termosensibile", spiega l'azienda in una nota. "Inoltre, Stef può mettere in campo un'importante esperienza in ambito progettuale grazie a un team di ingegneri in grado di supportare i propri clienti sia proattivamente, suggerendo nuove soluzioni volte a migliorare i processi di lavoro, che funzionalmente, soddisfacendo le esigenze delle attività ordinarie".

Il focus comune, orientato a innovazione e sviluppo, si è concretizzato nella definizione di una serie di progetti volti a migliorare l'efficienza dei magazzini e dei processi logistici e a ridurre l'impatto ambientale. "Questo rinnovo contrattuale rappresenta un'importante conferma del lavoro fatto finora da Stef e rappresenta un'ulteriore affermazione del nostro ruolo di creatore di valore e integratore per tutta la filiera agroalimentare, che ci vede protagonisti dalla produzione alla distribuzione. Inoltre, l'apertura di un tavolo di lavoro dedicato all'innovazione e alla sostenibilità con un player come Conad è per noi ulteriore riprova del nostro ruolo di partner attivo nello sviluppo del business dei nostri clienti", commenta Marco Candiani, direttore generale di Stef Italia.

"La logistica è sempre più sinonimo di coordinamento di tutta la filiera, non più solo trasporto e magazzino", aggiunge il direttore supply chain Conad Andrea Mantelli. "Con Stef abbiamo dato vita a un nuovo rapporto che ci consentirà di avvalerci di soluzioni innovative ed efficienti per ottimizzare i flussi distributivi. Un elemento strategico importante non solo in chiave di centralizzazione logistica, ma anche per sviluppare nuovi progetti che puntino a migliorare la qualità dell'ambiente migliorando il trasporto dei prodotti e elevando ulteriormente la qualità del servizio, fattore competitivo fondamentale per il sistema Conad".

Federica Bartesaghi



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.arioliagro.it

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

STORIE DI PACKAGING 4.0

Dedicata all'evoluzione delle tecnologie per il confezionamento la terza tavola rotonda di avvicinamento a Sps Italia (Parma, 28-30 maggio). Strategica la collaborazione con Ucima e Ipack-Ima. Gli highlights dell'evento, lo scorso 20 marzo a Bologna.

A cura di Federica Bartesaghi



Ha avuto luogo il 20 marzo, presso la Fondazione Golinelli di Bologna, il terzo appuntamento di un ciclo di quattro tavole rotonde che fanno parte di un percorso di avvicinamento a Sps Italia, organizzata da Messe Frankfurt Italia e in programma dal 28 al 30 maggio alla Fiera di Parma. Davanti a una platea di 250 persone, gli end-user e i fornitori di tecnologie digitali e di automazione si sono confrontati sugli sviluppi di uno dei comparti industriali italiani più dinamici e competitivi a livello internazionale: quello del packaging. Non a caso, main partner dell'evento sono Ipack-Ima, manifestazione specializzata nel settore packaging che si svolgerà nel 2021 a Fiera Milano, e Ucima, l'Associazione nazionale dei costruttori di

macchine per il confezionamento e l'imballaggio.

E proprio Simone Castelli, deputy director di Ucima, dal palco del convegno ha commentato: "Il settore delle tecnologie italiane per il packaging è incredibilmente vasto: circa 650 aziende, che nel 2018 hanno realizzato 7,6 miliardi di euro di fatturato, con una percentuale export molto alta (80%) e più di 30mila addetti, senza considerare l'indotto. Da due anni a questa parte siamo i primi produttori mondiali, davanti anche alla Germania: un primato di cui siamo molto orgogliosi. Gli ambiti di applicazioni di queste tecnologie, caratterizzate da un livello di complessità non banale, sono moltissimi: dal food, che è il più noto, passando per il beverage, il far-

maceutico, il cosmetico, fino al tabacco e al petrolchimico". Tre, secondo Castelli, le maggiori sfide che l'industria italiana di settore dovrà affrontare nei prossimi anni per conservare questa leadership: "La prima è una personalizzazione sempre maggiore delle tecnologie; la seconda un ulteriore incremento della capacità produttiva e un'ancora più elevata flessibilità; la terza e ultima una maggiore servitizzazione nei confronti del cliente finale".

Nel corso della mattinata, si sono alternati i rappresentanti di realtà produttive di macchine per il packaging, con interventi legati a particolari campi di applicazione tra cui Davide Azzolini di Ima Automation Gima, che ha parlato di 'virtual commissioning' nel contesto di Ima Digital, piano di

sviluppo Ima legato all'Industry 4.0. "Il virtual commissioning è un processo di progettazione grazie al quale creiamo un modello virtuale che simula alla perfezione il funzionamento di un impianto", spiega Davide Azzolini. "Lavorando su un digital twin (un gemello digitale dell'impianto) i tempi di progettazione e di debugging si riducono, rendendoci ancora più competitivi in termini di assistenza e delivery al cliente. E il virtual commissioning è solo uno dei 21 progetti che fanno parte del piano strategico di innovazione digitale Ima".

Nei quattro tavoli di lavoro che sono succeduti nel corso della giornata si sono confrontati i fornitori di tecnologie abilitanti. In particolare, la prima tavola rotonda ha coinvolto i rappre-

sentati di B&R, Balluff Automation, Bonfiglioli, Bosch Rexroth, Ifm Electronic Italia e Sap, che hanno affrontato il tema della mass customization, personalizzazione e produzione flessibile. Nel corso del secondo panel, con ABB, Mitsubishi Electric Europe, Omron, Schunk e Universal Robot, si è parlato di robotica, robot e cobot, sicurezza e AI. Il terzo gruppo si è invece concentrato sul binomio IT e OT e le nuove tecnologie di industria 4.0, con il punto di vista di Lenze, Murrplastick Italia, Nord Motoriduttori, Phoenix Contact, Rittal e Schneider Electric. Infine Festo, Sew-Eurodrive, Sick e Siemens sono stati interrogati su alcune delle proprie tecnologie e soluzioni più rappresentative quali pneumatica 4.0, sensori intelligenti, digital twin, virtual commissioning e deep learning.

"Il progetto di organizzare tavole rotonde dedicate a ogni settore merceologico coinvolto dalla nostra offerta fieristica si è rivelato vincente", commenta Francesca Selva, vice president marketing & events Messe Frankfurt Italia. "La nona edizione di Sps Italia registra un'ulteriore crescita del 5% e vede la nascita di un nuovo padiglione dedicato alla Meccatronica e alla robotica. Grande attenzione anche al rinnovato Distretto 4.0 e al nostro articolato calendario di eventi formativi".

La prossima e ultima tavola rotonda, prima della fiera, si svolgerà a Torino il 10 aprile ed è intitolata 'Non solo robotica: l'evoluzione delle tecnologie e delle competenze nei settori Automotive e Aerospace'.

Le novità di Sps Italia 2019



Sps Italia torna, dal 28 al 30 maggio, con la nona edizione di una delle rassegne più apprezzate dal comparto manifatturiero italiano. La manifestazione, organizzata da Messe Frankfurt Italia e dedicata all'industria intelligente, digitale e flessibile ha triplicato negli anni i propri risultati e conta oggi sei padiglioni per oltre 800 espositori. In dettaglio, nei padiglioni 3, 5 e 6 sarà possibile scoprire tutto il meglio delle tecnologie per l'automazione e le soluzioni software al servizio della digitalizzazione della fabbrica. Nei padiglioni 4, 7 e 4.1, invece, il percorso dedicato alla digital transformation del manifatturiero, denominato 'District 4.0'. In particolare quest'ultimo distretto, dedicato alla fabbrica 4.0, sarà un percorso diviso in aree tematiche: Automazione avanzata, Digital & software, Competence academy e Robotica & meccatronica. All'interno di ogni area espositiva il visitatore troverà demo funzionanti e soluzioni meccatroniche articolate che integreranno diverse componenti IT e OT.

**Caseartecnica
Bartoli srl**



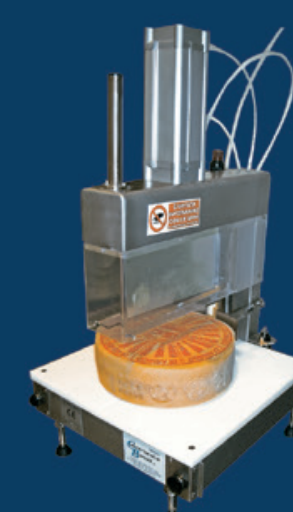
AGITATORI PER IL LATTE

TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX
Con regolazione elettronica
della velocità



ROCK 13

Sezionatore a Roccia



ROCK 18

Porzionatrice
da banco



Rock 23

Porzionatrice
automatica



Rock 21

Discatrice
automatica

a peso fisso e variabile con bilancia integrata



ROCK 20

Porzionatrice
semi-automatica



ROCK 20 PLUS

Porzionatrice automatica a peso fisso
e variabile con bilancia esterna

LA FILIERA COMPLETA:
DALLA **PRODUZIONE** AL **TAGLIO** DEL FORMAGGIO

www.caseartecnicabartoli.it

Tel. +39 0521 982381



Alcuni momenti del convegno

Francia, un mercato tra luci e ombre

Nel 2018 crescono del 7,79%, rispetto all'anno precedente, le importazioni francesi dall'Italia di macchine per il food processing. Per un valore che supera i 109 milioni di euro. Positivo il trend anche per quanto riguarda l'import francese di settore dal resto del mondo, con una crescita che si attesta a 11,2 punti percentuali, totalizzando 552,6 milioni di euro di importazioni nel 2018. È quanto evidenziano le ultime rilevazioni delle dogane francesi, rese disponibili dall'agenzia Ice di Parigi.

Analizzando i dati nel dettaglio, emerge che solo un comparto, sul fronte delle importazioni di macchine per la trasformazione alimentare, fa registrare performance negative, sia dall'Italia (-5,40%) sia dal mondo (-12,13%). Si tratta di presse e torchi, pigiatrici, macchine, apparecchi e strumenti per la fabbricazione di vino, sidro, succhi di frutta o bevande similari.

Il trend per quanto riguarda il food packaging è invece negativo nel suo complesso. Le importazioni francesi dal mondo per questa categoria di macchinari fanno registrare, nel 2018, una diminuzione di 2,72 punti percentuali rispetto all'anno precedente. Chiudendo a circa 493 milioni di euro. Un risultato determinato soprattutto dal cattivo andamento dell'import di riempitrici, sigillatrici, sistemi chiusura, capsulatrici ed etichettatrici, che registra un pesante -11,58%. Lo scenario non migliora se guardiamo al trend delle importazioni dall'Italia: il settore delle macchine per packaging chiude l'anno con una decrescita del 7,36%, a 174 milioni di euro.

Ciononostante, con una market share del 35,2%, l'Italia occupa saldamente la prima posizione nel ranking dei fornitori di macchine per il packaging per il mercato francese. Seguono Germania (29,2%

market share, a 144 milioni di euro) e Paesi Bassi (5,8% market share, a 29 milioni di euro). Questi ultimi, in particolare, nel 2018 mettono a segno una crescita significativa: +60,8%. Buon posizionamento anche per Svizzera (5,7%, +13%) e Spagna (4,3%, +44,4%), rispettivamente al quarto e quinto gradino del podio.

Il ranking dei maggiori fornitori francesi di macchine per il food processing, invece, vede la Germania occupare il primo gradino del podio, con una market share del 20,75%, a più di 114 milioni di euro. Seguono da vicino i Paesi Bassi (20,23%), a 111,7 milioni di euro, e l'Italia, terza in classifica con una market share del 19,8%. Le restanti quote di mercato sono distribuite, in ordine, tra Belgio (5,3%), Danimarca (4,2%), Spagna (4%), Svizzera (3,8%) e Stati Uniti (3,1%). Seguono gli altri Paesi.

Francia (dogana) - Importazioni dall'Italia

Prodotti: macchine per il processo alimentare (Novembre, 2016-2018)

Valore: euro

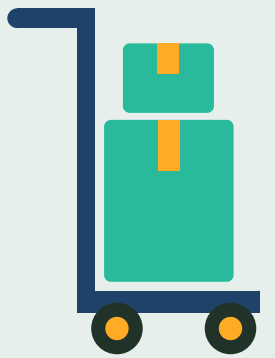
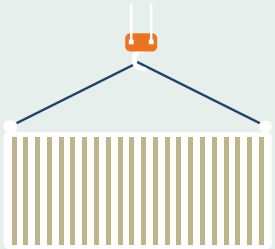
Sottovoce SA	Descrizione	2016	2017	2018	2016	2017	2018	%2018/2017
Macchine food processing	Macchine food processing	109048154	101509062	109421364	100	100	100	7,79
8438	Macchine e apparecchi, n.n.a. in questo capitolo, per la preparazione o la fabbricazione industriale di alimenti o bevande (escl. Macchine e apparecchi per l'estrazione o la preparazione degli oli o grassi vegetali fissi o animali)	93381290	88903665	96630259	85,63	87,58	88,31	8,69
8435	Presse e torchi, pigiatrici, macchine, apparecchi e strumenti simili per la fabbricazione di vino, sidro, succhi di frutta o bevande simili (escl. Macchine, apparecchi e strumenti per il trattamento di queste bevande, incl. Centrifughe, presse con filtro o apparecchi filtranti)	9187845	7602556	7191640	8,43	7,49	6,57	-5,40
8434	Mungitrici e macchine, apparecchi e strumenti per l'industria del latte (escl. Apparecchi di refrigerazione e impianti per il trattamento termico, scrematrici, centrifughe, presse con filtro o altri apparecchi filtranti)	4331209	3008394	3186172	3,97	2,96	2,91	5,91
8437	Macchine agricole per la pulitura, la cernita, la vagliatura dei cereali o dei legumi secchi; macchine, apparecchi e strumenti per mulini o per la lavorazione di cereali o legumi secchi (escl. Macchine e apparecchi del tipo per fattoria)	2147810	1994447	2413293	1,97	1,97	2,21	21

Prodotti: macchine per il packaging (Novembre, 2016-2018)

Valore: euro

Sottovoce HS	Descrizione	2016	2017	2018	2016	2017	2018	%2018/2017
Macchine packaging	Macchine packaging	152472238	187864666	174044114	100	100	100	-7,36
842240	Macchine per il confezionamento e l'imballaggio (incl. confezionatrici termoretraibili), Nesoi	90085521	104679770	100802273	59,08	55,72	57,92	-3,70
842230	Macchine riempitrici, sigillatrici, sistemi di chiusura, capsulatrici ed etichettatrici per bottiglie, lattine, scatole o altri contenitori	62386717	83184896	73241841	40,92	44,28	42,08	-11,95

Fonte: ufficio delle dogane francesi, Ice Parigi



Crescono nel 2018 le importazioni dall'Italia di macchine per il food processing, ma calano quelle di attrezzature per il packaging. Ciononostante, con un valore di 174 milioni di euro, l'Italia si conferma primo fornitore di soluzioni per il confezionamento Oltralpe.

di Federica Bartesaghi

Francia (dogana) - Importazioni dal mondo

Prodotti: macchine per il processo alimentare (Novembre, 2016-2018)

Valore: euro

Sottovoce SA	Descrizione	2016	2017	2018	2016	2017	2018	%2018/2017
Macchine food processing	Macchine food processing	53000774	496953602	552689226	100	100	100	11,22
8438	Macchine e apparecchi, n.n.a. in questo capitolo, per la preparazione o la fabbricazione industriale di alimenti o bevande (escl. Macchine e apparecchi per l'estrazione o la preparazione degli oli o grassi vegetali fissi o animali)	366499174	360371485	403221308	69,15	72,52	72,96	11,89
8434	Mungitrici e macchine, apparecchi e strumenti per l'industria del latte (escl. Apparecchi di refrigerazione e impianti per il trattamento termico, scrematrici, centrifughe, presse con filtro o altri apparecchi filtranti)	117066634	97026274	104444483	22,09	19,52	18,90	7,65
8437	Macchine per la pulitura, la cernita, la vagliatura dei cereali o dei legumi secchi; macchine, apparecchi e strumenti per mulini o per la lavorazione di cereali o legumi secchi (escl. Macchine e apparecchi del tipo per fattoria)	25514796	18235485	26290029	4,81	3,67	4,76	44,17
8435	Presse e torchi, pigiatrici, macchine, apparecchi e strumenti simili per la fabbricazione di vino, sidro, succhi di frutta o bevande simili (escl. Macchine, apparecchi e strumenti per il trattamento di queste bevande, incl. Centrifughe, presse con filtro o apparecchi filtranti)	20920170	21320358	18733406	3,95	4,29	3,39	-12,13

Prodotti: macchine per il packaging (Novembre, 2016-2018)

Valore: euro

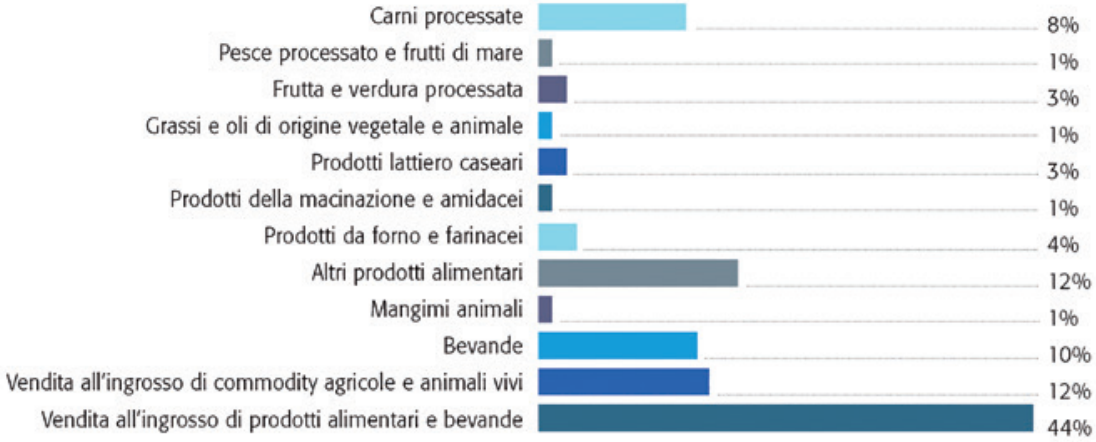
Sottovoce HS	Descrizione	2016	2017	2018	2016	2017	2018	%2018/2017
Macchine packaging	Macchine packaging	511978282	507473576	493645111	100	100	100	-2,72
842240	Macchine per il confezionamento e l'imballaggio (incl. confezionatrici termoretraibili), Nesoi	263617667	262443157	276995394	51,49	51,72	56,11	5,54
842230	Macchine riempitrici, sigillatrici, sistemi di chiusura, capsulatrici ed etichettatrici per bottiglie, lattine, scatole o altri contenitori	248360615	245030419	216649717	48,51	48,28	43,89	-11,58

Fonte: ufficio delle dogane francesi, Ice Parigi

L'industria agroalimentare francese

Prima a livello nazionale per fatturato (170 miliardi di euro), numero di addetti (386mila) e numero di aziende (18mila), l'industria agroalimentare francese rappresenta un settore chiave dell'economia del Paese transalpino. Nonché la seconda maggiore industria agroalimentare di tutta l'eurozona. Conta, in dettaglio, oltre 1000 prodotti a denominazione d'origine e un'incidenza delle esportazioni sul fatturato che si attesta al 26%.

SUDDIVISIONE PER CATEGORIE MERCEOLOGICHE



Fonte: Ministero francese dell'Agricoltura e dell'alimentazione

Cfia 2019: una piacevole sorpresa

La manifestazione francese dedicata alle food technologies si rivela una strategica piattaforma di business. Grande anche la soddisfazione espressa dalle aziende italiane presenti a Rennes, dal 12 al 14 marzo.

Dal nostro inviato,
Alessandro Rigamonti

Si chiude con successo la 23esima edizione di Cfia (12-14 marzo 2019), manifestazione dedicata alle macchine e alle tecnologie per l'agroalimentare che si svolge dal 1997 nella città francese di Rennes, in Bretagna. A decretare questo risultato positivo, un format fieristico che gli espositori stessi definiscono "a misura d'uomo e molto ben organizzato", e che ha garantito un flusso significativo di operatori specializzati altamente qualificati: oltre 22mila. Merito, forse, anche di una logistica fluida e senza intoppi. Altro punto di forza della manifestazione è la sua offerta eterogenea, che si suddivide in tre macro categorie: ingredienti, macchine e attrezzature, soluzioni per il packaging. Dei 1.600 espositori presenti in fiera, una quota significativa proveniva dall'Italia. Di seguito alcune delle aziende che *Formaggi&Tecnologie* ha incontrato nel corso della kermesse.



Grande successo in fiera per Tech4Food. La rivista internazionale del Gruppo Tespi dedicata alle tecnologie per l'agroalimentare.

È tempo di Iffa

Torna l'appuntamento con la fiera numero uno al mondo per l'industria della carne. Punto di riferimento per l'evoluzione tecnologica di tutto il comparto agroalimentare. A Francoforte, dal 4 al 9 maggio 2019.

Ogni tre anni, la città tedesca di Francoforte sul Meno si prepara ad accogliere migliaia di operatori dell'industria di lavorazione e trasformazione della carne in occasione di Iffa, la più grande fiera di settore su scala mondiale. Una leadership indiscussa, quella della Fiera di Francoforte, che si conferma tale anche alla vigilia dell'edizione 2019, che avrà luogo dal 4 al 9 maggio.

Le aspettative sono più che rosee: oltre mille espositori da circa 50 Paesi, tra cui tutte le aziende leader di mercato. All'interno di uno spazio espositivo di circa 120mila metri quadrati, che quest'anno conta sull'aper-

tura di un nuovo padiglione, il numero 12.

Soluzioni hi-tech e d'avanguardia per l'intera filiera della carne e non solo. Iffa diventa, edizione dopo edizione, sempre più strategica per tutto l'agroalimentare, poiché gli stessi operatori le riconoscono un ruolo chiave nell'evoluzione tecnologica dell'intera filiera. Come testimonia anche la presenza in fiera di tante aziende che forniscono macchinari e attrezzature per il food packaging e processing trasversali ai diversi comparti.

Un'attenzione particolare verrà riservata quest'anno ad alcuni temi di particolare rilievo, quali la gestione sostenibile delle risorse,

l'impiego di processi energeticamente efficienti lungo l'intera catena del valore e una garanzia di sicurezza alimentare sempre più completa per il consumatore.

Di conseguenza, le nuove tecnologie per una migliore gestione della catena del freddo, da un lato, e della generazione di calore, dall'altro, giocheranno un ruolo centrale nella fiera. Al pari dei processi di depurazione dell'aria di scarico, che

oggi più che mai devono allinearsi agli obiettivi ambientali e climatici concordati a livello internazionale. Gli italiani, con circa 90 aziende presenti, costituiscono come di consueto una delle rappresentanze straniere più significative di Iffa. Un dato che non stupisce, dato l'ampio e diversificato ventaglio di soluzioni che la nostra industria ha messo a punto nel corso degli anni, per non dire dei secoli, proprio per

la lavorazione di una materia prima d'eccellenza come la carne.

Un prodotto con cui gli italiani - data l'ineguagliata offerta di specialità norcine che può vantare lo Stivale - hanno sempre saputo fare vere e proprie 'magie'. Nelle pagine seguenti, un'anteprima di alcune delle novità più significative che le aziende presenteranno nel corso della kermesse.

Federica Bartesaghi

Un layout fieristico rinnovato

Nel 2019 Iffa si presenta in una veste inedita, merito anche del nuovissimo padiglione 12: 33.600 metri quadrati di spazio espositivo su due piani, quattro ristoranti, un accesso diretto agli ingressi Portalhaus e Torhaus e un parcheggio con 800 posti auto. La fiera si trasferirà interamente nella parte occidentale del polo espositivo di Francoforte e offrirà così un'infrastruttura ottimale, con percorsi di visita brevi per visitatori ed espositori. Il risultato è un circuito di visita circolare che collega tutti i padiglioni: 8, 9, 11 e 12. Inoltre la 'via mobile', ovvero il sistema di trasporto con tapis roulant e scale mobili e copertura in vetro, consentirà ai visitatori di spostarsi rapidamente all'interno del quartiere fieristico.

Come di consueto, la struttura dei padiglioni seguirà le fasi principali del processo di lavorazione della carne: il percorso di visita circolare inizia nei due piani del padiglione 9 con i settori macellazione, trinciatura e lavorazione, che includono anche sistemi di trasporto e immagazzinaggio, refrigerazione e impianti di approvvigionamento, igiene aziendale e sicurezza sul lavoro, soluzioni IT. Per la prima volta, l'area principale dedicata alla lavorazione sarà ampliata e si trasferirà dal padiglione 8 al padiglione 12.0. Qui esporranno i produttori di macchine e impianti dei principali processi per la produzione della carne e degli insaccati. Nei due piani del padiglione 11 presenteranno le loro novità aziende leader dei settori confezionamento, imballaggio, taglio, sistemi di misurazione e pesatura. Nel padiglione 12.1 i visitatori troveranno invece l'intera gamma di prodotti nei segmenti ingredienti, aromi, spezie, additivi e budelli. Infine al tema 'Vendita - tutto per le macellerie' sarà dedicato uno speciale spazio espositivo all'interno del nuovo padiglione 12.0.

FERRARI sistemi

Specializzati nel confezionamento di salumi e formaggi

FERRARI SISTEMI S.R.L.
Via Giovan Battista Della Chiesa, 43036 Fidenza PR
Phone: 0524 520146 - Email: info@ferrarisistemi.it - Web: www.ferrarisistemi.it

B.TECH FOOD IDUSTRY TECHNOLOGY

www.btechsystem.it

KOBRA COMPACT MAXI



Settore di applicazione

Alimentare, farmaceutico, qualsiasi settore che necessita igienizzare mani e suole degli operatori prima di entrare nei reparti produttivi.

Descrizione e punti di forza

Percorso sanificante completamente progettato e costruito in Italia, idoneo alla pulizia e sanificazione degli operatori prima dell'entrata nelle aree produttive. Garantisce rapido accesso, fino a tre operatori in contemporanea. Nuova linea compatta e robusta studiata per piccoli spazi. Facile pulizia al termine dei turni.

Specifiche tecniche

Il percorso è composto da: kit insaponatura e lavaggio mani automatico, kit asciugatura mani, cestino, kit sanificazione mani, kit lavaggio e/o spazzolatura e sanificazione suole scarpe, kit tornello per abilitazione ingresso ai reparti produttivi. Completo di accessori.

Padiglione: 9.1 - Stand: A76

CSB-SYSTEM

www.csb.com

CSB SMART ERP SOLUTIONS



Settore di applicazione

Alimenti e bevande.

Descrizione e punti di forza

CSB presenta il suo ERP in tre varianti diverse: il 'Basic ERP', nuova soluzione pensata per realtà aziendali e/o laboratori di piccole dimensioni; il 'Factory ERP' per gli stabilimenti di produzione di gruppi o multinazionali; e la soluzione completa 'Industry ERP'. I tre sistemi differiscono in termini di complessità e funzionalità ma tutti e tre svolgono un ruolo centrale all'interno dell'azienda. Oltre all'aspetto commerciale e della gestione magazzino, il CSB consente il controllo in tempo reale degli impianti, pianifica i complessi processi di produzione, controlla e automatizza interi magazzini.

Tra le soluzioni per l'automazione del gruppo CSB si annovera il quadro di controllo per la linea di pesoprezzatura, per monitorare al meglio gli impianti di produzione e confezionamento; il riconoscimento automatico delle immagini - ad es. contenitori a rendere e codici a barre - della CSB Unit Recognition; il CSB Image Meater, che rende possibile la classificazione commerciale delle mezzene suine in modo automatico e non invasivo.

Padiglione: 11.1 - Stand: B81

TECNOSISTEM

www.tecnosistem.com

MACCHINE TERMOFORMATRICI PER CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO E IN ATMOSFERA PROTETTIVA

Settore di applicazione

Alimentare.

Descrizione e punti di forza

Dal 1994 Tecnosistem esporta in tutto il mondo linee per il confezionamento sottovuoto e in atmosfera protettiva. 25 anni investiti nella ricerca dell'eccellenza attraverso lo sviluppo di progetti sempre più ambiziosi e diversificati. Dallo studio della progettazione su misura alla realizzazione del prodotto finito e collaudato in-house, il risultato dell'intero processo produttivo risponde ai più elevati standard internazionali di igiene, sicurezza, affidabilità e performance.

Padiglione: 11.0 - Stand: D49

COLIGROUP (COLIMATIC)

www.colimatic.com

TERMOFORMATRICI COLIMATIC LINEA THERA

Settore di applicazione

Qualsiasi tipologia di prodotto alimentare, fresco o stagionato, in liquido di governo, affettato, grattugiato, a spicchi, in scaglie o a cubetti.

Descrizione e punti di forza

La linea di termoformatrici Thera include tutta la migliore tecnologia Colimatic: elevate capacità di produzione, risparmio sul consumo di materiali, affidabilità e sicurezza assoluta della qualità della saldatura. A Iffa 2019 Coligroup presenterà il software brevettato di gestione integrata della produzione L.I.S.A. Questa vera e propria assistente presenta funzionalità uniche per la gestione dell'ordine di lavoro, il magazzino ricambi e la manutenzione preventiva. In aggiunta, il servizio di assistenza da remoto assume caratteristiche avveniristiche grazie alla combinazione con dispositivi altamente tecnologici, disponibili per Coligroup in anteprima assoluta.

Specifiche tecniche

- produzione: fino a 30 cicli/minuto
- dimensioni macchina: personalizzate
- tecnologie disponibili: Atm, termoretraibile (shrink), skin, sottovuoto

Padiglione: 11.1 - Stand: C30

BILANCIAM CAMPOGALLIANO SOC.COOP

www.coopbilanciai.it

GALAXI - SISTEMA DI PESO-PREZZATURA ED ETICHETTATURA



Settore di applicazione

Industria alimentare.

Descrizione e punti di forza

La nuova gamma di peso prezzatrici ed etichettatrici serie Galaxi per prodotti a peso variabile e/o a peso predeterminato vanta una struttura in acciaio inox ergonomica, robusta, modulare e di facile igienizzazione. Sistema di trasporto conforme alle normative Fda, dedicato per le diverse tipologie di prodotto: nastri a V per prodotti sferici e cilindrici, nastri aperti per prodotti sottili, nastri per confezioni in cartone. Di facile integrazione con i sistemi produttivi e di confezionamento. Condivisione dati con database SQL per la gestione degli ordini. Protocollo di rete aperto e compatibile con le altre gamme Bilanciai (Venus, Mercury Plus, Selecta).

Specifiche tecniche

- fino a 70 pz/min
- campo di pesatura: da 50 g a 15 kg
- display touchscreen utilizzabile con i guanti

Padiglione: 11.1 - Stand: D77

MULTIVAC

www.multivac.com

MULTIVAC PAPERBOARD E MULTIFRESH PAPERBOARD



Settore di applicazione

Prodotti alimentari.

Descrizione e punti di forza

Massima protezione per il prodotto con il minimo utilizzo di risorse. Multivac PaperBoard consente di produrre confezioni Map e sottovuoto skin con materiali in fibre di carta. I materiali composti di carta e cartone formabili sono disponibili in bobine in diversi spessori e grammature per poter essere lavorati su termoformatrici. La gamma PaperBoard include anche vaschette preformate e fogli pretagliati per l'utilizzo su termosaldatrici.

Verranno inoltre presentati due diversi concetti per la produzione di confezioni sottovuoto skin MultiFresh con materiali in fibre di carta. La termoformatrice R 105 MF produrrà confezioni piatte realizzate in cartoncino: grazie al processo completamente automatico e al materiale svolto da bobina, questa soluzione offre interessanti costi di confezionamento e un alto livello di efficienza. La linea costituita dalla termosaldatrice automatica T 800 realizzerà invece confezioni sottovuoto prodotte da fogli pretagliati.

Padiglione: 11.1 - Stand: C11

STALAM

www.stalam.com

SCONGELATORE RAPIDO IN CONTINUO A RADIO FREQUENZA



Settore di applicazione

Scongelo di carne, pesce, prodotti caseari, frutta e vegetali.

Descrizione e punti di forza

Grazie alla capacità dei campi elettromagnetici a radiofrequenze di trasferire rapidamente energia al cuore del prodotto, sviluppando calore in modo endogeno, gli inconvenienti tipici delle tecniche di scongelamento convenzionali - come i fenomeni di degradazione del prodotto - possono essere evitati. Lo scongelamento è ottenuto in minuti piuttosto che ore o giorni, anche per prodotti in blocchi di notevoli dimensioni e, se necessario, all'interno delle confe-

zioni imballate. Inoltre, il processo può essere condotto in continuo, consentendo notevoli vantaggi nella movimentazione del prodotto, nel flusso di lavorazione e nella programmazione della produzione.

Specifiche tecniche

- frequenza metrica I.S.M. 27,12 MHz
- costruzione in acciaio inox Aisi 304/316 con trattamenti anticorrosione e pallinatura superficiale
- livello di protezione IP65
- nastro di trasporto largo fino a 180 cm di tipo modulare in polietilene o con superficie chiusa in poliestere ad alta tenacità

Padiglione: 9.1 - Stand: F03

J PACK

www.jpac.it

TSS126-OVERSKIN

Settore di applicazione

Food packaging, settore carnicco, industria ittica, packaging skin prodotti con protuberanze.

Descrizione

e punti di forza

La nuova termosigillatrice semi-automatica TSS126-Overskin è concepita per la sigillatura di prodotti oversize. La tecnologia Overskin, che garantisce la massima sicurezza e flessibilità in termini di presentazione del prodotto sugli scaffali, rappresenta una significativa innovazione. Grazie a questo sistema è infatti possibile sigillare anche quei prodotti che eccedono fino a 4 cm dal bordo della vaschetta. Al fine di offrire un servizio completo, è possibile combinare l'efficacia tecnologica della TSS126-Overskin con una gamma di cartoncini studiati appositamente per questa tipologia di prodotti e totalmente customizzabili.

Specifiche tecniche

- sigillatura overskin, skin e Map
- 10 programmi personalizzabili
- dimensioni: mm 590 x 750 x 1640
- completa di recupero sfrido



Padiglione: 11.1 - Stand: D25

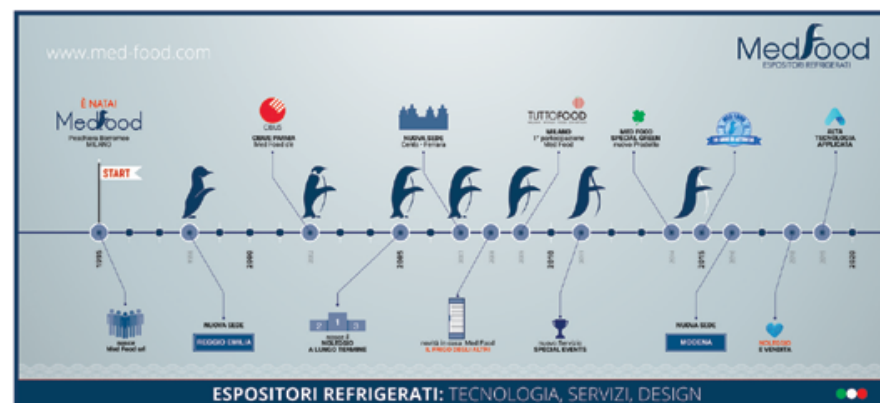


MED FOOD espositori refrigerati: noleggio e vendita

Chi sceglie MED FOOD è spesso alla ricerca della miglior soluzione per presentare i propri prodotti all'interno della catena del freddo. Med Food non si limita a proporre ciò di cui dispone a catalogo ma affianca il cliente e lo aiuta ad individuare la scelta migliore, intesa come quella più efficace per potenziare o creare opportunità di vendita del suo prodotto.

"Non parliamo mai di frigoriferi ma di espositori refrigerati, di display progettati e pensati per il cliente, veri e propri strumenti di supporto alla vendita dei suoi prodotti". Così Marilena Maioli ci presenta Med Food srl, l'azienda che ha fondato oramai 25 anni fa e che oggi gestisce, coordinando un team di oltre 20 persone presso la nuova sede di Modena.

Med Food non intende la progettazione di **espositori refrigerati** unicamente in risposta ad una richiesta estetica di merchandising, ma propone un servizio che muove da una precisa filosofia aziendale: trovare soluzioni che ottimizzano la visibilità del prodotto del cliente e, al tempo stesso, ne rafforzino riconoscibilità e valore del Brand. Med Food è dunque in grado oggi di comunicare un nuovo concetto di "frigo": espositori refrigerati



concepiti come strumenti di marketing e di vendita, veri e propri oggetti di Design e strumenti di valorizzazione del prodotto esposto, finalizzati ad accrescere i risultati di rotazione e di vendita del prodotto.

Si tratta della **Consulenza Med Food**, un servizio che studia soluzioni di personalizzazione per arrivare a risultati a forte impatto economico e commerciale.

A completamento della Consulenza Med Food, al cliente viene offerto un ulteriore vantaggio: l'opportunità di poter valutare fra l'**acquisto** e il **noleggio**. Poter scegliere significherà essere supportato nell'individuazione di tutte le opportunità del noleggio nel medio o lungo periodo, che si tradurranno in una precisa valutazione e pianificazione dell'investimento.

Da questo momento, grazie ad un network di oltre 150 frigoriferi, Med Food si occuperà della gestione e logistica dei propri espositori e si farà carico di tutti i servizi correlati, garantendo un pronto intervento in tutti i punti vendita distribuiti sul territorio italiano.

Il cliente potrà così beneficiare di un **servizio completo** e che lo svincola da ogni altra attività di gestione.

Dal 2020 Med Food promette infine importanti novità. Sarà l'anno in cui l'applicazione di **nuove tecnologie** andrà ad arricchire le *performance* dei display e le modalità di gestione dei prodotti esposti: sarà l'arrivo di soluzioni innovative, l'utilizzo dell'alta tecnologia applicata e delle sue innumerevoli opportunità.





INSPIRING INNOVATION IN FOOD TECHNOLOGIES



CIBUSTEC

The International Food Processing & Packaging
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

PARMA | ITALY
22|25 OCT.2019

WWW.CIBUSTEC.COM



ANNIVERSARY
1939 | 2019



PROCESSING PACKAGING LABELLING END-OF-LINE LOGISTICS SAFETY INGREDIENTS