

 CIBUSTEC
22-25 OCT 2019 | PARMA | ITALY
VI ASPETTIAMO • VISIT US
PAD 6 - STAND 1012

THE ART OF *cutting cheese*



PRECISIONE NEL TAGLIO,
VELOCITÀ E AFFIDABILITÀ





THE ART OF
cutting cheese



PRECISIONE NEL TAGLIO,
VELOCITÀ E AFFIDABILITÀ



FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI & CONSUMI - ANNO 12 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2019 DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

LO STUDIO

Meno plastica? Più fatturato!

Secondo i dati Ipsos le aziende che investono in packaging sostenibile guadagnano una maggiore 'brand reputation' e incrementano le vendite. Conquistando i cuori e, soprattutto, il portafoglio degli italiani. Che si dimostrano sempre più attenti all'impatto ambientale dei propri consumi.

A pagina XIX

LA RICERCA

Alle pagine XIV e XV



INARRESTABILE PACKAGING

Con un fatturato di 7,85 miliardi di euro, il settore si conferma uno dei più dinamici in Italia. I macchinari per il food and beverage trainano le vendite. Insieme all'export, che rappresenta il 78,9% dei ricavi del comparto.

L'EVENTO

Da pagina VII a pagina XIII



Cibus Tec: al via l'edizione 2019

A Parma, dal 22 al 25 ottobre, la manifestazione per la community del meccano-alimentare. Uno sguardo alle principali attrezzature e tecnologie, azienda per azienda, stand per stand.

L'AZIENDA

A pagina XVIII

Gelmini - Cantarelli Spa: un binomio d'eccellenza



Un progetto di filiera e la partnership tra le due aziende parmensi. L'obiettivo: realizzare un nuovo magazzino di stagionatura. All'insegna di tracciabilità e automazione per garantire qualità ed efficienza.

FOCUS ON

A pagina XVII

Cartone ondulato: l'imballaggio che piace al food



I dati Gifco certificano il successo di questa tipologia di packaging, sostenibile e quasi totalmente riciclabile. Nel 2018 l'industria italiana ne ha prodotte 3,9 milioni di tonnellate, per un valore del comparto di 4 miliardi di euro. Il 62% viene utilizzato da aziende dell'alimentare.

Packaging: parola d'ordine, ecosostenibilità

Il packaging è parte integrante della nostra vita. Qualsiasi prodotto alimentare (e non) viene confezionato in un involucro, indispensabile per conservarlo e proteggerlo. Allo stesso tempo, il contenitore informa il consumatore sulle caratteristiche della referenza ed evita che il contenuto entri in contatto con agenti esterni che potrebbero contaminarlo. La confezione protettiva è fondamentale ma spesso accade che una volta utilizzato il contenuto, si trasformi in scarto e rifiuto da smaltire. Un problema concreto che va risolto.

Il 21 maggio scorso il Consiglio dell'Ue ha dato ufficialmente il via alla stretta contro la plastica monouso, approvando la messa al bando entro il 2021 dei contenitori per alimenti e bevande in polistirene espanso e di tutti i prodotti in plastica oxodegradabile, come canucce, piatti e posate usa e getta. Ecco che quindi molte aziende, per affrontare il problema dei rifiuti legati alla plastica, hanno studiato nuovi materiali riciclabili o riutilizzabili. Per ridurre l'aumento indiscriminato di imballaggi nei nostri rifiuti quotidiani ci sono due strade: la prima riguarda lo studio e la progettazione di packaging sostenibili, che tengano conto sia della funzionalità sia degli impatti ambientali legati alla produzione, all'utilizzo e allo smaltimento del bene stesso; la seconda legata al recupero, riciclo e riutilizzo degli imballaggi, in modo da ridurre il volume e nel contempo minimizzare l'utilizzo di nuova materia prima. Alcuni retailer americani, per esempio, stanno testando un rivestimento edibile per i prodotti ortofruttili. Come Apeel Sciences, l'azienda americana che ha inventato una speciale pellicola di origine vegetale a base di acqua. La tecnologia consente la formazione, sulla buccia del frutto, di un rivestimento molto sottile, che permetterebbe di rallentare la perdita di acqua e l'ossidazione, prolungando dunque i tempi di conservazione del prodotto e la sua shelf life. Di conseguenza, diminuirebbero gli sprechi lungo la catena di approvvigionamento e nelle case delle persone. O come Monica Fissore e Clarien van de Coevering, due imprenditrici di Torino che hanno inventato Beeopak, la pellicola per alimenti antispreco e riutilizzabile. Un'alternativa green alla pellicola in plastica realizzata artigianalmente con materie prime 100% naturali e a chilometro zero. Il cotone certificato Gots e la cera d'api consentono di mantenere i cibi freschi più a lungo perché traspiranti e antibatterici. Mentre la resina di pino e l'olio di nocchie Igp rendono Beeopak adesiva e modellabile, come la tradizionale pellicola in plastica. È quindi una soluzione di facile utilizzo per coprire contenitori e avvolgere alimenti o per realizzare pacchetti portatili.

Tutto ciò a tutela dell'ambiente. Ma allo stesso tempo il packaging costituisce un elemento strategico che può influenzare in maniera determinante l'immagine, e quindi la competitività, di un'azienda. Infatti, se fino a poco tempo fa ciò che veniva acquistato era il contenuto, adesso la scelta è condizionata in maniera crescente anche dal suo involucro e dai valori che esso trasmette. Secondo alcune indagini di mercato, i consumatori sono più propensi a spendere di più per un prodotto eco-friendly. E non solo per il prodotto in sé, ma anche per un packaging più sostenibile: dai prodotti alimentari, a quelli legati alla salute e alla bellezza, fino all'abbigliamento e agli oggetti per la casa, una confezione amica dell'ambiente contribuisce a migliorare la percezione del prodotto e a renderlo più attraente per il consumatore attento. Ecco allora che il packaging diventa strategico e fondamentale sia per chi lo produce sia per chi lo utilizza.

Eleonora Davi



Big Data Collaboration per la crescita del business

**I Distributori dispongono di innumerevoli dati
I Produttori possono offrire competenze specifiche**

**Collaborando possono relazionarsi al meglio con
i propri clienti**

Le soluzioni di IRI per la gestione dei Big Data consentono a produttori e distributori di collaborare e sviluppare strategie condivise per i consumatori utilizzando dettagli informativi sempre più accurati e granulari.

Collaborazione. Obiettivi comuni. Crescita.

Per scoprire come possiamo fare crescere il tuo business visita il sito www.iriworldwide.com/it-IT

Packaging sostenibile, Nestlé inaugura l'Institute of packaging sciences

Inaugurato l'Institute of packaging sciences, l'istituto di Nestlé per portare sul mercato soluzioni di imballaggio funzionali, sicure ed ecologiche. Primo del suo genere nell'industria alimentare, l'istituto, che fa parte della divisione di ricerca Nestlé research, mira ad affrontare il problema dei rifiuti in plastica, andando a studiare nuovi materiali, o imballaggi ricaricabili o riutilizzabili. L'azienda ha già compiuto alcuni progressi rispetto agli impegni sul packaging 2025. Ad esempio, esperti di imballaggi e fornitori Nestlé hanno sviluppato, in meno di 12 mesi, prodotti in imballaggi di carta riciclabile come il cacao in polvere Nesquik All Natural e la barretta YES!

Istituto Italiano Imballaggio: Francesco Legrenzi è il nuovo direttore

Francesco Legrenzi è il nuovo direttore dell'Istituto Italiano Imballaggio. Scelto all'unanimità lo scorso 9 luglio, su proposta della presidente Anna Paola Cavanna, Legrenzi è stato nominato anche amministratore delegato della controllata Packaging Meeting srl. Classe 1961, una laurea in Giurisprudenza, è uno dei principali esperti italiani in materia di legislazione sul packaging, food contact material e diritto alimentare, "una persona che ha un lungo vissuto in Istituto ed è ben radicata nel contesto associativo, con un'ottima reputazione presso la base associativa e un rapporto consolidato con lo staff, che dovrà gestire. Inoltre, negli ultimi anni, aveva già dato prova di capacità di sviluppo delle attività gestite da Packaging Meeting", come conferma Anna Paola Cavanna.



Packaging Première, in scena a Milano dal 26 al 28 maggio 2020

Confermate le date della prossima fiera Packaging Première, che si terrà, dunque, dal 26 al 28 maggio 2020. L'esposizione dedicata al luxury packaging si terrà presso il padiglione 4 di Fieramilanocity. Il successo della scorsa edizione, con 6.700 visitatori unici e 242 espositori, ha confermato Packaging Première come la manifestazione di riferimento in Italia e nel mondo. Punto di incontro fra designer, produttori e brand, la fiera darà ampio spazio all'arte e agli artisti che nobilitano i materiali solitamente utilizzati nel packaging. In occasione dell'esposizione, si terranno anche conferenze con l'obiettivo di approfondire i temi chiave del settore.

Granarolo cede Zeroquattro Logistica a BCube



Il Gruppo Granarolo ha firmato l'accordo per il passaggio a BCube di Zeroquattro Logistica, azienda specializzata nella gestione delle attività logistiche di prodotti agroalimentari freschi a temperatura controllata. "L'operazione consentirà al Gruppo Granarolo di concentrarsi maggiormente sui piani di sviluppo in Italia e all'estero, che prevedono una forte spinta verso innovazione, diversificazione di prodotto e ampliamento della gamma", ha commentato Gianpiero Calzolari, presidente del Gruppo Granarolo. BCube, operatore internazionale nei servizi di logistica integrata, fondato dalla famiglia Bonzano negli anni Cinquanta, può contare su 117 sedi sparse in tutto il mondo, con oltre 6mila dipendenti e un fatturato di 600 milioni di euro, nel 2018.

La campagna di promozione Ucima continua a Pack Expo (Las Vegas)

Anche Ucima sarà presente a Pack Expo, il più importante appuntamento fieristico del settore del processing e del packaging. Quest'anno, l'esposizione si terrà al Convention center di Las Vegas tra il 23 e il 25 settembre. E sarà la settima tappa del programma di promozione internazionale dell'Unione costruttori italiani macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio. Oltre 50 imprese italiane esporranno alla fiera di Las Vegas, 11 delle quali all'interno della collettiva coordinata da Ice Agenzia e Ucima. Sarà un'importante occasione di networking e una vetrina privilegiata per la tecnologia made in Italy. Infatti, secondo gli ultimi dati del Centro Studi Ucima, gli Stati Uniti sono tra i principali importatori di macchine per l'imballaggio a livello globale. Tanto che nel 2018 il valore complessivo dell'import americano ha toccato i 3,1 miliardi di euro.

Piovan verso l'alimentare: rilevata Fea Process & Technological Plants

Piovan Group, leader mondiale nella fornitura di apparecchiature ausiliarie e servizi per l'industria della plastica, ha acquisito il 51% del capitale sociale di Fea Process & Technological Plants. L'azienda, con sede a Cuneo, è specializzata nell'automazione dei sistemi di trasporto e stoccaggio di liquidi viscosi per l'industria alimentare. Grazie all'acquisizione, Piovan potrà ampliare la propria offerta di servizi anche nell'alimentare e aumentare la propria quota di mercato.

Macchine: crescita in doppia cifra nel 2018, previsti rallentamenti nel 2019

La produzione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot e automazione, nel 2018 è cresciuta dell'11,3%, tuttavia si prepara a un raffreddamento del trend nel corso del 2019. È quanto emerge dall'assemblea annuale dell'associazione Ucimu Sistemi per produrre, e dalle parole del suo presidente Massimo Carboniero. La produzione nel 2018 si è attestata a 6,7 milioni di euro (+11,3%), grazie al positivo andamento del mercato interno, ma anche all'export, i cui principali paesi di sbocco sono stati Germania (394 milioni, +15,1%) e Stati Uniti (354 milioni, +11,5%). Numeri che, secondo le stime, sono destinati a rallentare nel 2019: infatti, è prevista una crescita di produzione del +3,6% (7 milioni di euro) e l'export dovrebbe raggiungere i 3,9 milioni di euro (+6,5% sul 2018). Secondo i dati resi noti nell'assemblea di Ucimu, rallenterà anche il consumo di tecnologie, previsto in crescita dell'1,1% sul 2018 (5,2 milioni di euro), così come le consegne dei costruttori sul mercato domestico (3,1 milioni, +0,3%) e le importazioni (2,1 milioni, +2,3%).

Ipack Ima: Valerio Soli nominato presidente

Valerio Soli, amministratore delegato del Gruppo Coesia, è stato nominato presidente di Ipack Ima dal nuovo Consiglio di amministrazione. "Questa nomina alla presidenza di Ipack Ima, leader nell'organizzazione di eventi fieristici internazionali in ambito processing e packaging, riveste per me un grande significato. Accetto questo nuovo incarico con l'impegno di condividere le mie esperienze nella realizzazione dei tanti progetti su cui stiamo lavorando per l'edizione 2021 e per lo sviluppo di future strategie sostenibili nel tempo. I mercati sono in continua e rapida evoluzione, seguono le nuove esigenze e le nuove abitudini del consumatore; dobbiamo comprendere queste tendenze ed anticipare il cambiamento per sorprendere positivamente i nostri clienti. La presenza internazionale, il mondo digitale, l'innovazione tecnologica e la sostenibilità ambientale saranno i nostri principali obiettivi", ha commentato Valerio Soli.



Minipack Torre festeggia 50 anni di storia

50 anni di attività. È il traguardo raggiunto da Minipack Torre, azienda di Dalmine (Bg) specializzata nella progettazione e costruzione di soluzioni tecnologicamente avanzate per imballaggio, confezionamento, sottovuoto e cottura sous-vide, in campi di applicazione che vanno dalla Grande distribuzione all'Horeca, dall'alimentare al tessile, dalla stampa al farmaceutico, dalla cosmesi all'universo delle promo e delle piccole confezioni. Una storia legata alla determinazione di Francesco Torre, il fondatore che quest'anno festeggia il 90esimo compleanno e che, il 31 luglio del 1969, decide di abbandonare la carriera di dirigente per mettersi in proprio. Nasce così, in un piccolo locale interrato, la Costruzioni meccaniche Torre 'Cmt', che si trasformerà prima in Minipack-Torre Srl e poi, nel 1985, nell'attuale Minipack-Torre Spa. Un brand italiano, oggi presente in 87 Paesi, che vanta quattro unità produttive all'avanguardia; business unit in Francia, Regno Unito, Irlanda e Usa; oltre 90 dipendenti e collaboratori; più di 100mila macchine installate nel mondo. Sono 12, poi, i brevetti attivi, tra cui la prima macchina termoretraibile a campana, oggi perfezionata, e la linea di macchine sottovuoto che consentì all'azienda di entrare per prima nel settore food.

Packpact: a Lecco la presentazione della rete di imprese



La storia di Packpact, rete di aziende leader nella filiera di processo e imballaggio, comincia nel 2013, quando ancora si chiamava 'Processing & packaging - The high-tech Italian way'. Cresciuta nel tempo e recentemente rinominata Packpact, la rete (presieduta da Annalisa Bellante, Ceo di Cama Group) comprende sette produttori nazionali leader nei rispettivi segmenti, riuniti a Lecco lo scorso 10 luglio per presentare la nuova immagine, gli asset strategici e i più recenti dati su produzione e vendita. Nel complesso, le aziende della rete hanno fatturato 300 milioni di euro nel 2018, con una quota export dell'85%. Il numero dei dipendenti è pari a oltre 1.050, con un incremento del 20% negli ultimi due anni. Queste le aziende aderenti alla rete d'impresa: Ronchi Mario, Cama Group, Ilpra, Universal Pack, Makro, Tosa Group, Cleverttech.

Ima acquisisce il 63% delle azioni Atop da Charme

Il gigante del confezionamento Ima, di proprietà della famiglia Vacchi, ha annunciato l'acquisizione del 63% di Atop, azienda fiorentina tra le prime al mondo nell'automazione per la produzione di motori elettrici per l'automotive. Grazie alle azioni comprate da Charme Capital Partners (il fondo di Matteo Montezemolo), la quota di Ima passa così dal 21% all'84%, con un investimento del valore di 230 milioni di euro. L'operazione prevede anche un accordo per l'acquisto di un ulteriore 6%, azioni Atop di proprietà dei tre soci fondatori e del presidente Amedeo Felisa. Ima entra così nell'e-mobility, grazie a un progetto che prevede di realizzare oltre la metà degli 89 milioni di euro di fatturato stimato da Atop (in crescita del 50%). "Il mercato dell'automazione industriale applicata all'e-mobility crescerà a tassi record", ha dichiarato il presidente di Ima Alberto Vacchi. "Atop è per noi la migliore opportunità per posizionarci da leader in questa nuova sfida epocale".



Cibus Tec: al via l'edizione 2019

A Parma, dal 22 al 25 ottobre, la manifestazione per la community del meccano-alimentare. Uno sguardo alle principali attrezzature e tecnologie, azienda per azienda, stand per stand.

Uno dei principali eventi di riferimento per l'innovazione tecnologica nel settore dell'agroalimentare. Una vetrina completa delle migliori soluzioni, dagli ingredienti alle tecnologie di trasformazione, dal confezionamento alla logistica, per tutti i settori dell'industria food & beverage. Cibus Tec è un appuntamento fieristico verticale ad alta specializzazione, sempre in prima linea verso le proposte più all'avanguardia. In scena dal 22 al 25 ottobre presso il polo fieristico di Fiere di Parma, la kermesse presenterà le tecnologie del meccano-alimentare di oggi ma anche di domani, con novità di prodotto che spaziano dall'automazione al packaging ai nuovi materiali, fino alla proposta di inediti modelli di business, elementi fondamentali per lo sviluppo della competitività del nostro Paese. Una forza attrattiva, quella della manifestazione parmense, che mette in fila ben 1.300 espositori di tutte le tecnologie delle principali filiere agroindustriali che, in questa edizione, potranno confrontarsi anche con un nuovo comparto, ossia quello dolciario.

ro di aziende (circa 1.300, +30%), l'area espositiva (+25%) e i buyer attesi da tutto il mondo (oltre 3mila operatori da 70 paesi). Sono questi i dati resi noti alla conferenza stampa di presentazione, a cui hanno preso parte, in giugno, Antonio Cellie, ceo Koeln Parma Exhibitions; Thomas Rosolia, presidente Koeln Parma Exhibitions; Maria Ines Aronadio, direttore ufficio di coordinamento promozione del made in Italy dell'Agenzia Ice.

Settori espositivi

Quanto ai settori espositivi, sono presenti le tecnologie per tutte le filiere dell'agroalimentare, dall'ortofrutta al dairy, dalla carne (una sezione che cresce del 20%) all'ittico, passando per i piatti pronti e includendo, da quest'anno, anche il bakery (prodotti da forno e derivati dai cereali, snack e prodotti dolciari). Inoltre, la presenza di oltre 150 aziende attive nel beverage (succhi, latte, acque, soft drink, birra, liquori e vino) ha permesso di riservare, per la prima volta in 80 anni di storia della kermesse, un intero padiglione al comparto. Tutti i settori, ma anche tutte le tecnologie.

Con il segmento del packaging a far segnare un aumento del 40% dell'area dedicata, coinvolgendo la filiera dal confezionamento primario fino alla logistica, passando per fine linea e imballaggio.

Workshop e conferenze
Una perfetta combinazione di fiera con dimostrazioni dal vivo delle tecnologie più avanzate, workshop e incontri con esperti del settore: Cibus Tec promette di mostrare innovazioni che strizzano l'occhio al futuro, sempre più sostenibili, per offrire al consumatore prodotti nutrienti e soprattutto caratterizzati da elevati standard di sicurezza. In

quest'ottica sarà ospitato il terzo International biofilm summit (lbs), la più importante conferenza mondiale dedicata alle problematiche da biofilm nell'industria alimentare. Punta sull'innovazione tecnologica, invece, il progetto Cibus Tec Industry, che riprodurrà in fiera quattro linee altamente automatizzate e funzionanti, a ciclo completo, dedicate al settore caseario, delle carni, dei piatti pronti e del bakery. In agenda anche il Tomato Day, in collaborazione

con Amitom e Wptc; Diu Design per intended use for food packaging showcases, organizzato da Netherlands Packaging Center; gli innovativi workshop organizzati da Ehedg (European hygienic engineering and design group) e dal Consiglio nazionale dell'ordine dei tecnologi alimentari. Il programma di incoming di buyer esteri, un ricco calendario workshop ed educativo, progetti speciali come le unità dimostrative fanno di Cibus Tec un con-

tenitore di innovazioni e business apprezzato dall'industria alimentare internazionale e italiana.

Le aziende italiane

Tante le aziende italiane che non perderanno l'opportunità di espandere la propria attività e tenere il passo con le ultime tendenze del settore. Nelle pagine seguenti, un'anteprima di alcune delle nuove tecnologie e attrezzature che saranno presentate a Parma.

Leonora Davi

FERRARI sistemi

NUOVA MACCHINA TR140

SOFTWARE AGGIORNATO, INNOVATIVO SISTEMA DI TAGLIO +80% VELOCITA' OPERATIVA

Siamo a **CIBUSTEC** 2019 OCTOBER PARMA ITALY **Pad.2 Stand F050**

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

CASEARTECNICA BARTOLI

www.caseartecnicabartoli.it

Padiglione: 6 - Stand: H 012

AGITATORE PER LA MISCELAZIONE DEL LATTE TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX



Settore di applicazione

Lattiero caseario

Descrizione e punti di forza

La macchina agitatore ad elica per grana è completata da un quadro elettrico che solitamente alimenta due agitatori collocati su due caldaie adiacenti. La velocità del motore viene gestita tramite inverter in modo da adattarsi alle diverse fasi della lavorazione del latte.

L'agitatore è predisposto per il cambio rapido di utensile in funzione della fase di lavorazione:

- Per il riscaldamento e la cottura si utilizza l'attrezzo "elica"
- La spinatura avviene con un apposito "spino a reggia"
- La pulizia finale dei doppi fondi avviene tramite l'apposito attrezzo "pulitrice"

Specifiche tecniche

Costruito interamente in acciaio inox, dotato di robusta fusione inox di collegamento al supporto alla caldaia, con motoriduttore in efficienza energetica fornito di olio alimentare.

FACCHINETTI

www.facchinettinova.it

Padiglione: 06 - Stand: L 024

PORZIONATRICE FETTE A PESO FISSO TXF03



Settore di applicazione

Formaggi

Descrizione e punti di forza

Porzionatrice compatta per realizzare fette/porzioni a peso fisso a partire da filoni di formaggio.

Specifiche tecniche

- Struttura Aisi304
- Plc Siemens
- Lama ad ultrasuoni
- Spessore minimo fetta 2 mm
- Capacità produttiva: fino a 50 ppm

CSB-SYSTEM

www.csb.com

Padiglione: 2 - Stand: M 019

CSB BASIC ERP - CSB FACTORY ERP - CSB INDUSTRY ERP



Settore di applicazione

Alimenti e bevande

Descrizione e punti di forza

Il gruppo Csb-System offre soluzioni Erp per aziende del settore alimenti e bevande di ogni dimensione e tipo. Il Csb Industry Erp è consigliato alle aziende alla ricerca di una soluzione completa; il Csb Factory Erp è tagliato su misura per l'ottimizzazione dei processi produttivi ed è quindi perfetto per la gestione degli stabilimenti produttivi di multinazionali e gruppi aziendali che impiegano già un Erp di gruppo. Mentre per piccole e medie aziende l'ideale è il Csb Basic Erp che già nella sua versione standard contiene le best practice per coprire le richieste di settore e del mercato.

SACMI

www.sacmi.com

Padiglione: 3 - Stand: E 038

KUBE ETICHATTRICE



Settore di applicazione

Food, dairy, wine and beverage labelling a media cadenza

Descrizione e punti di forza

Gamma di etichettrici modulari progettata per consentire la massima flessibilità di utilizzo. Le macchine proposte sono adatte per linee di confezionamento dai 1.000 ai 25.000 contenitori/ora con applicazione di etichette adesive, colla a freddo, colla a caldo o miste.

Specifiche tecniche

- Massima versatilità grazie alla struttura modulare e al sistema remoto dell'etichettrice Kube
- Gruppi di etichettaggio (gruppo adesivo Kreo R/Sp, gruppo di etichettaggio colla Cg, stazione di etichettaggio Hotmelt)
- Basamento ergonomico
- Ridotta manutenzione
- Robustezza

COLUSSI ERMES

www.colussiermes.it

Padiglione: 6 - Stand: E 018

IMPIANTO DI LAVAGGIO, SANITIZZAZIONE ED ASCIUGATURA DI FORME DI GRANA E PARMIGIANO



Settore di applicazione

Caseario

Descrizione

Impianti lava formaggi automatici ed altamente versatili, sono progettati e costruiti ad hoc per l'industria casearia, ideali per trattare forme come il grana e il gorgonzola.

Punti di forza

Capacità di lavaggio fino a 450 forme/ora - Asportazione dello sporco in tutti gli interstizi del prodotto senza alterare la superficie ed il marchio del consorzio - Ridottissima quantità di prodotto asportata pari a 80-150 grammi/forma - Capacità di lavare varie tipologie di formaggio

Specifiche tecniche

Struttura in acciaio inox con pannelli coibentati di forte spessore per prevenire la dispersione del calore - Programmi di lavaggio personalizzati, in base al tipo di formaggio e di sporco - Alte pressioni per la rimozione di ogni tipologia di residuo o sporco tenace - Sistema di asciugatura mediante la tecnologia sviluppata da Colussi Ermes in grado di combinare un'ottima capacità di asciugatura con il minimo consumo

DIMA

www.dima.it

Padiglione: 6 - Stand: I 030

FILATRICE IMPASTATRICE A VAPORE



Settore di applicazione

Caseario

Descrizione e punti di forza

La macchina filatrice impastatrice a vapore Dima è appositamente progettata e costruita per la cottura, l'impasto, la fusione e filatura di qualsiasi tipo di formaggio a pasta filata (mozzarella, pizza-cheese, mozzarella grattugiata, caciocavallo, string-cheese, kasar, provolone...), formaggi analoghi e preparazioni. La macchina è dotata di due codici controrotanti e indipendenti che consentono di lavorare cagliata fresca, cagliata industriale surgelata, cagliata vegetale e/o ingredienti alimentari e polveri. La sua speciale costruzione con il sistema di riscaldamento a vapore (diretto e indiretto) offre molti vantaggi nel processo di produzione del formaggio consentendo di ottenere prodotti di alta qualità e migliorare la resa. La filatrice impastatrice a vapore Dima è facile da usare, robusta e compatta ed efficiente. La filatrice impastatrice a vapore è fornita con il sistema di lavaggio automatico Cip e controllo automatico Plc.

GIARETTA ITALIA

www.giarettaitalia.it

Padiglione: 6 - Stand: B 011

GIARETTA ITALIA HYGIENIC SYSTEM



Settore di applicazione
Agroalimentare, farma&cosmesi, cliniche veterinarie, Ho.Re.Ca.

Descrizione e punti di forza

Sistema ingegnerizzato per garantire l'igiene del pavimento industriale nel tempo. G.i.h.s. conta il maggior numero di componenti certificati Haccp ed è stato progettato secondo le linee guida Ehedg. Garantisce igiene, resistenza e risparmio di denaro, acqua e tempo.

Specifiche tecniche

Il sistema pavimento Giaretta Italia® Hygienic System è composto da prodotti unici certificati antibatterici

e Haccp:

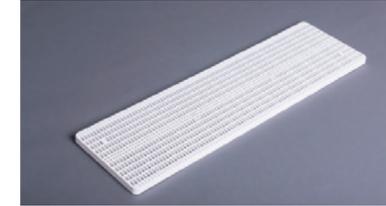
- G.I. Epoxy Bacteriostop®, la resina antibatterica e antifungina certificata
- Drenaggi Hygienic Pro in acciaio inox, gli unici al mondo certificati Haccp ed Ehedg
- Piastrelle certificate Haccp, antiscivolo e anticidico
- Rivestimento Klintech Gloss secondo la norma Haccp

IFT

www.iftmantova.com

Padiglione: 6 - Stand: J 036

COD. TGRA TAVOLA GRIGLIATA IN POLIPROPILENE



Settore di applicazione

Settore caseario, carne-salumi e alimentare

Descrizione e punti di forza

Tavola autoportante grigliata realizzata in polipropilene a norme Ce, igienica, robusta e che grazie alla sua grigliatura migliora le fasi di stagionatura dei formaggi e di raffreddamento dei prodotti alimentari.

Specifiche tecniche

Realizzata in materiale plastico a norme Ce e in quattro diverse misure:

- mm 1230x380x24sp
- mm 1230x230x24sp
- mm 1100x320x24sp
- mm 1100x380x24sp

LINEA FLESH

www.lineaflesh.com

Padiglione: 5 - Stand: E 059

DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI COPRISCARPE

Settore di applicazione

Qualsiasi tipo d'industria alimentare e camere bianche

Descrizione e punti di forza

È un concetto innovativo che semplifica le quotidiane operazioni di preparazione per i lavoratori e i visitatori all'interno dell'azienda. Facilissimo e rapido da usare, evita fastidiosi piegamenti perché non richiede l'utilizzo delle mani. Il display applicato è un metodo efficace per visualizzare immediatamente il numero di copriscarpe disponibili.

Si può scegliere fra 4 modelli di copriscarpe:

- Copriscarpe in Nylon
- Copriscarpe in Nylon Rinforzato
- Copriscarpe in Tessuto Non Tessuto
- Copriscarpe in Cpe anti-scivolo

E' molto resistente e occupa un minimo spazio, all'insegna di un ambiente in cui vigono l'igiene e l'ordine.

Specifiche tecniche

Alimentazione: 220V 50-60 Hz

Dimensioni: 63x31x75 cm

Peso netto: 18 kg



segue

IX

Sealed Air Food Care

SCOPRITE LA SICUREZZA SENZA COMPLICAZIONI

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

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

Per ulteriori informazioni, visitate www.gripandtear.com

CRYOVAC



COLIGROUP SPA (COLIMATIC)

www.colimatic.com

Padiglione: 2 - Stand: C 50

TERMOFORMATRICI COLIMATIC LINEA THERA



Settore di applicazione

Le linee di confezionamento a marchio Colimatic sono adatte a 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

Il gran numero di opzioni disponibili consente flessibilità in termini di dimensioni della confezione e output disponibili. Stampi e configurazioni sono studiati a seconda delle caratteristiche del prodotto e le richieste di mercato. Il cambio formato è intuitivo e veloce, grazie al sistema assistito di apertura delle campane superiori incernierate, riducendo sensibilmente i tempi di fer-

mo nella produzione. Il pannello di controllo touch-screen e il software personalizzato consentono una facile gestione e memorizzazione di tutti i parametri. Ogni linea può essere dotata di Li.s.a ®, un software brevettato per la gestione integrata della produzione. Le linee Thera hanno soltanto 10 mm di sfrido laterale, solo sul film di fondo. Il risultato è un risparmio notevole nel consumo di film. I componenti sono standard.

Specifiche tecniche

Produzione: fino a 30 cicli/minuto
Dimensioni macchina: personalizzate
Tecnologie disponibili: Atm, termoretraibile (shrink), skin, sotto-vuoto.

FERRARI SISTEMI SRL

www.ferrarisistemi.it

Padiglione: 2 - Stand: F 050

TR140 MACCHINA PORZIONATRICE/DISCATRICE PER FORMAGGI A PASTA DURA



Settore di applicazione

Lavorazione di formaggi a pasta dura

Descrizione e punti di forza

Evoluzione dell'ultracollaudata macchina Tr120. Le lame indipendenti consentono di incrementare la produttività di circa l'80% rispetto alla versione precedente.

Specifiche tecniche

- Alimentazione 380V trifase 50Hz
- Potenza installata 9Kw
- Alimentazione aria compressa 1000 l/min 6bar
- Ingombri 5100x1800xh2600
- Peso 3000kg c.ca

HAFLIGER FILMS

www.hafliger.it

Padiglione: 2 - Stand: H 032

FILM MONOMATERIALE BASE POLIETILENE

Settore di applicazione

Materiali per food packaging
Descrizione e punti di forza
Film per confezionamento alimentare composto al 100% da polietilene. Completamente riciclabile.

Specifiche tecniche

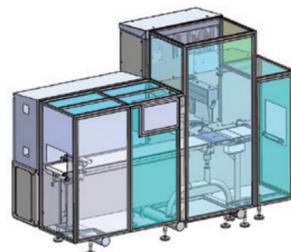
Film laminati e coestrusi disponibili in differenti spessori a differenti gradi di barriera. I film possono essere stampati con entrambi i sistemi di stampa rotocalco e flessografica.

GELMINI

www.gelminimacchine.com

Padiglione: 6 - Stand: I 012

TAGLIERINA AUTOMATICA MOD. ERA-2



Settore di applicazione

Formaggi teneri e semi-duri tipo (tagliato in blocchi) Emmental, Edamer, Cheddar, Gouda, Provolone, Feta

Descrizione e punti di forza

La costruzione della macchina, con nastri completamente a sbalzo e facilmente estraibili per il lavaggio, impedisce l'accumulo di residui di taglio sulla macchina, che finiscono nella zona sottostante in vasche di raccolta - Taglio con lama ad ultrasuoni - Sistema di visione, con scanner 3D - Collegamento per teleassistenza da remoto

Specifiche tecniche

- Potenza elettrica installata: 5 Kw a 380Volt trifase 50 Hz
- Alimentazione pneumatica: 6 bar
- Dimensioni max prodotto processabile in cm: 15 (altezza) x 25 (larghezza) x 120 (lunghezza)
- Produttività istantanea: 100 fette al minuto
- Produttività media: 80/85 fette al minuto, con prodotto lungo 120 e fette spessore 2 cm
- Dimensioni della macchina in cm: 220 (altezza) x 115 (larghezza) x 280 (lunghezza escluso nastro di alimentazione)
- Peso macchina: 1.500 kg

SCANSTEEL FOODTECH A/S

www.lazzariequipment.com

Padiglione: 6 - Stand: C 018

ESTRUSORE MGX 400



Settore di applicazione

Settore caseario

Descrizione e punti di forza

Dotato di una robusta codlea, estrude in un solo passaggio blocchi e forme di formaggio di qualsiasi dimensione, pezzi e rifili da affettato e resi di varia natura e forma. Funziona con ogni tipo di formaggio, anche duro e stagionato, ed è perfetto per le preparazioni di formaggi spalmabili. Riduce estrudendo tramite un filtro forato in acciaio inox, alla dimensione di 2,8mm presentando il prodotto sotto forma di spaghetti che possono essere avviati direttamente ad un emulsionatore o ai fusori. Il formaggio può essere estruso a qualsiasi temperatura, anche congelato. L'estrusore Mgx 400 è ideale anche per estrudere blocchi di burro congelato, innalzandone immediatamente la temperatura rendendolo malleabile per le lavorazioni successive.

Specifiche tecniche:

Disponibile in 3 versioni con diverse portate orarie, per estrudere da 8000 a 14000 Kg/ora di formaggio. Potenze codlea da 50kW a 90kW

STANDARD TECH IMPIANTI

www.standard-tech.it

Padiglione: 6 - Stand: 030

UNITA' FRIGORIFERE ECOFREDDO 100% CO2



Settore di applicazione

Tutto il settore alimentare, in particolare celle positive e a -25°C, condizionamento locali lavorazione, asciugatura/stagionatura salumi e formaggi

Descrizione e punti di forza

Totamente eco-compatibili, le nuove unita' ecofreddo® sono dotate dei piu' avanzati sistemi per il risparmio energetico e il recupero di calore. Sono costruite per funzionare all'esterno senza bisogno di locali tecnici.

Specifiche tecniche

Il funzionamento e' a bassa carica di sola co2. Sono progettate per essere trasportate anche in container per le spedizioni all'estero e la bassa rumorosità ne consente l'installazione vicino ai punti di utilizzo.

STALAM

www.stalam.com

Padiglione: 6 - Stand: C 026

SANOCROP+



Settore di applicazione

Disinfestazione e sanificazione di materie prime di origine agricola

Descrizione e punti di forza

Il processo è più rapido rispetto al riscaldamento convenzionale (da 3 a 10 volte a seconda dei casi), essendo sufficienti 3-5 minuti per salire da temperatura ambiente fino a 55-65°C (disinfestazione) e 7-10 minuti fino a 80-100°C (sanificazione). Un tempo di mantenimento della temperatura di uno o due minuti è sufficiente per garantire la mortalità al 100% anche delle specie di parassiti più resistenti al calore in tutte le loro fasi di sviluppo o per ottenere una riduzione di 2 o 3 log della conta totale dei batteri all'interno del prodotto. Le proprietà fisiche, chimiche, sensoriali e nutrizionali sono preservate al meglio. Per il trattamento di 1 tonnellata di prodotto sono richiesti circa 25 kWh (circa il doppio per un accurato processo di sanificazione), che si traducono in un costo di 2-4 Euro/ton.

FENCO FOOD MACHINERY

www.fenco.it

Padiglione 5 - Stand D 018

CUCINE INDUSTRIALI



Settore di applicazione

Settore alimentare

Descrizione e punti di forza

Per cucine industriali si intende una serie di macchinari che dalla materia prima permettono di produrre svariati prodotti in modo il più automatizzato possibile. Ciò permette di ottenere un prodotto qualitativamente ineccepibile ed elevate produttività minimizzando l'errore umano. Il cuore dell'impianto sono i cuocitori-miscelatori ovvero le macchine in cui vengono caricati i vari ingredienti per poi essere processati fino ad ottenere il prodotto finito. Il dosaggio dei componenti liquidi viene automatizzato con conta litri mentre i solidi vengono caricati vagonetti dosati. Nell'industria alimentare sono sicuramente le macchine più polyvalenti e flessibili disponibili.

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

SACCARDO ARTURO FIGLI

www.saccardo.com

Padiglione: 2 - Stand: G 026

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AUTOMATICA MOD. AS38-1500



Settore di applicazione

Unità di dimensioni industriali di grande produzione di carni rosse, salumi e formaggio.

Descrizione e punti di forza

Confezionatrice sottovuoto automatica a nastro ad alte prestazioni. La struttura, le movimentazioni e l'impianto pneumatico adottati, permettono un'ottimizzazione dei tempi di ciclo, un'elevata produzione oraria e una riduzione dei consumi. Perfettamente integrabile nelle linee produttive, possibilità di utilizzo con un singolo operatore o abbinata a sistemi di caricamento automatici. Personalizzabile e completamente adattabile a vari tipi di prodotto. Saldatura regolabile per la chiusura di ogni tipo di sacchetto ad uso alimentare, termoretraibile e non. Sanificazione e manutenzione facile e veloce. Pannello comandi touch screen a colori semplice ed intuitivo. Disponibilità alla connessione (anche wi-fi) alla rete aziendale per il monitoraggio di stato, produttività e funzioni diagnostiche.

Specifiche tecniche

N. 2 barre saldanti di 1500mm cad.
Distanza utile tra le barre 800mm

S.T.A.

www.stacque.com

Padiglione: 6 - Stand: K 036

STA.MBR. COMPACT



Settore di applicazione

Principalmente settore alimentare (piccoli caseifici, aziende vitivinicole ed aziende alimentari in genere)

Descrizione e punti di forza

Gli impianti di depurazione compatti modello Sta.Mbr.Compact sono forniti al cliente in monoblocco, ossia già completi della strumentazione, degli allacci idraulici ed elettrici per il corretto funzionamento. Grazie alla tecnologia Mbr (membrane bio reactor), che opera una separazione tra reflu depurato e fango attivo, questi impianti permettono di massimizzare le rese depurative e di dimezzare gli ingombri rispetto ad un impianto di trattamento biologico di tipo tradizionale. La taglia base dell'impianto compatto è composta da: locale tecnico, vasca di ossidazione, vasca membrane.

Specifiche tecniche

L'impianto è ampliabile con le seguenti possibilità:
• Creare nuove sezioni di impianto (predenitrificazione, accumulo fanghi attivi di supero, vasca di accumulo acque reflue da depurare, grigliatura)
• Aumentare la portata trattata

NOVASINA AG

www.novasina.ch/en/

Padiglione: 6 - Stand: F 06

NOVASINA LABMASTER NEO



Settore di applicazione

Alimentare, Nutraceutico, Farmaceutico, Cosmetico

Descrizione e punti di forza

Letture a 4 cifre decimali - Sensore elettrolitico resistivo esente da isteresi - Tracciabilità completa di tutte le operazioni secondo norme Gmp e Farma - Riconoscimento automatico del Sali di calibrazione con sistema Nfc - Display touchscreen da 7" - Tempi di analisi di molto ridotti Funzione di misura rapida <10 min - Conforme agli standard Aoac, Iso, Usp

Specifiche tecniche

- Range di misura 0,0300-1,0000 aw
- Regolazione della temperatura da 0-60 °C +/- 0,2 K
- Accuratezza +/- 0,0030 aw, +/-0,20 °C
- Riproducibilità +/- 0,0020 aw, +/-0,10 °C
- Autocalibrazione con riconoscimento dei sali con tecnologia rfid fino a 10 punti tra 0,04 a 1,00 aw,
- Registrazione completa di tutte le operazioni secondo standard cfr21 part 11
- Visualizzazione del grafico sullo schermo
- Funzione logger
- Limiti di allarme aw impostabili
- Avviso scadenza calibrazione impostabile
- Completo di: contenitori in plastica per campioni, conf. 50; Sal+11/33/58/75/84/97 % U.R. soluzioni sature per taratura ad umidità fissa in contenitore ermetico; software scaricabile gratuitamente dal sito del produttore; cavo seriale Rs 232 e Usb

SORDI IMPIANTI

www.sordi.com

Padiglione: 6 - Stand: I 018

PASTORIZZATORE LATTE VACCINO



Settore di applicazione

Produzione yogurt cremoso

Descrizione e punti di forza

Con una capacità di 15.000 l/h il pasteurizzatore lavora latte vaccino per la produzione di yogurt cremoso. La linea include uno scambiatore di calore a piastre da cinque sezioni che permette al prodotto di passare dai 4° C in entrata alla temperatura di pastorizzazione di 95°C fino alla temperatura di uscita di 45°C con una stima del recupero termico pari a circa il 90%. La sosta tubolare, parte integrante dell'unità di pastorizzazione, si presenta inclusa di copertura e permette al prodotto di "sostare" al suo interno per circa 300 secondi per assicurare una corretta e adeguata pastorizzazione. La sosta è lunga 7 metri ed è alta circa 2 metri con un'ampiezza di 800 cm.

SIREC

www.sirec.it

Padiglione: 6 - Stand: D 012

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN RESINA E KLINKER



Settore di applicazione

Industria (alimentare, metalmeccanico, chimico, farmaceutico, etc.)

Descrizione e punti di forza

Formulati in resina per i pavimenti e i rivestimenti destinati all'industria, fornendo un servizio "chiavi in mano". Per soddisfare tutte le richieste dei Clienti, Sirec ha inserito nella propria gamma anche la posa di pavimenti e rivestimenti in Klinker e Gres porcellanato, prodotti di qualità dei maggiori leader del settore. I pavimenti Sirec sono robusti, igienici, dalle alte prestazioni, forti e resistenti nel tempo, ovvero in grado di resistere a tutte le sollecitazioni chimiche e meccaniche che si riscontrano nelle condizioni d'uso.

BILANCIAMBI CAMPOGALLIANO SOC. COOP.

www.coopbilanciai.com

Padiglione: 2 - Stand: I 004

GALAXI



Settore di applicazione

Alimentare

Descrizione e punti di forza

Possibilità di totalizzazioni automatiche con emissioni etichette su stampanti dedicate - Layout etichette realizzabili dall'utilizzatore in autonomia - Applicazione etichette sopra al prodotto: in testa, di lato e a sigillo

Specifiche tecniche

- Portate: 3,6,12,15,20 kg
- Divisione: 1,2,5 g
- Pesata minima: 20g
- Fino a 70 pezzi al minuto
- Motorizzazioni opportunamente dimensionate per garantire un utilizzo prolungato
- Sistema di movimentazione elettroassistito del gruppo stampa di serie, con comando da touchscreen
- Facile intercambiabilità dei sistemi di applicazione etichetta a seconda del prodotto (braccio, pistone, Air Jet)
- I sistemi di trasporto sono conformi alle normative Fda, realizzati ad hoc per le diverse tipologie di prodotto, disponibili di varie lunghezze

TECNOSISTEM

www.tecnosistem.com

Padiglione: 11 - Stand: D 49

MACCHINE TERMOFORMATRICI PER CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO E IN ATMOSFERA PROTETTIVA



Settore di applicazione

Alimentare

Descrizione e punti di forza

Soluzioni strategiche di confezionamento. 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: la soluzione perfetta per le aziende più esigenti e per gli ambienti di lavoro più aggressivi come le industrie casearie, ittiche e i salumifici.

F.LLI CUOMO

www.cuomoind.it

Padiglione: 5 - Stand: H 047



AGGRAFFATRICE A SCATOLA ROTANTE A TESTA REGOLABILE A 10 TESTE

Settore di applicazione

Macchinari per l'industria conserviera

Descrizione e punti di forza

Macchina progettata esclusivamente per la chiusura di scatole cilindriche di materiale metallico. Mono-bracci che supportano le rotelle di aggraffatura, mandrini superiori e gruppi pistoni inferiori. Produzione di 1000 scatole al l'.

UNIMAC-GHERRI

www.unimac-gherri.com

Padiglione: 5 - Stand: E 048

RIEMPITRICE LINEARE A PISTONI MOD. PF-6L



Settore di applicazione

Food - Beverage

Descrizione e punti di forza

Macchina con design igienico. La zona di riempimento ridotta al minimo facilita la sanificabilità. L'accessibilità alla macchina è massima. E' dotata di riempimento dal fondo per prodotto schiumogeni. Il controllo del dosaggio è elettronico.

Specifiche tecniche

- La gamma comprende modelli da 4 a 6 teste, costruiti interamente in acciaio inox
- Serbatoio di alimentazione in Aisi 316.
- Unità di riempimento pistone/cilindro doppio, per vasi/bottiglie/barattoli con capacità da 20 a 1100 ml (riempimento di porzioni monodose)
- Dosaggio gestito elettronicamente per garantire miglior precisione e controllato da pannello di comando touch screen
- Vasche di raccolta e recupero lavaggi integrate nella struttura
- Sistema di sollevamento e riempimento dal fondo gestito elettronicamente
- La valvola di dosaggio prodotto è dotata di movimento pneumatico per evitare sgocciolamenti
- Sistema di alimentazione contenitori comandato elettronicamente
- Quadro elettrico integrato

ARIOLI AFRO
SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960



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



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



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

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

INARRESTABILE PACKAGING

Con un fatturato di 7,85 miliardi di euro, il settore si conferma uno dei più dinamici in Italia. I macchinari per il food and beverage trainano le vendite. Insieme all'export, che rappresenta il 78,9% dei ricavi del comparto.

Di Elisa Tonussi

Un'ottima annata. Lo può ben affermare Ucima. I risultati del 2018 non potevano essere migliori. Secondo la Settima Indagine Statistica Nazionale dell'Unione dei costruttori italiani di macchine per il packaging, il settore cresce nove volte più velocemente del Pil italiano. Infatti il comparto delle macchine automatiche non ha mai smesso di crescere dal 2001, segnando un tasso di crescita composto anno su anno del 4,4%, con un aumento del valore da 10,9 milioni a 22,6 milioni di euro. Si conferma, dunque, uno dei settori più dinamici in Italia. Tanto da competere per la leadership europea con la Germania, sia per mercato che per livello di tecnologie, visto che genera un quarto delle esportazioni di macchine.

Nonostante i risultati promettenti, Enrico Aureli, presidente di Ucima, non si sbilancia nel fare previsioni. "La battuta d'arresto registrata nei primi tre mesi dell'anno nella raccolta ordini ci fa essere molto prudenti nel far previsioni sull'anno in corso, anche in considerazione della volatilità in essere nei vari mercati e il continuo cambiamento delle condizioni geo-politiche in molti Paesi", dichiara Aureli. "Visto il miglioramento nella raccolta ordini nel secondo trimestre, prevediamo però il mantenimento degli ottimi livelli di business raggiunti lo scorso anno o un lieve incremento".

Una panoramica del settore

Pubblicata a giugno, la Settima Indagine Statistica Nazionale è una vera e propria panoramica del settore delle macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio. Il rapporto fornisce un'analisi completa sulle aziende, la segmentazione per classi di fatturato, i tipi di macchinari venduti e i mercati di destinazione, oltre alla penetrazione estera. Sono 631 le aziende analizzate, rappresentanti del frammentato universo delle macchine per il packaging, di cui beneficiano vari settori: il food and beverage, il cosmetico, il chimico e altri.

Fatturato 2018 a +9,4%

Il 2018 si è chiuso con un fatturato di 7,85 miliardi di euro: in aumento del 9,4% rispetto all'anno precedente. Con il settore alimentare a trainare le vendite, seguito dalle bevande e dalla categoria 'altro', vale a dire tissue e tabacco, che hanno subito una riduzione delle vendite in Italia del 14,6%, unica area in calo. Oltre metà del fatturato è realizzato da sole 27 aziende, a dimostrazione che il mercato nostrano è formato da una costellazione di medie

e piccole imprese, dislocate principalmente in Emilia Romagna, tra Milano e Rimini. Rappresentano il 63,6% delle entrate del settore e impiegano il 50% della forza lavoro. Lombardia, Veneto, Piemonte e Toscana seguono la capolista. Il packaging primario realizza la fetta più grande di fatturato, con le macchine riempitrici e dosatrici, le formatrici-riempitrici-chiuditrici (Ffs) e termoformatrici.

Il food & beverage traina le vendite

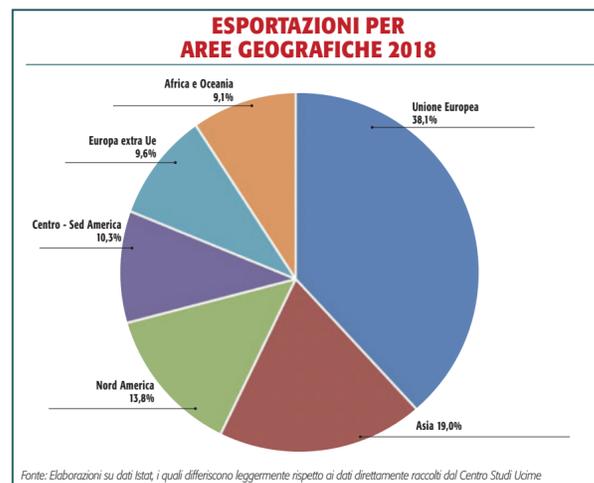
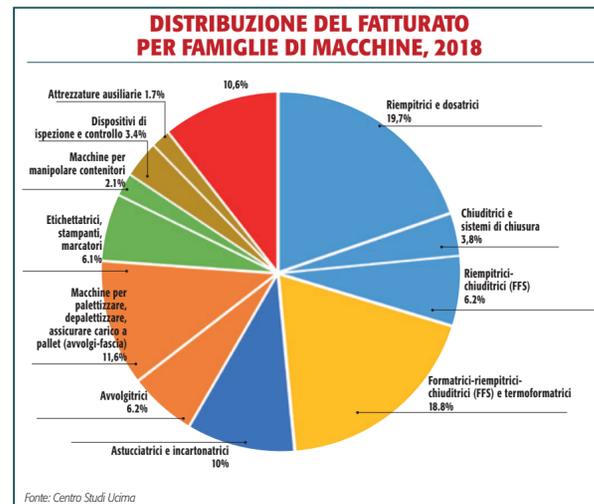
Analizzando l'impatto sul fatturato dei diversi settori clienti, il food and beverage occupa saldamente la prima posizione, totalizzando il 55,3% delle entrate del settore, in crescita del 15% rispetto all'anno precedente. In particolare modo, il settore alimentare assorbe il 29,2% del fatturato e le bevande il 26,1%, con una quota di export rispettivamente del 72% e dell'82%. Segue la categoria 'altro' (tabacco, tissue, ecc.), con il 20,1% del fatturato, e il farmaceutico (17,3%). Mentre, il settore chimico e della cura personale sono il fanalino di coda. In Italia, crescono maggiormente le vendite al settore alimentare, mentre l'aumento delle esportazioni è trainato dal segmento non-food. Con il settore farmaceutico in testa, a +15,1% rispetto al 2017.

Export, punto di forza del settore

Ancora una volta, le esportazioni dominano le vendite del settore. Infatti, il 78,9% del fatturato del comparto, pari a 6.205 milioni di euro, è generato sui mercati esteri. L'export delle aziende aumenta proporzionalmente alla loro dimensione e fatturato: più grande è l'impresa, maggiore è la propensione all'export.

Le Pmi, che costituiscono oltre il 60% delle realtà del comparto, vendono dal 50% al 70% delle proprie macchine su mercati esteri. Mentre le grandi imprese destinano all'export oltre l'80% della loro produzione. L'Unione Europea è il primo mercato di destinazione e assorbe il 38,1% del fatturato, in aumento del 7,6% rispetto al 2017. Più in dettaglio, l'Italia esporta principalmente in Francia, Germania, Spagna e Regno Unito.

L'Asia si classifica seconda tra le destinazioni, nonostante un calo dell'8% rispetto al 2017. Mentre il Nord America registra una sorprendente crescita del 15% e guadagna la terza posizione. Come nel mercato nazionale, le macchine riempitrici e dosatrici sono le maggiormente richieste, seguite dalle formatrici-riempitrici-chiuditrici (Ffs) e termoformatrici.



RIPARTIZIONE PER AREE DELLE ESPORTAZIONI

	2017	2018	Var.% 18/17
Unione Europea	1.905.656	2.050.886	7,6%
Asia	1.112.999	1.024.038	- 8%
Nord America	592.571	741.351	25,1%
Centro-Sud America	532.826	552.713	3,7%
Europa extra-UE	515.409	518.656	0,6%
Africa e Oceania	439.555	492.145	12%
TOTALE	5.099.016	5.379.791	5,5%

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

COMPOSIZIONE DEL FATTURATO PER SETTORI CLIENTI, 2017-2018

	Fatturato Italia			Fatturato estero			Fatturato totale		
	2017	2018	Var. %	2017	2018	Var. %	2017	2018	Var. %
Food	556.272 (37.1%)	636.725 (38%)	14.5%	1.618.695 (28.4%)	1.656.276 (26.7%)	2.3%	2.174.967 (30.2%)	2.293.002 (29.2%)	5.4%
Beverage	318.347 (21.2%)	367.347 (22.2%)	15.3%	1.542.882 (27.1%)	1.686.092 (27.2%)	9.3%	1.861.369 (25.9%)	2.053.439 (26.1%)	10.3%
Farmaceutico	228.227 (15.2%)	287.291 (17.3%)	25.9%	931.847 (16.4%)	1.072.801 (17.3%)	15.1%	1.160.074 (16.1%)	1.360.092 (17.3%)	17.2%
Cosmetico	71.809 (4.8%)	72.443 (4.4%)	0.9%	200.357 (3.5%)	211.671 (3.4%)	5.6%	272.166 (3.8%)	824.114 (3.6%)	4.4%
Chimico	64.722 (4.3%)	73.719 (4.4%)	13.9%	193.011 (3.4%)	217.232 (3.5%)	12.5%	257.733 (3.6%)	290.951 (3.7%)	12.9%
Altro (tissue, tabacco, ecc.)	260.569 (17.4%)	222.483 (13.4%)	- 14.6%	1.203.520 (21.2%)	1.361.214 (21.9%)	13.1%	1.464.089 (20.4%)	1.583.697 (20.1%)	8.2%
TOTALE	1.500.086	1.660.009	10.7%	5.690.312	6.205.285	9%	7.190.398	7.865.294	9.4%

Fonte: Centro Studi Ucima

*i bambini lo sanno già...
il packaging con la Rosa fa la differenza*



HALL 7 Stand A20 - B21
05 - 09 Ottobre 2019



www.esseoquattro.it



La sede di Inalpi a Moretta (Cn)



Una foto dell'interno dello stabilimento

La filiera corta di Inalpi

I prodotti dell'azienda, tra cui latte in polvere e burro, sono realizzati solo con materia prima piemontese, controllata e certificata. E sono disponibili in un'ampia gamma di formati, in grado di accontentare dai piccoli artigiani alle grandi industrie.

Una storia di oltre 50 anni, all'insegna dell'innovazione e del servizio al cliente, nel rispetto dei fornitori. È quella di Inalpi, azienda lattiero casearia con sede a Moretta, in provincia di Cuneo.

La politica aziendale, infatti, è da sempre incentrata sull'innovazione in ogni suo aspetto e declinazione. Elemento fondamentale che nel 2010 ha portato alla creazione, per la prima volta in Italia, di una filiera corta, controllata e garantita, e di un protocollo per la regolamentazione del rapporto tra allevatori e aziende. Un progetto nato in collaborazione con Ferrero e con il supporto dell'Università di Piacenza e che - coinvolgendo produttori, aziende e distributori - ha definito un algoritmo per determinare, in modo chiaro e trasparente, il prezzo del latte. Questo sistema consente anche di creare pianificazioni, progettazione e percorsi formativi, oggi sviluppati da Inalpi per tutti i suoi conferitori.

Il latte in polvere

Sempre nel 2010 avviene la svolta, con l'avvio dell'impianto di polverizzazione. Un'idea innovativa e perfino coraggiosa, vista l'incombente crisi industriale di quegli anni, che, invece è diventata autentico punto di forza. Tramite la filiera, viene fatto conferire in stabilimento, e quindi lavorato, solo latte con caratteristiche organolettiche superiori, frutto di un territorio unico e generoso: il Piemonte. Una preziosa materia prima per l'attività di Inalpi, che viene processata entro 24 ore dal suo arrivo, proprio per preservarne freschezza e genuinità.

Il latte in polvere Inalpi, standardizzato in grasso e proteine, è ottenuto per semplice essiccazione del latte fresco, nelle torri di sprayatura aziendali. Si presenta di colore bianco avorio, con un profumo e un sapore che sono gli stessi del prodotto fresco. L'offerta prevede sia la versione intera sia quella parzialmente scremata, con confezioni da 1 chilo, da 25 chili, la

Big Bag da 1.000 chili e cisterne, oltre al più recente formato da 300 grammi, ideale per le piccole realtà artigianali quali pasticcerie, cioccolaterie e gelaterie. Una completezza di pezzature che ben si adatta alle esigenze di qualsiasi fascia di professionisti, dai piccoli artigiani alla grande industria.

Molte sono le peculiarità del Latte in polvere Inalpi: è pratico, allo stato secco si conserva a lungo e, ricondotto allo stato liquido, ha le stesse caratteristiche organolettiche, nutrizionali, il profumo e il buon sapore del latte fresco piemontese, garantendo un prodotto sempre fresco e sicuro. Inoltre, come tutti i prodotti dell'azienda di Moretta, è garantito, perché sottoposto ad accurati e verificati controlli in tutte le fasi di raccolta e lavorazione.

Il severo protocollo, studiato con l'Università di Agraria di Piacenza e sottoscritto da più di 400 conferitori, ha di fatto rivoluzionato il concetto d'acquisto della materia prima: il latte viene remunerato in base alla qualità e non alla quantità. Un contratto di durata triennale, che garantisce quindi continuità, e impone la verifica di molteplici parametri, come il benessere animale, l'alimentazione, la pulizia della stalla, ma anche l'impatto ambientale e la sostenibilità dell'allevamento. Tutti fattori essenziali per ottenere un prodotto straordinario. L'innovazione passa quindi anche attraverso gli allevatori: Inalpi effettua puntuali controlli in ogni stalla, attraverso ispettori che forniscono punteggi e suggeriscono soluzioni migliorative. Questa complessa e impegnativa formula ha avuto l'approvazione delle organizzazioni sindacali, del mondo cooperativo e agricolo, di alcune associazioni animaliste, ma soprattutto dei consumatori.

Il burro

La produzione industriale dell'azienda non si ferma però al latte in polvere, ma comprende molti altri prodotti. Uno dei principali è il burro, prodotto da panna

fresca di centrifuga proveniente da latte 100% piemontese, nelle formulazioni: Burro Tradizionale 82% di grassi, Burro Chiarificato 99,8% di grassi e Burro Cristallizzato ed estruso. Oggi Inalpi, con una produzione annua di oltre 10mila tonnellate, è tra i principali produttori italiani e fornisce sia la grande industria dolciaria, sia gli artigiani del settore che condividono la ricerca di eccellenza e qualità. Il raggiungimento di un traguardo così importante non è casuale, ma frutto di un lavoro che si è sviluppato nel tempo, di investimenti mirati e di una programmazione attenta che si concretizza nell'ampio ampliamento dello stabilimento, avviato nel 2017, il cui progetto ha incluso anche il potenziamento dell'area dedicata alla cristallizzazione del burro. Un'iniziativa rilevante, finalizzata all'accrescimento dell'offerta, per creare un burro che sempre più sia in grado di soddisfare le esigenze del mercato 'bakery' per la produzione di biscotti, dolci, prodotti da forno, pasticceria, gelato e cioccolato. Un prodotto con caratteristiche del tutto innovative, che si presta a un'ampia gamma di lavorazioni, talvolta anche estremamente ricercate. Studio e innovazione sono anche applicati nell'ambito del confezionamento, per rispondere alle richieste del professionista e della grande industria: dalle 25 tonnellate sfuse consegnate in cisterna, alle bag in box da 1.000 chili, dalle confezioni da 25 e 10 chili, a quelle da 1 chilo oppure 250 grammi.

Anche in questo settore il prossimo futuro riserva interessanti novità, come il confezionamento di prodotto con solo involucro primario, eliminando quindi i cartoni da imballo. Un passaggio impor-

tante, che vuole essere testimonianza di attenzione verso i propri clienti, ma anche verso temi a più ampio respiro come quelli ambientali e del trattamento rifiuti.

Il centro InLab Solution

Il futuro per Inalpi passa anche attraverso la ricerca e lo sviluppo: nel gennaio 2019 è nato infatti InLab Solution, centro ricerca e qualità Inalpi che si occupa di questi temi per identificare prodotti con caratteristiche innovative, applicabili a situazioni diverse e in grado di supportare l'ampia gamma di richieste del settore industriale e di quello artigianale. Un primo passo verso un obiettivo a medio termine, che sarà naturale estensione di un lavoro portato avanti da tempo. La via attraverso cui il burro e il latte in polvere Inalpi, insieme a tutti gli altri prodotti dell'azienda, potranno continuare a ricevere importanti consensi, non solo sul territorio nazionale, ma anche oltreconfine, diventando referenze di eccellenza in Europa e nel mondo.

Irene Galimberti



Cartone ondulato: l'imballaggio che piace al food

I dati Gifco certificano il successo di questa tipologia di packaging, sostenibile e quasi totalmente riciclabile. Nel 2018 l'industria italiana ne ha prodotte 3,9 milioni di tonnellate, per un valore del comparto di 4 miliardi di euro. Il 62% viene utilizzato da aziende dell'alimentare.

Continua a crescere la filiera italiana del cartone ondulato. E, di pari passo, cresce anche l'apprezzamento delle aziende del settore alimentare verso questa tipologia di imballaggio. I dati diffusi da Gifco, Gruppo italiano fabbricanti cartone ondulato, dicono che nel 2018 la produzione in peso è stata pari a 3,9 milioni di tonnellate, con una crescita del 2,5% sul 2017. Parlando in termini di superficie, la crescita è ancora più evidente: si parla di oltre 7 miliardi di metri quadrati di cartone ondulato prodotti nel corso dell'anno, contro i 6,75 miliardi del 2017 (+3,62%): equivalgono all'estensione territoriale dell'Australia. Il settore in Italia vale 4 miliardi di euro.

Si tratta di uno degli imballaggi più 'green' sul mercato: il cartone ondulato è 100% naturale e riciclabile (nove imballaggi su dieci vengono recuperati ogni anno), duttile, resistente ed estremamente versatile, adatto a contenere gli alimenti e ideale per le spedizioni. E il mercato oggi è trainato proprio dalla crescita del settore food e dalla spinta dell'e-commerce. Ma non solo. "Negli ultimi sei anni il comparto italiano del cartone ondulato ha registrato una crescita produttiva costante, sia in termini di superficie che di peso, lasciandosi definitivamente alle spalle il periodo di crisi produttiva concomitante alla grande crisi economica mondiale", ha commentato Amelio Cecchini, presidente di Gifco. "Questo trend positivo è la conferma che il cartone ondulato è un veicolo fondamentale per l'industria italiana, packaging green per eccellenza, ideale per la spedizione dei beni acquistati online, con un ruolo fondamentale nella valorizzazione dell'export e nella competitività del prodotto made in Italy".

Oggi, nel nostro Paese, il 91% della produzione di imballaggi in cartone ondulato è realizzata dalle aziende associate a Gifco: complessivamente nel 2018 hanno prodotto 6,4 miliardi di metri quadrati di cartone ondulato, segnando una crescita dell'1,3% sul 2017.

Italia leader nella produzione

L'Italia si conferma Paese leader nella produzione di cartone ondulato a livello europeo, seconda solo alla Germania, che nel 2018 ha prodotto 7,9 miliardi di metri quadrati di materiale da imballaggio (+0,6%), mentre Francia e Gran Bretagna sono rispettivamente il terzo e quarto produttore europeo in termini di volumi. Guardando alle aree geografiche del nostro Paese, anche nel 2018 Lombardia ed Emilia Romagna-Marche risultano le macro aree più produttive, superando entrambe il miliardo e mezzo di metri quadri prodotti. In termini percentuali spiccano le ottime performance delle macro aree Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta, Lombardia e Sud-Isole, riconducibili anche all'apertura nello stesso anno di nuovi

impianti per la fabbricazione di cartone ondulato e imballaggi in cartone ondulato. Si registra invece una costante perdita di quote di mercato in Toscana, dove il trend negativo dura ormai da diversi anni e che nel 2018 ha registrato un calo produttivo del 5,77% rispetto all'anno precedente.

Il successo nel food

Guardando ai settori merceologici, l'alimentare (ortofrutta, prodotti freschi e lavorati, bevande, pesci, carni e polli) si conferma il maggior mercato di sbocco per il cartone ondulato: nel suo complesso il settore food nel 2018 cresce di quasi due punti percentuali sul 2017, raggiungendo una quota di mercato del 62,1%. Il non food (elettrodomestici, edilizia, industria metalmeccanica, farmaceutica, arredamento, igiene, cosmesi, pulizia per la casa) di conseguenza, perde quote di mercato scendendo al 37,9%. Nell'analisi dei settori merceologici va segnalata quest'anno l'introduzione della voce 'e-commerce', un settore in crescita e che offre interessanti opportunità al comparto italiano del cartone ondulato, con una quota di mercato che nel 2018 si attesta al 2,2%.

L'imballaggio amico dell'ambiente

Il cartone ondulato, per sua natura, è uno dei materiali da imballaggio più sostenibili, guardando il mercato nella prospettiva dell'economia circolare. Il macero ritorna nel ciclo produttivo e in Italia rappresenta ben l'80% della materia prima impiegata per la produzione di cartone ondulato. Il restante 20% è costituito da fibre vergini, provenienti da foreste gestite in modo responsabile e controllato, con piani di riforestazione superiori a quelli di taglio: per ogni albero tagliato per produrre cellulosa ne vengono piantati mediamente tre, come attestato dalle certificazioni internazionali Pefc e Fsc ottenute dalla filiera italiana del cartone ondulato.

Non solo. Negli anni l'impegno dei produttori associati a Gifco si è concentrato progressivamente sulla riduzione dell'impiego di materie prime: il peso medio del cartone ondulato nel 2018 è di 555 grammi per metro quadro (erano 561 grammi nel 2017). "Dal 2000 ad oggi il peso medio del nostro packaging è diminuito di 50 gr/mq, grazie a carte sempre più performanti fornite dai produttori di carta e grazie alla continua evoluzione tecnologica delle macchine per il converting", sottolinea Amelio Cecchini, presidente di Gifco. "In questo modo le prestazioni tecniche dell'imballaggio vengono comunque garantite e le aziende fabbricanti di cartone ondulato riescono ad essere più performanti sul piano della competitività e della sostenibilità ambientale".

Francesca Radaelli

La "stangata" dell'Antitrust. E la risposta di Gifco

L'Autorità garante della concorrenza infligge una multa di 287 milioni di euro alle aziende del cartone ondulato. Ma l'associazione di categoria non ci sta.

Nel mese di agosto l'Antitrust ha sanzionato con una maximita da 287 milioni di euro le principali imprese produttrici di cartone ondulato, riconosciute colpevoli insieme alla loro associazione di categoria "di intese distorsive della concorrenza volte a distorcere le dinamiche concorrenziali rispettivamente nel mercato dei fogli in cartone ondulato e nel mercato degli imballaggi in cartone ondulato". L'istruttoria, per la quale l'Autorità si è avvalsa della collaborazione del Nucleo Speciale Antitrust della Guardia di Finanza, è stata avviata in seguito all'invio di una segnalazione dell'associazione di categoria degli scatolifici non verticalmente integrati (Acis) e alla presentazione di una domanda di clemenza (leniency) da parte delle società del gruppo DS Smith. In particolare, per quanto concerne il mercato della produzione e commercializzazione di imballaggi in cartone ondulato, l'Autorità ha sanzionato le imprese per un totale complessivo di circa 178 milioni di euro, dopo aver accertato che le società hanno posto in essere tra il 2005 e il 2017 un'intesa continuata nel tempo volta a ripartire il mercato e a definire in comune i prezzi di vendita ed altri parametri commerciali, quali i termini di pagamento. Le aziende interessate dal provvedimento sono state: Smurfit Kappa Italia, DS Smith Holding Italia, DS Smith Packaging Italia, Toscana Ondulati, International Paper Italia, Sandra, Saica Pack Italia, Mauro Benedetti, Ondulati ed Imballaggi del Friuli, Scatolificio Idealkart, Laveggia, Scatolificio Laveggia, Allibox Italia, Innova Group, Innova Group - Stabilimento di Caino, Toppazzini, Sada Partecipazioni, Antonio Sada & Figli, ICO Industria Cartone Ondulato, ICOM, Grimaldi, Ondulato Piceno, MS Packaging, Pro-Gest, Trevikart, Ondulati Maranello, nonché l'associazione di categoria Gifco che ha immediatamente diffuso una nota in cui dichiara la propria estraneità ai fatti contestati. "Nonostante le evidenze incontrovertibili fornite a questo proposito durante l'istruzione del caso e nonostante la piena collaborazione offerta all'Autorità", si legge nella nota, "spiace constatare che l'Agcm abbia mantenuto il suo impianto accusatorio anche con riferimento alla pretesa partecipazione del Gifco nel presunto illecito". L'associazione rimarca che molte imprese coinvolte hanno fornito, durante il procedimento, evidenze in contrasto con l'impianto accusatorio e con le dichiarazioni rese dalle imprese cooperative, lamentando la poca ricettività dell'Autorità "forse a causa del pregiudizio favorevole che sempre mostrano le autorità di concorrenza per le dichiarazioni delle imprese cooperative, pur spesso tra loro in contraddizione e mirate al conseguimento di importanti benefici sulle possibili sanzioni". E aggiunge "lascia inoltre perplessi che, dopo oltre due anni dall'inizio del procedimento e numerosi rinvii, l'Agcm abbia emesso la sua sentenza il 7 di agosto, quando le imprese sono presumibilmente ad operatività ridotta e quindi in difficoltà nella gestione delle relazioni con i propri stakeholders". L'associazione auspica infine che "la verità dei fatti, per l'associazione e per le imprese coinvolte, possa essere ristabilita dal Tar, insieme ad una più equa e sostenibile misura delle eventuali sanzioni".



Gelmini – Cantarelli Spa: un binomio d'eccellenza

Un progetto di filiera e la partnership tra le due aziende parmensi. L'obiettivo: realizzare un nuovo magazzino di stagionatura. All'insegna di tracciabilità e automazione per garantire qualità ed efficienza.



Precisione. Efficienza. Esperienza. Parole chiave della storia di Gelmini, azienda parmense leader nel mercato delle macchine da taglio per formaggi a pasta dura. Nel settore dal 1985, la ditta è costantemente impegnata nell'evolvere le proprie tecnologie. E nel realizzare linee complete per la lavorazione del formaggio sempre più affidabili sotto il profilo meccanico. La cui precisione consente di rispettare i parametri qualitativi della materia prima. È per questo che Gelmini partecipa al pool di aziende coinvolte in un progetto di filiera per preparare nuovi mercati.

Il progetto MyCheese

Collaborando con le altre aziende del pool, Gelmini contribuisce a realizzare un brand per promuovere un progetto di gestione automatica di un magazzino di stagionatura, attraverso la creazione di una filiera industriale con produttori di attrezzature e macchine complementari. Oltre che stringendo partnership con le altre aziende del pool per migliorare il proprio prodotto. Nel contesto del progetto, Gelmini svolge attività di realizzazione e costruzione di macchine con sistema di taglio a ultrasuono.

La partnership con Cantarelli Spa

Nasce così il binomio Gelmini - Cantarelli Spa. Azienda di Parma, che dal 1876 produce Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Prosciutto di Parma. Una partnership che ha l'obiettivo di contribuire a realizzare il progetto di un nuovo magazzino di stagionatura, abbattendo i costi di produzione e riducendo quelli della manodopera. In collaborazione con alcuni costruttori locali, fornitori di componenti per la realizzazione dei processi di automa-

zione e gestione magazzino. Grazie alla struttura di Cantarelli, associata alle certificazioni di controllo, Gelmini potrà proporsi sui mercati italiani ed esteri con un prodotto di altissima qualità e con un'immagine di alto livello.

I brevetti Cantarelli

Nuove tecnologie e rispetto della qualità del prodotto. Grazie ai due brevetti depositati dalla Cantarelli spa, è possibile sviluppare nuove tecnologie di gestione, movimentazione e rintracciabilità automatizzata delle forme, preservando, al tempo stesso, la qualità della stagionatura del prodotto che solo un magazzino di stagionatura tradizionale può garantire.

Tracciabilità del prodotto

I magazzini di stagionatura Cantarelli sono un ambiente ideale. Grazie a cui vengono esaltate tutte le caratteristiche

organolettiche del parmigiano reggiano. L'ambiente, infatti, rispetta le tradizionali concentrazioni di formaggio e il necessario equilibrio tra umidità e temperatura, fondamentali per mantenere il prodotto nella migliore condizione di corretta maturazione. Ottimizzando le caratteristiche climatiche del territorio in cui sorge il magazzino, che è integrato con impianti di climatizzazione non invasivi. Non solo. Un prodotto eccellente deve anche essere sicuro. Per questo motivo, è nato il progetto MyCode, per la rintracciabilità della singola forma: un sistema di marcatura appositamente studiato e brevettato dalla Cantarelli Spa. Dalla sua produzione, in ogni momento, il codice di marcatura consente di sapere dove si trova la forma. E di selezionare il prodotto per giornata di produzione, così da poter anticipare la vendita di una determinata stagionatura di circa un

me. Inoltre, permette di effettuare controlli anticongestione e controlli automatici di corrispondenza di stagionatura, evitando, di conseguenza, il rischio di errori che potrebbero determinare frode in commercio. Viene, in questo modo, garantito al cliente un prodotto con stagionatura certificata e tracciata.

Automazione MyCheese

Il sistema di marcatura MyCode brevettato ha aperto a Cantarelli Spa nuove strade e possibilità in tema di automazione. È stato dunque sviluppato un processo di automazione all'interno di un prototipo di magazzino convenzionale, con spazi più automatici. A sua volta brevettato. L'utilizzo di sistemi informatici permette di ricorrere a software per gestire tutte le attività esistenti. In questo modo, è possibile effettuare spostamenti di massa delle merci anche in orari notturni o non presidiati, grazie allo sviluppo di appositi macchinari. E programmare le attività, svolgendone più di una contemporaneamente. Oltre a sfruttare maggiormente i posti forma disponibili in magazzino e avere zone distinte destinate a prodotti diversi. Il layout brevettato è flessibile e permette, oltre a quella automatica, la contemporanea gestione tradizionale del magazzino, garantendone la massima produttività. La parola chiave, dunque, è efficienza. E investe ogni aspetto della produzione della forma: la lavorazione, la stagionatura, i controlli, gli spostamenti e la gestione degli inventari. Garantendo all'azienda il pieno controllo della merce. Da cui, inevitabilmente, derivano sostanziali miglioramenti qualitativi del prodotto finale.

Elisa Tonussi



Meno plastica? Più fatturato!

Secondo i dati Ipsos le aziende che investono in packaging sostenibile guadagnano una maggiore 'brand reputation' e incrementano le vendite. Conquistando i cuori e, soprattutto, il portafoglio degli italiani. Che si dimostrano sempre più attenti all'impatto ambientale dei propri consumi.

Il 68% dei cittadini italiani è disposto a pagare di più per un prodotto o servizio se l'azienda che lo fornisce mette in atto politiche ambientali serie e rigorose. L'83% consiglierebbe un'azienda di questo tipo a chi è in cerca di lavoro. Un ulteriore 83% sarebbe pronto ad affidarle i suoi risparmi o investirvi del denaro. E addirittura il 90% la sceglierebbe come fornitura di prodotti e servizi. Sono alcune delle conclusioni del primo studio realizzato dalla società di ricerche di mercato Ipsos sul tema degli imballaggi in plastica. I risultati sono stati ottenuti incrociando i dati di diverse indagini di mercato condotte dall'istituto su tematiche quali Corporate social responsibility (Csr) e sostenibilità ambientale. Il report è stato diffuso con un titolo che dice già tutto: "Alla vigilia di una nuova era plastic free".

Una nuova consapevolezza

I numeri ottenuti attraverso il sondaggio condotto da Ipsos mettono nero su bianco una realtà oggi ben percepibile, ma che ancora non era stata 'misurata' in modo così approfondito, analizzando anche gli effetti sulle dinamiche di mercato. È indubbio infatti che negli ultimi tempi si sia manifestata una forte presa di coscienza collettiva sulle tematiche legate all'ambiente. Secondo lo studio, ben l'80% degli italiani dichiara di avere il timore di essere alle soglie di un vero e proprio disastro ambientale, tanto che negli ultimi quattro anni l'attenzione e la volontà di apprendere nozioni specifiche in materia ambientale è cresciuta del 65%. È cresciuta, così, anche la convinzione che ogni singolo individuo incida fortemente sull'ambiente. Sempre più spesso le persone sono portate ad adottare uno stile di vita attento e rispettoso, si dimostrano sensibili all'impatto delle proprie scelte di

consumo, più inclini al sacrificio personale (impegnandosi per esempio per il risparmio della carta, il riciclo di oggetto di uso comune in plastica) e disposte ad affrontare anche un sacrificio economico. Il 20% degli italiani dichiara di adottare abitualmente comportamenti sostenibili.

Plastica sotto accusa

L'allarme dell'opinione pubblica sullo stato di salute del pianeta punta il dito su un colpevole ben preciso: la plastica.

Complici anche le impietose immagini diffuse dai media, il 50% degli italiani pensa che l'impatto ambientale degli imballaggi in plastica sia un problema molto serio, mentre il 46% lo ritiene "solo" un problema, che esiste ma può essere risolto (per il 26%) oppure che esiste perché ora la plastica non è adeguatamente riciclata (per il 20% degli italiani). Solo l'1% considera il dibattito sulla plastica frutto di allarmismi inutili.

Il ruolo delle aziende

Quel che è certo è che oggi le aziende devono parlare a un consumatore più attento e sensibile al tema della sostenibilità. E esse stesse vengono valutate anche in base ai loro comportamenti e prese di posizione su questioni legate alla tutela dell'ambiente. Tanto è vero che alla domanda "Chi ha la responsabilità di trovare una soluzione per ridurre la quantità di materiale utilizzato nelle confezioni di prodotti venduti?", ben il 39% degli italiani pensa sia dovere proprio delle aziende che producono e vendono prodotti di largo consumo. E il 52% esprime il desiderio di trovare marche che permettano di 'fare la differenza' nel mondo. In quest'ottica, il ruolo delle politiche di responsabilità sociale delle imprese risulta determinante per accrescere il valore percepito del brand presso

il suo pubblico di riferimento, la cosiddetta 'brand reputation'. Secondo Ipsos, tra gli ambiti ritenuti davvero molto importanti, spicca al primo posto proprio la riduzione delle emissioni e l'impatto ambientale (77% degli italiani), seguita dall'attenzione alle condizioni di lavoro dei propri dipendenti (50%), dal miglioramento della qualità del servizio/prodotto a beneficio dei consumatori (37%) e dagli investimenti in ricerca e sviluppo e innovazione (31%).

La reputazione aziendale passa quindi anche attraverso l'economia circolare, anzi ne diviene conseguenza diretta. L'analisi Ipsos evidenzia proprio la crescita di fatturato, di export e di occupazione delle imprese che nel biennio 2014-2016 hanno deciso di investire nel cosiddetto fattore "green".

Queste aziende rappresentano il 52,6% degli attori presenti nel comparto e fanno registrare un +5% di fatturato, un +16% di export e un +7% in termini di occupazione rispetto alla media delle imprese industriali che non hanno scommesso sulla sostenibilità. Anche se il 77% dei cittadini italiani pensa che le aziende non stiano in generale ancora facendo abbastanza.

Il packaging sostenibile

Il packaging è ritenuto oggi il primo fattore di sostenibilità su cui viene valutato un brand. Secondo gli italiani, un'azienda per essere considerata rispettosa dell'ambiente deve "Utilizzare materiali da imballaggio eco-sostenibili" (41%), "Ridurre al minimo gli scarti di produzione" (39%), "Ridurre l'imballaggio dei prodotti" (34%), "Essere molto efficiente riducendo gli sprechi di materiale" (33%). Di conseguenza, il 53% degli italiani dichiara di acquistare prodotti realizzati con materiali riciclati, il 48% di riutilizzare gli arti-

coli monouso, il 41% di aver smesso di acquistare beni con imballaggi non riciclabili e il 24% di aver smesso di andare nei negozi che usano molti imballaggi non riciclabili. Se oggi solo il 12% ritiene la plastica un materiale sostenibile, la situazione cambia in maniera evidente quando questa, grazie alle nuove tecnologie, è gestita e trasformata in bioplastica o plastica riciclabile. Alla domanda quanto ritiene sostenibile questi materiali, rispettivamente il 47% e il 40% degli italiani si esprime favorevolmente.

Il futuro sarà plastic free?

Bisogna sottolineare che oggi evitare l'uso della plastica nell'immaginario collettivo rimane ancora parecchio difficile, soprattutto se si pensa alla vita di tutti i giorni. In particolare, dall'indagine è emerso che i prodotti realizzati con materie plastiche cui gli italiani farebbero più fatica a rinunciare sono le bottiglie d'acqua (33%), le pellicole trasparenti per alimenti (27%), i contenitori riutilizzabili per alimenti (16%), i contenitori dei detersivi (14%), l'abbigliamento come pile e microfibre (13%), i sacchetti di plastica (12%), la posate monouso (12%) e i giocattoli (11%).

D'altra parte, come spiega Nicola Neri, amministratore delegato di Ipsos Italia: "Oggi l'azienda sostenibile viene ripagata in sostegno concreto dai consumatori. È questo il messaggio forte e chiaro che emerge dalla nostra analisi". Un futuro plastic free è davvero alle porte? Sicuramente negli ultimi anni di fronte alle aziende si è aperta una nuova sfida, di sostanza ma anche di immagine. Una sfida tutta da giocare sul terreno della sostenibilità ambientale e dell'innovazione 'green'. La conquista del consumatore, oggi, passa sempre più anche da lì.

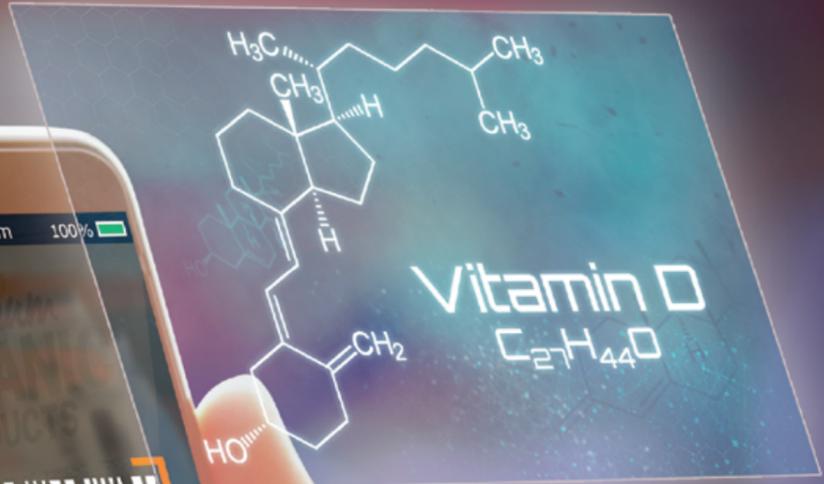
Francesca Radaelli



GULFOOD
MANUFACTURING

29-31 OCT 2019
Dubai World Trade Centre

Food production, reinvented



LOW CARB

LOW SUGAR



Register Now!
gulfoodmanufacturing.com

#gulfoodmanufacturing

Organised by 	An event by 	Powerful Co-Location With 	Platinum Sponsor 	Strategic Partner 	Sponsor 	Hosted Buyer Lounge Sponsor 	Official Knowledge Partner
Official Africa Knowledge Partner 	Official Saudi Arabia Partner 	Business Pack Partners 	Supporting Media Partners 			Official Publisher 	
Official Media Partners 			Official Airline Partner 		Official Courier Handler 		