



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

FRIGOMECCANICA

**IL PARTNER IDEALE PER
OTTENERE GRANDI PRODOTTI**



La nostra **storia** è fatta delle **vostre**



Noi la raccontiamo così.

Sigilli, etichette, tecnologie avanzate per la **rintracciabilità**.

I prodotti **ITASYSTEM** raccontano le vostre storie.

E le vostre storie compongono la nostra. Quella di un'azienda che, dal 1982, ha fatto della tecnologia di personalizzazione una **garanzia di unicità**. Scopri il mondo di soluzioni Itasystem, rigorosamente made in Italy.

Il sigillo di garanzia inviolabile per la tracciabilità, il marketing e la garanzia del consumatore.

LILLOSIGILLO

Etichette in materiale plastico certificato, da applicare alla corda dei prodotti per un veloce pratico utilizzo.

OPLÀ

Etichette in rotolo, in carta e in plastica, certificate per diretto contatto alimentare.

ETICHETTE



Azienda certificata
ISO 22000 e ISO 9001
Certificati Bureau Veritas
IT235967 - IT235953



Prodotti certificati FSC®
disponibili su richiesta
Il marchio della gestione
forestale responsabile
FSC® C104123

www.itasystem.com

ITASYSTEM
DAL 1982



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

L'INTERVISTA

SIRMAN, 50 ANNI DI SUCCESSI

La prima affettatrice nel 1966.
Le fiere internazionali.
L'ingresso nel mondo
della ristorazione. Le filiali all'estero.
Intervista a Nèreo Marzaro,
fondatore dell'azienda.



Alle pagine
XVI e XVII

ANTEPRIMA



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.

Da pagina VIII a pagina XIV

I DATI

Alle pagine XVIII e XIX

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.

AUTOMAZIONE

A pagina XXI



ITALIA, IL PAESE DEI ROBOT

Nel 2018 il numero di macchine automatiche nel Belpaese è cresciuto di 9.237 unità. L'11,5% in più rispetto al 2017. Un business in continuo aumento, trainato soprattutto dal comparto manipolazione materiali. I dati della ricerca UciMu-Siri.

FOCUS ON

A pagina XX

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.

LA RICERCA

A pagina XXII

Sicurezza: un conto salato per i retailer

Una panoramica sulle perdite, le minacce e le soluzioni per rendere gli store più sicuri. 'Retail security in Europe', uno studio dell'università Cattolica di Milano, evidenzia la necessità di comprendere meglio i modelli di comportamento dei malviventi e adottare contromisure. Un focus sull'Italia e il settore alimentare.

LO STUDIO

A pagina XV

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.



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 cannucce, 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 ortofrutticoli. 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 nocciole 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



Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro
Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4
Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Edizioni Turbo Srl
n° iscrizione ROC I 158 del 21 aprile 2005
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile
Anno 12 - numero 10 - ottobre 2019
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SpA
L'editore garantisce la massima riservatezza
dei dati personali in suo possesso.
Tali dati saranno utilizzati per la gestione
degli abbonamenti e per l'invio
di informazioni commerciali. In base
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,
i dati potranno essere rettificati
o cancellati in qualsiasi momento
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati:
Angelo Frigerio

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 25 settembre 2019



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



IRi
Growth delivered.

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!.

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%).



CURVY LINE:
NUOVO DESIGN DALLE LINEE ARROTONDATE
E PARTICOLARI IN ACCIAIO INOX



VOLANO C

FAC SRL macchine affettatrici industriali e familiari
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA) Tel. +39 0331 212252 - Fax +39 0331 216443
www.silicars.it

MULTIVAC

Rinnovata e ampliata la sede di Corsico



Multivac si rifà il trucco. L'azienda, leader nelle soluzioni di confezionamento, amplia gli spazi e i servizi a disposizione dei clienti. Infatti, è finalmente terminato il processo di ristrutturazione e rinnovamento della sede di Corsico (Mi) e del servizio dedicato all'assistenza tecnica. Apportate migliorie sia in termini strutturali, che di personale. È stato allestito uno showroom con le macchine più rappresentative, che restano a disposizione per eventi, dimostrazioni, test, oltre che per corsi di addestramento per il personale interno e per i clienti. Grazie alla presenza di una porzionatrice Tvi e di un abbattitore per la corretta regolazione della temperatura dei prodotti, si possono svolgere, ad esempio, test di confezionamento e porzionatura. È inoltre disponibile una sala revisioni moderna ed equipaggiata per le revisioni, modifiche, allungamenti e retrofit di macchine. In aggiunta a un reparto per la riteffonatura e la revisione delle piastre di saldatura e formatura. Al fine di fornire ai clienti la migliore assistenza, è stato ampliato il team dei tecnici, professionisti provenienti da aziende dell'alimentare, con esperienza su macchine di processo, come affettatrici e porzionatrici. L'intera ristrutturazione è avvenuta con un occhio per la sostenibilità, sia nella scelta dei materiali, realizzati con fibre naturali e riciclabili, che nell'utilizzo delle risorse. È stato infatti installato un nuovo impianto fotovoltaico. In poche parole, una sede moderna e dinamica, che conferma l'attenzione di Multivac alla qualità di prodotti e servizi.



Minipack Torre festeggia 50 anni di storia

50 anni di attività. E' 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.

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.

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".

Ipack Ima: Valerio Soli nominato presidente

Valerio Soli (nella foto), 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.



Packpact: a Lecco la presentazione della rete di imprese leader nel settore processing e packaging

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.

Istituto Italiano Imballaggio: Francesco Legrenzi è il nuovo direttore

Francesco Legrenzi (nella foto) 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, 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.



Giuseppe Lesce alla guida di Federmacchine

E' stato nominato ufficialmente il nuovo presidente di Federmacchine, è Giuseppe Lesce, che subentra a Sandro Salmoiraghi per il biennio 2019-2020. La nomina ufficiale è avvenuta il 23 luglio scorso, nel corso dell'Assemblea della federazione italiana dei produttori di beni strumentali. Già membro di Federmacchine in rappresentanza di Ucima, Lesce ricopre la carica di vicepresidente dal 2017 ed è direttore generale della divisione Customer Service di Sacmi Imola. Lesce sarà affiancato dai due vicepresidenti Gabriella Marchioni Bocca (in rappresentanza di Assomac) e Riccardo Rosa (Ucimu). Alfredo Mariotti è stato confermato Segretario generale della federazione.

**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.

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 della 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.

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



 **stoneline**
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA



 AZIENDA
ITALIANA


STUDIO
GRAFICO
DEDICATO

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



CIBUS TEC: AL VIA L'EDIZIONE 2019

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.

Più padiglioni, più buyer

L'ingresso dei produttori di dolci e snack tra i segmenti rappresentati a Cibus Tec è stato possibile grazie al supporto di Prosweets Cologne e Ism, manifestazioni

leader a livello internazionale in questo settore e organizzate da Koelnmesse. Una collaborazione che porterà alla presenza di 400 brand da 25 nazioni straniere, mettendo a segno una crescita del +30% rispetto al 2016, e di top buyer internazionali. La 52esima edizione della rassegna vedrà, quindi, ben 11 filiere rappresentate, che occuperanno non più quattro ma cinque padiglioni espositivi. In crescita anche il numero 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 for 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 educational, progetti speciali come le unità dimostrative fanno di Cibus Tec un contenitore 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.

Eleonora Davi

ITALI SM 1035
naturalmente freschi

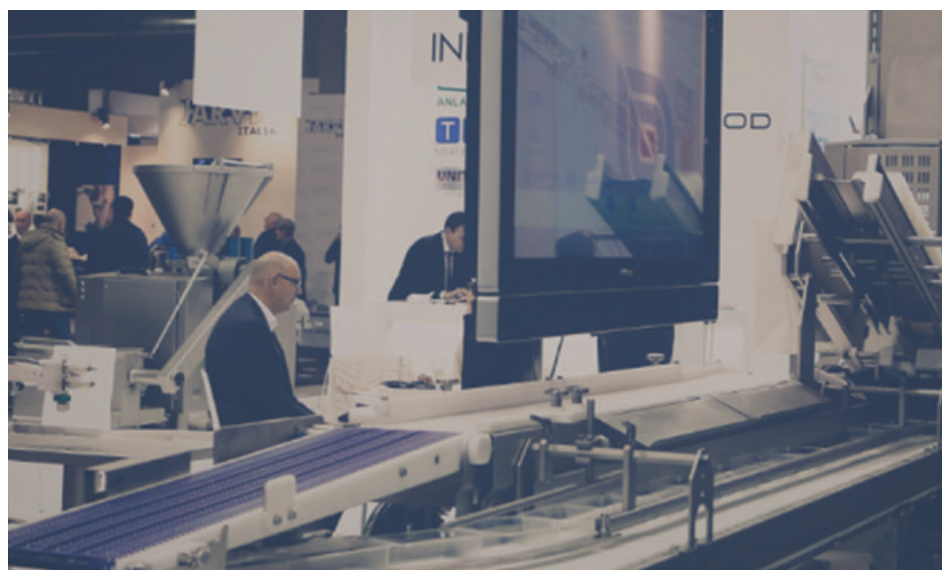
Da una ricerca pluriennale e dalla nostra esperienza è nato ITALI SM 1035, il primo **AROMA NATURALE** che sfrutta le capacità antimicrobiche delle spezie.

La selezione e la giusta combinazione di estratti di spezie, studiata in collaborazione con istituzioni accademiche, ha permesso di mettere a punto un aroma naturale che, senza incidere sulle caratteristiche dell'alimento, permette una migliore conservazione dei prodotti di o a base di carne, pasta ripiena, elaborati a base di pese, salse e condimenti freschi.

UNA SOLUZIONE UNICA AI PROBLEMI MICROBIOLOGICI

I.T.ALI. Srl - Via F. Casorati 12/1 Reggio Emilia - Tel 0522/512775 - info@italisrl.com - www.italisrl.com

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.



COLUSSI HERMES – ADVANCED WASHING SYSTEMS
www.colussiermes.it

ASCIUGA CASSETTE A CENTRIFUGA

Settore di applicazione

Settori della carne, caseario, dolciario, ortofrut-
tico, avicolo e ittico, anche ai più complessi
settori farmaceutico, ospedaliero, logistico e au-
tomotive

Descrizione e punti di forza

Grandi capacità, velocità e perfetta asciugatura,
sono solo alcune delle caratteristiche che, uni-
te alla possibilità di trattare cassette di diverse
tipologie, distinguono la nuova generazione di
centrifughe Colussi Hermes. Possono essere inserite sia all'interno di impianti esistenti, che di
nuova installazione; il design consente un adattamento anche in ambienti con spazi estre-
mamente ridotti. Disponibile in versione singola e Twin-lane, entro pochi secondi l'asciuga
cassette a centrifuga Colussi Hermes è in grado di ottenere un'asciugatura perfetta con ridotti
consumi di energia elettrica.

Specifiche tecniche

- Possibilità di asciugare cassette di varie dimensioni sia rigide che pieghevoli in soli due secondi
- Capacità fino a 2.100 casse/ora (versione singola) e fino a 4.200 casse/ora (Twin-lane)
- 2-4 gr di residuo acqua
- Versatilità
- Ingombro minimo: EU da 3.800 a 4.200 mm; America da 4.200 a 5.400 mm
- Risparmio tra l'80 e il 90% di energia

PADIGLIONE: 6 - STAND: E 018

F.LLI CUOMO
www.cuomoind.it

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 me-
tallico. Mono-bracci che supportano le rolline di
aggraffatura, mandrini superiori e gruppi pistoni
inferiori. Produzione di 1.000 scatole al l'.



PADIGLIONE: 5 - STAND: H 047

COLIGROUP (COLIMATIC)
www.colimatic.com

TERMOFORMATRICI COLIMATIC LINEA THERA



Settore di applicazione

Le linee di confezionamento a marchio Colimatic sono adatte a qualsiasi tipologia di pro-
dotto 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 carat-
teristiche 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 sensibil-
mente i tempi di fermo 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 sfido 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, sottovuoto

PADIGLIONE: 2 - STAND: C 50

CSB-SYSTEM
www.csb.com

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 consi-
gliato 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.



PADIGLIONE: 2 - STAND: M 019

GIARETTA ITALIA
www.giarettaitalia.it

GIARETTA ITALIA HYGIENIC SYSTEM

Settore di applicazione

Agroalimentare, Ho.Re.Ca, farma&cosmesi, cli-
niche veterinarie

Descrizione e punti di forza

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

Specifiche tecniche

Il sistema pavimento Giaretta Italia® Hygienic System è composto da prodotti unici certi-
ficati 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 antiacido
- Rivestimento Klitech Gloss secondo la norma Haccp



PADIGLIONE: 6 - STAND: B 011

HAFLIGER FILMS www.hafliger.it

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 roto-calco e flessografica



PADIGLIONE: 2 - STAND: H 032

LAWER www.lawer.com

UNICA HD



Settore di applicazione

Preparazione ricette e dosaggio micro-ingredienti in polvere

Descrizione e punti di forza

Precisione – Ripetibilità – Tracciabilità – Protezione Know-How

Specifiche tecniche

- Sistema Automatico di dosaggio micro-ingredienti in polvere
- 8 – 16 – 24 sili in acciaio inox
- Capacità sili 50 lt
- 1 bilancia scorrevole risoluzione 1 g
- Precisione di dosaggio 1 g

PADIGLIONE: 6 - STAND: D 024

LINEA FLESH www.lineaflesh.com

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



PADIGLIONE: 5 - STAND: E 059

IFT www.iftmantova.com

COD. TGRA TAVOLA GRIGLIATA IN POLIPROPILENE

Settore di applicazione

Settore caseario, carne-salumi e alimentare

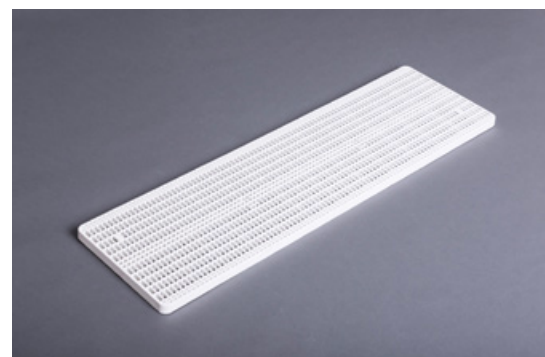
Descrizione e punti di forza

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



PADIGLIONE: 6 - STAND: J 036

SCANSTEEL FOODTECH A/S www.lazzariegquipment.com

TRITACARNE CG 300

Settore di applicazione

Tritare blocchi di carne congelata in un solo passaggio

Descrizione e punti di forza

Dotato di due coclee, una spezzatrice superiore, e quella collegata alla testa tritacarne a livello inferiore, trita perfettamente blocchi di carne congelata in un solo passaggio, ma trita benissimo anche carne fresca per la massima versatilità. Dotato di controllo automatico dello sforzo per adattare la velocità della coclea superiore alla capacità di macinatura della coclea tritacarne, in dipendenza del prodotto con cui viene alimentato. Piedi sui celle di carico per gestire in automatico lo start stop all'arrivo del prodotto da tritare in tramoggia.

Specifiche tecniche

- Versione standard con potenza coclea sgrossatrice da 15kW, motore tritacarne da 75Kw o 90kW, peso 3.200Kg
- Versione Heavy Duty con potenza coclea sgrossatrice da 22kW, motore tritacarne da 90kW o 110Kw, peso 4.050Kg



PADIGLIONE: 6 - STAND: C 018

MENOZZI LUIGI & C. www.menozzi.com

DESTAMPATRICE PER APERTURA E SVUOTAMENTO STAMPI

Settore di applicazione

Salumifici e produzione di carni cotte

Descrizione e punti di forza

La meccanica semplice e minimale e il software di controllo rendono questa macchina veloce, affidabile e versatile, con costi e tempi di manutenzione ordinaria quasi nulli. È possibile regolare la macchina adattandola ad ogni tipo e forma di stampo fino ad una lunghezza massima di 450 mm. La produzione massima è di 400 stampi/h. Attraverso gli sportelli dotati di molle a gas e la porta laterale si accede facilmente all'interno della macchina.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Nastro di avanzamento stampo in acciaio inox Aisi 304
- Nastro motorizzato con controllo e posizionamento stampo in automatico
- Divisione automatica del prodotto, della vasca e del coperchio stampo
- Regolazioni semplici e veloci per ogni tipo di stampo
- Sportelli con molle a gas
- Produzione massima 450 pz/h



PADIGLIONE: 6 - STAND: D 030

MINERVA OMEGA GROUP

www.minervaomegagroup.com

AFFETTATRICE A GRAVITÀ AUTOMATICA G5

Settore di applicazione

Negozi al dettaglio, super-ipermercati, ristorazione collettiva

Descrizione e punti di forza

Funzionamento automatico o manuale - Capacità produttiva: 3 velocità (minima, media, massima) per 3 diverse corse (corta, media, lunga) - Contafette a conteggio crescente o decrescente (raggiunto il numero di fette programmato il sistema si arresta) - Funzione di autospegnimento (risparmio energetico) dopo 30 sec. di non utilizzo - Sistema di affilatura incorporato - Display di programmazione ergonomico

Specifiche tecniche

- Spessore di taglio: regolabile da 0 a 24 mm
- Diametro lama: 350 mm
- Corsa carrello: 365 mm
- Motore: 0,38 kW
- Ampiezza di taglio []: 210 x 320 mm
- Ampiezza di taglio Ø: 250 mm



PADIGLIONE: 6 - STAND: E 038

RISCO

www.risco.it

MACCHINA DA TAGLIO RS 280

Settore di applicazione

Salsiccia insaccata in budello naturale, artificiale e salsicce cotte.

Descrizione e punti di forza

Unità compatta e flessibile che può essere collegata e sincronizzata con i sistemi di attorcigliatura di nuova generazione Risco oppure può funzionare in modo indipendente per la produzione di piccoli lotti o per salsicce cotte. Il modello RS 280 è dotato di motore servo e due nastri di alimentazione con velocità regolabile per guidare e tirare le salsicce durante il taglio. Un coltello affilato a tre ali taglia il prodotto in modo preciso ed efficace a 1.200 tagli / minuto. Tutti i parametri e le funzioni di lavoro sono memorizzati nel pannello touch screen a colori. L'ispezione laterale sulla zona coltello consente un rapido accesso per le operazioni di controllo, pulizia e manutenzione.

Specifiche tecniche

- Velocità di produzione: fino a 1.200 tagli / minuto (variabile in base alla lunghezza della salsiccia, tipo e calibro del budello)
- Diametro budello: 16-42 mm
- Lunghezza porzione: da 45mm in su
- Design compatto, minimo ingombro
- Costi di manutenzione ridotti al minimo
- Facile accesso alla zona del coltello
- Taglio programmabile (individuale o multiplo)



PADIGLIONE: 6 - STAND: D 042

PANNELLI TERMICI

www.pannellitermici.it

PANNELLO GLAS COAT LARGHEZZA 2.400MM

Settore di applicazione

Celle frigorifere, ambienti sterili, caseifici, industria alimentare in genere

Descrizione e punti di forza

Pannelli in polistirene estruso, accoppiato a due facce in Glas Coat liscio o goffrato. Altissimo grado di resistenza alla corrosione in tutto gli ambienti alimentari, facilmente sanificabile, praticità nella posa in opera e nell'utilizzo finale.

Specifiche tecniche

- Sp. pannello da 40mm a 240mm
- Interasse 2400mm
- Lunghezza fino a massimo trasportabile
- Tolleranze: in larghezza ± 2 mm; in lunghezza ± 10 mm (L > 3m); sullo spessore ± 2 mm (Sp > 100 mm $\pm 2\%$); sul fuorisquadra ± 3 mm



PADIGLIONE: 6 - STAND: D 012

MINI MOTOR

www.minimotor.com

DR & DR-BUS

Settore di applicazione

Può essere applicato a tutti i settori

Descrizione e punti di forza

Motore trifase con drive integrato. Monitoraggio in tempo reale delle caratteristiche motore, controllo di velocità. Soluzione compatta e flessibile. Il Dr-Bus supporta 6 diversi fieldbus per il controllo.

Specifiche tecniche

- Tensione di alimentazione: 115V 50/60Hz 4 Arms o 230V 50/60Hz 2 Arms
- Uscita Inverter : 0-230V 0-120hz 1,4 Arms
- Metodo di Controllo: V/F o FOC
- STO opzionale
- Comunicazione (Dr-Bus): Ethercat – EthernetIP – PowerLink – ProfiNET – Modbus RTU – CanOpen
- IP65
- 2 Ingressi digitali Pnp
- 1 ingresso Analogico 0-10V



PADIGLIONE: 2 - STAND: E 008

MULTIVAC

www.multivac.com

AFFETTATRICE MULTIVAC S 800

Settore di applicazione

Prodotti alimentari

Descrizione e punti di forza

L'affettatrice Multivac S 800 offre ottimi risultati di affettatura e si contraddistingue per un utilizzo particolarmente ergonomico, sicuro ed affidabile.

- L'unità di porzionatura servoassistita è in grado di eseguire un'ampia gamma di operazioni in modo preciso: dalla disposizione delle fette scalate, piegate, impilate, impilate a zig-zag, mosse o porzioni multiple
- Il sistema di taglio innovativo assicura che il prodotto venga affettato in modo uniforme e con una pressione minima
- Il profilo di taglio allungato e una durata superiore della lama garantiscono una maggiore produttività, riducendo i costi e la manodopera
- Rapidi cambi di prodotto e formato garantiscono un'estrema flessibilità
- Configurabile in base alle esigenze
- Multivac Hygienic Design™ per una pulizia rapida ed affidabile



PADIGLIONE: 2 - STAND: D 026

G.MONDINI

www.gmondini.com

PAPERSEAL

Settore di applicazione

Formaggi, carni fresche, carne lavorate, pesce, prodotti pronti, alimenti surgelati, snack, insalate e frutta.

Descrizione e punti di forza

Sicurezza - Flessibilità - Completa Personalizzazione - 80% di plastica in meno - Minimo Ingombro - Massimo vantaggio

Specifiche tecniche

Il nuovo sistema amplia le opportunità di sostituire i vassoi in plastica Map e Vsp con un cartone barrierato. Il processo consiste nella fabbricazione di un vassoio Map partendo da un cartone piatto pre-tagliato e formato, e un film barriera che viene automaticamente applicato in un solo processo. Il sistema si basa sui medesimi vantaggi della tecnologia Thermosealer® dove la produzione di vassoi avviene direttamente prima del processo di termosaldatura.



PADIGLIONE: 2 - STAND: F 026

SACCARDO ARTURO FIGLI SRL UNPERSONALE

www.saccardo.com

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. Disponibilita' 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



PADIGLIONE: 2 - STAND: G 026

S.T.A. SOCIETA' TRATTAMENTO ACQUE

www.stacque.com

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 refluo 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



PADIGLIONE: 6 - STAND: K 036

SIREC

www.sirec.it

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN RESINA E KLINKER

Settore di applicazione

Industria (alimentare, metalmeccanica, 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.



PADIGLIONE: 6 - STAND: D 012

NOVASINA AG

www.novasina.ch/en/

NOVASINA LABMASTER NEO

Settore di applicazione

Alimentare, Nutraceutico, Farmaceutico, Cosmetico

Descrizione e punti di forza

Lettura 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 CFR 21 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-T 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



PADIGLIONE: 6 - STAND: F 06

AROL

www.arol.com

EURO VP

Settore di applicazione

Alimentare, bevande

Descrizione e punti di forza

Versatilità della presa del tappo, adatta a qualsiasi tipo di formato. La velocità di rotazione delle teste è controllata.

Specifiche tecniche

Tappatore per tappi in alluminio pre-filettati con geometrie irregolari e di grandi dimensioni. Velocità di produzione fino 1.200 BPM/72.000 Bph. Teste di chiusura a isteresi. Versione lavabile con componenti in acciaio inossidabile. Adatto per il lavaggio completo della tappatrice grazie alle guarnizioni e a labirinti.



PADIGLIONE: 5 - STAND: E 048

BILANCIAM CAMPOGALLIANO SOC. COOP.

www.coopbilanciam.com

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 ed 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 garantirne 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



PADIGLIONE: 2 - STAND: I 004



SORDI IMPIANTI
www.sordi.com

PASTORIZZATORE LATTE VACCINO

Settore di applicazione

Produzione yogurt cremoso

Descrizione e punti di forza

Con una capacità di 15.000 l/h il pastorizzatore 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.



PADIGLIONE: 6 - STAND: I 018

SACMI
www.sacmi.com

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 Hot-Melt)
- Basamento ergonomico
- Ridotta manutenzione
- Robustezza



PADIGLIONE: 3 - STAND: E 038

segue

XIII

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®



STALAM

www.stalam.com

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.



PADIGLIONE: 6 - STAND: C 026

STANDARD TECH IMPIANTI

www.standard-tech.it

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

Totalmente eco-compatibili, le nuove unità ecofreddo® sono dotate dei più 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 è 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.



PADIGLIONE: 6 - STAND: 030

TECNO PACK

www.tecnopackspa.it

IMPIANTO AUTOMATICO FULL INOX IP 65 PER IL CONFEZIONAMENTO DI HAMBURGER SURGELATI

Descrizione e punti di forza

L'impianto include: un sistema di alimentazione automatica ad alta velocità del prodotto sfuso, la confezionatrice orizzontale elettronica flow pack FP 100 in versione shrink, il tunnel di termoretrazione TT a tre camere, la stazione di alimentazione robotica per la macchina astucciatrice completa di 2 robot a delta ad alte prestazioni. Inoltre, tre caricatori serviti da magazzini inclinati permettono di realizzare astucci contenenti mix di prodotti di origine diversa. La macchina astucciatrice è integralmente elettronica. Conclude il ciclo la macchina affardellatrice a doppia bobina per film termoretraibile. Velocità operativa, affidabilità, grande versatilità, facilità nei cambi formati, automazione completa, totale realizzazione aderente alle disposizioni di legge Industry 4.0, completa tracciabilità dei prodotti realizzata con evoluti sistemi di stampa sia ink jet che laser.



PADIGLIONE: 2 - STAND: C 32

TECNOSISTEM

www.tecnosistem.com

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.



PADIGLIONE: 11 - STAND: D 49

TREIF ITALIA

www.treif.com/it/

MACCHINA AFFETTATRICE DIVIDER STARTUP

Descrizione e punti di forza

Adatta per salumi, formaggi, carni fresche e elaborate, prodotti vegani. Divider startup, come tutte le soluzioni Treif, unisce intelligentemente la semplicità di utilizzo alla migliore tecnologia di taglio, con massima attenzione all'igiene. Dotata di struttura di ingombro minimo, con telaio su ruote e impugnatura sul corpo macchina, consente di essere movimentata agevolmente. Con le sue dimensioni compatte si adatta perfettamente in cucine industriali, macellerie e supermercati, nonché per essere abbinata a linee esistenti in qualsiasi settore industriale per confezionamento multi-prodotto.

Specifiche tecniche

- Lama tipo circolare, velocità massima 300 giri/min
- Camera di taglio 280x160 mm
- Lunghezza massima del prodotto 600 mm
- Tecnologia SAS: ogni fetta viene depositata in maniera precisa sul tavolo di accumulo
- Pannello operatore con interfaccia in lingua italiana
- Programmi di lavorazione memorizzabili



PADIGLIONE: 6 - STAND: A 048

UNIMAC-GHERRI

www.unimac-gherri.com

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 1.100 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



PADIGLIONE: 5 - STAND: E 048



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 investire 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, analizzandone 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

Dalla prima idea imprenditoriale al successo di Sirman. Nèreo Marzaro racconta la storia dell'azienda di famiglia specializzata nella produzione di macchine e attrezzature per i professionisti della cucina e della distribuzione organizzata. Il gruppo, con sede a Curtarolo in provincia di Padova, ha un fatturato annuo che arriva a circa 80 milioni di euro. E una dimensione internazionale, con tre filiali: a Chicago, a Shanghai e a Balneario Camboriù in Brasile.

Innanzitutto, la prima domanda è fondamentale. Devo chiamarla Nerèo o Nèreo?

Il nome giusto sarebbe Nerèo ma mia madre mi ha sempre chiamato Nèreo, con l'accento sulla prima e. Siccome la mamma è sempre la mamma, bisogna ascoltarla...

Nèreo è anche il nome di un grandissimo allenatore di calcio e calciatore italiano.

E sì! Nèreo Rocco. Per quello sono stato un grande tifoso del Padova e poi del Milan. Non potevo fare altro.

Bene, scherzi a parte, come è nata Sirman?

Tutto inizia nel 1966. Un giorno, io e mio fratello Roberto eravamo nel laboratorio di Silvio Marconato, il marito di nostra sorella. In quel periodo, Marsango, il nostro paese in provincia di Padova, era la capitale mondiale della saggina e mio cognato produceva macchine per la lavorazione delle scope. A un certo punto mio fratello tirò fuori dal baule della sua Fiat 1500, che ai tempi era una bella macchina, una affettatrice e la appoggiò su un tavolo. Guardò Silvio e gli chiese: "Silvio, saresti capace di costruirne una simile?". Silvio, dopo averla esaminata per bene, disse: "Produco macchine più complicate. Non mi sembra così difficile da costruire". "Bene – disse Roberto – allora fondiamo una società io, te e Nèreo e iniziamo a produrre affettatrici". In quel momento nacque Sirman, il cui acronimo è formato da Silvio + Roberto + Marzaro / Marconato + Nèreo. Anche se venne ufficialmente fondata a gennaio del 1969. Per questo festeggiamo quest'anno i 50 anni di attività. Le prime affettatrici le abbiamo prodotte all'interno dell'officina di mio cognato e presentavano il logo 'Officine Marconato'. Era la prima tappa di un'avventura imprenditoriale che si sarebbe rivelata ricca di colpi di scena.

Quali?

Bè, prima ancora che la società si costituisse mio fratello aveva già fatto un passo indietro. Era troppo impegnato a seguire la sua azienda, la Arneg di Campo San Martino, paesino nella provincia di Padova, e così decise di tirarsene fuori.

Quindi cos'è successo?

Io e mio cognato Silvio abbiamo deciso di metterci comunque in gioco. Ma i primi tempi sono stati davvero difficili. Vita dura e molti debiti. Tanto che a metà degli anni 70 anche lui abbandonò la nave. Così tornai a casa da mia moglie. E dopo essermi confrontato con lei, parlai con mio padre che mi disse: "Se te la senti, vai avanti". Così tornai da mio cognato e decisi di continuare anche senza di lui. Al suo posto, subentrò in società mia moglie, Maria Luisa Grazia Bonato. Era in prima linea e si divideva tra scuola (era maestra elementare), casa, figli e azienda. Arriviamo al 1978. In quel periodo i debiti erano aumentati. All'epoca la



SIRMAN, 50 ANNI DI SUCCESSI

La prima affettatrice nel 1966. Le fiere internazionali.
L'ingresso nel mondo della ristorazione.
Le filiali all'estero. Intervista a Nèreo Marzaro,
fondatore dell'azienda.

Margherita Bonalumi



Nèreo Marzaro

società aveva cinque dipendenti, ma non avevo intenzione di chiudere. Chiesi allora consiglio a mio fratello che mi suggerì di portargli il bilancio, ogni mese, per valutare strada facendo come procedere. Ma ogni mese la sua risposta era sempre la stessa: "Meglio che chiudi". Mi confrontai nuovamente con mia moglie e mio padre che, ancora una volta, mi disse: "Se te la senti, vai avanti". E poi accadde un miracolo...

Cioè?

Era il 1981. Non so cosa sia successo... È esploso il mondo! Eravamo riusciti a ottenere un fatturato di 500 milioni di lire. L'anno dopo, un miliardo di lire. L'anno dopo ancora, due miliardi di lire. Nel 1984, quattro miliardi di lire. Nel 1985 abbiamo raggiunto e superato i sei miliardi di lire. A chi mi chiede come ho fatto, rispondo che probabilmente mi ha aiutato il Signore.

Negli anni ottanta, dunque, un importante cambiamento.

Esattamente. Il 1981 è l'inizio di un nuovo capitolo della storia di Sirman. In quegli anni, infatti, abbiamo trasferito l'azienda in un capannone vicino all'Arneg. Siccome non avevamo molti soldi da investire, metà l'abbiamo comprato noi e l'altra metà mio fratello Roberto. Poi, una volta assestati, abbiamo rilevato anche la sua parte. Ben 600 metri. Uno spazio che, a quell'epoca, appariva straordinariamente grande.

Un altro passaggio rivoluzionario fu quello della produzione delle griglie per panini...

Certo! Siamo passati dalle affettatrici alle prime griglie per panini. Ed è stato un successo! Il primo a darmi fiducia è stato Bepi Facco, uno dei venti operai di allora. Era il mio primo collaboratore e quest'anno festeggia anche lui i 50 anni di attività dell'azienda. Dopo le griglie per panini ci siamo occupati della produzione delle macchine e attrezzature per il bar e degli utensili per la preparazione di cibi come i taglia verdure, i pelapatate o i pulisci cozze. Nel 1989, altro importante avvenimento: l'acquisto della Felsinea, storica azienda bolognese specializzata nella produzione di macchine per la carne.

Da qui la svolta produttiva.

Ai tempi i paesi erano piccoli e le zone industriali molte, per cui era difficile trovare spazi per far crescere la propria attività. Così abbiamo pensato a un sistema assolutamente inedito e innovativo: una serie di laboratori decentrati, ognuno con la propria specializzazione e una persona responsabile della produzione. In questo modo, però, organizzazione e produzione erano separate. Per di più, non avevamo sistemi informatici che ci permettessero di organizzare e controllare al meglio le attività. Per coinvolgere la persona che doveva gestire il reparto, quindi, era necessario offrirgli una partecipazione. Senza dubbio, è stata un'idea vincente. Col tempo, ci siamo resi conto dell'importanza di unificare l'ufficio tecnico. Quando si fanno prodotti diversi, all'interno della stessa azienda, non sempre è possibile curare nei minimi dettagli la loro realizzazione. Da qui la nascita di un articolato reparto di ricerca e sviluppo.

La partecipazione alle fiere internazionali è stata uno strumento importante che vi ha permesso di farvi conoscere. Giusto?

Assolutamente sì. E le dirò di più: alcune fiere le abbiamo inventate noi insieme al

famoso Pack Group, che comprendeva una trentina di aziende italiane e si occupava di logistica. Ricordo la prima trasferta: tre giorni a Bratislava, poi tre giorni a Praga e ancora tre giorni a Ostrava. Smontando gli stand, caricandoli su un camion e riaprendoli il giorno successivo in un'altra città. Eravamo itineranti: due giorni in un posto, tre giorni in un altro. Rispetto ad oggi, le fiere duravano 10-12 giorni. Eravamo presenti in Ucraina, in Bulgaria, in Polonia... Ancora oggi c'è una fiera a Kiev che si chiama Italbusiness: l'abbiamo inventata noi.

Chi erano i visitatori?

Erano gli anni dopo la caduta del muro di Berlino e si incontrava di tutto e di più: dai responsabili di partito ai programmatori economici, fino alle prime aziende private. La cosa che più ci dispiaceva era non poter vendere i macchinari direttamente sul posto. C'erano imprenditori che pur di averli subito tiravano fuori i soldi in contanti... Essere in 'mostra' con le nostre attrezzature, metterle in funzione davanti al pubblico è sempre stata una cosa che ci ha premiato.

L'inizio degli anni ottanta segna un'altra importante tappa nella storia della Sirman: l'ingresso nel mondo della ristorazione.

Inizialmente, i clienti dell'azienda erano esclusivamente negozi di alimentari, macellerie e piccoli e grandi supermercati. Poi, abbiamo capito che entrare nel mondo della ristorazione poteva rivelarsi davvero un'ottima occasione per crescere. Ecco, allora, l'intuizione di collaborare con gli chef. Abbiamo pensato a un modo innovativo di presentare le macchine in fiera, dimostrando il loro funzionamento dal vivo. Inoltre, dopo che abbiamo ottenuto l'esclusiva di Panasonic per i forni a microonde, siamo riusciti ad avere ancora più visibilità. Un altro passo importante è stata la creazione di una filiale commerciale a Chicago, nel 1999. Nonostante la difficile mentalità commerciale locale, siamo riusciti a ottenere ottimi risultati perché il nostro prodotto era molto più avanti rispetto a quello statunitense.

Stiamo parlando di affettatrici?

Stiamo parlando di un po' tutti i prodotti. Anche se la prima macchina a essere stata omologata è stata proprio l'affettatrice, il segno distintivo del made in Italy. L'altro vantaggio è stato sicuramente il fatto che a Chicago i trasporti erano efficientissimi. Difatti, la consegna avveniva il giorno dopo l'ordine. Nel 2005, abbiamo aperto una filiale commerciale a Shanghai, in Cina. Siamo stati la prima azienda europea a creare una filiale totalmente commerciale e totalmente a capitale straniero e che aveva il permesso di distribuire in tutto il Paese. Oggi, siamo il brand di riferimento dell'Horeca di alto livello. I nostri prodotti vengono richiesti da alberghi a cinque e quattro stelle. La nostra fortuna, poi, è stata quella di essere nel posto giusto al momento giusto. Eravamo presenti durante le olimpiadi, i mondiali, le universiadi e perfino durante l'Expo. Più eventi c'erano, più gli alberghi crescevano e più i nostri prodotti erano richiesti. E, come nel caso di Chicago, anche a Shanghai i corrieri erano super efficienti e questo ci ha permesso di guadagnare la fiducia dei nostri clienti. Per anni la Cina è stata uno dei primi tre paesi per l'export. Adesso in prima posizione sul podio troviamo gli Stati Uniti. Seguono Russia, Regno Unito, Cina, India e Ucraina.

Il 2008 è l'anno della grande crisi economica. In quel momento a quanto ammontava il vostro fatturato?

Prima della crisi il fatturato aziendale si aggirava attorno ai 45 milioni di euro. Nel 2008 siamo riusciti a salvarlo. Poi c'è stata una lunga discesa con perdite di fatturato drammatiche. A gennaio del 2009 eravamo in calo del 40%. A febbraio -45%. A marzo -40%, così come ad aprile. Poi siamo riusciti a riprenderci e abbiamo chiuso l'anno a -11%. Ma è stato faticoso. Il 2017, invece, è stato l'anno più bello. Se la Fiat fosse stata in vendita l'avrei comprata (scherza, ndr).

E, in tempo di crisi, i consulenti cosa le dicevano?

Eh... di lasciare a casa 80 persone.

E lei cosa ha fatto?

Eh insomma, avevamo 180 dipendenti e la maggioranza era della zona. Per di più li conoscevo tutti perché andavano a comprare il pane da mio padre, il fornaio del paese. Ce l'abbiamo messa tutta per mantenere l'occupazione. E di questo ne vado orgoglioso. È stata una scelta importante, fatta soprattutto da un punto di vista umano. Abbiamo tenuto duro e siamo ripartiti poco alla volta. Se ripenso a quella vicenda e a tutti gli operai che hanno rischiato di perdere il posto di lavoro mi viene ancora il magone.

Le fa onore. Ma non vi siete fermati a questo.

Sì, ci siamo lanciati davvero in investimenti grossi: abbiamo pensato a un magazzino automatico, alla pulitura robotizzata, abbiamo ingrandito il capannone. Eravamo lanciatissimi. Abbiamo avuto la sfrontatezza e la pazzia di continuare gli investimenti che ci hanno fatto cambiare marcia. A livello di produzione e lavorazione ora siamo un'azienda molto ben strutturata. Abbiamo risparmiato molto cercando di adattarci e di fare tutto internamente. Avevamo l'obiettivo di ridurre del 30% tutte le spese non direttamente legate alla produzione e ci siamo riusciti.

Avete eliminato il conto terzi?

No, ma lo abbiamo diminuito di molto.

Arriviamo ai giorni nostri. Nel 2017 avete aperto una nuova filiale.

Sì, nello Stato di Santa Catarina, in Brasile. E più precisamente a Balneario Camboriu... Conosciutissimo eh (ride, ndr)! La fabbrica rimane a due chilometri di distanza dalle spiagge più belle. Abbiamo rilevato un'azienda fondata da un imprenditore di Treviso che produceva un solo modello di affettatrice. Abbiamo mantenuto la produzione di quell'unico modello ma al contempo siamo riusciti ad omologare tutta una serie di macchine prodotte qui in Italia. A oggi, infatti, abbiamo una trentina di macchine omologate che esportiamo in Brasile. Quest'anno, poi, siamo partiti alla grande: +36% rispetto all'anno precedente. Inizialmente è stato difficile far comprendere ai commerciali che non dovevamo fare la

guerra del prezzo. E che, invece, è bello vendere un prodotto di alta gamma.

Siamo arrivati ai giorni nostri. Qual è il fatturato 2019?

Il gruppo arriva a circa 80 milioni di euro.

Quanti dipendenti sono coinvolti nella vostra azienda?

Tutto il Gruppo comprende 267 dipendenti. Quando parlo di Gruppo, intendo le sette società operative e le tre filiali commerciali estere.

Quanto incide l'export sul fatturato aziendale?

Incide per il 52%.

Ultima domanda: quali i progetti futuri?

Nel 2003 abbiamo cominciato a lavorare con la grande distribuzione. Ora puntiamo alla distribuzione organizzata. In Italia è una realtà molto importante. Soprattutto strategica.



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

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.

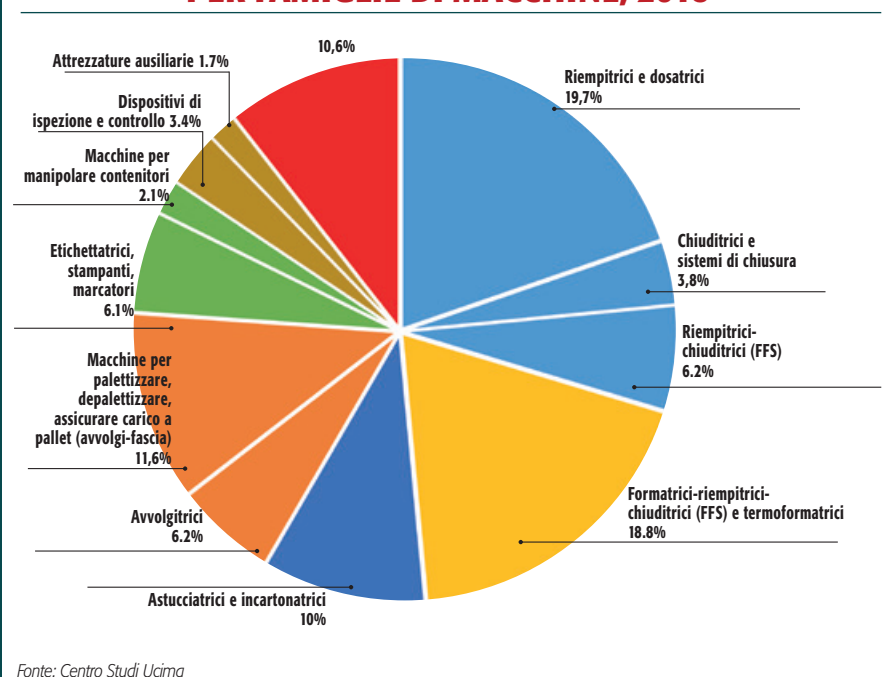
Il food and beverage in Italia

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 particolar 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.

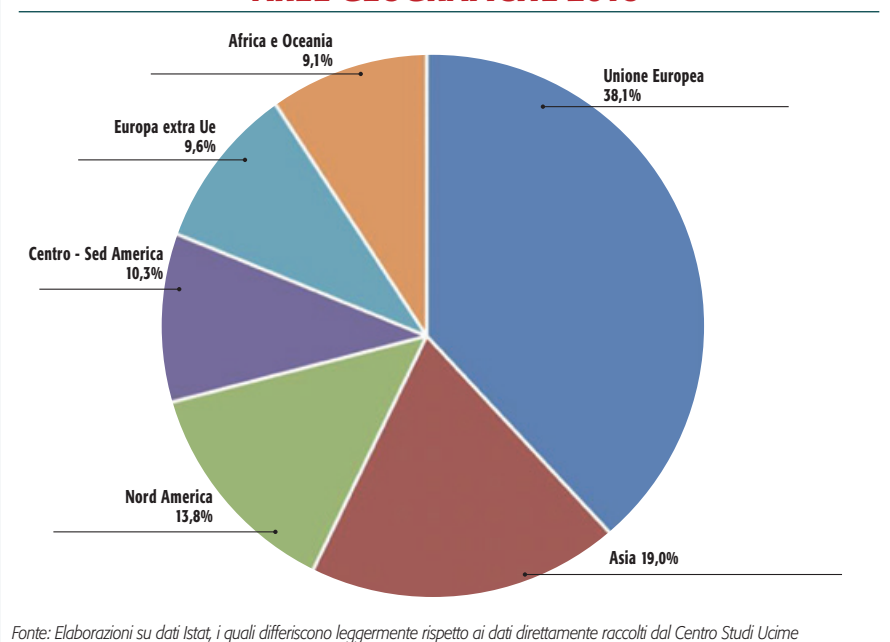
Export, punto di forza del settore

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 sui 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.

DISTRIBUZIONE DEL FATTURATO PER FAMIGLIE DI MACCHINE, 2018



ESPORTAZIONI PER AREE GEOGRAFICHE 2018



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

RIPARTIZIONE PER AREE DELLE ESPORTAZIONI

	2017		2018		Var.% 18/17
Unione Europea	1.905.656	37.4%	2.050.886	38.1%	7.6%
Asia	1.112.999	21.8%	1.024.038	19%	- 8%
Nord America	592.571	11.6%	741.351	13.8%	25.1%
Centro-Sud America	532.826	10.4%	552.713	10.3%	3.7%
Europa extra-UE	515.409	10.1%	518.656	9.6%	0.6%
Africa e Oceania	439.555	8.6%	492.145	9.1%	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

XIX

SICUREZZA ALIMENTARE

Rischio listeria

Il rimedio c'è: si chiama HPP

SIAMO A:
CIBUSTEC

22-25 OTTOBRE 2019
PADIGLIONE 6
STAND E 060



La forza dell'Alta Pressione

HPP ITALIA, il partner affidabile in grado di fornire l'innovativo trattamento iperbarico HPP per i prodotti deperibili

- ✓ Brand protection
- ✓ Sicurezza h24
- ✓ Export no limits

In HPP ITALIA trattiamo i prodotti a pressioni idrostatiche elevatissime (migliaia di atmosfere) inducendo così l'inattivazione batterica: un innovativo processo a freddo grazie al quale gli alimenti, stabilizzati e sicuri, mantengono intatti i preziosi elementi nutritivi ed organolettici.

Con la tecnologia HPP (High Pressure Processing) i vostri prodotti possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza!

Siamo stati i primi in Italia ad offrire il trattamento ad Alta Pressione conto terzi e ne garantiamo la massima riservatezza.

Scoprite le potenzialità straordinarie di HPP (High Pressure Processing) prenotando i vostri test gratuiti su hppitalia.it.



HPP Italia srl
Traversetolo, PR
info@hppitalia.it

HPPITALIA
FOOD SAFETY

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, ricondu-

cibili 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 max multa 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 cooperanti, lamentando la poca ricettività dell'Autorità "forse a causa del pregiudizio favorevole che sempre mostrano le autorità di concorrenza per le dichiarazioni delle imprese cooperanti, 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".



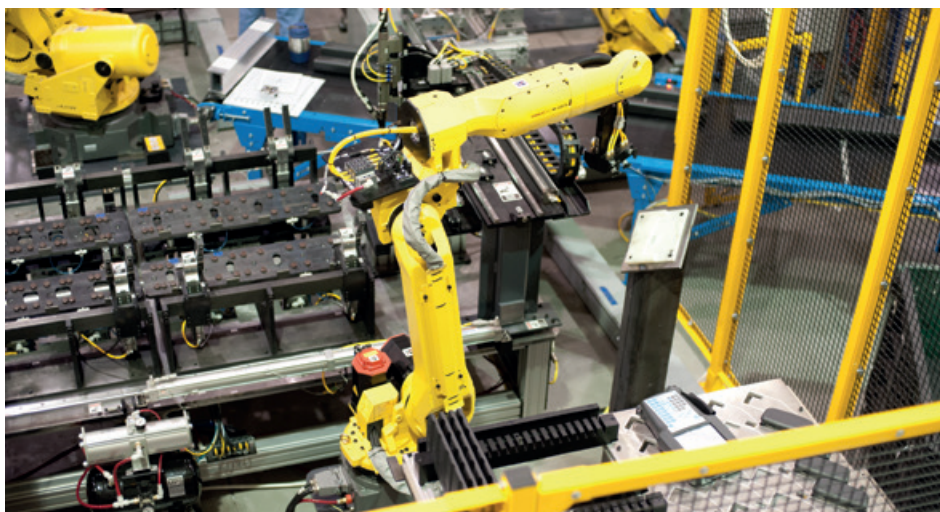
Italia, il paese dei robot

Nel 2018 il numero di macchine automatiche nel Belpaese è cresciuto di 9.237 unità. L'11,5% in più rispetto al 2017. Un business in continuo aumento, trainato soprattutto dal comparto manipolazione materiali. I dati della ricerca Ucimu-Siri.

In Italia, il 2018 è stato l'anno record per il numero di macchine installate rispetto al 2017. 9.237 le unità presenti negli stabilimenti produttivi del Belpaese. Durante il decennio 2008-2018, si è assistito ad un incremento pari al +7,3%. Dieci anni fa, infatti, il numero di macchine si aggirava intorno alle 4.556 unità. Ma è nell'ultimo periodo che si è registrato un interessante aumento della domanda: +11,5%. Un dato eclatante che è emerso dalla presentazione di Ucimu-Siri in occasione della conferenza stampa organizzata a Lamiera, la manifestazione internazionale dedicata alle macchine e alle soluzioni per il taglio, la deformazione e il trattamento della lamiera e per l'automazione e la robotica industriale, in scena a Fiera Milano Rho il 17 maggio scorso. Inoltre, secondo un'indagine condotta da Ifr (International Federation of Robotics), l'Italia si posiziona al decimo posto nel mondo per intensità di utilizzo della robotica industriale e al quinto posto in Europa per densità di macchine ogni 10mila addetti. La nazione è dunque protagonista dello sviluppo della robotica e dell'automazione industriale. Un business in continuo aumento trainato, soprattutto, dal comparto della manipolazione dei materiali.

La produzione

Nel 2018, la produzione italiana ha raggiunto le 3.460 unità, per un incremento, sul 2017, del 28,7%. Positivo anche l'export di comparto che, attestatosi a 2.042 unità, ha segnato una crescita del 39,7%. Ma il risultato più interessante è senza dubbio quello relativo al consumo: l'85% della domanda interna è stata soddisfatta dall'import, cresciuto del 10,8% rispetto all'anno precedente. Una rilevazione che conferma il progresso dell'Italia nell'auto-



mazione di processo reso possibile anche dal piano Calenda su Industria 4.0 che ha rivitalizzato il settore grazie ai piani di incentivazione fiscale. Rispetto al resto del mondo dove il tasso di crescita globale è stato appena dell'1%, l'Italia è stata in grado di proseguire con un percorso di crescita che in altri paesi si è interrotto. Pechino, per esempio, ha visto un calo di quasi 5mila unità. Così come la Corea. Mentre per Taiwan i volumi sono di poco superiori rispetto al 2017. Va meglio in Europa e in America che crescono rispettivamente del +7% e +6%.

Campi di applicazione dei robot

Il principale campo di applicazione delle macchine automatiche è la manipolazione, con una quota pari al 76% del totale, stabile rispetto al 2017 quando risultò pari al 77%. Segue la saldatura che cresce dell'8,1% rispetto all'anno precedente e rappresenta il 10% del totale. In particolare, la manipolazione dei materiali rimane la prima area di dettaglio applicativo con una quota pari al 38,7% sul totale dello specifico segmento. Seguono carico e scarico macchine con il 24% e pallettizzazione 17% (in crescita decisa rispetto all'11,9% del 2017).

Industria: il food in pole position

In Italia il giro d'affari generato dai costruttori di macchine automatiche per il confezionamento e l'imballaggio registra un incremento del 9,4% e raggiunge i 7,85 miliardi di euro. Nella suddivisione del fatturato dei vari clienti, il 2018 conferma una predominanza dell'industria alimentare. Considerando la suddivisione del fatturato di ogni settore cliente tra le vendite in Italia e all'estero, il food si afferma il comparto con maggiore quota di vendite interne. Se analizziamo i diversi comparti, l'industria alimentare guida la domanda mondiale di robot incidendo per il 55,3% sul volume d'affari complessivo. A registrare i tassi di crescita più significativi il food che assorbe il 29,2% del fatturato totale e si posiziona al primo gradino del podio e il beverage (26,1%). Segue il settore 'altro', che include anche le macchine per il tabacco e tissue (20,1%) e il settore farmaceutico (17,3%). Chiudono la graduatoria i comparti chimico e cosmetico, con un fatturato di 291 milioni

di euro e 284 milioni di euro (dati Ucimu).

Benefici e svantaggi

Dal punto di vista delle applicazioni 4.0, lo scenario italiano è molto dinamico. I principali benefici indicati dalle aziende riguardano una migliore flessibilità di produzione, l'aumento dell'efficienza dell'impianto, la riduzione dei tempi di progettazione e l'opportunità di sviluppare prodotti innovativi. Per quanto riguarda gli svantaggi, le difficoltà maggiormente riscontrate riguardano problematiche di natura organizzativa e gestione delle competenze, difficoltà di change management e l'insoddisfazione per l'offerta.

Le previsioni future

Per il 2019 le previsioni sono prudenti: Ucimu e Siri prevedono un aumento del 5%. In generale, i tassi di crescita più interessanti riguardano la robotica collaborativa che rappresenta uno dei maggiori cambiamenti nella robotica industriale: vicinanza agli umani, assistenza a compiti gravosi e ripetitivi, facilità di programmazione e costi ridotti, sono alcune delle armi vincenti dei robot. Infatti, contrariamente a quanto si possa pensare, l'automazione industriale non danneggia la domanda di lavoro ma, anzi, riduce i costi di fabbrica con il conseguente abbattimento di prezzi dei prodotti e aumenta la domanda e l'occupazione. L'inserimento massiccio dell'automazione genera sicuramente molte paure e vi sono timori che queste applicazioni possano ridurre i posti di lavoro. Bisogna però ricordare che queste tecnologie non nascono solo per aumentare l'efficienza ma anche per alleviare gli operatori dalle attività più sgradevoli.

Eleonora Davi

**IL 70% DELL'ACQUA UTILIZZATA SUL PIANETA
È CONSUMATO DALLA ZOOTECCNIA 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



Per i retailer europei, la sicurezza costituisce un grosso problema. Le perdite rappresentano il 2,1% del fatturato del settore. 49 miliardi di euro all'anno. Se fosse un'azienda, sarebbe la quarta più grande d'Europa, secondo la ricerca 'Retail Security in Europe - Going beyond shrinkage'. Presentato il 20 giugno in occasione della conferenza omonima, lo studio è stato condotto da Crime&Tech, spin-off dell'università Cattolica del Sacro Cuore - Transcrime, con il supporto di Checkpoint Systems. Si tratta di una panoramica sulle perdite subite dai retailer, sulle minacce alla sicurezza nel settore e sulle contromisure adottate da 11 paesi europei.

La ricerca

Lo studio è il risultato della cooperazione tra ricercatori universitari e retailer, che hanno contribuito fornendo dati e opinioni. I ricercatori hanno adottato un approccio innovativo, coinvolgendo quasi 23 mila negozi in 11 paesi europei. Sono state analizzate 1.600 notizie dai media e condotte 40 interviste bilaterali con retailer e accademici. Per raccogliere dati sull'evoluzione dei reati a livello di settore, azienda, negozio e incidenza, registrandone caratteristiche e soluzioni adottate. Non sono state considerate solamente le statistiche sulle perdite subite dai negozi. Sono stati presi in esame anche il contesto geografico e il settore in cui operano i retailer, il modus operandi e gli schemi criminali, per avere una panoramica completa sul fenomeno nel continente europeo. Sono stati analizzati anche l'impatto economico delle perdite per ditte e cittadini. Infatti, ogni anno ammontano a 49 miliardi di euro: l'impatto economico corrisponde a 35 miliardi di euro (863 euro pro capite) e le spese per le misure di sicurezza valgono 14,5 miliardi di euro (26 euro pro capite).

Perdite: trend, modelli e cause

Taccheggio e rapine. Queste le cause principali delle perdite registrate dai retailer, che nel 2018 sono state pari all'1,5% del loro fatturato. Tuttavia, i tassi di perdita variano notevolmente a seconda del settore di attività, con il comparto alimentare che registra la cifra più alta: 2%. I responsabili sono micro-gang, singoli individui o semplicemente clienti, che sottraggono la merce e scappano, rimuovono etichette e cartellini o sfruttano la tecnologia. Apparecchi disturbatori e le cosiddette 'booster bag', per esempio, aiutano i criminali a non essere rilevati dalle antenne Eas. Anche i furti e le frodi ad opera dei dipendenti vanno a impattare significativamente sulle perdite. Oltre a fattori legati a tempo e luogo. Non a caso le cifre più alte vengono registrate nei centri commerciali o nei grandi punti vendita dotati di sistemi di self-checkout, o in negozi che si trovano vicino a stazioni ferroviarie e della metropolitana, poste in aree densamente popolate e a basso reddito pro

SICUREZZA: UN CONTO SALATO PER I RETAILER

Una panoramica sulle perdite, le minacce e le soluzioni per rendere gli store più sicuri. 'Retail security in Europe', uno studio dell'università Cattolica di Milano, evidenzia la necessità di comprendere meglio i modelli di comportamento dei malviventi e adottare contromisure. Un focus sull'Italia e il settore alimentare.



PERCENTUALE DI NEGOZI, DIVISI PER SETTORE, CHE ADOTTANO SPECIFICHE MISURE DI SICUREZZA

	RETAIL ALIMENTARE	ALTRI SETTORI
GUARDIE (NON ARMATE)	19,9%	11,4%
GUARDIE (ARMATE)	9,1%	3,2%
ANTITACCHEGGIO	41,0%	58,3%
TELECAMERE TVCC	39,3%	48,1%
ALLARME	3,4%	17,1%

Fonte: "Retail security in Europe - Going beyond shrinkage"

capite. Specialmente in corrispondenza con il lancio di nuove collezioni e prodotti, in prossimità delle feste (per esempio a Natale) e nei weekend. Infine, la stagione fredda favorisce i comportamenti criminali e incide sulle perdite, perché risulta più semplice nascondere beni e armi.

Il caso dell'Italia

Il nostro Paese, di certo, non è un luogo sicuro per i retailer. Che ci rimettono in media 4,8 miliardi di euro ogni anno: 3,3 miliardi dovuti a perdite nelle vendite, e 1,5 miliardi spesi in misure di sicurezza. Di conseguenza, l'Italia si classifica quarta in Europa per le perdite nel settore retail, preceduta da Regno Unito, Francia e Germania. Genova, Milano, Bologna, Napoli e Imperia risultano le città meno sicure. Come nel resto d'Europa, il taccheggio è il fenomeno più comune e, secondo le previsioni, aumenterà in futuro. Inoltre, le percentuali sulle rapine ai locali commerciali sono le più alte tra i Paesi analizzati nel continente. Per quanto riguarda schemi e modus operandi, i dati raccolti in Italia sono coerenti con i trend europei. I retailer alimentari e i cash&carry registrano i tassi di perdita maggiori: quasi 1,7 miliardi di euro nel 2017. In crescita dello 0,1% rispetto al 2015. Mentre in passato il bene più sottratto era lo zafferano, ora a farla da padrone sono gli alcolici, in particolare vini e liquori pregiati. E poi il cibo in scatola, specialmente il tonno, oltre a cosmetici e profumi. Formaggio e carne, invece, verrebbero rubati e poi rivenduti sul mercato nero a individui, ristoranti e aziende di catering.

Soluzioni e contromisure

Contrastare e prevenire i danni economici non è un compito semplice. I retailer spendono già lo 0,61% del proprio fatturato annuale per le misure di sicurezza. Telecamere a circuito chiuso e dispositivi antitaccheggio sono le soluzioni più adottate, seguite da impianti d'allarme. Inoltre, pochi negozi, di solito quelli grandi, si servono anche di guardie armate e non. Tuttavia, le diverse soluzioni vengono spesso usate in combinazione. Specialmente da supermercati e dettaglianti, che spendono lo 0,6% del proprio fatturato per le misure di sicurezza, solitamente combinando telecamere e dispositivi antitaccheggio. Nonostante gli sforzi, è necessaria una migliore comprensione dei comportamenti e degli schemi criminali. Infatti, impattano non solo sulle perdite economiche ma anche sull'incolumità dei clienti e, soprattutto, sulla sicurezza percepita, un fattore chiave per i risultati di vendita. Ma cosa fare? Incoraggiare il dialogo e la discussione tra i dipartimenti aziendali, raccogliendo più dati e condividendo informazioni e soluzioni. Per accrescere la consapevolezza dello staff e trovare nuovi modi di combinare e migliorare le contromisure. Una strada ancora lunga da percorrere.

Elisa Tonussi

Il rifiuto: una risorsa!

La separazione di antiossidanti dagli scarti agroalimentari. E le molteplici applicazioni nel food e nel packaging. Gli studi in corso nel Food engineering lab dell'università di Genova.

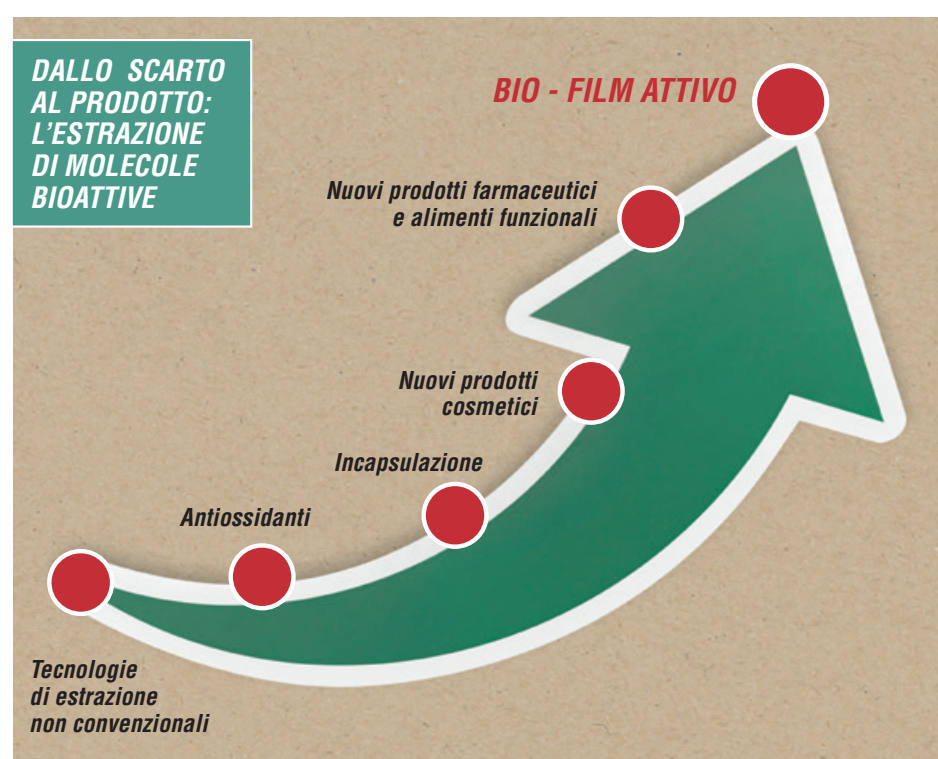
E se il rifiuto fosse un asset? È il quesito a cui dà risposta un pool di ricercatori dell'università di Genova. In maniera affermativa, sia chiaro. L'attenzione all'ambiente e alla sostenibilità è sempre maggiore. Occorre pensare la realtà circostante in maniera innovativa e destrutturata. Multidisciplinarietà è dunque la parola chiave. In un'ottica di economia circolare, in cui esperti da più settori comunicano e collaborano per ideare prodotti e tecnologie. È così che lavora il gruppo di ricerca del dipartimento di Ingegneria civile, chimica e ambientale (Dicca) dell'università di Genova. Guidati dalla dottoressa Patrizia Perego, i ricercatori hanno studiato come ridurre l'impatto ambientale dei residui agro-alimentari, recuperando biologicamente sostanze e molecole, che possono essere utilizzate a diversi scopi in ambito medico, alimentare, cosmetico e nel packaging.

Il Food engineering lab

Si chiama Food engineering lab, gruppo di ricerca interdisciplinare e internazionale, a cavallo tra scuola politecnica e scuola di scienze mediche e farmaceutiche. Ricercatori, dottorandi e accademici provenienti da diversi Paesi (Italia, Spagna, Brasile, Colombia, Iran, Tunisia) fanno parte del team del Dicca. E, in nome dell'interdisciplinarietà, sono specializzati in vari settori: sono ingegneri chimici e agro-alimentari, chimici, bioingegneri e biotecnologi. Che sviluppano progetti di ricerca in comune e in cotutela con università straniere, tra cui spicca il Massachusetts institute of technology (Mit).

La ricerca

Le attività di ricerca del Food engineering lab hanno un triplice obiettivo. Estrarre molecole bioattive direttamente



dai rifiuti agroalimentari. Aumentare la shelf-life e la biodisponibilità di queste molecole applicando tecniche di micro e nano incapsulazione. Infine, sviluppare biomateriali sintetici. È inoltre attivo un gruppo di ricerca interdipartimentale che conduce studi nel campo della medicina vascolare. L'estrazione di sostanze da residui agro-alimentari avviene sfruttando metodologie green non convenzionali: temperature elevate, alta pressione, ultrasuoni, microonde e fluidi sub e supercritici. Oltre a un dispositivo che consente di estrarre e separare le sostanze più utili. Non vengono, invece, utilizzati solventi che potrebbero avere un impatto negativo sull'ambiente. I residui trattati sono scarti e sottoprodotti dell'industria agroalimentare, tra cui: resti di succhi di frutta, conserve di pomodoro, caffè esausto, viti. Sono in corso anche collaborazioni con la Tunisia per il recupero

di sostanze da piante officinali. I ricercatori hanno, poi, valutato gli effetti dei parametri operativi di ciascun metodo di estrazione. I composti ottenuti dall'estrazione altro non sono che antiossidanti - enzimi o molecole più semplici in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi rallentando l'ossidazione di altre sostanze, esercitando quindi una funzione protettiva. Gli antiossidanti sono sostanze labili, dunque devono essere protetti per poter essere facilmente sfruttati. Per questo motivo, sono stati compiuti studi di micro e nano incapsulazione sui diversi prodotti estratti, testando diverse tecniche. È così garantita una maggiore biodisponibilità di antiossidanti e il loro incorporamento in alimenti (probiotici e bevande), cosmetici e biomateriali.

L'alimentare e il packaging

Il settore cosmetico e quello farma-

ceutico hanno beneficiato per primi dei risultati della ricerca. Per la produzione di integratori alimentari e di additivi per probiotici. Ma le applicazioni sono molteplici. E, in tempi, più recenti, hanno coinvolto, oltre al campo medico, anche il settore alimentare e del packaging.

Innanzitutto, i ricercatori studiano come sfruttare gli antiossidanti per sviluppare nuove tecnologie per la conservazione degli alimenti, al fine di ridurre al minimo i danni causati dalla variazione di temperature nel corso delle varie fasi della produzione di cibi. Inoltre, in collaborazione con varie aziende del settore agroalimentare, è in corso uno studio per ottimizzare la produzione di biscotti, cioccolato e snack.

Le applicazioni più interessanti sono però nel campo del packaging. Settore che pone nuove e più complesse sfide. Grazie alla ricerca, il packaging non ha esclusivamente funzione contenitiva. È anche un imballaggio attivo. Come il biofilm messo a punto dal Food engineering lab. Ottenuto da composti di polimeri naturali e prodotti estratti da scarti alimentari, sottoposti a elettrospinning. Questi nanomateriali, infatti, hanno migliori caratteristiche antimicrobiche rispetto a quelli tradizionalmente utilizzati a livello industriale. E consentono di regolare il rilascio di conservanti alimentari e ulteriori sostanze utili, che possano ridurre il proliferare di lieviti e altri microrganismi dannosi. Il film messo a punto dal laboratorio ha un ridotto impatto ambientale. Tuttavia, non ha ancora caratteristiche meccaniche di protezione dell'alimento tali da poter essere utilizzato a livello industriale. Per questo motivo, la ricerca continua.

Elisa Tonussi



ITALI SM 1035

UNA SOLUZIONE UNICA AI PROBLEMI MICROBIOLOGICI

UN COMPOSTO AROMATICO CON CAPACITA' ANTIMICROBICHE





CARNE



LATTIERO E
CASEARI



PESCE



FRUTTA E VERDURA



CAMERE BIANCHE



REFRIGERAZIONE



SUPERVISIONE
REMOTA
& SERVICE



VENITE
A TROVARCI
A PARMA



22-25 OTTOBRE 2019
HALL 6 - STAND B 018

FRIGOMECCANICA

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