



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



FRIGOMECCANICA

ASCIUGATOI
STAGIONATURE, AFFUMICATOI
PER SALAMI E PROSCIUTTI

CAMERE BIANCHE

SCONGELI

SW ACQUISIZIONE
DATI CON MICROPROCESSORE

FRIGOMECCANICA



SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI
ANNO 13 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

Lo studio

A pagina XVII

Industria 4.0: la rivoluzione continua

Il comparto tocca, nel 2019, i 3,9 miliardi di euro. Con una crescita del 22% sull'anno precedente. Ma sulle previsioni per il 2020 pesa l'incognita Covid-19. Con un quarto delle imprese che pensa di posticipare gli investimenti.



Focus on

A pagina XVIII

Plastica: a volte ritornano

Messo alla gogna da governi e associazioni, con l'emergenza Covid-19 il materiale ha dato prova di essere difficilmente sostituibile. Al 'Food & made in Italy forum' de Il Sole 24 Ore il racconto di alcuni player del settore.

SPECIALE PACKAGING ED ETICHETTATURA

UN'ANNATA RECORD

Fatturato oltre gli 8 miliardi di euro, nel 2019, per i costruttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio. Con i mercati internazionali che pesano per l'80%. E il mondo f&b che genera il 56% del volume d'affari. Le analisi e le previsioni del Centro Studi Mecs - Ucima.

Da pagina VIII a pagina XV



L'intervista

A pagina XVI

Il cambiamento è 'nell'aria'

Il lockdown e la riorganizzazione del lavoro. L'esplorazione degli strumenti digitali e il futuro delle relazioni commerciali. Che non possono passare solo attraverso una videochiamata. Il racconto di Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari di Frigomeccanica.





Un mondo difficile. Ma una vita intensa

I produttori di tecnologie per il meccano-alimentare si lasciano alle spalle i mesi più duri dell'emergenza Coronavirus senza, all'apparenza, gravi sconvolgimenti. L'industria del food & beverage nazionale e globale, complice l'impennata dei consumi registrata anche durante le settimane di lockdown, non ha mai smesso di produrre. Anzi. In alcuni casi, all'aumento della domanda si è risposto con l'ampliamento degli impianti e l'avviamento di nuove linee di produzione e di confezionamento.

L'industria del packaging, che nel 2019 ha visto il fatturato di settore superare per la prima volta la soglia degli 8 miliardi di euro, prosegue nella sua cavalcata pur con la consapevolezza che le conseguenze economiche della pandemia - in Italia e soprattutto all'estero, dove il comparto realizza l'80% del fatturato - andranno a rallentare quello che negli ultimi otto anni è stato un tasso di crescita record. Con i produttori che hanno praticamente raddoppiato il loro giro d'affari. Oggi, per la prima volta dopo tanti anni, solo il 20% di questi stessi produttori - secondo un'indagine di Ucima - prevede un andamento positivo delle attività per i mesi a venire.

Uno scenario simile si sta verificando anche nell'ambito delle tecnologie 4.0: industrial IoT, industrial analytics, cloud manufacturing, advanced automation, additive manufacturing e via dicendo. Nel 2019, in Italia, il comparto ha toccato il giro d'affari record di 3,9 miliardi di euro, con una crescita del 22% sul 2018. E se il 2020 si era aperto con le stesse buone prospettive (+20-25%), ora le previsioni parlano di una chiusura d'anno in linea con il precedente o in contrazione del 5-10% (dati PoliMi).

Come diretta conseguenza dell'emergenza sanitaria nazionale c'è però anche chi non solo non ha rallentato, ma ha quasi raddoppiato la produzione. È il caso dell'industria della plastica e, in particolare, dei produttori di manufatti in plastica monouso. Per intenderci, quelle stesse bottigliette e vaschette che fino a pochi mesi fa il mondo politico e istituzionale era pronto a bandire da supermercati e attività commerciali di tutta Europa e, in buona parte, anche del resto del mondo. La pandemia ha infatti reso più che mai evidenti alcune qualità della plastica che l'industria non ha mai smesso di sottolineare: la garanzia di inviolabilità della confezione e l'elevata sicurezza alimentare che ne consegue, il costo accessibile e l'essere già inserita in una filiera del riciclo avviata e funzionante. "Dicono così perché è nel loro interesse", rispondevano in molti, pre-Covid-19. Gli stessi che, con l'esplosione dell'emergenza, si sono però affrettati a richiamare questi prodotti sul mercato.

Quello che accadrà nei prossimi mesi non possiamo saperlo. Un dato, però, è certo: anche nel meccano-alimentare, e in tutte le filiere collegate, nulla sarà più come prima. Come diceva nel 1999 Tonino Carotone: "È un mondo difficile, è vita intensa. Felicità a momenti... e futuro incerto".



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 ROC11158
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 13 - numero 9 - settembre 2020
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro -
Poste Italiane SpA

Prezzo di una copia 1,55 euro -
arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 25,00 euro
via ordinaria.

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

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, GameStore Magazine, HiTech Magazine, TG TuttoGiacottoli, www.alimentando.info, www.hitechweb.info, www.technospia.it.

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 17 agosto 2020



GLF
Ingredienti Alimentari

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

GLF Ingredienti alimentari S.r.l.

Via Francesco Pescatori, 4/A

Loc. Roncopascolo - 43126 Parma

Tel. +39 0521 647739

Fax +39 0521 674040

www.glfingredientialimentari.com

servizioclienti@glfingredientialimentari.com



le news

Settembre 2020

Imballaggi e rifiuti di imballaggi: le novità introdotte con il decreto del 7 agosto

Venerdì 7 agosto il Consiglio dei ministri ha approvato quattro provvedimenti legislativi che traducono sul piano nazionale le direttive europee che compongono il cosiddetto 'pacchetto sull'economia circolare'. Tra gli argomenti trattati, anche la gestione degli imballaggi e dei relativi rifiuti. In dettaglio, in attuazione delle cosiddette 'direttive rifiuti' – la direttiva (Ue) 2018/851, che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti, e della direttiva (Ue) 2018/852, che modifica la direttiva 1994/62/CE – il decreto "riforma il sistema di responsabilità estesa del produttore (Erp), che ne individua e circoscrive specificamente responsabilità, compiti e ruoli"; "si assoggetta inoltre al regime di responsabilità estesa del produttore qualsiasi persona fisica o giuridica che professionalmente sviluppi, fabbrichi, trasformi, tratti, venda o importi prodotti (produttore del prodotto)". Inoltre, il decreto "stabilisce che i produttori corrispondano un contributo finanziario che consenta di coprire i costi della raccolta differenziata", e "istituisce un 'Registro nazionale dei produttori' per consentire il controllo del rispetto degli obblighi in materia di responsabilità estesa del produttore". Stabilite anche le sanzioni amministrative pecuniarie applicabili per il mancato rispetto delle norme introdotte.

Nasce Atlante i4.0, la piattaforma per l'innovazione a servizio delle imprese

Aiutare gli imprenditori a orientarsi tra le principali strutture che supportano i processi di trasferimento tecnologico 4.0. È questo l'obiettivo di www.atlantei40.it, il primo portale nazionale nato dalla collaborazione tra Unioncamere e ministero dello Sviluppo economico, dove sono mappate le circa 600 strutture che offrono servizi e tecnologie di Industria 4.0 in Italia. "Oggi è arrivato il momento di lavorare affinché la tanta ricerca che nel nostro Paese viene effettuata nei centri specializzati, nelle università e al di fuori del mondo dell'impresa, possa trovare maggiore sbocco sul mercato", sottolinea il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli. La metà delle strutture censite si trova al Nord Italia e una su tre fornisce servizi per la stampa 3D. Sono ancora pochi (1%), però, gli enti che possono sostenere le imprese in ambiti chiave quali le tecnologie blockchain e l'intelligenza artificiale.



Fileni presenta la nuova confezione compostabile per i prodotti antibiotic free

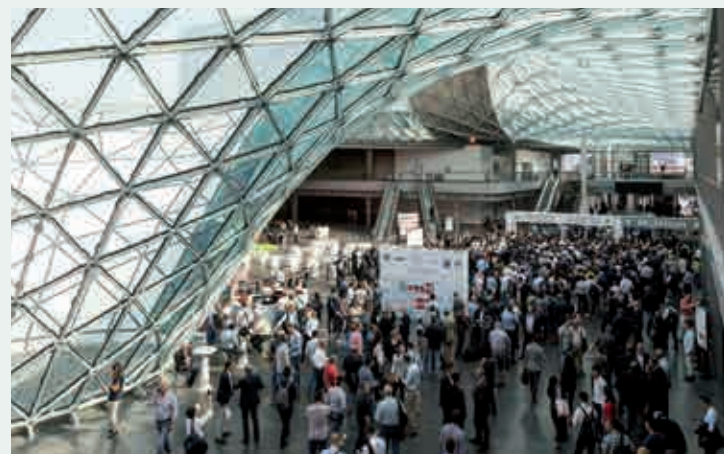
Nuovo packaging per sei prodotti antibiotico-free a marchio Fileni, azienda marchigiana specializzata nella produzione di carni biologiche. Le confezioni sono compostabili in ogni parte: vassoio, film, etichetta e pad assorbente. E consentono di immettere nell'ambiente 1,5 milioni di vassoi di plastica in meno. Il nuovo pack si inserisce nell'ambito di un percorso di economia circolare volto a raggiungere il progressivo azzeramento degli sprechi e dell'impatto ambientale di tutta la filiera produttiva. Il vassoio è realizzato in Mater-Bi - materiale nato dalla ricerca dello specialista in bioplastiche Novamont - e ottenuto grazie a una filiera integrata che utilizza materie prime vegetali. Il film protettivo è invece fatto in Pla (acido polilattico), una bioplastica che deriva dalla trasformazione degli zuccheri presenti in mais, barbabietola, canna da zucchero e altri materiali naturali. L'etichetta, infine, è realizzata in carta biodegradabile Vellum.



Obiettivo zero emissioni di gas serra per Tetra Pak

Tetra Pak conferma il proprio impegno verso la sostenibilità ambientale puntando a raggiungere zero emissioni nette di gas serra lungo la catena di valore entro il 2050, con un obiettivo intermedio al 2030 per le proprie attività. "Fin dal 2002 abbiamo costantemente raggiunto i nostri obiettivi climatici", sottolinea il vice presidente esecutivo packaging solutions e attività commerciali di Tetra Pak, Lars Holmquist. "Lo abbiamo fatto nuovamente nel 2005 e siamo sulla buona strada per raggiungere il nostro obiettivo 2020". Quattro le aree chiave su cui la società intende concentrarsi: riduzione delle emissioni legate all'ambito energetico; collaborazione con fornitori e altri soggetti lungo la catena di valore per ridurre significativamente l'impronta di carbonio; accelerazione dello sviluppo del portfolio a basse emissioni di carbonio per imballaggi e apparecchiature; sviluppo di catene di valore di riciclo sostenibile.

Ipack-Ima riprogrammata al 2022. Meat Tech in contemporanea con TuttoFood



"L'attuale contesto internazionale ci ha indotto a prendere le decisioni strategiche che rispondono alle esigenze dei nostri clienti a cui vogliamo offrire la possibilità di incontrarsi a Milano in un contesto esclusivo e a loro dedicato per fare affari con tutti i principali protagonisti dell'industria nel mondo". Valerio Soli, presidente di Ipack-Ima, commenta così la decisione di riprogrammare l'evento dal 3 al 6 maggio 2022. Gli fa eco Rossano Bozzi, Ad di Ipack Ima: "La decisione di riprogrammare la nostra manifestazione non è stata facile, ma dopo attente valutazioni e approfondimenti abbiamo preferito dare priorità ai bisogni dei nostri espositori e visitatori che sono attualmente impegnati, e prevediamo lo siano ancora per molti mesi, nella gestione di un periodo molto delicato". Meat Tech, il salone di Ipack-Ima specializzato nelle soluzioni per l'industria dei prodotti a base carne e piatti pronti, si svolgerà invece in contemporanea con TuttoFood dal 17 al 20 maggio 2021.



Veripack si trasferisce nel nuovo sito di Gorla Maggiore (Va)

Nuovo sito produttivo in via della Pacciarna 2, a Gorla Maggiore, nella provincia di Varese, per Veripack. L'azienda, che vanta un'esperienza trentennale nella progettazione e costruzione di macchine termoformatrici per il confezionamento in ambito food e non-food, con un elevato livello di personalizzazione, conta ad oggi 3.500 impianti funzionanti con installazioni attive in 27 Paesi del mondo.

Sacmi cresce nel packaging alimentare rilevando il 60% di Pack Sud

Il Gruppo Sacmi rende nota l'acquisizione del 60% di Pack Sud, produttore di macchine per l'imballaggio e il confezionamento alimentare con sede a Bari. Obiettivo dell'operazione – con prospettiva di acquisizione totale nei prossimi anni – è "inserire questa realtà nella più vasta rete di referenze commerciali Sacmi in tutto il mondo, completando l'offerta sia sulle confezionatrici verticali sia sul packaging primario orizzontale a medio-basse velocità", fa sapere l'azienda in un comunicato. "L'acquisizione di Pack Sud rappresenta un'altra tappa nella realizzazione del nostro piano strategico, centrato da un lato sul completamento della gamma di offerta, dall'altro sulla diversificazione del mercato", spiega Giovanni Campolungo, ceo di Sacmi Packaging & Chocolate, la divisione del Gruppo Sacmi all'interno di cui entra a far parte Pack Sud. "Il nostro obiettivo – aggiunge il presidente di Sacmi, Paolo Mongardi – resta la ricerca e valorizzazione di competenze e know how centrali per lo sviluppo del business, per la promozione del prodotto italiano di alta qualità all'interno della rete e della strategia globale del gruppo". Fondata nel 2003, Pack Sud realizza un volume d'affari annuo di 2,5 milioni di euro.

Conai: Luca Ruini eletto presidente per il triennio 2020-2022

Luca Ruini (foto) è il nuovo presidente di Conai, Consorzio nazionale imballaggi, eletto all'unanimità il 23 luglio nel corso della prima riunione del nuovo Consiglio di amministrazione. Ruini, che prende il testimone da Giorgio Quagliuolo, sarà presidente per il triennio 2020-2022. 55 anni, membro del Consiglio di amministrazione Conai dal 2002 al 2008 e dal 2011 al 2017, Ruini è laureato in Ingegneria elettronica all'Università di Bologna con indirizzo microelettronico-gestionale e dal 2008 è direttore Sicurezza, ambiente & energia del Gruppo Barilla. Sono stati eletti vice presidenti del Consorzio Angelo Tortorelli, in rappresentanza della componente degli utilizzatori commerciali e distributori, e Domenico Rinaldini, in rappresentanza della componente produttori.



Novacart entra nel capitale di Biopap e accelera sul food packaging compostabile

Non si arresta la crescita di Novacart, specialista nei prodotti in carta e cartoncino a uso alimentare (160 milioni di ricavi e oltre 1000 addetti). A imprimere un ulteriore slancio al business la forte accelerazione in ambito 'green', grazie all'ingresso nel capitale della Pmi milanese Biopap, titolare di un brevetto che consente di lavorare i cartoni destinati al packaging alimentare in modo da essere utilizzati anche nel forno e nel freezer, con escursioni termiche che vanno da -90 a +170 gradi. Il tutto utilizzando solo derivati della cellulosa, quindi interamente compostabili, come spiega a Il Sole 24 Ore Carlo



Anghileri, terza generazione a capo dell'azienda, che si appresta a inaugurare un nuovo stabilimento produttivo: "Siamo entrati nel capitale per sostenere la crescita e avviare sinergie importanti. Anche grazie a questa operazione in tre anni nel settore food porteremo la quota di prodotti compostabili dal 30 al 100%", spiega Anghileri. "Tra sviluppo organico e crescita esterna penso che in cinque anni potremo raddoppiare le nostre dimensioni in termini di ricavi".

Fattorie verticali: a Milano la più grande d'Europa, firmata Travaglini e Planet Farms

Mancano solo pochi step all'avviamento dello stabilimento per la coltivazione idroponica (più comunemente chiamato 'fattoria verticale', dall'inglese 'vertical farm') più grande d'Europa e tra i più innovativi del mondo. Ad avviare questo ambizioso progetto, come riporta Il Corriere, i due soci fondatori: Luca Travaglini, di Travaglini FarmTech, e Daniele Benatoff di Planet Farms. Lo stabilimento, che occupa una superficie di 9mila metri quadrati ed è situato a Cavenago, alle porte di Milano, permetterà di coltivare gli ortaggi in ambienti puri e controllati, senza l'utilizzo di pesticidi. Questo grazie all'implementazione di un'infrastruttura tecnologica 4.0 affidata ad alcuni partner Ict, tra cui Sirti. In dettaglio, la struttura si basa su un sistema capillare di sensoristica che consente un controllo costante e preciso di parametri ambientali quali la temperatura, l'umidità relativa, la luce, la qualità dell'aria e dell'acqua. Il tutto, garantendo la massima efficienza operativa e la totale autosufficienza energetica.



ARIOLI AFRO
SOLUZIONI MECCANICHE DI QUALITÀ
DAL 1960

ATTREZZATURE INOX SU MISURA

MACCHINE PER LA MOVIMENTAZIONE E IL SOLLEVAMENTO MERCI

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

Ipack-Ima riprogrammata al 2022.
Meat Tech in contemporanea con TuttoFood

"L'attuale contesto internazionale ci ha indotto a prendere le decisioni strategiche che rispondono alle esigenze dei nostri clienti a cui vogliamo offrire la possibilità di incontrarsi a Milano in un contesto esclusivo e a loro dedicato per fare affari con tutti i principali protagonisti dell'industria nel mondo". Valerio Soli, presidente di Ipack-Ima, commenta così la decisione di riprogrammare l'evento dal 3 al 6 maggio 2022. Gli fa eco Rossano Bozzi, Ad di Ipack Ima: "La decisione di riprogrammare la nostra manifestazione non è stata facile, ma dopo attente valutazioni e approfondimenti abbiamo preferito dare priorità ai bisogni dei nostri espositori e visitatori che sono attualmente impegnati, e prevediamo lo siano ancora per molti mesi, nella gestione di un periodo molto delicato". Meat Tech, il salone di Ipack-Ima specializzato nelle soluzioni per l'industria dei prodotti a base carne e piatti pronti, si svolgerà invece in contemporanea con TuttoFood dal 17 al 20 maggio 2021.

GELMINI® S.r.l. FOOD PROCESSING MACHINES

THE ART OF
cutting cheese

PRECISIONE NEL TAGLIO, VELOCITÀ E AFFIDABILITÀ

GELMINI srl - Via G. Moruzzi, 3/A - Parma - Italy - Tel. +39 0521 861413 - Fax +39 0521 861405 - info@gelminimacchine.com - www.gelminimacchine.com

Un'annata record

Fatturato oltre gli 8 miliardi di euro, nel 2019, per i costruttori italiani di macchine per il confezionamento e l'imballaggio.

Con i mercati internazionali che pesano per l'80%.

E il mondo f&b che genera il 56% del volume d'affari.

Le analisi e le previsioni del Centro Studi Mecs – Ucima.

Uniche, tra i produttori italiani di beni strumentali, a chiudere il 2019 con il segno più, le aziende del confezionamento e dell'imballaggio abbattono il 'muro' degli 8 miliardi di euro di fatturato mettendo a segno una crescita del 2,2% sul 2018. Un comparto, quello del packaging, in cui l'Italia è ormai leader su scala mondiale, avendo di fatto superato il suo storico rivale, la Germania, ferma a circa 7 miliardi. Ad analizzare i trend del mercato e le previsioni per il 2020 - un anno che sarà profondamente segnato dalla crisi sanitaria e dalle sue conseguenze sull'economia mondiale - i vertici di Ucima, l'associazione che rappresenta i costruttori italiani di macchine automatiche per l'imballaggio e il confezionamento, riuniti a Modena lo scorso 6 luglio per la consueta assemblea annuale. L'occasione ha rappresentato anche l'ufficiale passaggio di consegne tra il presidente uscente, Enrico Aureli (ceo Robopac e Ocme), e il nuovo presidente per il mandato 2020-2022, Matteo Gentili (presidente Tissue Machinery Company). Al quale subentrerà Riccardo Cavanna (Cavanna Packaging Group) per il biennio 2022-2024.

“Avevamo previsto per il 2019 un rallentamento della crescita, dopo quattro anni positivi e l'exploit del +9,4% registrato nel 2018”, commenta Enrico Aureli. “Ma sappiamo bene che quest'anno dovremo fronteggiare gli effetti della pandemia Covid-19 che implicherà performance drasticamente diverse da quelle cui ci siamo abituati. La maggior parte delle nostre aziende ha sempre lavorato anche durante il lockdown, ma dovremo fare i conti con il rallentamento delle attività produttive e la frenata della domanda mondiale”. Come evidenziano i risultati dell'ottava indagine statistica del Centro studi Mecs-Ucima, presentata in occasione dell'evento modenese, per la prima volta la quota dei costruttori di macchine per il packaging che prevede un andamento positivo delle attività per i prossimi mesi scende al 20%, mentre il 40% degli imprenditori stima una contrazione del fatturato. “Paolo Gambuli ed Enrico Aureli lasciano in eredità un'associazione molto forte”, sottolinea il neo presidente, Matteo Gentili. “Il nostro mandato inizia con questo obiettivo: permettere agli associati di affrontare quello che è il 'new normal', in particolare lavorando sul potenziamento della digitalizzazione”.

Campioni di export

Negli ultimi otto anni, tra il 2012 e il 2019, i costruttori di macchine per il packaging hanno aumentato di quasi il 50% il loro volume d'affari (da 5,5 a 8,04 miliardi di euro), del 40% le esportazioni (passate da 4,56 a 6,35 miliardi) e creato 7 mila nuovi posti di lavoro. Infatti, sebbene anche a causa di alcune operazioni di acquisizione e fusione sia sceso a 616 unità (-2,4%), nel 2019, il numero delle imprese attive, quello degli occupati è salito a 33.304 (+2,1%). “Il processo di aggregazione che si sta verificando tra i player del comparto è

destinato a continuare e ampliarsi anche nel prossimo decennio”, sottolinea Aureli. “E costituirà la massa critica necessaria alla nostra industria, anche per continuare a crescere all'estero”.

In dettaglio, il 79% del fatturato di settore, pari a un valore di 6,35 miliardi di euro, viene realizzato all'estero. Un trend in crescita del 2,3% sul 2018 e superiore a quanto fatto registrare sul mercato domestico: +1,8% il fatturato Italia nel 2019, a 1,69 miliardi di euro. Nell'analisi delle principali destinazioni del nostro export l'Unione europea conferma la sua centralità, visto che assorbe il 37,5% del fatturato totale - vendite in Italia incluse - per un valore di 2.383 milioni. Seguono, in ordine d'importanza, l'Asia (seconda a 1.402 milioni, con un'incidenza del 22,1%) e il Nord America (terzo a 814 milioni, 12,8%). Si inverte, rispetto al 2018, il ruolo chiave dell'Europa extra-Ue (637 milioni, 10% del totale) rispetto al Sudamerica (559 milioni, 8,8%). Seguono Africa (449 milioni, 7,1%) e Oceania (107 milioni, 1,7%).

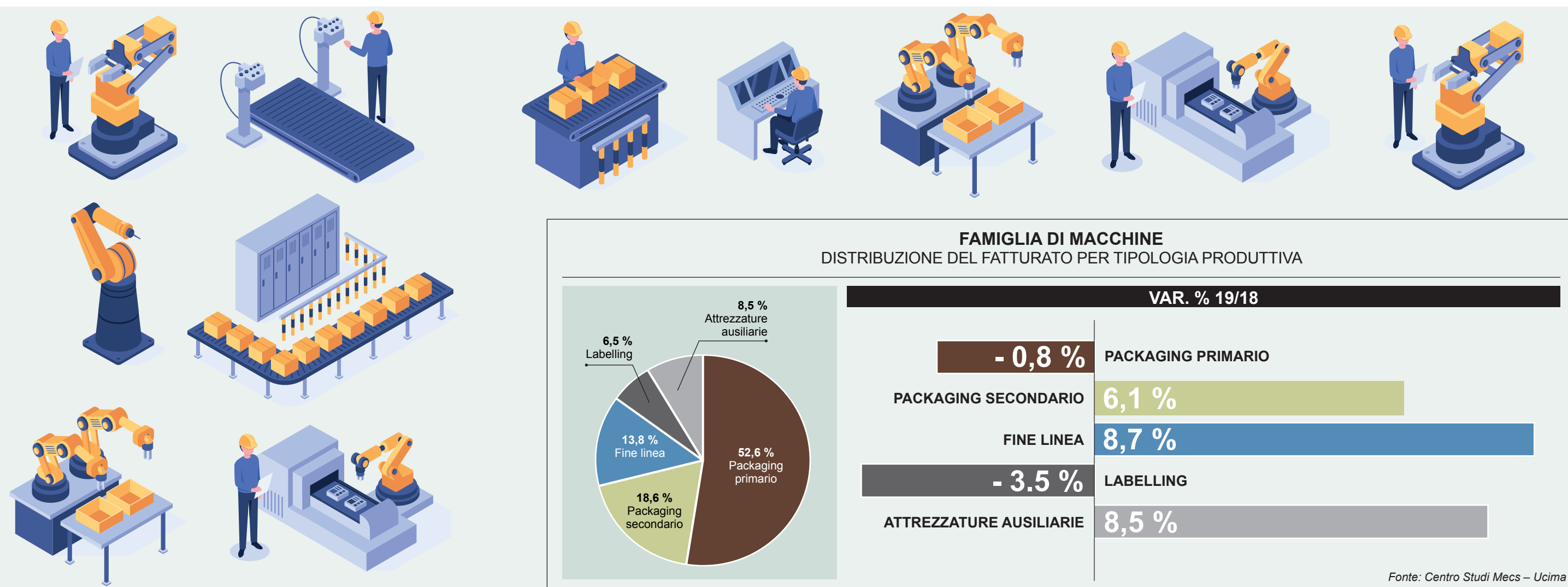
“Rappresentiamo una quota importante dell'export italiano ma durante le settimane di lockdown abbiamo perso quote di mercato a favore dei competitor tedeschi. È tempo di far valere i nostri numeri”, sottolinea ancora il presidente uscente, Enrico Aureli, che auspica una maggiore attenzione da parte del governo per le problematiche del mondo packaging. Un comparto inizialmente non considerato tra quelli 'strategici' per l'industria italiana e che quindi ha ripreso le attività con due settimane di ritardo, merito anche delle istanze presentate da Ucima.

Dall'alimentare il 30% del fatturato

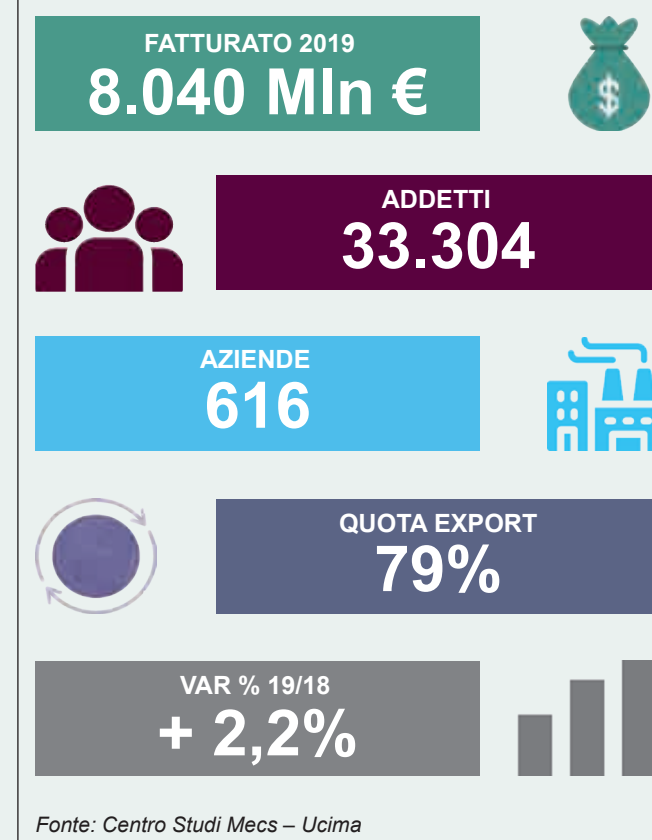
Grandi conferme arrivano dall'analisi dei settori clienti, con il mondo food & beverage che rappresenta il 56% del fatturato di settore. L'alimentare, da solo, vale il 29,6% del fatturato (2.377 milioni di euro). Dopo il beverage, in seconda posizione a 2.120 milioni (26,4% del totale), si posiziona il farmaceutico a 1.475 milioni (18,3%) e la categoria 'altro' (in particolare tabacco e tissue), che pesa per il 18,2% con 1.461 milioni di euro di macchinari acquistati. Chiudono la classifica il settore cosmetico (312 milioni) - che tuttavia registra il trend di crescita più dinamico del 2019 (+10,1%) - e l'industria chimica (292 milioni).

Emilia Romagna polo industriale n.1

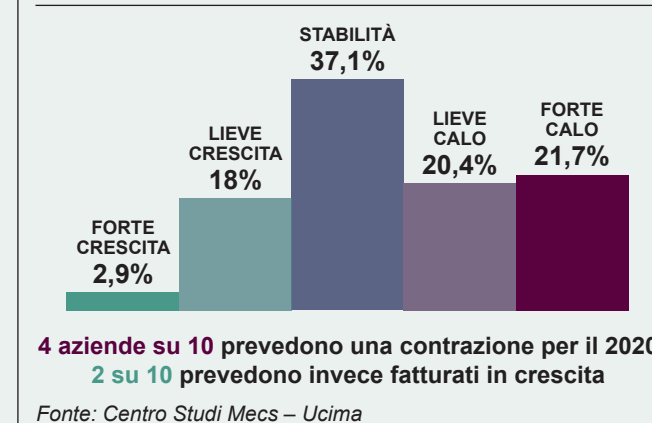
Guardando alla distribuzione territoriale delle 626 aziende produttrici di macchinari per il confezionamento e l'imballaggio, l'Emilia Romagna accentra, da sola, il 36% delle attività industriali (211 imprese) e più del 63% del fatturato totale di settore. Le province di Bologna, Parma e Modena realizzano la metà degli 8 miliardi di giro d'affari. Netta la prevalenza di Pmi (sotto i 5 mln di euro di fatturato), che tuttavia realizzano solo l'8,4% del fatturato e il 5,4% dell'export di settore. Il resto è in capo alle realtà più strutturate - 25 quelle che superano i 50 milioni di fatturato - che realizzano il 58% del fatturato e il 64% delle esportazioni.



HIGHLIGHTS



WHAT'S NEXT PREVISIONI PER IL 2020



ITALI SM 1035

una soluzione naturale ai problemi microbiologici

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.



I.T.ALI. Srl – Ingredienti e Tecnologie Alimentari
Via F. Casorati 12/1 – Z.I. Mancasale – 42124 Reggio Emilia
Tel. 0522/512775 – email info@italisrl.com – www.italisrl.com



segue

Pensa **quello che vuoi.**

A quello che ti serve ci pensa Saccardo

Non solo un prodotto ma soluzioni complete alle esigenze della tua attività. A partire da un'approfondita conoscenza del settore, all'ascolto delle tue necessità fino alla concretizzazione di quello che immaginavi potesse servirti. Saccardo pensa a te.

www.saccardo.it

 **Saccardo**

speciale packaging ed etichettatura

Settembre 2020



**MONDI COATING
ZELTWEG – LAZZARI PACKAGING**
www.lazzaripackaging.com



MONDI PERFORMING
Descrizione e punti di forza

Materiale termoformabile per confezionamento di salumi e formaggi affettati in Atm. È certificato riciclabile, di modo che il cliente finale potrà gettare la vaschetta nella raccolta della carta. Ideale sostituto ai film rigidi in plastica, ha il colore naturale della carta con cui è realizzato (havana).

Specifiche tecniche

- Grazie all'EvoH ha la barriera necessaria per conservare al meglio gli alimenti
- Lo strato saldante PE è disponibile anche nella versione pelabile

STONE LINE
www.stoneline.it

**ETICHETTE E PACKAGING****Descrizione e punti di forza**

In collaborazione con il partner Imprima, da 30 anni Stone Line progetta e stampa in piano e in bobina, packaging, fasce, collarini, etichette idonei anche al contatto diretto con gli alimenti, conformi alle normative CE, con prove di cessione e migrazione degli inchiostri certificate. È possibile scegliere tra una vasta gamma di carte e di materiali plastici, anche completamente atossici, inattaccabili dai grassi e funzionali alla preservazione di una elevata qualità di stampa e leggibilità dei dati riportati.

TECNO PACK
www.tecnopackspa.it

**FP027****Descrizione e punti di forza**

Confezionatrice orizzontale elettronica a testata traslante con bobina dal basso, per il confezionamento di prodotti fragili, irregolari o pesanti. Modello specifico per l'atmosfera modificata grazie al sistema di saldatura 'box motion', che garantisce la massima ermeticità delle confezioni. Tra i principali plus della confezionatrice: la grande flessibilità, che consente di cambiare formato in pochi minuti; le elevate performance operative, con oltre 100 confezioni prodotte al minuto; la tracciabilità, grazie a sistemi di codifica del film stampabile e di etichettatura che assicurano sempre la correttezza e completezza dei dati sensibili. Inoltre, con la stessa macchina si possono ottenere sia la confezione abituale, sia la versione con sottovuoto.

AICAV - RETAL BALTIC
www.aivac.it

**FILM APET PER FONDI RIGIDI****Descrizione e punti di forza**

Retal Baltic, in collaborazione per il mercato italiano con Aivac, offre diversi tipi di film Apet (Apet/Evoh/Pe e Apet, Rpet, Apet/Pe). Il materiale è adatto alla termoformatura per il confezionamento in atmosfera protettiva dei prodotti affettati, come salumi e formaggi. Gli spessori vanno da 150 a 1200 µm. Oltre alle varianti di colore, sono disponibili le opzioni pelabile e richiudibile. L'azienda è certificata Brc per la sicurezza alimentare.

SEALED AIR
www.sealedair.it

**CRYOVAC OPTIDURE****Descrizione e punti di forza**

Una generazione di sacchetti termorestringenti multistrato e coestrusi con eccezionali proprietà di restringimento e tenuta, che riducono il peso della plastica utilizzata di oltre la metà e mantengono le proteine al sicuro lungo tutta la catena del valore. I sacchi Cryovac OptiDure - applicabili a carni rosse fresche, carni affumicate e trasformate, pollame e formaggi - soddisfano inoltre la richiesta di retailer e riciclatori offrendo una barriera priva di Pvc. Il tutto senza compromettere le prestazioni o la sicurezza alimentare. I sacchetti possono essere usati con una gamma di sistemi di confezionamento sottovuoto termosaldanti (sacchetti termoretraibili e termoretraibili Flow-Vac).

ITALIAN PACK
www.italianpack.com

**PERSEUS VAC SKIN****Descrizione e punti di forza**

Confezionatrice automatica in grado di offrire tutti i principali sistemi di confezionamento come semplice saldatura, sottovuoto parziale, atmosfera protettiva in gas flash e vuoto gas, skin, in modalità alimento in protrusione in vaschetta e con base piana. Personalizzabile e integrabile con altri componenti tecnici necessari a soddisfare le richieste di fornitura di linee complete. Le dimensioni compatte, l'investimento contenuto e i bassi costi di esercizio rendono la macchina adatta, per efficienza e efficacia di servizio, a tutti gli abiti di confezionamento.

ULMA PACKAGING
www.ulmapackaging.it

**TFS 700****Descrizione e punti di forza**

Macchina confezionatrice che utilizza due bobine di film per la realizzazione automatica delle confezioni. La struttura della macchina è di tipo modulare e totalmente costruita in acciaio inox.

Specifiche tecniche

- Telaio base della macchina da 5.000 mm
- Senso di marcia da destra verso sinistra
- Portabobina film superiore e inferiore completamente in acciaio inox con sostegno bobina sul mandrino, posizionamento con centratore e freno pneumatico a disco. Entrambi includono i rilevatori di fine film
- Protezioni delle zone di formatura, saldatura e taglio in acciaio inox
- Controllo della macchina tipo UPC10A-C

ESSEOQUATTRO
www.esseoquattro.it

ECO PACKAGING SYSTEM**Descrizione e punti di forza**

Eco Packaging System nasce dalla filosofia green di Esseoquattro, con l'obiettivo di rendere i packaging della Rosa sempre più riciclabili, mantenendo le elevate capacità di conservazione degli alimenti freschi. Attualmente si compone di tre articoli: incarto e sacchetto salvafreschezza Be Green Ideabrill, sacchetto antigrasso Be Green Oléane, che possono essere combinati a seconda delle esigenze del punto vendita. La sinergia di incarto e sacchetto Be Green Ideabrill esprime il massimo del potenziale salvafreschezza della formula brevettata Ideabrill ed è indicata per il confezionamento di affettati, formaggi, carne. Be Green Ideabrill incarto e sacchetto e il sacchetto Be Green Oléane sono certificati PEFC. Il sacchetto Be Green Oléane è riciclabile nella carta; Be Green Ideabrill incarto e sacchetto sono risultati riciclabili nella carta, secondo il sistema di valutazione Aticelca 501:2019.



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



stoneline
INDUSTRIA
GRAFICA
PUBBLICITARIA



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



**Sii la versione originale di te stesso,
non la brutta copia di qualcun altro !!**



Dal 1982 ITASYSTEM offre **STAMPA, ETICHETTATURA** e **RINTRACCIABILITÀ**. ITASYSTEM progetta e realizza nel proprio stabilimento di Brescia etichette speciali e sigilli per il settore salumifici.

ITASYSTEM è titolare esclusivo di brevetti internazionali grazie ai quali le soluzioni proposte alle aziende risultano sicure, garantite e inalterabili.

www.itasystem.com

segue



MULTIVAC

www.multivac.com



ETICHETTATRICE L 310 FULL-WRAP

Descrizione e punti di forza

Le etichette Full-Wrap offrono innumerevoli vantaggi: oltre a veicolare informazioni, sono un elemento estetico che consente di aumentare l'attrattività delle confezioni sullo scaffale, offrendo un vero valore aggiunto. L'etichettatrice Multivac L 310 si contraddistingue per: estrema versatilità per l'etichettatura completamente automatica (Full-Wrap o sui lati della confezione); elevata flessibilità in termini di formati, materiali e design della confezione (preformate o termofornate, con coperchio richiudibile o termosaldate, cartoncini, confezioni skin...); massima efficienza; semplice operatività grazie all'intuitiva interfaccia utente Multivac HMI 2.0; elevato grado di automazione e velocità; massima precisione di etichettatura; rapide operazioni e tempi di conversione per l'utilizzo di diversi formati della confezione e dimensione delle etichette. È inoltre disponibile un'ampia gamma di etichette utilizzabili per forma e grammatura ed è integrabile con diversi distributori per l'applicazione di più etichette.

COLIGROUP (COLIMATIC)

www.colimatic.com



TERMOFORMATRICI COLIMATIC THERA WEBSKIN

Descrizione e punti di forza

Colimatic Thera Webskin (patent pending), che nasce dalla collaborazione tra ACM e Colimatic, è la soluzione per avere un packaging sostenibile ed ecologico senza costi aggiuntivi per il consumatore. L'innovativo processo di confezionamento unisce i vantaggi economici, produttivi e igienici della termoformatrice alla presentazione estetica tipica della traysealer, ma con un limitatissimo uso di plastica. Il risultato è una confezione il cui 90% è composto da cellulosa riciclabile. La confezione, con grafica stampata e personalizzabile, è realizzata partendo da bobina, eliminando così i costi di stoccaggio e gestione dei cartoncini prefustellati. Lo skin viene prodotto su cartoncino di alta qualità accoppiato a uno strato di film plastico ad alta barriera. Un perfetto easy peel permette infine la facile separazione dei due materiali ai fini della raccolta differenziata.

Specifiche tecniche

- Produzione: fino a 15 cicli/minuto
- Tecnologie disponibili: Atm, termoretraibile (Shrink), Skin, sottovuoto

PULSAR INDUSTRY

www.pulsar-industry.srl



LINEA DI CONFEZIONAMENTO PER HAMBURGER

Descrizione e punti di forza

La linea è destinata alla lavorazione di hamburger coti di peso compreso fra 70 e 120 grammi. Il processo prende il via con una taglierina a ultrasuoni della capacità massima di 120 tagli al minuto. Ogni taglio prepara due fette. Una bilancia in uscita dalla taglierina controlla il peso della coppia di fette per garantire l'uniformità del peso e dare alla taglierina il feedback per la correzione in continuo dello spessore. A fronte di una capacità teorica della taglierina di 240 fette al minuto, la produzione media è di circa 180 fette al minuto. La termoformatrice ha una capacità di 180 fette al minuto (10 battute per 18 alveoli). L'impianto è progettato per essere completamente sanificabile e prevede l'alloggiamento in camera bianca. Il sistema è dotato di un proprio software che assicura il controllo della produzione e la rintracciabilità. È facilmente integrabile con qualsiasi sistema gestionale e di fabbrica pre-esistente e pronto per l'implementazione del protocollo Industria 4.0.

GRUPPO FABBRI VIGNOLA

www.gruppofabbri.com



SOFTWARE FGINSTORE SU AVVOLGITRICI ELIXA LIBRA

Descrizione e punti di forza

Le avvolgitrici automatiche della linea Elix Libra svolgono funzioni di pesatura, confezionamento ed etichettatura superiore e inferiore con stampante termica diretta o a trasferimento termico. Oggi, grazie a FGInstore, il software personalizzabile sviluppato da Gruppo Fabbri, si integrano perfettamente nel sistema produttivo e gestionale del cliente. Nate in collaborazione con Espera, le avvolgitrici Elix Libra non hanno necessità di aria compressa e utilizzano un'unica fascia di film (280 mm) per vassoi di qualsiasi dimensione. Rispondono a tutti i più attuali requisiti per la configurazione delle etichette, la codificazione a barre, la pesatura e la gestione integrata dei dati d'imballaggio nel sistema del cliente, arrivando a soddisfare qualsiasi esigenza di spazio e prestazioni. Sono particolarmente consigliate per applicazioni in-store e centri di confezionamento di piccole e medie dimensioni.

SACCARDO

www.saccardo.com



AS38

Descrizione e punti di forza

L'AS38 è la confezionatrice sottovuoto automatica top di gamma in casa Saccardo: massima espressione a livello di tecnologia, performance e affidabilità. Studiata per il confezionamento sottovuoto di carni fresche e lavorate, formaggio, salumi e pesce, può utilizzare sacchi termosaldabili di qualsiasi tipologia. Il sistema a campana a nastro abbinato alla particolare gestione elettronica della movimentazione consentono di ottimizzare i tempi di ciclo e ottenere un risparmio di risorse umane e una produzione stabile e ottimale delle confezioni. La versatilità di configurazione permette l'abbinamento a sistemi di termotrazione e di asciugatura già in essere a completamento di una linea automatica di termoconfezionamento.

Specifiche tecniche

- N. 2 barre saldanti da 1500 mm
- Nastro trasportatore a velocità variabile
- Dispositivo del rifilo del sacco e aspirazione automatica degli sfridi
- Sistema di controllo macchina Plc con diversi programmi memorizzabili
- Pannello operatore touch screen multilingue, semplice e intuitivo
- Connessione internet (wi-fi) per controllo da remoto e tele-diagnosi

BILANCIAM CAMPOGALLIANO SOC.COOP.

www.coopbilanciai.it



GALAXI

Descrizione e punti di forza

Nuova gamma di sistemi di peso-prezzatura, etichettatura e controllo per prodotti a peso variabile o predeterminato. Struttura in acciaio inox ergonomica, robusta, modulare e di facile igienizzazione. Display touchscreen utilizzabile con i guanti. Sistema di trasporto conforme alle normative Fda per le diverse tipologie di prodotto: nastri a V per prodotti sferici e cilindrici, nastri aperti per prodotti sottili, nastri per confezioni in cartene. Protocollo di rete aperto e perfettamente compatibile con le altre gamme Bilanciai (Venus, Mercury Plus, Selecta). Facile intercambiabilità dei sistemi di applicazione etichetta a seconda del prodotto (braccino, pistone, air jet).

Specifiche tecniche

- Cadenze produttive: fino a 70 pz/min
- Campo di pesatura: da 50 g a 15 kg
- Esportazione dati via rete Lan, Usb, wifi nei formati Pdf o Csv
- Condivisione dati con database Sql

FINPAC ITALIA

www.finpac.it



LINEA DI APPLICAZIONE ETICHETTE SLEEVE SU LATTINA

Descrizione e punti di forza

Dalla birra ai succhi, dal caffè freddo al latte condensato, Finpac Italia è un fornitore specializzato per l'industria delle lattine nel food & beverage. Una linea di etichettatura lattine recentemente consegnata a un imbottigliatore in Asia consiste di una configurazione basata su cinque differenti formati di lattine, funzionante a una velocità di 30.000 bph. Ad oggi, sono più di 400 le installazioni di impianti shrink sleeve Finpac funzionanti in tutto il mondo, con capacità da 6mila a 72mila lattine/h. Sono disponibili tutte le ultime tendenze delle etichette sleeve: dallo scintillio al metallizzato, dallo specchio all'oro e all'argento, dal luminescente al flou e agli effetti UV.

IMPRIMA - AVERY DENNISON

www.imprima.it



TT SENSOR PLUS 2

Descrizione e punti di forza

TT Sensor Plus 2, distribuita da Imprima, è una smart label che, grazie a un sofisticato sensore termico, traccia nel tempo le variazioni di temperatura subite dai prodotti durante la loro movimentazione. Il kit TTSystem comprende: TTSensor Plus 2 (tag con rilevatore di temperatura), TTScan (lettore e software di programmazione per Pc), TTApp (applicazione per smartphone), TTNet (database in cloud). Il tag è monouso, effettua fino a 150mila registrazioni di temperatura in tempo reale da -30°C a +60°C e, grazie alle sue ridotte dimensioni, può essere applicato sia all'esterno dell'imballaggio che al suo interno. I dati vengono caricati velocemente tramite smartphone e lettori NFC collegati a Pc o tablet e gestiti con il software TTNet. La memoria non è volatile e i dati non sono modificabili o cancellabili.

GRANDI

www.grandi.it



MACCHINE BANDERUOLATRICI PER SCATOLE TONDE E IRREGOLARI

Descrizione e punti di forza

Originariamente prodotte per risolvere casi molto specifici, l'esperienza nelle banderuolatrici è diventata talmente importante che la produzione di queste macchine ha raggiunto elevati livelli di qualità e affidabilità, fino a diventare uno standard nella produzione Grandi. Grazie alla loro adattabilità a qualsiasi formato di confezionamento, sono particolarmente presenti nelle industrie alimentari.

Specifiche tecniche

- La banderuolatrice BC 120 è collegabile a: sistema di accumulo scatole; calibratore; stratificatore scatole in uscita mod. ST 2007
- La macchina può utilizzare sia la banderuola con colla che la banderuola autoadesiva
- Studiate per fornire una linea di confezionamento completa

PFM - PACKAGING MACHINERY

www.pfm.it



CONFEZIONATRICE ORIZZONTALE PER 'STAND UP POUCH'

Descrizione e punti di forza

Questa gamma di confezionatrici orizzontali Form Fill and Seal è dedicata alla produzione di confezioni 'stand-up pouch', che trovano oggi larga diffusione nei più svariati settori del food, non food e beverage. La macchina è costituita da tre moduli principali, ognuno dei quali dedicato a una funzione specifica. Il primo modulo (Forming) produce la confezione finita, aperta solo sul lato superiore. Il funzionamento è indipendente dal secondo modulo, facilitando così il cambio formato ed evitando spreco di confezioni. Il secondo modulo (Filling) prende in carico la confezione e la trasporta verso i gruppi di riempimento, lavaggio gas e altri. Il terzo modulo (Sealing) completa l'operazione di saldatura. L'eventuale quarto modulo (Classifying) è adibito alle operazioni di fine linea quindi controllo peso, metal detector, raggi x, fino all'incartamento.

ILPRA

www.ilpra.com



ILPRA FORM FILL SEAL MOD. MD

Descrizione e punti di forza

Le Form Fill Seal di Ilpra sono studiate per differenti esigenze produttive e dedicate al trattamento di prodotti cremosi e pastosi, come formaggi spalmabili, salse, marmellate e succhi. Macchine completamente personalizzabili nel formato, nei sistemi di dosaggio e nella configurazione di taglio che permettono di realizzare sia confezioni individuali che multipack. Le movimentazioni principali sono servoassistite, permettendo elevata precisione, affidabilità, efficienza e performance produttive di alto livello.

Specifiche tecniche

- Capacità produttiva: 25 cicli/min max
- Fascia Film Formatura: 460 mm. Max
- Passo max: 260 mm
- Altezza max contenitori: 100 mm

IPS

www.ipstech.it



CONFEZIONATRICI ORIZZONTALI FLOW PACK

Descrizione e punti di forza

IPS progetta e produce una gamma completa di confezionatrici orizzontali (flow pack) cordate da sistemi personalizzati di caricamento automatico, di pesatura e di controllo. Oltre alle macchine singole, IPS progetta e realizza soluzioni complete per il confezionamento dei prodotti food e non-food. L'azienda organizza le proprie confezionatrici orizzontali flow-pack in due aree: le macchine con taglia-cuce rotativo e le macchine con taglia-cuce traslante. Ogni area si compone di un modello con bobina superiore e di un modello con bobina inferiore e ogni modello viene realizzato in tre 'taglie' a seconda del prodotto da confezionare.



Il cambiamento è ‘nell’aria’

Il lockdown e la riorganizzazione del lavoro. L'esplorazione degli strumenti digitali e il futuro delle relazioni commerciali. Che non possono passare solo attraverso una videochiamata. Il racconto di Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari di Frigomeccanica.

La prima intervista vis-à-vis, dopo il distacco imposto dalla pandemia, è con i titolari di Frigomeccanica. Azienda parmense che, dal 1962, fornisce ai maggiori player dell'industria agroalimentare italiana e mondiale la propria competenza nella progettazione e costruzione di impianti di trattamento dell'aria. Tecnologie strategiche per ottenere prodotti di alta qualità. E comprovata sicurezza.

Iniziamo parlando della prima parte dell'anno. E quindi di come avete vissuto i mesi dell'emergenza sanitaria e le settimane di lockdown.

È stata una valanga che ha travolto tutti e che ci ha costretto a prendere decisioni importanti in tempi rapidi, naturalmente adottando da subito tutte le precauzioni e le tutele necessarie. L'azienda ha così potuto continuare a lavorare quasi a pieno regime, nei limiti di quel che era concesso fare. I cantieri esteri, naturalmente, si sono arrestati e così è stato nell'immediato anche per quelli italiani. Piano piano, però, la situazione nel nostro Paese si è normalizzata e così anche noi siamo ripartiti, pur rivoluzionando tutte le programmazioni in corso. Ad ogni modo, la nostra struttura è stata in grado di assecondare in modo fluido e armonico tutti questi cambiamenti, trasformandosi sempre più in azienda digitalizzata.

Molti player in ambito tecnologico sostengono che la pandemia, con tutte le sue problematiche, abbia accelerato un processo di digitalizzazione che prima era fermo a uno stato ‘embrionale’. Vale anche per voi?

Decisamente sì. Quei cantieri all'estero, che all'inizio si erano fermati, ora sono ripartiti grazie al digitale. C'è la necessità di rispettare certe scadenze, quindi oggi i clienti internazionali stanno montando gli impianti in autonomia, pur sotto la nostra costante supervisione. Abbiamo introdotto dispositivi di realtà aumentata, come gli smart glasses, che ci permettono di interagire da remoto ma in tempo reale con chiunque nel mondo. Una tecnologia che esiste da un paio d'anni e che avevamo già considerato, ma non si era mai presentata l'occasione di sperimentarla. Non credo che il digitale sostituirà completamente le trasferte: interventi delicati, come il collaudo e l'avviamento di uno stabilimento adibito a trasformare un prodotto alimentare, richiedono la presenza fisica dei nostri tecnici. In certi casi, però, permettono di essere più efficienti, rapidi e incisivi senza sprechi di tempo.

Pochi ostacoli alla digitalizzazione dal punto di vista tecnico, quindi. Ma con quali conseguenze nelle relazioni con i clienti?

Sotto l'aspetto commerciale il contatto con le persone, le sensazioni che è possibile avere solo sul posto, visitando uno stabilimento e parlando con le persone, sono tutti aspetti che è impossibile cogliere attraverso una videochiamata. Chi come noi ha lavorato tutta la vita anche attraverso il contatto umano non può non sentire la mancanza. È vero, si accorciano i tempi e si abbattano i costi, ma si perde anche quel 'sale' che rende unica ogni trattativa e ogni rapporto. E che non può passare attraverso uno schermo. Uno scambio di nozioni tra ingegneri può avvenire via computer. Ma quando si propone una soluzione non è altrettanto semplice. La soluzione va intuita, prima che capita. Pensiamo a un cuoco: può darci la ricetta via internet, ma non può sentire il profumo se stiamo facendo bene o l'odore di bruciato se stiamo sbagliando, non può assaggiare il piatto per valutarlo. Per noi è importante esserci per sapere se il piatto che stiamo preparando insieme al nostro cliente ha raggiunto l'obiettivo che ci eravamo prefissati. Un aspetto che non può andare perso completamente, forse ottimizzato.



Da sinistra: Alberto Maggiani, Stefano Remedi e Andrea Zanlari

Alla mancanza di ‘contatto’ si inserisce il tema delle fiere. Come pensate di affrontarle in un prossimo futuro?

La fiera principale nel nostro calendario per il 2021 è Anuga FoodTec, per ora programmata a Colonia dal 23 al 26 marzo e dove abbiamo confermato la nostra presenza. Essendo una fiera internazionale, restano le incognite sull'affluenza dei visitatori. Ma questo è un dato impossibile da prevedere ad oggi. Ad ogni modo, la cancellazione di eventi come il Cibus 2020, qui a Parma, ha creato disagi per gli organizzatori e gli espositori ma ha anche tolto a noi un'importante occasione di promozione.

Qual è al momento la situazione, sia in Italia che all'estero?

L'Italia si sta piano piano riprendendo e i numeri tornano a essere positivi se non addirittura in lieve crescita. Per un'azienda come la nostra, che realizza il 40-50% del fatturato all'estero, questo momento avrebbe potuto creare difficoltà ma così non è stato. Nonostante la situazione, le previsioni per l'anno in corso e il prossimo restano positive. Ci riteniamo fortunati, rispetto ad altri comparti e altri settori. Tutti i contratti presi, e che abbiamo continuato a prendere anche durante il lockdown, non sono stati né annullati né posticipati. La speranza è che la normalità ritorni presto anche negli altri stati e si possa riprendere a lavorare in modo stabile e sicuro. Se c'è un dato positivo, in questa situazione, è che la 'paralisi' sui mercati esteri non interessa solo gli italiani. Ciò significa che tutti - italiani, francesi, tedeschi e così via - hanno a disposizione gli stessi mezzi, quelli digitali, per lavorare con l'estero. Questo ci mette in una situazione di pari opportunità. Sta poi alle nostre capacità saperle cogliere.

In cosa investe, in questo momento, l'industria alimentare?

Sicuramente in soluzioni di sanificazione capaci di abbattere o diminuire il rischio di contagio, che noi proponiamo anche per impianti già esistenti. Soluzioni che apportano un miglioramento significativo della qualità dell'aria all'interno delle aree di lavorazione e già utilizzate da molte azien-

de, nell'industria alimentare, anche prima del Covid-19. Poi, complice l'incremento registrato dal comparto food nei mesi dell'emergenza, molte aziende hanno avuto bisogno di aumentare la produzione e quindi anche di avviare camere bianche e impianti di condizionamento e pulizia dell'aria. In tanti, inoltre, si sono rivelati particolarmente attenti alla manutenzione di impianti e macchine, che hanno continuato a lavorare senza sosta. E da sempre, in Frigomeccanica, prestiamo grande attenzione affinché tutte le nostre tecnologie siano al massimo della loro performance.

Un servizio di assistenza tecnica molto efficiente, quindi?

Negli ultimi tre anni, siamo passati dall'avere 25 persone attive nel reparto service a 35 risorse impiegate sul campo. È un settore fondamentale per la nostra azienda, che realizza in tutto il mondo impianti che lavorano 24 ore al giorno, 365 giorni l'anno, e che in caso di problemi rischiano di compromettere la qualità del prodotto o, ancor peggio, la sicurezza alimentare. Per tutte queste ragioni la velocità, l'efficienza e l'efficacia degli interventi di assistenza sono quanto mai fondamentali. Solo come service, l'anno scorso abbiamo fatto quasi 9mila interventi, quasi 40mila ore di manutenzione e abbiamo servito quasi 400 clienti, solo in Italia. Un servizio che dà grandi soddisfazioni sia a noi, sia ai nostri clienti. E che intendiamo continuare a sviluppare anche il prossimo anno, inserendo nell'organico un altro lotto di tecnici specializzati.

Sostenibilità ambientale e risparmio energetico sono temi chiave per il manifatturiero. Come li affrontate in Frigomeccanica?

L'anno scorso ci siamo certificati ISO14001 per la sostenibilità ambientale e a breve otterremo anche la certificazione ISO45001 per la sicurezza sul lavoro. Ma le certificazioni sono solo una parte del nostro impegno verso i clienti. Da sempre, ci impegniamo a trovare soluzioni tecniche per ridurre i consumi e l'impatto ambientale, grazie anche ad approfondite analisi a livello impiantistico. Trovare la soluzione tecnica più adatta e allo stesso tempo più conveniente: in questo consiste il nostro lavoro.



Industria 4.0: la rivoluzione continua

Il comparto tocca, nel 2019, i 3,9 miliardi di euro. Con una crescita del 22% sull'anno precedente. Ma sulle previsioni per il 2020 pesa l'incognita Covid-19. Con un quarto delle imprese che pensa di posticipare gli investimenti.

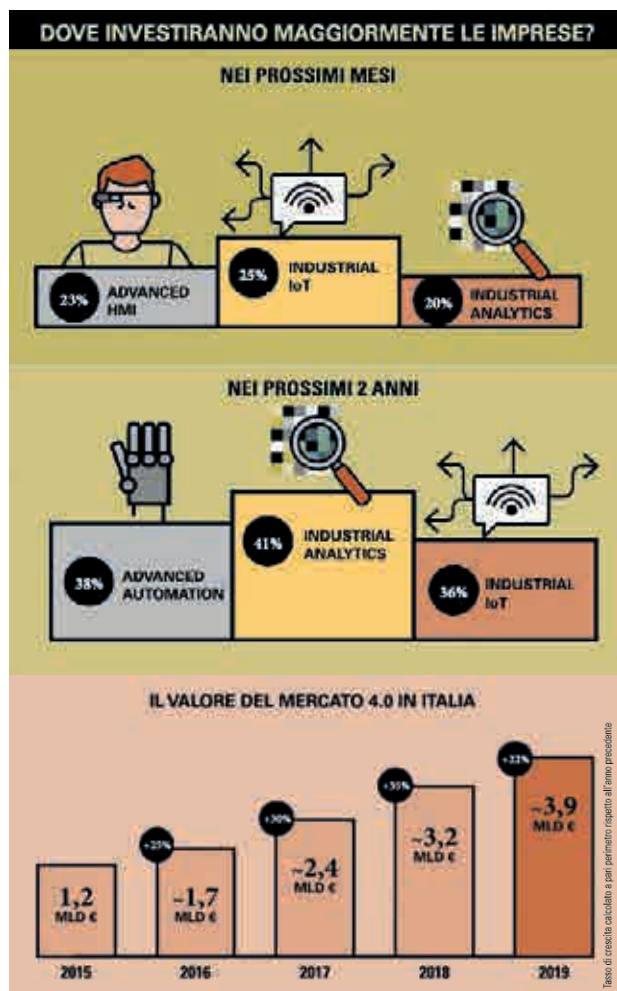
Il 2019 è stato un 'anno d'oro' per il mondo Industria 4.0, che ha fatto registrare una crescita di 22 punti percentuali rispetto all'anno precedente, a quota 3,9 miliardi di euro. Un dato importante, soprattutto se si considera che dal 2015 l'incremento registrato è superiore al 300%. È quanto evidenziano i risultati dell'Osservatorio Industria 4.0 della School of Management del Politecnico di Milano, laddove il valore del mercato è misurato nei progetti e servizi di Industria 4.0 realizzati da imprese con sede operativa in Italia presso imprese manifatturiere e industriali sia italiane sia estere.

A trainare il comparto sono i progetti di connettività e acquisizione dati (il cosiddetto industrial IoT), che rappresenta il 60% del mercato per un valore di 2,3 miliardi. Il resto si suddivide tra industrial analytics (16%, 630 milioni), cloud manufacturing (9%, 325 milioni), advanced automation (5%, 190 milioni), additive manufacturing (2%, 85 milioni) e tecnologie d'interfaccia uomo-macchina avanzate (1%, 55 milioni). Completano il quadro le attività di consulenza e formazione per progetti Industria 4.0, per un valore di circa 255 milioni di euro (7%).

L'incognita 2020

Il clima positivo che ha caratterizzato il 2019, si scontra oggi tuttavia con l'incognita Coronavirus, che determina grande incertezza nelle previsioni per il 2020. Anno che si era aperto con ritmi di crescita simili a quelli del precedente, ma che si trova ora a fare i conti con le conseguenze della pandemia. Se originariamente la crescita attesa era infatti compresa tra il 20 e il 25%, si va adesso da uno scenario più ottimistico di chiusura dell'anno quasi in linea con il budget iniziale a uno più pessimistico di contrazione del fatturato tra il 5 e il 10%. Il 26,5% delle imprese 177 che hanno partecipato all'indagine del Politecnico afferma infatti che intende posticipare almeno la metà degli investimenti previsti.

Come evidenzia il rapporto, per far fronte a que-



Le smart technologies più richieste

Nel 2019 l'Osservatorio ha raccolto circa 300 nuove applicazioni di smart technologies nel manifatturiero, che raggiungono complessivamente quota 1.100, l'88% di cui rilevato in grandi aziende e il 12% in Pmi. L'Industrial IoT rimane la tecnologia basilare (circa 300 applicazioni, +42% rispetto all'anno precedente), spesso abbinata all'Industrial Analytics (circa 150, +39%) per prevedere il comportamento dei sistemi.

Il cloud manufacturing (circa 100 applicazioni, +27%) si focalizza su accessibilità, visibilità e collaborazione nei processi di Supply Chain. L'additive manufacturing (più di 100 applicazioni, +34%) si consolida grazie alla flessibilità di produzione. Crescono anche le applicazioni di advanced human-machine interface nei processi di manutenzione, sviluppo prodotto e training (circa 250, +20%); tra queste il 70% sono soluzioni di realtà aumentata e il 15% di realtà virtuale (15%).

Crescono anche le applicazioni di advanced automation (220, +15%) in assemblaggio, saldatura, pressofusione, avvitatura, levigatura, lucidatura, logistica, ma anche Safety.

Delle 1.100 applicazioni considerate, il 46% circa si sono rivelate molto utile durante le settimane del lockdown. A cominciare dagli strumenti di assistenza da remoto o le piattaforme cloud. Nel pieno dell'emergenza sanitaria, il digitale si è infatti dimostrato uno strumento essenziale per molte aziende.

Ciononostante, secondo il rapporto l'organizzazione dei progetti 4.0 è ancora problematica per molte aziende italiane: un quarto delle imprese porta avanti progetti sparsi, senza un programma strategico o un coordinamento; il 42% persegue diversi progetti in modo coordinato, ma senza una roadmap o un programma strategico complessivo; il 24% segue una roadmap generale. Solo una percentuale limitata (circa il 10%) ha invece un programma globale che guida in modo strutturato l'identificazione e la gestione dei diversi progetti.



S.T.A. PROGETTA, COSTRUISCE E GESTISCE CON PERSONALE E MEZZI PROPRI IMPIANTI DI DEPURAZIONE NEL COMPARTO DELLA LAVORAZIONE DELLA CARNE E DEI SALUMI

in foto DEPURATORE BIOLOGICO a servizio di un MACELLO

STA

L'ACQUA PER PASSIONE

info@stacque.com
www.stacque.com



Plastica: a volte ritornano

Messo alla gogna da governi e associazioni, con l'emergenza Covid-19 il materiale ha dato prova di essere difficilmente sostituibile. Al 'Food & made in Italy forum' de Il Sole 24 Ore il racconto di alcuni player del settore.

Plastica sì, plastica no. Prima dello scoppio della pandemia, il dibattito su suoi pregi e difetti era centrale nelle agende dei governi di tutto il mondo. In Italia ci si preparava, a partire dal mese di luglio, all'entrata in vigore della plastic tax: un'imposta di 45 centesimi per ogni chilo di plastica prodotta per la creazione di manufatti monouso. Tassa che, nel bel mezzo della crisi sanitaria, il governo ha pensato bene di posticipare a gennaio 2021. Lo stesso non è invece avvenuto con l'entrata in vigore della direttiva Ue sulle plastiche monouso. In una lettera inviata alla Commissione Ue lo scorso 8 aprile, la European Plastics Converters (EuPC), l'associazione europea dei trasformatori di materie plastiche, spiegava che "sfortunatamente, il Coronavirus ha dimostrato che non tutti i materiali sono uguali. Le materie plastiche monouso non sono facilmente sostituibili, in particolare per mantenere le stesse proprietà igieniche a tutela dei consumatori". Motivazioni che però non hanno convinto la Commissione, che ha invece confermato il divieto di commercializzazione a partire dal 1° gennaio 2021. Del ruolo del packaging ai tempi del Coronavirus si è parlato anche lo scorso 9 luglio, nell'ambito del 'Food & made in Italy summit' organizzato da Il Sole 24 Ore. Che per avere un quadro di come il comparto ha reagito alle sfide imposte dal mercato, ha chiesto il parere dei consiglieri di Pro Food Italia, l'associazione che riunisce i produttori di imballaggi per alimenti freschi, nonché manager di alcune grandi imprese del comparto.

Tassi di recupero e riciclo: l'Italia è tra i leader europei

"Oggi vediamo che le mascherine - prodotto monouso per eccellenza - cominciano a spuntare per le strade e nelle spiagge, abbandonate. Questo dimostra che non è la plastica a disperdersi nell'ambiente, sono i comportamenti delle persone a determinare la sua dispersione", esordisce Stefano Lazzari, consigliere Pro Food Italia e ceo del Gruppo Sirap, specialista nella produzione e vendita di contenitori espansi e rigidi per alimenti freschi. La produzione di plastica nel nostro Paese, ricorda Lazzari, è un comparto importante della nostra economia: "In Europa, l'Italia è seconda solo alla Germania e presenta tassi di recupero e riciclo molto elevati".

Su 13 milioni di tonnellate di materiali d'imballaggio immesse al consumo nel 2018, circa l'80% - pari a



10 milioni di tonnellate - sono infatti state recuperate, come evidenziano i dati Conai. "La plastica ha un tasso di ricupero dell'88%, al pari di carta e alluminio", commenta Nicola Ballini, consigliere Pro Food Italia e general manager di Ilip, noto produttore di imballaggi in plastica (e bio-plastica) in ambito food. Considerato che nel 2018 il tasso di riciclo della plastica in Italia si attestava al 45%, l'obiettivo fissato dall'Unione europea di raggiungere il 50% entro il 2025 sembra a portata di mano. A patto, naturalmente, che il Paese scelga di investire in impianti e tecnologie per il potenziamento della filiera.

Plastica: alleato dell'agroalimentare in piena crisi Covid-19

Quella dei produttori di materie plastiche per applicazioni in ambito alimentare si definisce una 'filiera corta' e quindi molto esposta alle pressioni del mercato. "In pieno lockdown, quando il settore agroalimentare faceva pressione per rifornire i supermercati, le nostre aziende hanno fatto registrare volumi in crescita anche del 40% al fine di servire tutta la filiera. Perché senza packaging non si arriva al consumatore finale", ricorda Lazzari. "Siamo riusciti a garantire un livello di servizio al 100% anche lavorando in zone in pieno lockdown, come nel caso di Sirep che ha gli stabilimenti tra Bergamo e Brescia. Per farlo, siamo stati rapidi nel cambiare i piani produttivi e nell'incrementare la richiesta di materia prima, anche dall'estero".

Della tempestività di risposta della filiera nelle settimane di emergenza è convinto anche Marco Omboni, consigliere Pro Food Italia e direttore vendite presso Isap Packaging, produttore di stoviglie monouso. "Sull'onda dell'emergenza Covid, ospedali e mense richiedono prodotti monouso sicuri, dalla funzionalità comprovata, a un prezzo sostenibile e già inseriti in una filiera del riciclo avviata e funzionante. Tanti dettagli che formano un'unica parola: plastica". Secondo il direttore, gli ultimi mesi hanno evidenziato grandi contraddizioni sul tema della sostenibilità: "Se parliamo di sostenibilità dobbiamo parlare di sostenibilità globale, di cui quella ambientale è parte integrante ma non l'unica", spiega Omboni. "Mascherine e guanti, oggetti vitali che andavano a ruba, se sono mal riposti diventano un problema. La verità è che non esiste un prodotto buono e un cattivo, c'è un uso corretto e uno scorretto. Questo vale anche per gli imballaggi monouso, che siano in plastica o altri materiali. I sindaci di molti comuni, che fino a poco tempo fa emanavano 'editti' per anticipare la direttiva sui prodotti in plastica monouso, all'inizio dell'emergenza si sono affrettati a richiamarli sul mercato per qualsiasi esigenza di consumo collettivo. La stessa contraddizione la si vede nei consumatori: a tanti piace l'idea del prodotto sfuso, ma poi rabbriviscono quando al supermercato vedono il cliente precedente tastare la frutta con le mani".

Materiali alternativi: un'alternativa possibile?

Inevitabile il confronto della plastica con i 'nuovi materiali', a cominciare dalle bio-plastiche, richiesti a gran voce prima del lockdown e un po' meno ambiti dopo lo scoppio della crisi sanitaria ed economica. "In periodo Covid è tornata a crescere la domanda per i prodotti confezionati in plastica e un po' meno quella dei prodotti confezionati con materiali alternativi, anche per una questione di prezzo. Un fattore che, al giorno d'oggi, non può non essere considerato", sottolinea ancora Omboni. "Pensare di sostituire tutto l'imballaggio in plastica con materiali alternativi è impossibile per limiti funzionali e di approvvigionamento delle filiere. Le bio-plastiche sono materiali interessanti e in alcuni settori anche ben applicate. Penso per esempio alla produzione di cialde per il caffè, dove la bio-plastica è perfetta perché crea un mix ottimamente destinabile al compostaggio. Ma basta andare sul sito dell'associazione europea dei produttori di bio-plastiche per capire che i volumi prodotti sono irrisori rispetto alla quantità di plastica che consumiamo oggi". Assieme alla questione costi e approvvigionamenti si pone anche quella della sicurezza del materiale di imballaggio, un capitolo chiave per la salute pubblica. "Le nostre aziende producono sia plastiche che bio-plastiche, quindi ne conosciamo bene pregi e difetti", sottolinea Omboni. "Quando c'è in ballo la sicurezza alimentare il tempo è fondamentale: ciascun prodotto può avere la sua applicazione, ma per molti materiali i tempi non sono ancora maturi".

Plastic tax o sustainability tax?

"Siamo consapevoli della situazione ambientale a cui siamo esposti, quindi il concetto di lavorare per migliorare l'impatto dei prodotti sul pianeta è noto a tutti", aggiunge Nicola Ballini di Ilip. "Occorre però premiare - e non penalizzare - le aziende che investono: vorremmo una plastic tax con un taglio diverso". La proposta del general manager è una tassazione basata su dati oggettivi, che valuti l'impatto dei prodotti sulla sostenibilità complessiva e che quindi si estenda anche ad altri materiali. "La tutela degli interessi nazionali è fondamentale: non vorrei che ci spogliassimo di una serie di supporti consolidati per far rifornimento in altri Paesi con meno garanzie. E se invece che a una tassa sulla plastica pensassimo a una tassa sulla sostenibilità?".

CONDIZIONAMENTO SALE DI PROCESSO

STUFE PER MORTADELLE E PRODOTTI COTTI

METTI AL CENTRO IL CONTROLLO DELLA QUALITA'

RICERCA, ESPERIENZA E SERIETA' DAL 1962



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



Frigomeccanica S.p.A.



Frigomeccanica S.p.A.





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

f Frigomeccanica S.p.A. in Frigomeccanica S.p.A.