EDITRICE ZEUS
Editrice Zeus sas Via C. Cantù, 16 - 20831 SEREGNO (MB) Tel. +39 0362 244186 - www.editricezeus.com
Tariffa R.O.C.: Poste Italiane spa - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, DCB Milano TAXE PERCUE (tassa riscossa) Uff. Milano CMP/2 Roserio - ISSN 1827-4102
6-2022

RASSEGNA Alimentare

Novità e panorama dei fornitori di macchine, impianti, prodotti e attrezzature per l'industria alimentare | PACKAGING BEVANDE

LAWER®
dosing & dispensing systems

Dal 1970
Pesatura Automatica
Micro Ingredienti

SIGEP 2023
HALL C1 / STAND 050

PRECISIONE
RIPETIBILITA'
TRACCIABILITA'
SOSTENIBILITA'

Lawer SpA – Italy www.lawer.com

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

21–25
JANUARY
2023
RIMINI EXPO
CENTRE
ITALY

44TH International
Trade Show
of Artisan Gelato,
Pastry, Bakery and
the Coffee World.

sigep.it

REQUEST YOUR
COMPLIMENTARY
TICKET

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

GELATO · PASTRY · CHOCO · BAKERY · COFFEE

ORGANIZED BY
ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

SIMULTANEOUSLY WITH
ABtech expo
BAKERY AND TECHNOLOGIES

IN COLLABORATION WITH
be
Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation
ITA ITALIAN TRADE AGENCY
ufi Approved International Event

motion? plastics!

infinita libertà progettuale per le vostre applicazioni dinamiche

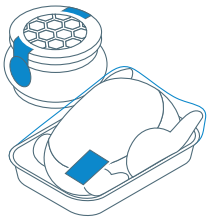
Un particolare speciale nel materiale iglidur® più adatto alle vostre esigenze. Resistente all'usura, senza lubrificazione e con lunga durata d'esercizio. A disegno, senza minimo quantitativo.

igus® srl
Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate (LC)

Tel. 039 59 06 1
Fax 039 59 06 222
igusitalia@igus.it

igus®.it

ESPONIAMO A
SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
21-25
GENNAIO 2023
FIERA
DI RIMINI
Stand 039
Pad. B6



etipack
FOOD

UNA GAMMA COMPLETA
DI SOLUZIONI PER
ETICHETTATURA, CODIFICA, CONFEZIONAMENTO
DEDICATE AL SETTORE
ALIMENTARE.

etipack.it/settore/alimentare/

etipack®
labelling, coding, caring

(+34) 916 564 112 tarnos@tarnos.com

TARNOS

60 anni di buone vibrazioni

Vibratori elettromagnetici lineari

Basi vibranti o tramoggie vibranti secondo bisogno

- ✓ Prezzi competitivi
- ✓ Produzione propria
- ✓ Consegna immediata
- ✓ Richiedi il tuo disegno e macchina di prova

Attrezzature e sistemi vibranti per l'industria leggera

Syntron

Basi vibranti e vibratori elettromagnetici estandard

Tramoggie e settaci vibranti customizati

Vi aiutiamo nella progettazione o realizzazione di qualsiasi sistema vibrante completo per l'automazione dei processi

Industria alimentare
Pet food

Prodotti Chimici

Plastica
Vetro

Packaging
Imballaggio

CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE

- ✓ Alta frequenza e bassa ampiezza per la cura del prodotto.
- ✓ Dosaggio uniforme e preciso con variazione istantanea della portata, così come start-stop.
- ✓ Design igienico
- ✓ Zero manutenzione e grande durata.
- ✓ Regolazione manuale o automatica attraverso circuito elettronico o controller; vari modelli con caratteristiche diverse.
- ✓ Canali dosatori standard o personalizzati con possibilità di includere un setaccio, uscite speciali.
- ✓ Protezione contro acqua e polvere secondo gli standard del settore alimentare. IP-66, componenti possibile en inox, e vernice FDA.
- ✓ Possibile esecuzione ATEX per quasi tutta la gamma di vibratori.
- ✓ Compatibilità elettromagnetica e certificati CE.
- ✓ Certificazione UL/CSA su richiesta.

USI E APPLICAZIONI

- ✓ Vibratori standard come componenti strategici di dosatori, pesatrici, selezionatrici ottiche, contatori.
- ✓ Alimentazione e dosaggio a elevatori, nastri, pesatrici, tunnel di congelamento, tagliatrice, selettori.
- ✓ Alimentazione e trasporto di solidi nei processi di confezionamento e inscatolamento.
- ✓ Alimentazione e dosaggio del prodotto sparpagliato.
- ✓ Eliminazione delle impurità controllo di sicurezza.
- ✓ Classificazione del prodotto per dimensione.
- ✓ Stesura e distribuzione uniforme di toppings.
- ✓ Carica di big bags e scatole.
- ✓ Dosaggio controllato per macchine contatrici, orientatrici, confezionatrici, trasferimento di pezzi tra nastri.
- ✓ Orientamento, separazione, trasporto e linea di PICK UP, ispezione.

TARNOS

TARNOS S.A.
Avenida de la Astronomia, 1
28830 San Fernando de Henares, Madrid

tarnos.com
+34 916564112
tarnos@tarnos.com

4.500 m2 per la progettazione e produzione di macchinari

MANUFACTURING LICENSES:

Syntron Material Handling
PPM

Privacy Policy

Follow us on Linkedin

SOMMARIO

01-46
SPECIALE SIGEP

47-72
CONFEZIONAMENTO

73-101
NEWS

102-128
AUTOMAZIONE

LAWER SPA

ECCELLENZA DEI SISTEMI DI DOSAGGIO.
PG. 6/8

FOODOC SRL

IL SOFTWARE INNOVATIVO IN GRADO
DI DIMEZZARE COSTI E TEMPI DEL PROCESSO
DI ETICHETTATURA.
PG. 52-53

SONIA V. MAFFIZZONI BENNATI
Responsabile editoriale

Ci si affaccia al nuovo anno con tante certezze.
Se da un lato a preoccupare stanno le difficoltà legate alle materie prime e alla questione energetica, dall'altro lato il mercato mostra uno slancio e una capacità innovativa d'eccellenza.
Ci si dà da fare in un quadro complesso, e i risultati presto o tardi arriveranno.

C'è bisogno solo di esercitare l'ottimismo, ossia quella capacità di vedere il bicchiere mezzo pieno, ma anche il realismo, fatto della certezza che l'altra metà del bicchiere non è vuota, è solo colma di un'altra sostanza: aria.
Aria vitale per tutti gli esseri viventi e per il cibo che lavoriamo e consumiamo. Non tutto è come sembra.
Ci saranno sfide e cambiamenti da affrontare, ma il settore è pronto e allineato.

OMRON ELECTRONICS SPA

I DATI FANNO LIEVITARE LA PRODUTTIVITÀ DELL'8%: CLECA SCEGLIE I-BELT DI OMRON PER MIGLIORARE L'EFFICIENZA DELLA LINEA DI BRODO PRONTO.
PG. 82-83

EFAFLEX GMBH & CO. KG

PORTONI INTELLIGENTI PER LA SICUREZZA E L'EFFICIENZA.
PG. 102-103

In partnership con:

NVC NETHERLANDS PACKAGING CENTRE

Camera di Commercio Italiana per l'Ucraina

THAI - ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE

EDITRICE ZEUS

Redazione, sede legale
e amministrazione:
Via C. Cantù, 16
20831 SEREGNO (MB)
Tel. +39 0362 244182
+39 0362 244186
web site: www.editricezeus.com
e-mail: info@editricezeus.com
portale: www.itfoodonline.com
e-mail: marketing@itfoodonline.com
skype™: editricezeus

Novità e panorama dei fornitori di macchine, impianti, prodotti e attrezzature per l'industria alimentare
Anno XLI - n. 6 - Dicembre 2022

Direttore Responsabile
Enrico Maffizzoni
direzione@editricezeus.com

Coordinamento Redazione
S.V. Maffizzoni Bennati
bennati@editricezeus.com

Redazione
redazione@editricezeus.com

Contabilità
Elena Costanzo
amministrazione@editricezeus.com

Grafica, progettazione e Impaginazione
ZEUS Agency
grafica@editricezeus.com

Tipografia
ZEUS Agency

Rassegna Alimentare
(fascicolo singolo/bimestrale):
25 € (Europa)
30 US$ (fuori Europa).
Abbonamento annuale (sei fascicoli):
120 € (Europa)
170 US$ (fuori Europa)
Il pagamento degli abbonamenti può essere eseguito a mezzo vaglia o assegno intestato a EDITRICE ZEUS SRL

Rassegna Alimentare
panorama dei fornitori di macchine impianti, prodotti e attrezzature per l'industria alimentare.
Periodicità: bimestrale.
Autorizzazione del Tribunale di Monza, n° 9 del 05-09-18.
Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane Spa
Spedizione in abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. In L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

ISSN 1827-4102

Vietata la riproduzione anche parziale di articoli o fotografie (articoli e fotografie non vengono restituite dalla redazione). La redazione non si assume nessuna responsabilità su eventuali errori di fotocomposizione relativa ad articoli pubblicati su riviste della EDITRICE ZEUS SRL

LAWER, eccellenza dei sistemi di dosaggio

Lawer fornisce prodotti, soluzioni e servizi all'industria per aumentare l'affidabilità, la sicurezza e l'efficienza delle operazioni di dosaggio e distribuzione per micro-ingredienti in polvere e liquidi. La sua posizione di mercato come fornitore leader a livello globale di prodotti e soluzioni, insieme all'obiettivo di stabilire standard rigorosi in tutte le aree della sua attività, si riflettono nel motto aziendale: "**La vera precisione**".

Lawer ha più di 50 anni di esperienza nel supportare i clienti per garantire la massima qualità dei prodotti. La sua capacità di farlo è basata sulla "**Qualità italiana**" dei suoi prodotti e servizi, unita al continuo investimento nello sviluppo di tecnologie all'avanguardia.

Di conseguenza, più di 2500 clienti hanno riposto la loro fiducia in questa azienda e le hanno permesso di fornire loro migliaia di sistemi e soluzioni durante la sua lunga storia.

Grazie alla presenza in tutto il mondo, Lawer è accanto ai suoi clienti durante tutto l'intero ciclo di vita dei prodotti, dall'assistenza alla scelta delle attrezzature giuste, al supporto di progettazione, all'installazione e al servizio post-vendita.

I settori di applicazione dei prodotti Lawer sono: Tessile, Alimentare, Gomma Tecnica, Pneumatici, Master Batch, Cosmetici e Vernici.

I sistemi automatici di dosaggio polveri destinati all'industria alimentare

presentano tecnologia a bilancia singola, doppia e multi-bilancia, per organizzare la produzione in modo innovativo, pesando automaticamente i micro-ingredienti in polvere di ricette e lotti in diversi processi di preparazione degli alimenti.

Per **applicazioni in laboratori di piccole e medie dimensioni**, Lawer offre diversi modelli di sistemi UNICA:

UNICA TWIN - silos di capacità 100 l / bilancia singola o doppia / 12-24 o 36 silos
UNICA HD - silos di capacità 50 l / bilancia singola / 8-16 o 24 silos
UNICA MD-SD – silos 18-36 o 12-24 l / bilancia singola / 13 silos

UNICA organizza la produzione in modo innovativo, pesando in automatico tutti gli ingredienti in polvere presenti nelle ricette, o batch di preparazione nelle produzioni alimentari di ogni genere, dove sono necessari micro-dosaggi di ingredienti in polvere.

UNICA garantisce:
- Qualità del prodotto finito
- Certezza della precisione delle pesate
- Replicabilità delle ricette
- Bilanciatura delle materie prime

- Sicurezza nell'ambiente di lavoro
- Gestione produzione, controllo efficienza e riduzione costi
- Totale riservatezza del know-How
- Ottimizzazione dei tempi di produzione
- Sostenibilità

Lawer è il partner ideale per automatizzare i processi di pesatura degli ingredienti in polvere

Gli ingredienti sono stoccati in contenitori di acciaio inox con capacità da 50 a 100 litri a seconda del modello di macchina, e vengono erogati attraverso coclee di dosaggio all'interno di un secchio che, posizionato sulla bilancia elettronica, trasla automaticamente sino a posizionarsi sotto il silo interessato.

Il sistema può essere equipaggiato con doppia bilancia per dosaggio simultaneo di due ingredienti. I contenitori sono indipendenti ed asportabili.

Ogni contenitore è equipaggiato con coperchio indipendente ed asportabile. La bilancia di pesatura con capacità 30kg e risoluzione 1 g o 0.1 gr in base al modello.

Un efficace sistema di aspirazione e filtrazione automatico, garantisce un ottimo grado di pulizia della macchina durante le operazioni di riempimento manuale dei contenitori e di pesatura automatica degli ingredienti.

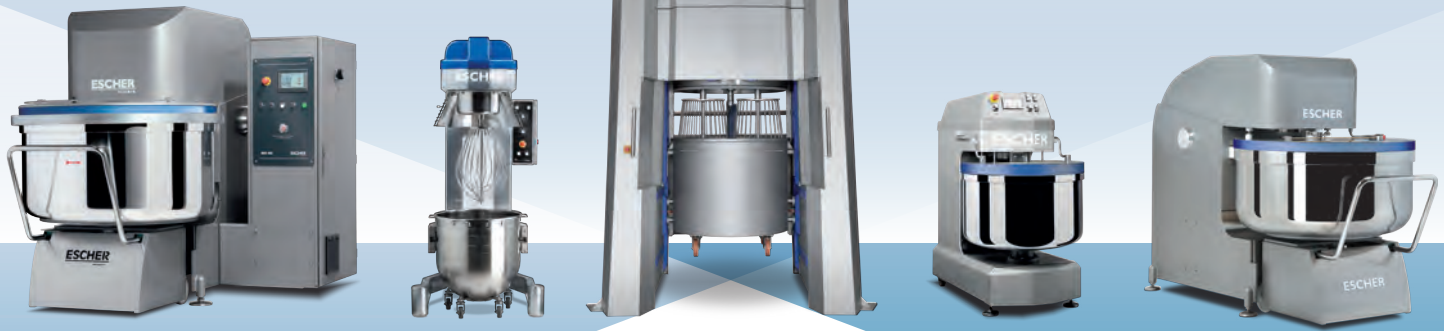
La selezione della ricetta da pesare avviene attraverso il pannello touch screen di comando, dove vengono memorizzate tutte le ricette di produzione e dove vengono visualizzate, sotto accesso protetto, tutte le informazioni delle operazioni in progresso. Per **l'applicazione nella produzione industriale** Lawer fornisce sistemi ad alta produttività ed efficienza:

SUPERUNICA, sistema di pesatura completamente automatico/capacità silos (300, 150, 100 e 50 l), tecnologia a bilancia singola.

SUPERSINCRO, dosaggio automatico in sacchi termoformati costituiti da film tubolari / tecnologia multi-bilancia.

Visita: www.lawer.com

ESCHER
mixers



the Industrial Mixer

technology for mixing

www.eschermixers.com

ESCHER MIXERS srl · 36034 Malo · VI · Italy · Via Copernico, 62 · T +39 0445 576.692 · F +39 0445 577.280 · mail@eschermixers.com

I miscelatori industriali di alta qualita'

Escher Mixers è specializzata nella produzione di macchine per l'impasto e la miscelazione, nei settori della panificazione e della pasticceria artigianale ed industriale. Negli anni, abbiamo maturato una conoscenza specifica che ci ha permesso di sviluppare macchine e soluzioni per le necessità di una clientela variegata e per i diversi tipi di mercato.
Le nostre macchine sono notoriamente riconosciute per la loro robustezza, la loro longevità, l'accuratezza delle finiture e per la qualità dell'impasto che riescono ad ottenere.

MACCHINARI PER INDUSTRIA DELLA PANIFICAZIONE

Proponiamo concetti di miscelazione a Spirale e Wendel. Entrambe le soluzioni possono essere con vasca rimovibile attraverso un sistema brevettato di bloccaggio e movimentazione del carrello MR-MW Line o con sistema di scarico inferiore MD-MDW Line con nastri trasportatori o sollevatori vasche in combinazione con sistemi automatici con movimentazione lineare e stoccaggio delle vasche di lievitazione su magazzini verticali o lineari, sistemi di impasto automatici rotativi, sistemi di recupero sfridi, sistemi con tramoggia traslante e dispositivo a stella/ghigliottina/rulli e ghigliottina ed altre soluzioni personalizzate.

MACCHINARI PER INDUSTRIA DOLCIARIA

La gamma di Mescolatori Planetari con doppio utensile per l'industria della pasticceria si caratterizza per la mancanza di sistemi di lubrificazione ad olio, migliorando il livello d'igiene e riducendo la manutenzione della macchina. Una vasta gamma di utensili intercambiabili è disponibile per i diversi usi ed impasti. Per le produzioni industriali, abbiamo ideato la Linea PM-D con il movimento degli utensili indipendente, con velocità regolabili singolarmente e con possibilità di invertire il moto. Mentre la Linea PM-DB con la struttura a ponte permette l'inserimento automatico degli ingredienti, l'insufflazione d'aria per ridurre i tempi d'impasto e incrementare volume, la lavorazione dell'impasto con pressione negativa/positiva e la pulizia con sistema CIP di lavaggio. Diverse opzioni per lo scarico delle vasche sono disponibili.

www.eschermixers.com

ESCHER
mixers

RADEMAKER: linea di produzione per pane italiano

La linea automatica per la produzione di pane italiano rappresenta l'esempio perfetto di come Rademaker sappia trasformare un prodotto locale in una linea produttiva efficiente e performante. Scopriamo meglio di cosa si tratta.

Caratteristiche della linea di produzione pane italiano

Il pane italiano realizzato con la macchina per la panificazione di Rademaker è un prodotto da forno di alta qualità, che soddisfa i requisiti di fragranza e friabilità tipici di questa tipologia di pane. La linea di produzione per pane italiano di Rademaker rappresenta l'esempio perfetto di come l'azienda sappia trasformare un prodotto locale in una linea produttiva altamente efficiente e performante. Infatti, l'elevato livello di personalizzazione dei macchinari a marchio Rademaker permette di adeguarsi a differenti richieste di produzione. Non solo. La possibilità dei macchinari Rademaker di lavorare molteplici tipologie di impasti contribuisce a perfezionare ogni macchinario in base alle esigenze specifiche di ogni panificio.

Prodotti realizzabili con la linea automatica per pane italiano

Con la linea automatica di produzione per pane italiano, Rademaker riesce a soddisfare ogni palato e ogni specifica richiesta produttiva. Il pane italiano prodotto con la speciale linea di panificazione Rademaker rispetta i requisiti di fragranza e friabilità che caratterizzano questa tipologia di pane.

Inoltre, grazie alla possibilità di personalizzare tutte le linee automatiche per la panificazione, ogni panificio può sviluppare soluzioni customizzate in base alle proprie esigenze produttive, sperimentando diverse tipologie di impasto e numerose ricette per creare il pane più adatto a ogni specifica richiesta di produzione.

Inoltre, i macchinari Rademaker permettono di realizzare prodotti da forno di diverse forme e dimensioni.

Tra i prodotti realizzabili con la linea automatica per pane italiano ci sono:
Spaccatine;
Mantovane;
Tartaruga;
Rombo;
Barra Rustica;
Ciriola Romana

Caratteristiche tecniche dei macchinari

La linea di produzione del pane italiano si basa su un sistema di laminazione a basse sollecitazioni che riceve l'impasto dall'impastatrice, lo divide in strisce e, con un nastro trasportatore, lo fa arrivare alla stazione di taglio dove una ghigliottina lo riduce in porzioni più piccole, in base alle dimensioni desiderate.

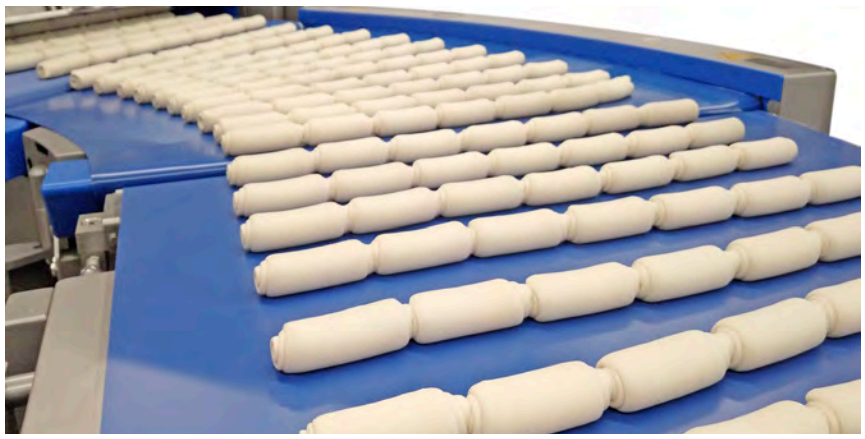
A quel punto, l'impasto spezzettato viene trasportato a una formatrice che trasforma i pezzi nella forma richiesta. Infine, a seconda della configurazione scelta, la linea può essere collegata a un nastro trasportatore diretto ai congelatori o a un depositatore su teglie diretto alle macchine

Rademaker

da cottura. Questa speciale linea per la panificazione, così come le altre a marchio Rademaker, gode di tutti i vantaggi offerti dalla linea per la panificazione Crusto®, inclusa la lavorazione senza eccessive sollecitazioni e l'innovativo sistema DSS (double-chunker sheeting system) che consente di lavorare qualsiasi tipo di impasto su scala industriale, per la realizzazione di prodotti da forno di alta qualità.

rademaker.com

CHI È RADEMAKER: L'esperienza di Rademaker acquisita nel corso di oltre 40 anni di attività nella progettazione e realizzazione di macchinari per la produzione di pane la rende un'azienda leader nel settore della panificazione. Le macchine per fare il pane a marchio Rademaker si rivolgono alla media e grande industria, e sono conosciute a livello internazionale per la loro affidabilità, versatilità e flessibilità. Infatti, le linee automatiche per la panificazione sono in grado di produrre un ricco assortimento di tipologie di pane e di lavorare numerosi tipi di impasti. Inoltre, la totale personalizzazione delle linee per la panificazione rende gli impianti Rademaker adatti a ogni esigenza di produzione. L'azienda si avvale di un qualificato team di Ricerca e Sviluppo per ideare soluzioni innovative e performanti nell'ambito della produzione di pane industriale per panifici industriali di grandi e medie dimensioni.



HotmixPRO CREATIVE

HOTMIXPRO CREATIVE ha un potente motore (1500W), capace di raggiungere altissime velocità (fino a 12'500 rpm). Può cuocere fino a +190°C (374°F) e refrigerare fino a -24°C (-11,2°F), con controllo grado per grado della temperatura. Inoltre, vista la sua capacità di raggiungere basse temperature può temperare il cioccolato, pastorizzare e stabilizzare ogni tipo di emulsione.

HotmixPRO MASTER

HotmixPRO Master è il primo della sua categoria ad avere la capacità di creare il vuoto all'interno del bicchiere.

- Triturare Sotto vuoto, senza alterazioni cromatiche.
- Utilizzare il vuoto per cuocere Garantisce risultati impensabili, poiché le basse temperature di "ebollizione" non alterano né i sapori né i colori. Evita l'ossigeno inglobato e la conseguente ossidazione, garantendo peso specifico costante ed assenza di batteri aerobi
- Concentrare/ridurre Farlo a basse temperature e sottovuoto con estrazione dei vapori è un modo moderno, semplice ed estremamente utile: non altera i colori e permette minor perdita di componenti aromatici volatili
- Impregnare/marinare/emulsionare sotto vuoto Durante la creazione del vuoto nel bicchiere verrà eliminata anche l'aria contenuta nell'alimento posto dentro il bicchiere e grazie ad un particolare collegamento sarà possibile al momento del ristabilimento della pressione atmosferica far entrare un gas o un liquido che andrà ad "impregnare" la vostra preparazione.

APPLICAZIONI

Ristoranti

Grazie alle loro performance che includono la cottura, permettono:

- di ottimizzare i tempi di lavorazione
- di aumentare l'efficienza del servizio
- di guadagnare tempo evitando la ripetuta impostazione dei parametri grazie alla memorizzazione

Strutture sanitarie

Garantiscono il piacere del cibo anche a chi ha problemi sanitari.

Grazie alle speciali lame e alla loro massima velocità è possibile ottenere, sia nella forma cotta che in quella cruda - mantenendo sempre inalterate

Max bowl capacity	2 lts
Min/Max rpm	0-16.000 rpm
Speeds	26
Max. continuous working time	12
Temp. range	+24° C to +190° C
Final Vacuum (absolut mbar)	Vacuum 80-90% Boiling point about 30°C
Power - Frequency	230V – 50/60Hz
Heating power	1500W
Motor power	1800W turbo air motor system
Pump power	100W
Max. total power	3400W
Sd card	Yes
Weight	16 kg
Body	Stainless Steel

le proprietà organolettiche - un livello di triturazione o liquefazione impensabili con altri apparecchi. L'operatore potrà scegliere la consistenza desiderata fino alla liquefazione per alimentazione utilizzabile via sonda. La memorizzazione garantirà la completa personalizzazione delle ricette per ogni paziente, ottimizzando i tempi di preparazione e garantendo un livello di qualità alto e costante nel tempo.

Pasticceria/Gelateria

Perfetto controllo della temperatura garantisce il risultato, sempre.

- la cottura di creme, o la realizzazione di ricette come lo zabaione senza l'ausilio dell'operatore
- la realizzazione di ogni tipo di topping
- la realizzazione di paste di frutta secca per la gelateria e per la pasticceria

Bar

Permettono di tritare il ghiaccio, di realizzare sorbetti e frappè. Rendono possibile, anche senza avere una cucina – né una cappa di aspirazione - la realizzazione di salse calde e fredde, dolci al cucchiaio e piatti caldi.

Scuola e alimentazione dietetica

Grazie alle loro capacità di non alterare le proprietà organolettiche dei cibi lavorati, sono ideali per le cucine delle scuole, garantendo sempre la massima qualità possibile e aumentando in maniera sensibile l'appetibilità dei cibi.

Straordinaria possibilità di lavorare frutta e verdura fresche sia a caldo che a freddo, per ottenere marmellate e purè sempre freschi, con un grado zuccherino a scelta e con un colore vicino a quello del frutto al massimo dell'appetibilità.

Laboratori

- Permettono ai laboratori delle aziende alimentari di fare test di pre-serie con piccole quantità.
- Permettono ai laboratori delle aziende chimico/farmaceutiche di omogenizzare solidi, fabbricare unguenti, creme, ecc.

BENEFICI PRINCIPALI

Riduzione e ottimizzazione dei tempi di lavoro.

Permettono di ridurre sensibilmente i tempi di lavorazione.

Standardizzazione

Garantiscono la ripetibilità delle proprie ricette.
Creazione di preparazioni impossibili con altri apparecchi.

Grazie ai controlli di temperatura permettono di realizzare ricette "impossibili" con altri apparecchi.

www.hotmixpro.com

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

“CAFFÈ, NUOVE TENDENZE NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE”

In Europa ci sono diverse tendenze emergenti nel settore del caffè che stanno diventando sempre più popolari.

a cura della
REDAZIONE

Una di queste è il caffè con latte vegetale, come quello preparato con latte di mandorla, soia o avena. Ciò è dovuto in parte alla crescente domanda di opzioni di latte alternative per motivi di salute o etici.

Un'altra tendenza è quella del caffè "speciale", che si riferisce a caffè di alta qualità con caratteristiche uniche e distintive, come quelli provenienti da singole tenute o coltivati con metodi di agricoltura sostenibile. Questi caffè sono spesso serviti come espresso o in piccole porzioni, per consentire agli appassionati di apprezzarne appieno le sfumature.

Inoltre, è sempre più diffusa la tendenza al caffè "filtro", ovvero al caffè preparato con metodi quali drip, chemex, V60 e syphon, che offrono un'esperienza di gusto più delicata rispetto al caffè espresso.

Infine, un numero crescente di persone è interessato a imparare a preparare il caffè a casa, il che porta a un aumento della domanda di macchine da caffè e attrezzature per l'erogazione di alta qualità.

Queste sono solo alcune delle tendenze più recenti dell'industria del caffè in Europa, ma ci sono molte altre tendenze emergenti che stanno influenzando il modo in cui le persone bevono e apprezzano il caffè.

I consumatori europei di caffè sono diversi e provengono da contesti diversi, ma in generale hanno determinate aspettative nei confronti del caffè.

Un'aspettativa è quella di un caffè di alta qualità, e molti consumatori cercano caffè speciali con caratteristiche uniche e distintive. Questi consumatori sono spesso disposti a spendere un prezzo superiore per questi caffè e sono interessati a saperne di più sulla loro provenienza e sulle modalità di coltivazione. Un'altra

aspettativa è quella della convenienza e della velocità: molti consumatori cercano modi semplici e veloci per gustare il caffè. Questo ha portato a un aumento della domanda di caffè istantaneo e di caffè da distributori automatici.Un numero crescente di consumatori cerca anche opzioni sostenibili ed è interessato a caffè coltivato con metodi ecologici e a sostegno del benessere degli agricoltori. Alcuni consumatori cercano anche opzioni più salutari, come il caffè preparato con latte vegetale o alternative a basso contenuto calorico.
Infine, i consumatori sono anche alla ricerca di modi nuovi ed entusiasmanti di gustare il caffè, come i caffè aromatizzati o infusi, l'infusione a freddo e altri nuovi metodi di preparazione, che apportano nuovi sapori e consistenze diverse.

Nel complesso, i consumatori europei di caffè sono alla ricerca di opzioni di alta qualità, convenienti, sostenibili e salutari.

È improbabile che le cialde sostituiscano completamente i metodi tradizionali di preparazione del caffè, poiché entrambi hanno i loro vantaggi distinti.

Le cialde, note anche come caffè monodose, hanno guadagnato popolarità negli ultimi anni grazie alla loro praticità e velocità. Sono facili da usare e richiedono poche operazioni di pulizia, il che le rende un'opzione popolare per le persone impegnate che vogliono godersi una rapida tazza di caffè a casa. Inoltre, consentono di ottenere un'ampia gamma di caffè diversi con un piccolo investimento di tempo, fornendo anche un risultato più uniforme ogni volta.

Tuttavia, i metodi di preparazione tradizionali, come il drip, il pour-over e la pressa francese, offrono un'esperienza più pratica e personale. Questo è particolarmente vero per gli appassionati di caffè che sono interessati a conoscere meglio le sfumature dei diversi caffè e vogliono prendersi il tempo necessario per prepararli e apprezzarli correttamente. Questi metodi sono anche preferibili per chi vuole avere un maggiore controllo sul processo di infusione e sulla temperatura e cerca un sapore diverso e più complesso.

Vale anche la pena di notare che alcune cialde di caffè non sono ecologiche, in quanto generano rifiuti e possono costituire un problema ambientale. Questo fatto potrebbe influenzare la scelta di alcuni consumatori.
Nel complesso, è probabile che i metodi di preparazione del caffè tradizionali e quelli in cialde continueranno a coesistere, e ciascuno di essi si rivolgerà a diversi segmenti del mercato.

I.M.A.R. SRL , Industria Macchine Alimentari Roma

Innovazione e know-how per la produzione di coni e coppette gelato e gustosi prodotti in cialda di wafer dal design personalizzato

Golosi coni e coppette gelato personalizzati anche vegan e gluten-free.

I forni IMAR possono produrre cialde e contenitori take-away delle forme più svariate, dalla forma di pesce, di una pannocchia a quella di un fiore o persino di un orsetto, utilizzando anche pastelle senza glutine.

I prodotti in cialda sono al 100% eco sostenibili.

Possono sostituire quelli in plastica essendo completamente biodegradabili e commestibili allo stesso tempo.

IMAR è leader mondiale nell'automazione applicata a sistemi di cottura per la produzione di coni gelato, coppette, e prodotti in cialda di wafer di varie forme.

Occupandosi direttamente della progettazione, della produzione e dell'assistenza attraverso personale qualificato, IMAR traduce ricerca e sviluppo in soluzioni personalizzate ad alta automazione. La nostra forza deriva dai valori che hanno fatto crescere IMAR in Italia e nel mondo: esperienza, qualità, sostenibilità e passione, attraverso la costante ricerca di tecnologie innovative.

ESPERIENZA
Un know-how frutto di oltre 70 anni d'esperienza e forza lavoro altamente qualificata.

INNOVAZIONE
Le migliori tecnologie a servizio della progettazione e di una costante attività di ricerca e sviluppo.

QUALITA'
Elevati standard qualitativi per prodotti e servizi che soddisfino le esigenze dei nostri clienti nel mondo.

PASSIONE
Una produzione sostenibile, grazie a competenza, ricerca ed etica in soluzioni ad alta efficienza energetica.

La duratura presenza sul mercato alimentare globale denota massima professionalità e serietà nell'assistenza e nei servizi offerti.

Miriamo a fornire la massima flessibilità, prestando attenzione ai dettagli e alle esigenze dei nostri clienti in tutto il mondo.

IMAR fa di ricerca, sviluppo, produzione e design la propria mission, promuovendo uno dei prodotti simbolo del food design italiano.

www.imaritaly.com

REALFORNI: sistemi di cottura per pane, pizza e pasticceria

Nelle officine Real Forni vengono prodotti tutti i sistemi di cottura per pane, pizza e pasticceria, ma vengono trattati anche altri settori della produzione alimentare.
L'esperienza maturata e la collaborazione con altre aziende del settore consente di essere in grado di fornire impianti completi, dall'impasto all'impacchettamento del prodotto finito.

L'obiettivo dell'azienda è quello di produrre forni e attrezzatura di alta qualità, è sempre molto attenta ad ascoltare le specifiche esigenze dei clienti nel campo della panetteria, pasticceria, pizzeria e quindi essere sempre pronta ai cambiamenti del mercato.

Viene dedicata molta attenzione al cliente al fine di dare risposte veloci e capire le esigenze dei clienti.

Real Forni produce sia forni a piani che rotativi, con grande investimento nella ricerca e sviluppo tecnico dei suoi prodotti, processo che avviene totalmente all'interno dello sue Officine, dal disegno al prodotto finito.

Gli ultimi modelli progettati sono il modulare MR2 e il forno rotativo Rotoreal SP2.

MR2 è il più innovativo fra i forni modulari, può arrivare a 500°C nella versione "pizza" ed è stato progettato specialmente per prodotti che hanno bisogno di temperature molto alte, come la pizza verace napoletana, grazie anche alla camera completamente rivestita in materiale refrattario.

È disponibile anche una versione per panificazione e pasticceria con camera in acciaio inox (platea in refrattaria o lamiera bugnata) che arriva a 400°C e può essere completata con un una vaporiera.

È stato pensato per essere molto flessibile, può avere da 1 a 4 camere e molte possibilità di combinare le camere di cottura con cella di lievitazione, un semplice supporto o una cappa.

Può anche essere integrato con l'arredamento del negozio ed è possibile averlo in qualunque colore si desideri.

Questa caratteristica permette di effettuare la cottura a vista e ai clienti di vedere con i loro occhi la naturalezza e la freschezza dei prodotti.

Il forno rotativo Rotoreal SP2, ha un concetto esclusivo di scambiatore di calore con un nuovo sistema di circolazione dell'aria, questa caratteristica garantisce un elevato risparmio energetico e una cottura ottimale di prodotti da forno o pasticceria.
Di serie è previsto vaporizzatore con un nuovo sistema di distribuzione dell'acqua molto più efficace.

Permette di sfruttare al massimo il calore degli elementi in acciaio aumentando la capacità di vaporizzazione del 60%. Possibilità di installare una centralina computerizzata con display touch screen (100 programmi di cottura in 5 fasi) e inverter per regolazione velocità ventilatore.
Il Forno RotoReal SP2 a differenza del suo predecessore viene spedito in blocchi premontati per velocizzare il montaggio in loco. Tale sistema permette in massimo 2 giornate lavorative di installare e testare il forno.

Tutta la gamma forni è disponibile in versione 4.0 con plc touch screen.

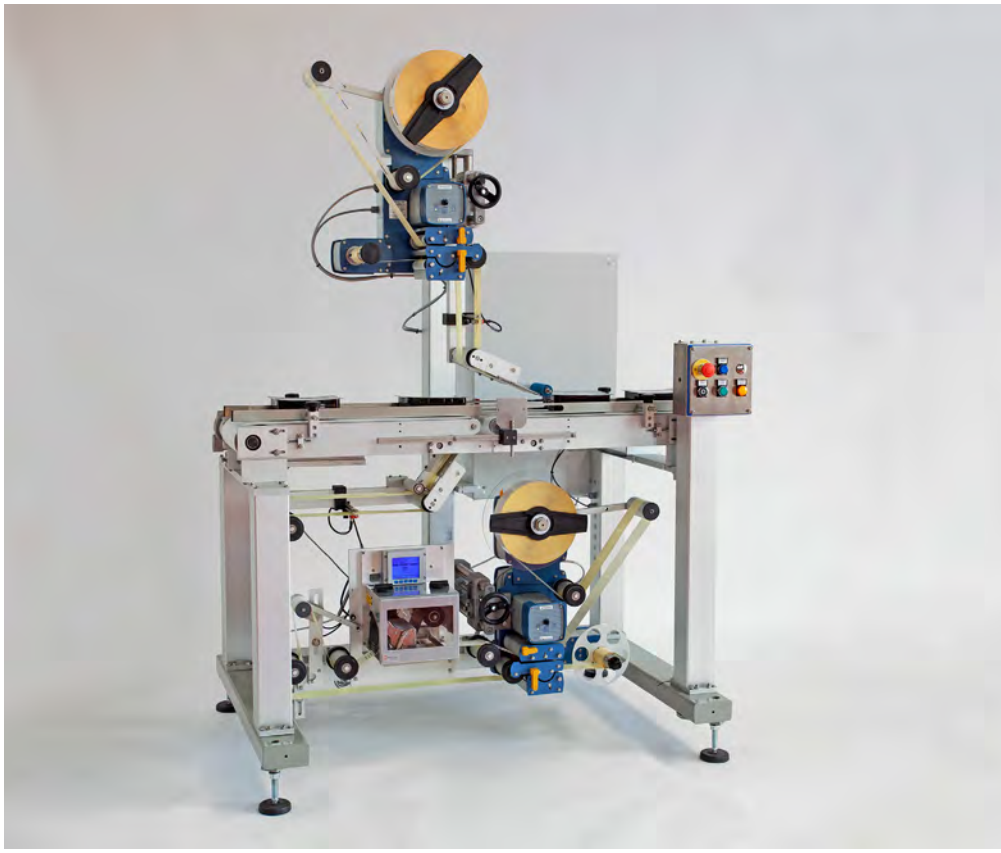
www.realforni.com

Etipack a SIGEP con Sistema 4 una gamma di soluzioni versatili per l'etichettatura sopra/sotto di prodotti e confezioni alimentari

etipack
labelling, coding, caring

Etichettatura sopra/sotto: una delle maggiori richieste da parte delle industrie alimentari

Tra le molteplici applicazioni richieste dai produttori e costruttori del food, numerosissime sono quelle per l'apposizione di etichette "sopra/sotto" su varie tipologie di vaschette e confezioni movimentate in orizzontale. Etipack risponde con la gamma Sistema 4 che comprende modelli di macchine capaci di rispondere a diverse esigenze di etichettatura grazie alla flessibilità. Progettati per l'applicazione di etichette sulla parte superiore e/o inferiore dei prodotti, possono essere corredati di gruppo stampa a caldo per la semplice sovrastampa di lotto e scadenza o di gruppo stampa a trasferimento termico per stampare codici a barre, dati variabili, immagini. Questi sistemi di etichettatura possono essere integrati all'interno di una linea di confezionamento o lavorare fuori linea.



Applicazioni specifiche per panificazione, pasticceria, cioccolateria e gelateria

Vaschette formate - Sistema 4 trova una delle sue applicazioni più tipiche nell'etichettatura di vaschette formate del settore alimentare (ad esempio vaschette di gelato) , dove, corredato da un gruppo stampa, permette la stampa dell'elenco ingredienti, o altri testi variabili impostabili dall'operatore.

Vaschette termo sigillate - Sistema 4 etichetta perfettamente vaschette termo sigillate in diversi formati e misure (ad esempio vaschette per tramezzini e altri panificati). Nel caso di prodotti sottili utilizza un nastro ad alto grip per mantenere fermo il prodotto mentre viene etichettato dal basso e/o dall'alto.
Nel caso di prodotti più voluminosi o di forma particolare - ad esempio quella triangolare dei tramezzini – integra un nastro a cinghia sdoppiata che consente di agganciare il prodotto in modo che la parte inferiore sia esposta verso il basso e la confezione sia accessibile da entrambi i lati. Corredato da un gruppo stampa permette la stampa dell'elenco ingredienti, o altri testi variabili impostabili dall'operatore.

Packaging flessibile - Sistema 4 può trattare anche prodotti flessibili (come vassoi di biscotti e pasticceria secca o panificati in flowpack) che, avanzano fino alla zona di etichettatura trattenuti da 2 cinghie laterali ricoperte di morbida spugna per salvaguardare l'integrità del contenuto e garantire, al tempo stesso, una perfetta etichettatura.

Scatole - Sistema 4 è una soluzione molto versatile che permette di trattare prodotti con formato fino a 500 mm di lunghezza, come scatole e confezioni formato risparmio.

Barattoli e vasetti - Sistema 4 etichetta prodotti differenti per geometria e formato. Le cinghie laterali che accompagnano il prodotto sono regolabili in larghezza grazie a delle microregolazioni che consentono un'escursione da 40 a 200 mm. È adatto quindi all'etichettatura superiore e/o inferiore di barattoli e vasetti anche con etichette multipagina contenenti ricettari, concorsi a premi, promozioni, applicate sul fondo o sul tappo del prodotto.

Vaschette vuote - Sistema 4 può essere utilizzato per applicazioni fuori linea per l'etichettatura di vaschette e confezioni di vario tipo che saranno poi utilizzate nelle linee di riempimento. La grande varietà di formati e geometrie trattabili lo rende adatto alle applicazioni nel confezionamento conto terzi.

Vaschette in alluminio - Sistema 4 etichetta perfettamente anche le vaschette di alluminio senza deformare il prodotto che risulta perfettamente etichettato.

Una gamma completa per l'industria alimentare: soluzioni per produttori e costruttori

L'etichetta nel settore alimentare è utilizzata in molteplici applicazioni e il food packaging è caratterizzato da una grande varietà di soluzioni di imballaggio e da un elevato dinamismo in termini di sviluppo e creatività. Per questo Etipack ha sviluppato una gamma completa di soluzioni, destinate sia alle industrie produttrici sia ai costruttori, che spaziano dall'etichettatura e manipolazione dei prodotti, a soluzioni complementari a supporto delle attività di marketing o di confezionamento. La gamma di prodotti comprende, infatti, sistemi ed etichettatrici per etichette autoadesive, stampa e applica di codici a barre, QR code, datamatrix, disimpilatori per vaschette e confezioni, alimentatori presa e posa, sfogliatori a frizione, alimentatori a bandoliera, stampanti termiche e gruppi stampa. Scopri di più su
etipack.it/en/settore/food/

VISITA ETIPACK
A SIGEP – 21-25 GENNAIO
PAD B6 STAND 039

ERREPAN srl: continua la crescita del produttore italiano di teglie da forno

Continua la crescita di Errepan. L'azienda, da più di trent'anni produttrice di teglie in metallo per le industrie dolciarie e della panificazione, continua a crescere sia sul mercato nazionale sia sui mercati esteri, guadagnando nuovi clienti e consolidando i rapporti esistenti.

Errepan, che da sempre produce sia articoli standard per rivenditori Arte Bianca e Ho.Re.Ca. sia prodotti su misura per le industrie alimentari, si sta specializzando sempre di più e investe costantemente in macchinari e competenze per perfezionare e velocizzare le lavorazioni e migliorare l'esperienza del cliente.

Tra le ultime novità la stazione automatica di saldatura laser e la nuova punzonatrice completa di carico e scarico automatico, con un campo di lavoro raddoppiato, che coniuga elevato risparmio energetico e riduzione dei tempi di lavorazione.

Grazie ad una struttura produttiva flessibile, l'azienda è in grado di offrire ai propri clienti prodotti su misura, studiando e fornendo soluzioni ad hoc. La sinergia che si crea nella collaborazione con i costruttori di macchinari e impianti rappresenta per il cliente un'ulteriore garanzia. Piace il lavoro in team e spesso Errepan è partner fidato in progetti chiavi in mano.

Anche la gamma di prodotti si amplia con nuove forme e modelli che nascono per soddisfare le richieste dei clienti.

Sia che cerchiate una semplice teglia piana, una teglia con le tradizionali forme muffin, croissant, plumcake o un telaio con bacinelle per tramezzino o pan carré, da Errepan lo trovate. Forme twinky, ciambella, savoiardo e le forme speciali per merendine monoporzione in pan di spagna sono molto richieste per il comparto dolce, mentre rimane sempre alta la domanda di teglie per hamburger e hot-dog all'interno del comparto pane e suoi derivati.
Sul proprio sito internet l'azienda dedica ampio spazio alla presentazione di tutti questi prodotti, con dettagli tecnici e numerose immagini. Ora è anche possibile "entrare in azienda" stando comodamente davanti al proprio schermo, grazie al video online che percorre e mostra tutte le tappe del ciclo produttivo aziendale.

Per ogni curiosità aggiuntiva, lo staff di Errepan rimane a disposizione per ascoltare i bisogni della clientela, illustrare la propria offerta e trovare insieme la soluzione più adatta a ciascuna realtà.

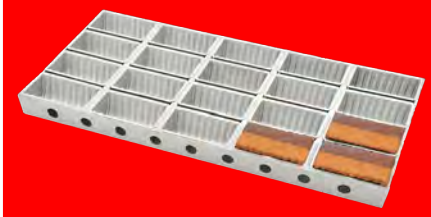
www.errepan.it

ERREPAN

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL ISO 9001

scarica il catalogo linea standard

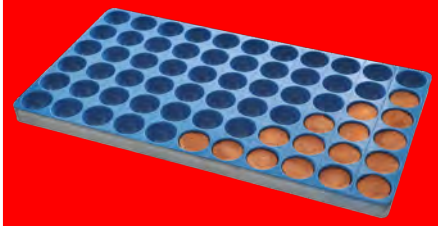
visita il sito



Telaio per cake con bacinelle stampate a profilo rigato

Teglia per croissant su piastra unica in alluminio o lamiera alluminata

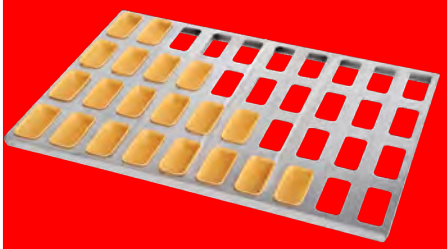
Teglia piana in lamiera per impianti ad alta produttività



Forma semisferica con teflon ad alta antiaderenza

Telaio asolato con sistema di aggancio automatico del coperchio

Teglia per hamburger maxi diametro 125mm



Piastra forata con alloggi per pirottini autoportanti

Teglia per muffin con ampia scelta di sagoma e diametro

Telaio impilabile per panbauletto

PARTNER IN PACKAGING
di generazione in generazione, nel segno della continuita

La storia di SAF BIANCO parte da molto lontano ed è la storia di un'azienda ma soprattutto è la storia di una famiglia.

è il 1936 quando Domenico BIANCO, tornitore specializzato nella più grossa industria metalmeccanica di Schio, decide di lasciare l'Italia per fare esperienze all'estero.
Raggiunge così Bruxelles dove, grazie alla sua qualifica di tornitore, trova subito impiego.
Alcuni anni più tardi rientra in Italia con tante idee per la testa e con la voglia di dare una svolta decisiva alla sua vita.
Grazie alle sue riconosciute capacità professionali trova nuovamente impiego nell'azienda per cui lavorava prima del trasferimento a Bruxelles, si sposa e mette su famiglia ma per Domenico non è abbastanza.
C'è un orto vicino a casa, piccolo ma sufficiente per costruirci un laboratorio di soli 100 mq dove inizia a produrre i primi pezzi stampati in bachelite. Nasce così, nel 1945 a Schio in provincia di Vicenza, la SAF (acronimo di Stampaggio Articoli Fenolici). Dal 1945 ad oggi di acqua ne è passata sotto ai ponti, il mondo è cambiato portando con se grandi trasformazioni economiche e sociali che SAF BIANCO ha saputo attraversare e cavalcare, in un'evoluzione costante che l'ha portata fino ai giorni nostri.

Il tempo è trascorso ma la famiglia BIANCO ha mantenuto ben salde le redini dell'azienda che oggi è amministrata contemporaneamente da due generazioni: la seconda, composta

d a i figli di Domenico (Diego e Eddo) e la terza con i nipoti Massimiliano, Simone e Raffaele. Una storia destinata a continuare, visto che all'orizzonte già scalpita la quarta generazione.
Oggi SAF BIANCO è una delle aziende leader nella progettazione e produzione di packaging in plastica di alta qualità. I nostri clienti sono i principali produttori alimentari della grande distribuzione organizzata in Italia e all'estero. Il nostro quartier generale è a Schio in provincia di Vicenza, in un'area tra le più sviluppate ed evolute d'europa per tessuto industriale e infrastrutture.
L'azienda dispone delle più moderne attrezzature produttive ed è organizzata secondo gli standard più evoluti.

PACK SU MISURA? LO DISEGNIAMO INSIEME

SAF BIANCO offre una vasta gamma di prodotti a catalogo ma può progettare un nuovo packaging su specifiche richieste del cliente, dal concept iniziale fino alla sua messa in produzione.

NOI CREDIAMO NEL DESIGN

Diamo molta importanza al design perché siamo convinti sia un plus che aiuta le aziende a vendere i propri prodotti e a distinguersi sugli scaffali dei supermecati.

Da 20 anni mettiamo a disposizione dei nostri clienti figure professionali altamente qualificate nel campo del design e della ricerca e sviluppo.

Incontriamo i clienti direttamente nelle loro aziende per raccogliere tutte le informazioni necessarie al corretto sviluppo del nuovo progetto per elaborare ipotesi che rispondano, sia alle esigenze dei tecnici di produzione che a quelle dei responsabili marketing.
Presentiamo i progetti con rendering 3d (immagini foto-realistiche) e con bozzetti digitali tridimensionali che illustrano le nuove soluzioni nei minimi dettagli.

Nessun dubbio o sforzo d'immaginazione, puoi vedere in anteprima l'aspetto del nuovo pack "vestito" con la tua grafica e riempito con il tuo prodotto. Costruiamo il protoipo in scala reale della soluzione scelta con le tecnologie di stampa 3d, colorato o trasparente e con gli spessori reali per farvi toccare con mano il nuovo packaging e valutarlo da un punto di vista estetico e funzionale.
Potete riempirlo per verificare i volumi, testarlo in linea, applicarci le grafiche e valutarne estetica e size impression a scaffale. Ottenuto il via libera dal cliente il progetto viene industrializzato con la definizione dei disegni tecnici finali attraverso i quali è possibile quantificare nel dettaglio i costi di produzione del nuovo articolo e realizzare, prima lo stampo pilota, per la produzione di una pre serie e successivamente lo stampo definitivo.

I tempi di ideazione e industrializzazione di un nuovo prodotto progettato dal team di SAF BIANCO sono estremamente rapidi perché la fase creativa e quella tecnica viaggiano insieme fin dall'inizio.
Questo significa che non ci saranno sorprese o ritardi, progetti belli ma irrealizzabili o progetti tecnicamente perfetti ma brutti.

SAF BIANCO PER L'AMBIENTE

Le risorse del nostro pianeta non sono infinite.

Prendersene cura significa rispettare un bene che appartiene a tutti noi e alle future generazioni. Questo significa sostenibilità ambientale.
SAF BIANCO supporta e promuove la causa ECOFRENDLY.

www.safbianco.it

saf bianco
partner in packaging

Il processo d'innovazione di CAFFE' BARBERA continua grazie alla blockchain

Tracciabilità, trasparenza, garanzia di qualità e sicurezza

Dopo aver offerto la possibilità ai propri clienti di acquistare il caffè anche con criptovalute sull'e-commerce Caffebarbe-rashop.com, grazie alla collaborazione con Algorand & BleumiPay, Caffè Barbera, la più antica torrefazione d'Italia con oltre 150 anni di storia, continua il processo d'innovazione tecnologica messo in campo per garantire una piena e completa tracciabili-tà e trasparenze del proprio processo di 'supply chain' attraverso la tecnologia blockchain e, tra i primi a sperimentarlo, in mo-do completamente decentralizzato rispetto all'intera filiera.

Un passo importante operato dallo storico marchio napoletano con una fortissima propensione all'innovazione di un prodotto tradizionale, grazie anche a una giovane generazione dirigenziale in grado di cogliere le opportunità offerte dalle nuove tecnologie e rinnovare il proprio posizionamento su un mercato dove 'fidu-cia' e 'sicurezza' diventano criteri di scelta al pari con gli aspetti legati ai valori di 'eticità' e 'sostenibilità'.

"Siamo stati i primi nel settore ad aver introdotto la possibilità d'acquisto del nostro caffè anche con criptovalute sul nostro portale e-commerce. Una scelta coraggiosa che il mercato ha premiato anche al di là delle nostre più rosee aspettative," dichiara Elio Barbera, Managing Director di Caffè Barbera, che aggiunge: "da qui arriva lo stimolo a guardare sempre attentamente a ciò che l'innovazione tecnologica può apportare in termini di valore per il nostro prodotto.

Grazie all'implementazione di un protocollo blockchain decentralizzato in grado di validare la nostra preziosa filiera e dimostrare ai nostri consumatori il lungo viaggio del caffè, dalla piantagione alla tazzina, abbiamo posto l'accento su un aspetto per noi fondamentale: rendere noto a tutti l'impatto positivo che una politica condivisa tra

La volontà di vivere un modo ideale in cui, utilizzando semplicemente il proprio dispositivo mobile, si può sapere tutto ma proprio tutto a proposito di ciò che si sta bevendo o mangiando: dai dettagli sull'origine dell'azienda produttrice, alle indicazioni sulla lavorazione, date di stoccaggio, spedizione e scadenza del prodotto. Queste sono le premesse che hanno spinto Caffè Barbera, la più antica azienda di torrefazione italiana, ad abbracciare le possibilità offerte dalla tecnologia blockchain per mostrare e dimostrare ai consumatori tutto l'impegno e il lavoro che c'è dietro una tazza di caffè d'alta qualità

tutti gli attori della filiera può avere sulla società e sull'ambiente."

A sostenere la piena operatività nel processo di tracciabilità e trasparenza della supply chain di Caffè Barbera attraverso il pro-tocollo blockchain, ci pensa Trackgood, una software house Neo Zelandese supportata da NEM Ventures, semplice da usare che consente a chiunque di prendere visione e consapevolezza sulla catena di approvvigionamento del prodotto, progettato in più per potenziare la sostenibilità dell'intero sistema che contribuisce alla produzione del prodotto finale.

John Hussey, Founder di Trackgood, dichiara: "La sfida che abbiamo voluto raccogliere riguarda un aspetto legato a un'esigenza specifica del consumatore che non può più essere trascurata.
Infatti, il 96% di questo insieme è convinto che i prodotti provenienti da fonti sostenibili e realizzati secondo principi etici possano davvero fare la differenza per il pianeta.
E l'88% di questi desidera che i brand facciano la loro parte per rendere queste informazioni sempre accessibili e a portata di mano. Una sfida che Caffè Barbera ha raccolto insieme a noi e che siamo certi potrà apportare ulteriore valore al lavoro che lo storico marchio porta avanti con passione e serietà da oltre 150 anni.
Da oggi in poi, scannerizzando un semplice QR Code con il proprio smartphone, sui prodotti 'Miscela Clean Cup', 'Blue Baron Ja-va' ed 'Etiopia Sidamo', è possibile scoprire i luoghi e i volti di chi si prende costantemente cura della buona riuscita del prodotto. Immagini della piantagione e i profili degli agricoltori, i certificati di qualità, numeri di lotto e documenti di viaggio, saranno cari-cati sfruttando le potenzialità di un app mobile in cui verranno condivise, in tempo reale e in totale autonomia, tutte la fasi della lavorazione, dal caffè crudo fino alla tazzina. Informazioni pubbliche e certificate, senza possibilità di contraffazione grazie al protocollo blockchain adottato, che saranno validate tramite un hash crittografico che ne confermerà l'autenticità.

Nei prossimi mesi, tutti gli altri prodotti Caffè Barbera avranno ognuno il proprio QR Code dedicato alla trasparenza e alla trac-ciabilità. Un concetto entrato ormai a far parte integrante del brand Caffè Barbera che, ancora una volta, punta sull'innovazione tecnologica per ridefinire il proprio posizionamento sul mercato all'insegna della modernità. Uno sforzo apprezzato e condiviso anche dai principali marketplace verticali europei come aromatico.de, roastmarket.de, koffiecentrale.nl, dekoffieboon.be e kavapraha.cz che offriranno grande visibilità all'iniziativa.

“FULL IMMERSION NEL FOODSERVICE DEL SETTORE DOLCIARIO”

Adottare un approccio innovativo per la progettazione di prodotti da forno: uno sguardo alle nuove tendenze grazie all’appuntamento professionale Sigep

a cura di
Silvia D'Alesio

L’appuntamento Sigep si presenta come una full immersion nel Foodservice del settore dolciario. Diverse le categorie di prodotto esposte ma per ciascuna una vetrina importante che mostra inoltre ingredienti, macchinari e packaging utilizzati per la progettazione di nuovi alimenti ed ingredienti: sicuramente il posto giusto per gli esperti di Pasticceria e Panetteria! La dinamica interessante che viene così a crearsi è quella in cui le competenze e conoscenze in materia di scienze e tecnologia alimentare, ovvero sulle proprietà chimiche, fisiche, microbiche degli alimenti, vengono integrate e collegate alle diverse discipline relative, come ad esempio l’arte culinaria. Proprio l’interazione tra alimenti e persone influisce inoltre sulla percezione della qualità dei prodotti, in questo caso dolciari. Quest ’evento si presenta quindi come un’occasione per osservare nuovi progetti ancora da portare sul mercato nazionale. Soprattutto, l’attenzione da porre quando si tratta di prodotti da forno in termini di lavorazione di processo o aspetti nutrizionali, come ad esempio la digestione di questi. Quali sono dunque i parametri da conoscere per meglio comprendere il come i prodotti della panificazione vengono percepiti ed utilizzati dalle persone? Un approccio che sappia esplorare la catena alimentare ed industriale per categorie di prodotti e in base alle diverse abitudini e comportamenti alimentari, almeno su territorio nazionale, risulta un valido strumento per partecipare a eventi come il Sigep. In un certo senso, l’approccio di tipo tecno-manageriale include l’osservazione della società, uno step necessario per aiutare le aziende che operano nel settore a saperne leggere la sua complessità.

Un esempio, sono i tipi di pani senza glutine (Gluten Free - GF) che sono diventati sempre più popolari negli ultimi anni, e non solo in Italia. Nonostante essi siano formulati specificamente per i consumatori che soffrono di disturbi legati al glutine, come la celiachia, anche una parte considerevole tra la popolazione generale

consuma pane GF perché esso è percepito come più salutare rispetto al pane comune. Ovviamente la formulazione del pane GF richiede diversi ingredienti che compongono una specifica composizione nutrizionale, consistenza e proprietà sensoriali. Nello specifico, i tipi di pane GF presentano un aspetto, una consistenza, un sapore ed una sensazione in bocca diversi da quelli contenenti glutine.

Ad oggi, le proprietà sensoriali del pane GF sono state studiate ampiamente, soprattutto in termini di apporto nutrizionale, proprietà fisico-chimiche e strutturali durante la digestione. Così come il pane comune così quello GF vengono tipicamente consumati con condimenti come burro, formaggi, etc.

L'aggiunta di condimenti che accompagnano il consumo del pane rappresenta, infatti, un aspetto importante da considerare quando vengono osservati i comportamenti alimentari di questa particolare categoria di prodotto. Soprattutto può esser valutata la preferenza del consumo di solo pane oppure quando esso viene accompagnato dai condimenti a livello di percezione sensoriale. Infine, i condimenti possono mascherare i difetti di sapore o di consistenza, e le farciture rappresentano così un ambito ancora tutto da esplorare per l'ottimizzazione e riformulazione dei prodotti da forno, come il pane semplice o quello GF, ponendo sempre l'attenzione al concetto di interazione, in questo caso tra diverse formulazioni di pane e diversi condimenti.

Un altro argomento affine riguarda i prodotti a base di cereali caratterizzati solitamente da un alto indice glicemico (IG) che viene attribuito alla rapida digestione e all'assorbimento dell'amido nel nostro tratto digestivo. È un fatto oramai noto che una dieta eccessivamente ricca di alimenti ad alto IG comporta dei rischi legati alla glicemia elevata specialmente quando una dieta troppo ricca di questi alimenti non viene bilanciata con un'adeguata attività fisica. Questa consapevolezza collettiva attorno a uno stile di vita più salubre comporta il crescente interesse da parte delle case di produzione a diminuire l'indice glicemico dei prodotti da forno, in particolare dei prodotti largamente consumati, come appunto il pane. Trovare quindi un modo innovativo per produrre prodotti a base di cereali con una risposta glicemica bassa significa riformulare l'offerta accogliendo la domanda del mercato odierno. In questo senso, alcune ricette possono lavorare nella direzione di non aggiungere nuovi ingredienti, piuttosto concentrarsi sulla struttura naturale del cereale e sulla sua potenziale capacità di limitare l'amido durante la sua digestione, ad esempio attraverso trattamenti innovativi che vanno a modificare la struttura delle proteine e dell'amido. La matrice proteica di quest'ultimo, infatti va a modificare la consistenza dei prodotti da forno agendo infine sulla loro digeribilità. A tal riguardo, sicuramente la selezione del cereale come materia prima è un processo cruciale alla resa finale del prodotto in termini di qualità. Tuttavia, la riduzione dello zucchero nei prodotti da forno può avvenire sia mediante la riformulazione degli ingredienti sia mediante processo, come ad esempio il raffreddamento sottovuoto. In questo, i prodotti dolciari si prestano notevolmente. Infatti, l'elevato consumo di zucchero di questi prodotti resta una discriminante per il loro consumo. Tuttavia, ogni dieta volge ad appagare il desiderio del sapore dolce, casomai orientando le scelte verso quegli alimenti che accontentano il palato ma che riducono le calorie da zucchero. Questo infatti, oltre a renderne gradevole il sapore, contribuisce in larga misura alla struttura e alla consistenza dei prodotti dolciari: una perfetta sfida per le tecnologie. Sul mercato, infatti, sono disponibili ingredienti che sostituiscono gli zuccheri, però non sono in grado di compensare completamente la sua funzionalità. Invece, l'esempio di nuova tecnologia di lavorazione come il raffreddamento sottovuoto dimostra un gran potenziale nel migliorare le performance in termini di texture dei dolci a ridotto contenuto di zucchero. L'applicazione di questa tecnologia in pasticceria serve ad esempio nella rifor-

mulazione di torte con una riduzione sostanziale dello zucchero, includendo inoltre l'uso di strumenti digitali basati su algoritmi che tengono conto della funzionalità degli zuccheri e dei sostituti dello zucchero in relazione alla performance richiesta in termini di consistenza e gusto. Questo aiuta in ultimo il calcolo della scalabilità partendo da progetti pilota. Consistenza e struttura dei dolci vengono così analizzate strumentalmente, mentre gli aspetti sensoriali e di elaborazione al gusto sono meglio osservati tramite un panel addestrato. La funzionalità degli zuccheri e le condizioni di lavorazione sono direttamente correlate con la consistenza e le proprietà sensoriali dei dolci, e questo parametro di valutazione serve ad individuare soluzioni innovative per una riduzione ottimale dello zucchero nei prodotti dolciari.

Né pane né pasta né dolci nelle diete costituisce un diktat oramai superato anche nelle diete per chi ha il diabete. Gli specialisti raccomandano un apporto dei carboidrati che possa raggiungere il 50% c.a. del fabbisogno calorico. I dolci però non possono essere tutti grassi o altamente calorici. In alcuni casi, questi aiutano a migliorare le funzioni cognitive e l'apprendimento grazie ai flavonoidi contenuti al loro interno, grandi alleati della salute cardiovascolare e cerebrale. Mangiare qualche grammo di dolce al giorno resta addirittura consigliato. In altre parole, l'indicazione di stare eccessivamente attenti al quantitativo di zuccheri assimilati dovuto all'assunzione da prodotti dolciari va vista non bisogna creare false interpretazioni che vanno poi a definire lo zucchero come una sorta di "veleno". Semplicemente, si va verso la direzione di ridurre lo zucchero negli alimenti che ne contengono praticamente quasi esclusivamente il contenuto, perché lo stile di vita odierno non permette di digerirlo a sufficienza, ovvero la molecola del saccarosio è identica a quella presente nella frutta e nella verdura, ma vanno considerate le raccomandazioni per una ragione piuttosto pratica. Quindi bisogna considerare che non sono gli zuccheri (o l'amido) di per sé che fanno ingrassare, piuttosto che spesso rischiamo di introdurre più calorie di quante ne bruciamo.

Anche l'innalzamento della glicemia varia a seconda della tipologia di zucchero, ad esempio il fruttosio induce un rialzo glicemico molto più basso di quello determinato dal saccarosio, a sua volta più basso di quello determinato dal glucosio.

Perciò, il settore di pane e pasticceria utilizza l'innovazione empatica per servire al buon funzionamento di ciascun business. In breve, innovare il business in un settore di non facile interpretazione anche per fattori legati alla cultura della popolazione di riferimento, come quello della panificazione o dolciario, non significa solo saper interpretare correttamente valori e tendenze emergenti, quanto anche una rivisitazione delle abitudini alimentari di oggi a confronto con quelle delle tradizioni. Quindi, saper individuare i driver d'acquisto nel settore dei prodotti pane e pasticceria che possono differenziarsi non solo per praticità d'utilizzo, gusto e freschezza, ma anche per una risposta efficace rispetto al consumatore odierno.

EVOCA annuncia il proprio impegno ESG

Andrea Zocchi
Amministratore Delegato di Evoca

Andrea Zocchi, Amministratore Delegato di Evoca, ha comunicato oggi a tutti i dipendenti l'inizio di un nuovo percorso di evoluzione sostenibile del Gruppo. Nel contesto socio-economico attuale, segnato da profondi cambiamenti, Evoca ha ritenuto importante riflettere sullo scopo dell'azienda e delle proprie attività, in relazione alle persone che vi lavorano e ai propri stakeholder. Questa indagine ha portato a una evoluzione dell'identità del Gruppo e dei suoi piani d'azione: ha così preso l'avvio un progetto di transizione sostenibile che coinvolgerà gli aspetti ambientali, sociali e di governance e che verrà guidato e misurato secondo criteri ESG (Environment, Social, Governance).
Il progetto, denominato "The Taste of Sustainability", identifica e promuove internamente ed esternamente tutte le azioni del Gruppo per lo sviluppo sostenibile, con l'intento di generare una concreta cultura della sostenibilità per il personale e gli stakeholder di Evoca. "The Taste of Sustainability" rappresenta per Evoca un impegno di lungo periodo i cui risultati emergeranno progressivamente e costantemente, accompagnando l'azienda fino alla sua piena evoluzione sostenibile. «Abbiamo scelto di dare questo nome al progetto – commenta il Ceo Andrea Zocchi – per un semplice motivo: desideriamo collegare l'eccezionale esperienza sensoriale che offriamo ogni giorno ai nostri consumatori con il gusto, la passione e il coinvolgimento con cui svolgiamo e continueremo a svolgere le nostre attività. In un mondo che rispetta l'ambiente, con principi e valori saldi e avendo sempre a cuore il benessere delle persone che ci circondano».
Contemporaneamente all'annuncio del lancio del progetto è stato introdotto anche il nuovo purpose aziendale, ovvero lo statement scelto per identificare la finalità che guida le azioni Evoca: Great coffee to inspire a better world, anywhere and anytime. «Il significato del purpose – conclude Andrea Zocchi - è il desiderio che abbiamo di garantire una magnifica esperienza sensoriale a ogni persona che gusta un prodotto erogato dalle nostre macchine.
Ci impegniamo affinché questa esperienza sia sempre valida, in qualunque momento e in qualunque luogo del mondo, senza dimenticare che questo impegno sottintende il massimo rispetto per l'ambiente, per gli individui, per la società di oggi e di domani». **evocagroup.com**

EVOCA Group è un leader mondiale nella produzione di macchine professionali per il caffè e vanta la più completa gamma di prodotti per il consumo out-of-home. L'offerta del Gruppo si articola su tre segmenti:

- macchine da caffè per il settore Horeca (Hotel, Ristorante, Caffetteria), che comprendono sia macchine manuali, per baristi, sia macchine da caffè automatiche, per utilizzo anche in modalità self-service;
- piccole macchine da caffè automatiche per il settore OCS (Office Coffee Service), per uffici o sale riunioni;
- distributori automatici da caffè, snack e bevande fredde per aziende, università o luoghi pubblici come ospedali, stazioni o aeroporti (Vending).

I principali marchi del Gruppo a presidio di questi segmenti sono: Gaggia Milano per l'Horeca, Saeco per l'OCS e Necta per il Vending.

Il Gruppo commercializza i suoi prodotti anche attraverso altri otto brand (Wittenborg, Cafection, Visacrem, Futurmat, Ducale, Macas, SGL e Newis) che operano in aree geografiche specifiche e sono focalizzati su esperienze di consumo e gamme di prodotto dedicate. Tratti comuni a tutti i brand del Gruppo sono il focus sul caffè, le tecnologie avanzate e la digitalizzazione che sono sostenuti da importanti investimenti in ricerca e sviluppo.

Tutto ciò a beneficio di una ricca value proposition resa disponibile da un'articolata piattaforma di distribuzione e da un'importante rete di servizio post-vendita.In particolare, il gruppo conta 6 centri di R&D e ha registrato oltre 600 brevetti. Dal 2016, Evoca ha investito più di 99 milioni di Euro in ricerca e sviluppo.

Oggi più di 10.000 clienti in oltre 140 Paesi in tutto il mondo apprezzano i prodotti dei brand del Gruppo. Con sede in Italia (Valbrembo – Bergamo), Evoca opera a livello globale con 9 siti produttivi. Le sue 16 filiali in Europa, Asia, Oceania e America garantiscono una copertura capillare dei mercati: l'80% del fatturato del Gruppo è realizzato fuori dall'Italia.

GAM INTERNATIONAL: qualita' made in Italy

Qualità dei componenti, servizio ai clienti, affidabilità nel tempo. La nostra azienda nasce trentacinque anni fa per proporre al mercato italiano ed internazionale attrezzature professionali per la ristorazione che si distinguessero per le loro caratteristiche.

Crescere con i clienti. Altra caratteristica importante dell'azienda è sicuramente la lunga esperienza maturata accanto a chi utilizza, giorno dopo giorno, le nostre macchine. Ecco perché sappiamo, ad esempio, che è molto importante assicurare ai clienti un servizio rapido e completo negli anni.

Ma non solo. Grazie ai preziosi suggerimenti di chi utilizza il nostro marchio, l'ufficio progettazione è in grado di progettare attrezzature non solo più accurate per materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano la praticità e la sicurezza.

Una vera qualità italiana. In questo modo il marchio GAM International rappresenta per i nostri clienti una garanzia di un altro vantaggio: il valore unico ed irripetibile derivante dall'esperienza di ristoratori e pizzaioli italiani, conosciuti in tutto il mondo per la passione e l'attenzione che dedicano alle loro creazioni.

Un patrimonio di conoscenze ineguagliabile, che la nostra azienda affronta ogni giorno, diventando il partner ideale per chi vuole raggiungere l'eccellenza.

Impastatrice SX60
testa sollevabile

GAM INTERNATIONAL DIVENTA CONSAPEVOLE E MIRA AL VERDE.

Sempre sensibile alle tematiche ambientali, il reparto R&D di GAM International ricerca continuamente materiali innovativi e soluzioni tecniche da utilizzare nei prodotti. L'obiettivo è quello di far crescere la produzione di macchine all'avanguardia che devono essere facili da usare, sicure e con il minor impatto possibile sull'ambiente.

Crediamo fortemente che ogni piccolo miglioramento su larga scala sia l'unico strumento di cui dis-poniamo per perseguire l'obiettivo della sostenibilità ambientale, per questo puntiamo a realizzare macchine ad alta efficienza.

GAM INTERNATIONAL è presente in oltre 70 paesi.

www.gaminternational.it

Lavaoggetti RGH50SBTP

Forno AZZURRO Bakery.
Colonna forno tray, cappa, piedistallo

PERFECT MIX - Planetaria a variazione elettronica

PERFECT Mix è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionalmente innovative. Una maggiore gamma di velocità le differenzia dalle altre macchine presenti sul mercato, dando la possibilità di aumentare il numero di prodotti lavorabili, di incrementare notevolmente la capacità di dare volume ai prodotti emulsionati e di poter impastare a bassissime velocità anche gli impasti più consistenti.
L'operatore stesso può attribuire alle velocità preimpostate dalla fabbrica il numero di giri dell'utensile che più preferisce grazie ad un pannello touchscreen installato sulla macchina.

Fra le altre nuove importanti funzionalità vi sono: la diagnostica dei contatti, la possibilità di impostare la lingua e la possibilità di programmare e memorizzare 5 ricette con più fasi di miscelazione/impasto.

Grande novità della linea PERFECT Mix, è l'innovativo sistema di alimentazione degli ingredienti che avviene attraverso un foro al centro del planetario. Tale innovazione brevettata, permette un'ottima distribuzione degli ingredienti durante la fase miscelazione. Le potenze dei motori accoppiate a riduttori coassiali, danno alla macchina la possibilità di lavorare anche nelle situazioni più critiche, pur sempre nel rispetto delle tabelle di utilizzo indicate nei manuali. Sotto la protezione plastica in PETG, facilmente smontabile per una più accurata pulizia, è stata posizionata una luce a led che offre garanzie di un'ottima visibilità del prodotto durante la sua miscelazione.

Molte parti, abitualmente trattate al nichel chimico alimentare o verniciate, sono state sostituite con componenti in acciaio inox AISI 304, per maggiori garanzie di igienicità e durata nel tempo. Un'attenzione particolare è stata posta nel cercare di rimuovere viti e sporgenze dalla struttura, realizzando un prodotto ergonomico e altamente pulibile.

La gamma PERFECT Mix si compone di 2 modelli (da 40 e 60lt) con sollevamento vasca manuale e di tre modelli (da 40-60 e 80lt) con sollevamento e discesa vasca motorizzato ed il disimpegno totale dell'utensile per una più facile rimozione della vasca dalla macchina.

Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, kit riduzione per vasche e utensili e sollevatori vasca di diverse altezze.

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

www.sigmasrl.com

GELATO OVUNQUE
nel nome dell'ibridazione

Nei format e nelle attrezzature i confini tra gelato, pasticceria, caffè, panificazione, ristorazione e bar – tutti settori rappresentati a HostMilano - sfumano.
Tra gelato, pasticceria, panificazione, caffè e ristorazione il confine è sempre più sfumato: chiamala, se vuoi, ibridazione.

Sono sempre più i professionisti che "scavallano" tra settori un tempo rigidamente definiti, con format dedicati ed esclusivi. Gelatieri che sperimentano con la panificazione e i lievitati, chef stellati che aprono gelaterie e pasticcerie, e il caffè, quello buono, di qualità, a far da collante, ovunque.

Una tendenza resa ancora più evidente dalle nuove aperture che uniscono in un solo locale ristorazione, pasticceria e bar con caffetteria e mixology (un esempio su tutti? Il Caffè Nazionale di Paolo Griffa ad Aosta) e dai macchinari che cambiano funzione e temperatura adattandosi alla stagione e alla produzione, per passare con souplesse dal gelato alla pasticceria. Abbiamo visto (da 142 Restaurant a Milano) anche vetrine per l'esposizione di brioches e snack che la sera per l'after dinner diventano opache trasformandosi in elemento d'arredo.
Perché la flessibilità sarà sempre più importante per adattarsi ai vari momenti di consumo della giornata e alle fasce di clientela con le loro diverse esigenze: sostenibilità e snack fuori dai pasti principali per i GenZ, prodotti certificati e di nicchia per i Millennials, premiumizzazione e tradizione per gli over 55.
Tutte esigenze cui il gelato del Terzo Millennio sembra poter rispondere. Nei vari canali, compreso il più nuovo, quel food delivery che ha visto il freddo dessert crescere costantemente negli anni, anche complice l'impennata della pandemia e i cambiamenti climatici: solo nell'ultimo anno ha segnato un +41% (dati JustEta/BVA Doxa).

"Da diversi anni quando inizia la bassa stagione da ottobre a marzo abbiamo introdotto la cioccolateria e la biscotteria – conferma Curzio Baraggi, titolare della Gelateria Prossima Fermata di Milano - ma abbiamo anche notato che in bassa stagione il consumo di gelati e sorbetti su stecco subisce un incremento, perché probabilmente la gente li mangia davanti alle serie tv".
Un approccio, quello dell'ibridazione, che HostMilano, con il suo concetto espositivo unico che unisce la specializzazione verticale con le affinità di filiera nelle macroaree Ristorazione professionale, bakery-pizza-pasta; caffè - the - bar macchine caffè - vending, gelato-pasticceria e arredo, tecnologia e tavola, sposa da sempre. "Il punto di forza di HostMilano – dice Baraggi guardando all'edizione 2023, che si terrà dal 13 al 17 ottobre - è di essere un aggregato delle diverse branche della ristorazione, pasticceria e gelateria e questo consente di conoscere persone nuove, attrezzature nuove e avere spunti per nuovi prodotti che potremo fare in gelateria dall'anno successivo".

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION
13-17 OTTOBRE 2023
fieramilano

SIGEP 2023, IEG: le community del dolce iniziano il conto alla rovescia

- *Le filiere artigianali del gelato, pasticceria e cioccolateria, bakery e caffè in fiera a Rimini per la 44ª edizione dell'ambasciatore italiano del Dolce nel mondo dal 21 al 25 gennaio*
- *Novità di prodotto, competizione e formazione professionale: SIGEP è il primo appuntamento 2023 del Food&Beverage Network di Italian Exhibition Group*
- *In contemporanea, la 7ª edizione di A.B. Tech Expo, manifestazione per i macchinari e le tecnologie dell'arte bianca: dallo stoccaggio, a impasto e lavorazione*

I maestri italiani della gelateria artigianale. L'eleganza e la creatività della pasticceria internazionale. Il cioccolato, dalla materia prima alle lavorazioni d'eccellenza. I lievitati e tutte le varianti del pane. L'aroma del caffè, dall'espresso ai più meditativi specialty coffee. C'è un solo appuntamento in Europa che offre alla community professionale dell'Out of Home la più completa vetrina del dolce, come è creato e vissuto secondo lo stile italiano: è SIGEP – The Dolce World Expo. Il salone di Italian Exhibition Group alla sua 44ª

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

edizione si terrà in fiera a Rimini dal 21 al 25 gennaio prossimi. In contemporanea, sempre a Rimini, si terrà la 7ª edizione di A.B. Tech Expo, dedicata alle tecnologie e macchinari dell'arte bianca, dallo stoccaggio all'impasto e lavorazione.

TUTTE LE FILIERE, A TUTTO QUARTIERE

SIGEP, il primo appuntamento per il 2023 del Food & Beverage Network di IEG - che include Beer&Food Attraction e BBTech Expo (19-22 febbraio a Rimini) e Cosmofood (a novembre a Vicenza), ospiterà tutte le sue storiche filiere con un **layout a tutto quartiere**, dove prenderà forma la collaborazione con le Associazioni artigiane e industriali di settore, le associazioni nazionali e internazionali dei Maestri gelatieri e pasticcieri e, dei panificatori, dei baristi e specialisti del caffè. Business, formazione, mediaticità, proiezione sui mercati esteri, grazie al sostegno di Agenzia ICE, rendono SIGEP un vero community catalyst che parte da ingredienti e prodotti, le ultime novità per macchinari e impianti, che prestano una sempre più marcata attenzione ai temi delle sostenibilità e dell'energy saving, arredamento e attrezzature, la vetrinistica e tutto quanto occorre per avere un packaging contemporaneo all'insegna della circolarità dei materiali e della flessibilità per un marketing competitivo sempre più integrato con le piattaforme digitali.

VISIONE SUI MERCATI

Prodotto e visione si intrecciano al SIGEP in modo sempre più stretto per dare prospettive sull'evoluzione dei mercati internazionali per i professionisti che visiteranno la manifestazione.

Dai Media specializzati, alle voci dei protagonisti delle sue filiere, Sigep ha nella "**Vision Plaza**" il format che porta in fiera a Rimini gli analisti specialisti dell'Out of Home delle principali macroaree globali per dare strumenti utili alla competitività internazionale ai professionisti di tutto il mondo.

COMPETIZIONI E FORMAZIONE NELLE ARENE

SIGEP, inoltre, è da oltre 40 anni, sinonimo di grandi competizioni internazionali che sono una straordinaria leva di formazione professionale e di scoperta di nuovi talenti. Nelle sei "Arene", si alterneranno concorsi internazionali, demo con i grandi Maestri che utilizzano le novità tecnologiche più recenti e talk di formazione e cultura.

Nella Dolce Arena, area degli eventi clou, si confronteranno i talenti dalla Gelato Europe Cup, che è la fase eliminatoria delle squadre del Vecchio Continente in vista della Gelato World Cup a Sigep 2024, il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, e il Campionato Mondiale Femminile che eleggerà la prossima Pastry Queen. Nella Gelato Arena, demo e talk. Nella Pastry Arena si svolgeranno il Campionato italiano Seniores e quello Italiano Juniores, oltre al SIGEP Giovani.
Nella Coffee Arena si sfideranno i migliori baristi d'Italia in sette campionati nazionali validi per il World Coffee Championship. Mentre nella Bakery Arena torna Bread in the City, concorso internazionale di panificazione sotto la toque del Richemont Club. Spettacolo e sapore anche nella Choco Arena con demo e talk dei maestri cioccolatieri e degli esperti del cacao che ne raccontano la storia e le peculiarità.

2023, È L'ANNO DI SIGEP CHINA

Il ruolo sempre più internazionale di Sigep come piattaforma della community del Dolce e del modo di vivere italiano nel segmento dei consumi fuori casa, inoltre, porta alla prima edizione di Sigep China, organizzata da EAGLE, società di Italian Exhibition Group, in partnership con Koelnmesse, dal 10 al 12 maggio 2023 allo Shenzhen World Exhibition e Convention Center in contemporanea con Anufood China per presidiare in modo strategico il mercato della Cina meridionale.

www.sigep.it

“GELATO SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE”

La maggior parte dei consumatori è diventata sempre più sensibile all’impatto ambientale che i processi produttivi possono avere. Anche l’industria del gelato sta cercando di rispondere a questa nuova e importante tendenza.

a cura della
REDAZIONE

Il gelato ecosostenibile è un tipo di gelato prodotto utilizzando metodi ecologici e sostenibili. Ciò può includere l’approvvigionamento di ingredienti da agricoltori locali e biologici, l’utilizzo di materiali di imballaggio ecologici e l’implementazione di processi di produzione efficienti dal punto di vista energetico.

In questo modo si riduce l’impronta di carbonio associata al trasporto e si sostiene l’agricoltura locale. Anche gli ingredienti biologici sono una buona scelta, perché vengono coltivati senza l’uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici, che possono danneggiare l’ambiente. Un altro modo in cui i gelatieri artigianali possono rendere i loro prodotti più sostenibili è quello di utilizzare materiali di imballaggio ecologici.

Ad esempio, possono utilizzare coppette e cucchiai biodegradabili o compostabili, oppure confezionare il gelato in vasetti di vetro riutilizzabili.

Inoltre, molti gelatai utilizzano energie rinnovabili per la loro produzione, ad esempio l’energia solare ed eolica. Possono anche utilizzare attrezzature ad alta efficienza energetica per ridurre il consumo energetico complessivo.

Infine, i gelatieri artigianali dovrebbero considerare l’impatto ambientale dell’acqua che utilizzano nel loro

processo di produzione, in particolare nelle aree con risorse idriche limitate.
In generale, il gelato ecosostenibile è prodotto con un'attenzione particolare alla responsabilità ambientale e all'uso di pratiche sostenibili durante l'intero processo di produzione.

Come già accennato, anche i cucchiai da gelato in plastica stanno cedendo il passo a nuovi materiali ecologici. I cucchiai da gelato riciclabili sono un tipo di cucchiaio che può essere facilmente riciclato dopo l'uso. Sono un'ottima alternativa ai cucchiai di plastica tradizionali, che possono impiegare centinaia di anni per decomporsi nell'ambiente e possono essere dannosi per la fauna selvatica.
Sul mercato sono disponibili diversi tipi di cucchiai da gelato riciclabili.
Un tipo è quello dei cucchiaini biodegradabili, realizzati con materiali di origine vegetale come l'amido di mais, la canna da zucchero e il bambù. Questi materiali sono compostabili e si decompongono nell'ambiente in un periodo di tempo relativamente breve.
Un altro tipo è fatto di carta o legno, anch'esso compostabile e biodegradabile. Hanno un aspetto naturale e conferiscono un aspetto di qualità.

Infine, alcuni cucchiai da gelato sono realizzati con materiali riciclati, come la plastica riciclata post-consumo. Pur non essendo biodegradabili, questi cucchiai contribuiscono a ridurre i rifiuti riutilizzando materiali che altrimenti finirebbero in discarica.

Lucentezza e doratura nei PRODOTTI DA FORNO

FARAVELLI
THE BEST INGREDIENT

L'aspetto dei prodotti da forno è determinante per la scelta di acquisto da parte del consumatore: se lucidi e dorati, verranno scelti perché percepiti come freschi e invitanti.

Faravelli Food Division propone una serie di ingredienti specifici per il trattamento della superficie dei prodotti da forno, sia dolci che salati, in grado di conferire quelle caratteristiche che li rende fragranti e appetitosi a prima vista.
Le tre proposte sono in particolare: maltosio, Meggle Mulin e FARAMIX FV-104, un sistema funzionale studiato e formulato all'interno del Laboratorio Applicativo Food di Faravelli.
Nella pasticceria gli zuccheri sono ingredienti fondamentali: oltre ad apportare dolcezza, regolano l'umidità del prodotto (morbidezza/croccantezza) e la struttura, contribuiscono alla doratura ed agiscono come conservanti. Uno zucchero poco noto, ma che può risultare un ingrediente chiave in svariati prodotto da forno, è il maltosio. La forma anidra si presenta come polvere cristallina bianca. Come il saccarosio, è un disaccaride costituito da due molecole di glucosio legate con legami a1-4.
Rispetto alle maltodestrine risulta più digeribile, ed è quindi idoneo negli alimenti energetici e per bambini. In natura è poco diffuso; si trova solo in alcuni cereali, primo tra tutti l'orzo. Industrialmente si ottiene per idrolisi enzimatica dell'amido di malto, con un enzima chiamato maltasi. Sebbene il suo potere dolcificante sia molto ridotto rispetto a quello del saccarosio (circa 0,4), il maltosio è a tutti gli effetti uno zucchero.

Più specificatamente, si tratta di uno zucchero riducente; come tutti gli zuccheri di questo tipo interviene nelle reazioni di Maillard, un fenomeno che si verifica quando le proteine (es. il glutine) reagiscono con gli zuccheri riducenti a temperature superiori ai 140°C, fino a formare dei composti aromatici e gustosi di colore scuro che caratterizzeranno il prodotto finito, rendendolo particolarmente invitante. Il maltosio può essere utilizzato direttamente negli impasti. Meggle Mulin è invece un lucidante universale a base di proteine del latte, ottimo per tutti i prodotti che necessitano una superficie "con glassatura" e per lucidare la superficie di pasta sfoglia, pasta frolla e biscotti. Diluito in acqua, può essere applicato direttamente sui prodotti, sia prima della cottura - come lucidante per la superficie di pane, baguette, rolls, impasti lievitati e biscotti secchi - che durante (negli impasti precotti di pizze e focacce, torte salate).
Meggle Mulin conferisce maggiore uniformità della colorazione della crosta, trasparenza alla glassatura e croccantezza agli impasti della pizza; migliora la shelf-life dei prodotti finiti.

FARAMIX FV-104 è invece un sistema funzionale formulato dal Laboratorio Applicativo Food di Faravelli.
FARAMIX FV-104 è formulato senza uova ed è a base di amido modificato; queste caratteristiche lo rendono ideale per i prodotti vegan.
È un ottimo lucidante e collante, idoneo sia per i prodotti da forno salati che dolci, perché non impatta sul sapore del prodotto finito, mentre rende l'aspetto lucido e dorato al punto giusto.
Grazie alla capacità collante consente di inoltre di decorare la superficie dei prodotti con semi, granelle o scaglie di cocco.
Il sistema funzionale FARAMIX FV-104 può essere utilizzato, diluito, direttamente sulla superficie dei prodotti. È inoltre adatto anche come trattamento preparatorio per processi di farcitura e surgelamento.

Per info:
Faravelli Food Division,
food@faravelli.it

CAFFÈ VERGNANO riconosciuto dal Conai al premio Ecopack 2022

Caffè Vergnano è stato riconosciuto tra le 139 aziende innovatrici del "Bando CONAI" con il premio Ecopack 2022, per l'eco-design degli imballaggi.

L'azienda ha infatti spiccato tra i premiati in gara, per soluzioni di packaging innovativi ed ecosostenibili immessi sul mercato nel biennio 2020-22. L'impegno di Caffè Vergnano nel rendere il proprio caffè parte di un cambiamento sostenibile capace di guardare al futuro, non si ferma.

Ogni giorno l'azienda porta avanti questa sfida che rappresenta un dovere morale, un senso di responsabilità, con azioni concrete e quotidiane.

Si è distinto infatti, tra i partecipanti al Bando, grazie al pack premium dedicato al mondo Horeca – l'imballo da 2,5 kg – per il quale il Brand ha scelto una produzione in R-PET : una plastica infrangibile, leggera e rigenerata al 100%, che è possibile riciclare ripetutamente e riutilizzare per la realizzazione di prodotti pregiati.

Caffè Vergnano è una delle più antiche torrefazioni italiane a livello nazionale. Fondata nel 1882 e ancora oggi guidata dalla famiglia, da 140 anni racconta il rito dell'autentico espresso italiano portando in una tazzina profumi e aromi di tutto il mondo. Il segreto delle miscele è la tostatura, lenta e tradizionale che valorizza ogni singola origine, nel rispetto della materia prima.

Le miscele Caffè Vergnano si trovano nella grande distribuzione, nei migliori bar e negli oltre 179 Caffè Vergnano 1882, la catena di caffetterie all'italiana presente in tutto il mondo.

“PIZZA, LA VERA REGINA DELLA TAVOLA”

Per un italiano è l’alimento “once a week”, una volta alla settimana. La pizza segna il passo nelle famiglie e si conferma comfort food. Ma se è vero che nella scelta siamo spesso routinari, i trend 2023 ci raccontano il contrario. Cambiano i consumi, la pizza evolve.

Piatto della tradizione italiana per eccellenza, la pizza fa i conti con la voglia di uscire dalla comfort zone. Così, se il 2020 ci ha trasformati tutti in panificatori e pizzaioli, con il 2023 i trend saranno altri, allineati con i cambiamenti che il consumatore sta vivendo.
Sostenibilità, attenzione alla salute, sicurezza e sperimentazione sono le parole chiave del prossimo futuro, declinate in un settore che non può – e non deve – dimenticare la tradizione. L’Arte

a cura di Elisa Crotti

del "pizzaiuolo napoletano" è stata infatti riconosciuta come Patrimonio Culturale dell'Umanità Unesco, e la vera pizza napoletana deve ancora oggi rispettare particolari requisiti: va cotta solo in forno a legna, può avere un massimo di 35 centimetri di diametro, il cornicione deve essere spesso e non bruciato, deve essere farcita con pomodoro fresco o pelato, fiordilatte a listelli o bufala a fette. Anche la cottura ha parametri tassativi: massimo 90 secondi, dopo una lievitazione di massimo 24 ore. E se fino a qui tutto suona familiare, in realtà i pizzaioli si stanno spingendo oltre, con nuove procedure come le idratazioni estreme e le cotture multiple, o farine alternative che garantiscano una maggiore digeribilità. Per non menzionare i topping selezionatissimi, meglio se a chilometro zero.
La qualità diviene in questo modo un filo conduttore che accompagna tutta la filiera, la quale si impreziosisce dell'estro, la fantasia e la creatività di coloro che non possono più essere considerati semplici pizzaioli, ma artisti della pizza tout court.

Le sfide che diventano trend

Pochi pizzaioli

Iniziamo dalla carenza di personale, cronica in moltissimi settori della ristorazione e dell'horeca, le cui cause sono ancora allo studio. Quel che è certo, è che la valorizzazione della figura del pizzaiolo diventa la chiave per rendere attraente questo antico mestiere.
Si tratta infatti di un lavoro che può vedere un forte riconoscimento se si inquadra in un'ottica di professionalità, esibendo creatività nella gestione delle pizze, soluzioni per ingredienti e impasti di qualità, capacità di gestire i flussi di lavoro ed, eventualmente, il personale con cui collabora. In proposito, da tempo un disegno di legge propone la rivisitazione di questa figura. Staremo a vedere se sarà il 2023 l'anno del cambiamento.

La digeribilità e la qualità nutrizionale

La forte attenzione alla salute, al bilanciamento degli alimenti e a una corretta dieta – ricordiamo che la pizza è a tutti gli effetti espressione della dieta mediterranea – ha fatto sì che il focus degli operatori si sia incentrato sulla qualità nutrizionale del prodotto.
Va premesso che la pizza mediterranea vanta un mix bilanciato di nutrienti: l'apporto calorico è fornito per il 55-60% da carboidrati, per il 15-20 % da proteine e per il 25-30 % da grassi, con un'attenzione particolare al contenuto di fibre, antiossidanti e sali minerali, in pieno allineamento con i principi del "Mangiare bene per stare bene" di Ancel Keys.

Spingendosi oltre, le nuove tendenze portano però a ribilanciare le ricette della tradizione. Il riferimento va a un uso sapiente del gusto e della macinazione dei cereali per conferire alla pizza un sapore sempre più appagante, e all'utilizzo di semi germogliati nelle farine e nei topping, per impasti più saporiti e in sostituzione ai latticini.
Gli impasti innovativi ricomprendono così, affianco ad acqua e farina, nuove possibilità per raggiungere digeribilità ottimale, gusto e alveolature. Un esempio per tutti è dato dall'utilizzo dell'aloe vera unita alle farine di tipo 1, per assicurare la leggerezza.
Con i giusti bilanciamenti, garantiti da un apporto aggiuntivo di fibra alimentare prevista nelle ricette, la pizza non può più essere intesa come uno "strappo alle regole" in senso alimentare, ma come un piatto unico, sano ed equilibrato.

Ingredienti al top

Altra questione è quella degli ingredienti, che oggi più che mai devono soddisfare, come un'infinita varietà di altri articoli preferiti dal consumatore, il criterio della sostenibilità. Via così al chilometro zero ogniqualvolta sia possibile, alla preferenza per i piccoli produttori e alla predilezione per gli ingredienti di stagione. Al punto da aver sancito una vera e propria stagionalità della pizza, concetto già caro alla cucina della tradizione.
Si tratta di un trend ignorato fino a pochi anni fa dal settore, che proponeva indistintamente in estate e in inverno lo stesso menù. Oggi, così come ci pare insensato e anacronistico ordinare al ristorante crudo e melone a dicembre e arrosto alle castagne a luglio, allo stesso modo in pizzeria si consolida questa sensibilità del consumatore.
Gli esempi di proposte invernali riguardano così il più pregiato dei tuberi, il tartufo, humus di castagne e nocciola, zucca, cipolla saltata al burro, carciofi e cavolo nero. Ma anche lardo, petto d'anatra, radicchio.
Va da sé come nella logica della sostenibilità non manchino poi le proposte vegetariane e vegane. Un trend confermato dai dati della piattaforma Just Eat, che ha commissionato una ricerca a BVA Doxa. Nella categoria dei piatti più ordinati, spiccano anche i piatti più amati nel food delivery, in versione vegana. Le richieste per la pizza vegana ammontano a un significativo +43%.
Non solo: il vegan viene consigliato dagli stessi pizzaioli per compensare i disordini alimentari del periodo festivo.

Nuovi formati

Come dicevamo, la pizza napoletana è rigorosamente rotonda, ma il consumatore è disponibile ad abbracciare oggi anche proposte diverse, e il settore non si tira indietro.
Dopo decenni in cui è stata relegata in locali specializzati nel take away, la pizza alta in teglia e alla pala sta conquistando tutto il Bel Paese, spingendosi anche nelle pizzerie più chic.

Se è vero così che, grazie alla vendita al peso (una modalità di vendita nata a Roma), il cliente può acquistare le proposte e l'esatta quantità che desidera con una scelta fra numerosissime ricette stagionali, è vero anche che nei ristoranti più innovativi diversi impasti e tipologie di formati si ritrovano nello stesso menù per accontentare ogni esigenza.
Il segreto della qualità sta nell'alta idratazione con lievitazioni calibrate che facilitano la digeribilità e consentono un'alveolatura ottimale. Tonda, alla pala o in teglia è solo questione di gusti. Nel dubbio si può ordinare anche metà e metà.

Un grande classico

La pizza dimostra di non temere il cambiamento e di evolvere come la più astuta delle specie, adattandosi al contesto.
Incarna perfettamente tutti i trend del momento e si conferma anche uno dei cibi più ordinati a domicilio, come dimostrano i dati della piattaforma Deliveroo. Tra i gusti preferiti, la margherita rimane la regina, seguita da diavola e capricciosa.
Il suo grande successo è dato dal fatto che si tratta di un prodotto capace di interpretare, anche nel prossimo futuro, il pasto più rappresentativo della cucina mediterranea. A patto di nascere da ingredienti sani e green, dosati per trasferire gusto ed equilibrio nutrizionale, in varianti che soddisfino le diverse diete alimentari.
La sua carta vincente è e rimane la semplicità che, incredibilmente, riesce sempre a stupire.

GPI GROUP
GEO PROJECT INDUSTRIES

"Tailor made machines as personal as a suit"

scan & play

FOOD INDUSTRY
AUTOMATION

www.gpindustries.eu

ROTOPRINT SOVRASTAMPA: il Pronto Soccorso del packaging

Definirli gli inventori dell'economia circolare, per la quale negli ultimi anni l'azienda ha fatto il pieno di riconoscimenti a livello internazionale, sarebbe forse troppo. Ma, di certo, quella di Rotoprint è una storia che si è inserita nel solco della sostenibilità ambientale e dell'utilizzo intelligente delle risorse ben prima che questi concetti diventassero popolari. E ben prima che entrassero a far parte dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.
Nata nel 1978 a Lainate, comune a una quindicina di chilometri a Nord-Ovest di Milano, Rotoprint ha infatti sviluppato e brevettato la tecnologia della sovrastampa di packaging e imballaggi. E, grazie a questo lampo di genio che ne fa ancora oggi il leader indiscusso a livello mondiale di una nicchia alla quale si sono rivolte, comunque, oltre 2.500 aziende tra multinazionali e realtà di piccole e medie dimensioni, è riuscita in oltre quarant'anni di attività a salvare dal macero quasi un milione di chilometri di materiali. Una quantità che, di fatto, equivale alla distanza che si percorrerebbe facendo 25 giri intorno al mondo.

"Inizialmente, quando mio padre e i miei zii hanno dato vita nel '63 alla loro azienda, l'attività era quella di stampa di materiali conto terzi", racconta Giovanni Luca Arici, direttore amministrativo di Rotoprint.

"Successivamente i fratelli si sono divisi e mio padre, che aveva avuto un paio di richieste in tal senso da suoi clienti ed era stato intrigato dall'idea, volle provare a fare la sovrastampa, cioè la modifica di incarti già esistenti, facendo realizzare e brevettare delle macchine che non esistevano, e che tuttora non esistono come prodotto di serie, su progetti e idee sue".

Fu così che prese il via un'attività destinata a introdurre un nuovo concetto di economia circolare. Il sistema realizzato da Rotoprint permise infatti alle aziende di recuperare interamente, anziché destinarle al macero, le rimanenze di imballaggi non utilizzabili a causa di errori, aggiornamenti nelle etichette, imprecisioni e cambi di mercato. Un'eventualità che si registra molto più spesso di quanto si potrebbe immaginare.
Anche oggi che le aziende alimentari, di prodotti per la casa e di cosmetici hanno modificato il proprio modello produttivo in modo da ridurre al minimo la merce stoccata in magazzino in attesa di essere venduta.

"Il nostro è un lavoro che varia da caso a caso e che, di fatto, rispon-

de a piccole e grandi urgenze che le aziende si trovano a gestire con un preavviso che può anche essere anche solo di sole poche ore", spiega Arici. "Può essere l'inserimento di un pittogramma che il cliente ha dimenticato, come ad esempio il PaO (Period after Opening, Ndr) che indica la scadenza dei cosmetici dopo l'apertura, o può essere l'inserimento in etichetta degli allergeni perché è cambiata la normativa".

Non solo. La sovrastampa può essere utile per cancellare le promozioni dalle confezioni una volta concluso il periodo promozionale, per correggere errori di stampa, per modificare il prezzo degli articoli, variare il codice a barre, inserire una dicitura di legge che era stata dimenticata e la cui mancanza finirebbe per bloccare la commercializzazione del prodotto. O anche per rendere semplicemente più efficace un packaging risultato meno appetibile del previsto agli occhi dei consumatori.
Tutti casi realmente accaduti, alcuni dei quali hanno interessato aziende leader mondiali nel proprio settore, i cui nomi sono coperti da rigidi accordi di riservatezza sottoscritti da Rotoprint con i propri clienti. "Un paio d'anni fa siamo stati contattati da un nostro cliente, un'azienda dolciaria di primaria importanza, che aveva un problema legale in Germania e che era stata costretta a interrompere una linea di produzione perché mancava una dicitura di legge in etichetta", ricorda Arici. "Quella volta abbiamo avviato la sovrascrittura in 24 ore, perché se non avessero potuto confezionare il prodotto entro tre-quattro giorni avrebbero dovuto buttar via tutta la materia prima, che era altamente deperibile".
Una corsa contro il tempo che, pur non essendo un evento raro, non rappresenta nemmeno la regola. "Noi non abbiamo continuità lavorativa", sottolinea il direttore amministrativo. "Abbiamo momenti in cui rischiamo di essere quasi fermi e picchi estremi,

per cui lavori anche 12 ore al giorno per fare la consegna".
Quasi una dinamica da servizio di emergenza (il "Pronto Soccorso del Packaging"). La cui gestione è uno dei segreti che fanno di Rotoprint, piccola realtà famigliare con una dozzina di dipendenti associata ad A.P.I., l'Associazione Piccole e Medie Industrie, il leader mondiale del proprio settore.
Aprire nuove sedi all'estero, in Europa e negli Stati Uniti, per superare il problema dei costi di trasporto, la cui incidenza rappresenta il principale freno all'internazionalizzazione dell'azienda. E valorizzare ulteriormente tutto ciò che riguarda la sostenibilità ambientale, perché la prima caratteristica dell'attività aziendale è quella di consentire il recupero completo di materiali che altrimenti sarebbero destinati al macero o alla discarica.
Nel futuro di Rotoprint, azienda milanese nata nel 1978 a Lainate e specializzata nella sovrastampa di packaging e imballaggi, c'è lo sguardo rivolto all'estero e all'onda della green economy. "Attualmente il 90-95% del nostro lavoro è per il mercato italiano, ma visto che siamo gli unici con certe caratteristiche a occuparci di sovrastampa, i margini per crescere all'estero ci sono", spiega Giovanni Luca Arici, direttore amministrativo dell'azienda fondata dal padre e dalla madre (Felicia Caporaso). "L'idea è quella di aprire delle sedi, principalmente nell'Est europeo e nei Paesi Bassi, in modo da servire Francia, Belgio, Germania e Regno Unito e abbattere i costi di trasporto, che pesano troppo. Stesso discorso per gli Stati Uniti, dove l'interesse dimostrato per i nostri servizi è notevole".
Quanto all'aspetto della sostenibilità, già valorizzata dall'attività stessa dell'azienda, come dimostrano i tanti riconoscimenti ottenuti da Rotoprint, tra cui il recente inserimento tra le "100 Italian circular economy stories" premiate da Enel-Symbola, "per noi il concetto di recupero era centrale fin dall'inizio", sottolinea Arici. "Ancora oggi siamo gli unici in Italia a poter salvare dal macero i materiali inutilizzabili dando loro una nuova vita".

www.rotoprint.com

ROTOPRINT SOVRASTAMPA

SOVRASTAMPA RESPONSABILMENTE
OGNI KG SOVRASTAMPATO È UN KG RISPARMIATO

HOTFORM: da più di 40 anni proteggiamo la freschezza di ogni alimento

HOTFORM inizia la sua lunga esperienza nel 1976 e oggi è una delle aziende di maggior prestigio nel settore dello stampaggio di materiali termoplastici (PET, OPS, PP) per la produzione di contenitori nel settore alimentare.

La qualità dei prodotti e il servizio al cliente hanno sempre contraddistinto HOTFORM come pure l'utilizzo di tecnologie di avanguardia e un controllo garantito da una procedura interna ampiamente collaudata.

Per quanto riguarda la gamma di prodotti la produzione HOTFORM si articola in prodotti standard e prodotti su commessa.

Una struttura studiata per rientrare nei parametri della BRC, pronta a rispondere alle molteplici esigenze del mercato.

www.hotformpackaging.it

PROGETTAZIONE

OFFICINA

TERMOFORMATURA

Tutte le nostre vaschette in PET sono composte al 90% da materiale riciclato, nella parte che non viene a contatto con il cibo così da non comprometterne la sicurezza.

HOTFORM®

BRCGS Packaging and Packaging Materials CERTIFICATED

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL ISO 9001:2015

AUTOMATIZZAZIONE

CONTROLLO QUALITÀ

MAGAZZINO

FOODOC: il software innovativo in grado di dimezzare costi e tempi del processo di etichettatura

1300€ è la stima del costo dell'aggiornamento di una singola etichetta alimentare secondo uno studio di PricewaterhouseCoopers del 2018.

Esiste un software in grado di dimezzare tempi e costi dell'intero processo di creazione, traduzione, aggiornamento e stampa delle etichette. Non si tratta di ipotesi ma di risultati concreti raggiunti da IPSA SPA, un'azienda dolciaria che grazie all'utilizzo di FOODOC ha vinto il premio innovazione SMAU nel 2020. Come è possibile per un'azienda alimentare ottenere risultati del genere? Semplicemente ottimizzando tutte le attività del processo di etichettatura.

INSTALLAZIONE

Il software è multi-database (Microsoft o PostgreSQL), può essere installato in locale o su cloud, è utilizzabile con un

semplice browser web ed è integrabile con i principali sistemi gestionali, ERP, CMS e PIM. Le informazioni di prodotto (ingredienti, valori nutrizionali, modalità d'uso, peso, lotto, data di produzione e scadenza, codice articolo, ecc.) vengono importate dal team FOODOC in modo da poterle poi richiamare con un semplice click.

GESTIONE
È possibile consultare in modo centralizzato tutte le informazioni di prodotto e aggiornarle velocemente tramite automatismi che sincronizzano le modifiche su tutti i documenti. Ad esempio, è possibile aggiornare con un solo click un determinato ingrediente in tutte le etichette e i documenti tecnici che lo contengono.

CREAZIONE
Per la progettazione del layout è stata sviluppata un'interfaccia what you see is what you get con cui è possibile creare etichette semplicemente disponendo ciascun blocco nello spazio di lavoro e richiamando i contenuti. Sono presenti anche funzionalità in grado di velocizzare la creazione di nuove etichette: la funzione di copia del documento permette di utilizzare un'etichetta esistente come base per le successive personalizzazioni.

TRADUZIONI
Grazie a contenuti già disponibili in oltre 30 lingue e a un sistema di conversione intelligente, FOODOC traduce ciascun contenuto specifico una sola volta per tutti i documenti in cui è presente. In questo modo tradurre diventa un'operazione rapida ed estremamente semplice.

TABELLE NUTRIZIONALI
È possibile inserire i valori nutrizionali e scegliere di visualizzarli in etichetta come tabella o come semplice casella di testo. Sono disponibili modelli internazionali preconfigurati conformi agli specifici requisiti richiesti dalle normative nazionali dei paesi di destinazione dei prodotti.

APPROVAZIONI
Il processo necessario alla definizione della versione finale di un'etichetta solitamente richiede un enorme numero di telefonate e scambi di email, che si riduce a zero con il rivoluzionario sistema di validazione online. FOODOC consente infatti di condividere con il cliente le bozze delle etichette inviando un pratico link web, grazie al quale è possibile visionare e confermare oppure richiedere una modifica.

STAMPA
Non sono possibili errori perché le informazioni variabili sono importate dagli ordini di produzione e non è necessario inserirle manualmente. Inoltre è possibile configurare più utenti con diverse autorizzazioni, in modo che chi si occupa della stampa possa accedere in modalità di sola visualizzazione. FOODOC genera un file PDF ottimizzato per l'utilizzo su dispositivi di stampa di qualsiasi marca e tipologia (termica, inkjet, laser).

CONFORMITÀ
Prodotti fermi in dogana per errori nella documentazione e ritiro dal commercio di prodotti con etichette non a norma sono solo due dei mille esempi di problemi che un'azienda può trovarsi ad affrontare.

Con FOODOC la conformità è garantita grazie alla predisposizione di modelli aggiornati nel rispetto delle normative di ciascun paese.

FOODOC è una "soluzione standard su misura": la configurazione di base è infatti personalizzabile a seconda delle specifiche esigenze.

Un team di esperti (tecnici, sviluppatori, consulenti e legali) è costantemente a disposizione per supportare l'azienda in qualsiasi tipo di esigenza.

Per scaricare utili guide e prenotare una consulenza gratuita:
www.foodoc.it

Scelta e dimensionamento dei sistemi di accumulo

Il primo risultato di una ricerca su Google con le parole chiave "Buffering System" è una pagina di Wikipedia sul sistema di bilanciamento del PH del sangue che serve al corpo umano per mantenere il funzionamento corretto del metabolismo.

Una linea di confezionamento si comporta in modo del tutto simile, le diverse macchine presenti richiedono di essere collegate tra loro da un sistema circolatorio efficiente e che sia in grado di bilanciare le differenze di funzionamento che possono sussistere tra di loro. I nastri trasportatori rappresentano questo sistema circolatorio e troppo spesso vengono sottovalutati in fase di progetto con risultati drammatici sull'efficienza finale della linea.

Buffer accuratamente dimensionati si rendono necessari per compensare due possibili situazioni: diversità di funzionamento tra due macchine collegate in serie o recupero di produttività in caso di micro-fermate delle macchine a valle.

La prima condizione si verifica tipicamente quando una macchina a funzionamento intermittente viene collegata con una a funzionamento continuo, ad esempio se la macchina a monte produce gruppi di prodotti a cadenza regolare, mentre quella a valle richiederebbe un flusso continuo di prodotti ugualmente distanziati. Un caso non dissimile è quello di transitori di avviamento e arresto delle macchine che siano tra loro incompatibili, qui un esempio potrebbe essere quello di una macchina che in caso di fermata della macchina a valle istantanea, mentre quella a monte richiede di svuotarsi di prodotti e quindi di continuare a funzionare per qualche secondo.
La soluzione in questi casi è relativamente semplice e richiede solitamente qualche

MATERIAL
HANDLING

metro in più di trasportatore ed eventualmente dei motori extra per regolarizzare il flusso. La relativa banalità delle soluzioni non deve ingannare, i costi dovuti alle perdite di efficienza causate da queste problematiche possono risultare ingenti e spesso anche difficili da identificare correttamente.
Un Buffer per recupero di produttività è di fatto un nastro trasportatore che diventa una vera e propria macchina, la sua funzione è quella di compensare le micro-fermate delle varie macchine di confezionamento per consentire alla linea di processo di non doversi fermare mai.

La scelta della sua modalità di funzionamento, dello spazio di accumulo disponibile e della capacità di recupero, dipendono da molteplici fattori di ordine tecnico ed economico, che vanno accuratamente valutati per ottimizzare il ritorno dell'investimento. Di seguito daremo alcune rapide linee guida, anche senza ambire a trattare qui completamente l'argomento.

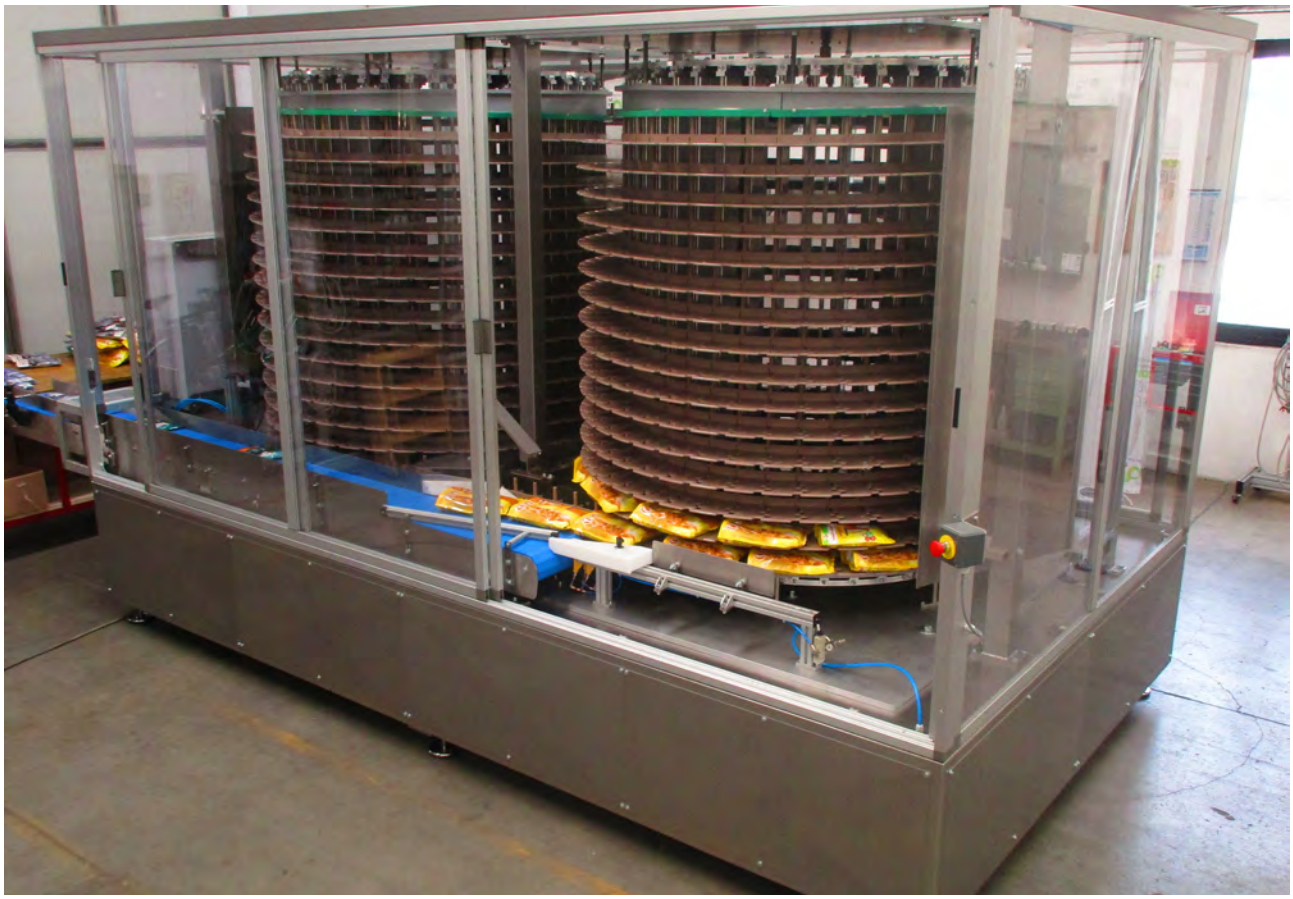
FUNZIONAMENTO: può essere di tipo LIFO, in cui il primo prodotto a entrare nel buffer è l'ultimo ad uscire, oppure di tipo FIFO, in questo caso il primo prodotto a entrare è anche il primo ad uscire. In particolare per i FIFO ci interessano le macchine che tengono in linea aumentando gradualmente lo spazio disponibile, di fatto garantendo la tracciabilità completa del prodotto. I Buffer LIFO sono i più economici e semplici, sono particolarmente adatti a prodotti non deperibili, con lunga data di scadenza, che possano restare in attesa del confezionamento finale anche per tempi relativamente lunghi.
I sistemi FIFO sono invece più adatti a prodotti freschi e che richiedono tempi di percorrenza della linea limitati al fine di mantenere il ciclo del freddo. Sono di solito macchine più complesse e il prezzo in alcuni casi si può avvicinare a quello delle macchine di confezionamento.

SPAZIO DI ACCUMULO: il corretto dimensionamento dello spazio di accumulo si basa sull'efficienza delle macchine di confezionamento a monte e a valle e sui loro tempi di ripristino in caso di microfermata, un guasto di ordine maggiore difficilmente sarebbe compensabile con un sistema in linea, specialmente alla luce delle cadenze produttive sempre più elevate. La maggior parte delle situazioni può essere gestita con uno spazio di accumulo corrispondente a un tempo di produzione dai 2 ai 5 minuti, .

RECUPERO: una linea ben dimensionata richiede che il buffer possa restituire prodotto durante la normale produzione, la macchina a valle deve essere pertanto in grado di funzionare a una velocità maggiore di quella nominale, tipicamente si va dal 10% al 20%.

Il tempo di svuotamento del buffer dipende da questa capacità di recupero.

www.mhmaterialhandling.com



Smontaggio, rilocazione, manutenzione e assistenza tecnica

BBM SERVICE è la riposta alle esigenze del settore beverage

BBM Service è il partner ideale per l'assistenza tecnica su macchinari e linee di imbottigliamento e confezionamento. Forte della competenza maturata in oltre 20 anni di esperienza nel settore, BBM Service propone una gamma completa di servizi per supportare il cliente durante tutto il ciclo di vita delle macchine.

L'assistenza tecnica BBM Service opera su diversi modelli di macchinari dei principali costruttori internazionali, garantendo i risultati degli interventi effettuati in tempi certi.

Smontaggio e rilocazione

Tra i nostri servizi più venduti, c'è lo smontaggio e rilocazione chiavi in mano di macchinari e linee di confezionamento. Una squadra di oltre 50 tecnici si occuperà dello smontaggio conservativo di tutte le parti coinvolte e del riassemblaggio in tempi brevi nella nuova sede. Caratteristica del servizio BBM è un'attività puntuale e precisa che limiti i tempi di fermo macchina al minimo indispensabile. I tecnici possono lavorare presso il cliente o trasferire i pezzi nelle officine BBM, dove disponiamo di strumentazioni di trattamento all'avanguardia e dei più evoluti e sostenibili sistemi pulizia.
Il nostro vero punto di forza? BBM è un unico partner che si può occupare interamente di ogni attività legata alla rilocazione: i nostri programmi chiavi in mano prevedono uno studio di ingegneria preliminare, l'analisi della fattibilità e delle risorse, il management delle attività (gestione dei turni di lavoro e delle pratiche per la sicurezza in cantiere; la creazione di casse per il trasporto, l'organizzazione della movimentazione e dei mezzi di sollevamento, lo smaltimento dei rifiuti), il collaudo e riavvio della linea produttiva.

Manutenzione

BBM Service è specializzata in operazioni di manutenzione su macchine per imbottigliamento e confezionamento, fornendo assistenza tecnica grazie a un ampio magazzino di ricambi compatibili, a prezzi vantaggiosi e per qualsiasi tipo di macchinario. Proponiamo operazioni di manutenzione

BY YOUR SIDE IN PACKAGING

programmate, ma anche in interventi di urgenza, allo scopo di evitare inutili fermi macchina e garantire la migliore performance possibile. BBM offre contratti annuali di manutenzione che permettono di effettuare check-up periodici delle macchine; il cliente ha sempre a disposizione il report di fine manutenzione, per avere certezza di quello che è stato fatto sulla macchina e prevedere futuri interventi.

Aggiornamento e upgrade

L'ufficio di engineering di BBM Service è altamente qualificato nello studio di upgrade che consentono di sfruttare al meglio la potenzialità della macchina, avvalendosi dell'eliminazione dei costi di fermo. Un'implementazione multiuso, un cambio formato o una conversione possono essere la

soluzione migliore per mantenere al massimo l'efficienza della macchina, aggiornandola e portandola fino allo stato dell'arte, offrendo maggiore affidabilità.
Siamo specializzati nell'installazione di upgrade finalizzati al risparmio energetico.

Assistenza 24/7

Nella risoluzione delle emergenze, la velocità di intervento è fondamentale. Grazie a BBM Service, il cliente può contare su un servizio rapido grazie all'assistenza da remoto, 24 ore su 24 e anche nei giorni festivi, sia per le problematiche più semplici, sia per situazioni che richiedono l'intervento tecnici specializzati presso lo stabilimento del cliente.

Dicono di noi

"I tecnici BBM hanno lavorato in modo molto professionale, specialmente nella fase di smontaggio. Anche durante il riassemblaggio, è stata dimostrata un'ottima affidabilità nel rispetto delle regole sulla sicurezza e flessibilità nel trovare soluzioni alternative. Siamo rimasti molto soddisfatti dal supporto organizzativo, tecnico, logistico di BBM"
A.S., Project Engineer presso lo stabilimento di un noto brand di confezionamento di alimenti dove BBM ha portato avanti un ambizioso progetto di rilocazione conservativa.
"BBM Service ha installato presso di noi un modulo di sua produzione per connettere la macchina soffiatrice e riempitrice, consentendo l'eliminazione dei nastri ad aria. L'intervento di BBM ha saputo portare macchinari di vecchia concezione a livelli di top performance. BBM ci ha fornito un intervento veloce e chiavi in mano; ci siamo trovati benissimo e l'installazione è stata effettuata direttamente dai tecnici BBM, hanno gestito tutto loro"

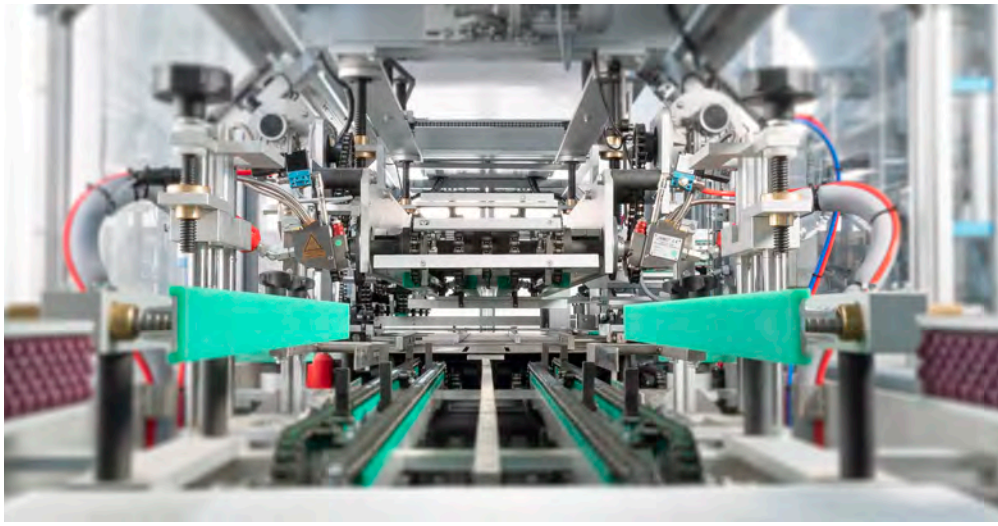
Giampiero Latassa, CEO di Fabriella Group.

www.bbmpackaging.com

IMPIANTI NOVOPAC SRL soluzioni ad alta tecnologia per il fine linea

Una leadership a livello mondiale e una comprovata esperienza acquisita in oltre 40 anni di attività, fanno di Impianti Novopac srl un punto di riferimento nel packaging industriale.
Negli anni l'azienda si è consolidata, sia come numero di dipendenti che come livello di sviluppo tecnologico. Gli impianti, affidabili, funzionali e "user-friendly" hanno mostrato la loro qualità e durata nel tempo, facendo di Impianti Novopac un brand di livello internazionale.
Oggi l'azienda conta circa 100 addetti e si trova nella zona industriale D3 di Alessandria, su un'area di 10.000 mq, con un reparto produzione di 4.000 mq, magazzino ricambi, ufficio tecnico, area commerciale e amministrativa di 1.000 mq ognuno.
L'Italia è leader mondiale nel packaging industriale e Impianti Novopac ha saputo fare di tale prerogativa la base dalla quale partire, arrivando a realizzare impianti nei più disparati settori. In particolare, le aree dove l'azienda ha riscosso i maggiori successi e dove "confezionatrice" è sinonimo di "Impianti Novopac" sono: il settore agroalimentare, soprattutto quello oleario, le vetrerie, l'industria degli aerosol (deodoranti e spray di ogni tipo), dove la sicurezza, in ambienti a rischio di infiammabilità, è ancora più importante, e ultimo, ma non per importanza, il settore delle lavanderie industriali.
Questi successi sono stati ottenuti grazie al dinamismo che caratterizza il proprio ufficio tecnico e la flessibilità nell'adattare i vari modelli all'applicazione specifica di una data produzione.
La nostra gamma include macchine e linee per alte, medie e piccole produzioni, accessoriabili a seconda delle singole necessità del cliente.
Le esigenze di marketing richiedono imballaggi innovativi e Impianti Novopac è in grado di proporre ai suoi

clienti soluzioni su "misura" e linee flessibili, che possono effettuare diverse tipologie di imballaggio (wrap-around, vassoio/coperchio, vassoio e film termoretraibile) utilizzando un unico impianto. Sotto il punto di vista tecnologico, Impianti Novopac è all'avanguardia sulle tematiche riguardanti il risparmio energetico e le opportunità offerte dalla normativa inerente il Credito d'Imposta in materia di Industria 4.0.
I nostri macchinari vengono costruiti secondo le linee guida Industria 4.0, rispettando i requisiti di sicurezza e interconnessione con i sistemi informativi delle aziende clienti.



Inoltre, grazie al controllo remoto, i nostri tecnici sono in grado di monitorare ed interagire con gli impianti installati in tutto il mondo, potendo così scambiare dati, diagnosticare eventuali anomalie e fornire assistenza in tempo reale. L'azienda offre, poi, un accurato servizio post-vendita, con un ampio magazzino ricambi e un'assistenza tecnica specializzata.

impianti novopac s.r.l.

www.novopac.it

TELOS - Engineering for Packaging

TELOS – ENGINEERING FOR PACKAGING è uno scatolificio con sede in provincia di Verona che raccoglie l'esperienza di 30 anni maturata nel settore dell'imballaggio in cartone. Trasforma e realizza scatole in cartone ondulato per soddisfare le più moderne esigenze di packaging nei più svariati settori merceologici.

Più di recente Telos si è specializzata nella progettazione di imballi speciali studiati appositamente per soddisfare specifiche esigenze: dal trasporto di materiali fragili, a caratteristiche prestazionali eccezionali, a richieste di imballo integrato scatola più pallet in cartone.

ECOPALBOX

Telos è l'unica azienda a livello nazionale a possedere la tecnologia e i macchinari per la produzione di questo pallet in cartone dalle qualità prestazionali eccezionali.

Ecopalbox è il pallet composto al 100% in cartone, completamente riciclabile ed ecosostenibile. Grazie alla sua particolare struttura modulare a incastro Ecopalbox è il solo pallet in cartone a portare carichi anche a peso non distribuito. Disponibile nelle classiche misure: 60x40, 80x60 e 120x80, ma anche in una lunga serie di varianti: dalle piccole dimensioni per espositori a misure più grandi per prodotti extra large.

I vantaggi che Ecopalbox offre al settore dell'industria alimentare sono notevoli: a partire dall'integrazione nei processi di lavorazione, in quanto progettato per consentire la pallettizzazione automatica a fine linea di produzione, confezionamento o imbottigliamento; allo stoccaggio materiali, poiché il pallet in cartone permette l'immagazzinamento all'interno dei laboratori produttivi; fino alle spedizioni, grazie al notevole risparmio di peso e l'alta riciclabilità.

Inoltre, Ecopalbox può essere fornito smontato per essere poi assemblato in loco, risparmiando così ulteriore spazio in magazzino.

Ecopalbox non necessita di alcuna certificazione di tipo sanitario, non deve essere trattato per l'infestazione di muffe o insetti e soddisfa tutte le norme igienico sanitarie per le spedizioni internazionali (esente dalle misure fitosanitarie ISPM15).

Tutti gli elementi di Ecopalbox, infine, possono essere stampati con il marchio dell'azienda o con stampe personalizzate, risultando un veicolo promozionale.

ECOBOX

Ecobox è la proposta di Telos per un pallet in cartone che offra molte delle caratteristiche di Ecopalbox, ma ad un prezzo più economico.
Composto da piedini circolari in cartone pressato ed un doppio strato di cartone ondulato come piano, fornisce prestazioni di portata a carico distribuito sorprendenti.

Anche Ecobox, ovviamente, è composto al 100% di cartone, è disponibi-

le in tutte le dimensioni standard del pallet (60x40, 80x60, 120x80), e può proporre una gamma ancora più ampia di dimensioni personalizzate in quanto sfrutta un procedimento di progettazione e produzione meno vincolante rispetto a Ecopalbox.

Concepito come pallet a perdere, Ecobox si presenta come prodotto ideale per realtà come la GDO o le logistiche, in quanto annovera tra le principali caratteristiche l'estrema facilità di smaltimento e l'integrazione in processi lavorativi come movimentazioni interne ed esposizione e stoccaggio temporanei.

SPAZIO ZERO

Disponibile sia nella versione con il pallet Ecopalbox che con Ecobox, SpazioZero è la rivoluzionaria cassa pallet marchiata Telos montabile e smontabile in meno di un minuto. L'imballo è composto da una vasca bancale incollata al pallet in cartone, che al suo interno contiene una scatola ed una tramezza che fa aderire la scatola al perimetro della vasca, il tutto chiuso da un coperchio.

SpazioZero supera il concetto di packaging ecologico, essendo anche riutilizzabile: si tratta di un imballo che, una volta svuotato, deve essere smontato e rispedito al mittente, andando così a innescare un circolo virtuoso di vuoti a rendere che permette anche di abbattere il costo dell'imballo stesso. Altra applicazione ideale è la movimentazione di un prodotto attraverso diverse sedi o fasi della lavorazione, in cui l'articolo viene ogni volta prelevato dall'imballo per poi esservi reinserito e mandato allo step successivo. SpazioZero è disponibile anche nella versione con bancale in legno: SpazioZero Cardboard&Wood.

www.telosimballaggi.it

Macchine per packaging: fatturato 2022 stabile, ma pesano i ritardi della componentistica

Resta in quota 8 miliardi il fatturato totale dei costruttori italiani di macchine per packaging: nel 2022, secondo i dati preconsuntivi di MECS-Centro Studi di Ucima (Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il confezionamento e l'imballaggio), il fatturato complessivo del settore si attesta a 7 miliardi e 986 milioni di euro, in calo del 3% rispetto al risultato registrato nel 2021. Un dato che si attesta di poco sopra il risultato del 2020 (anno della pandemia) e di poco sotto quello del 2019.

Nel dettaglio, il mercato dei costruttori italiani di macchine per il packaging è aumentato dell' 1,3% in Italia, per un valore assoluto di 1 miliardo e 800 milioni di euro (+ 1% rispetto al 2021). L'export, che, come al solito, rappresenta la linfa vitale del settore, ha contribuito complessivamente per 6 miliardi e 186 milioni di euro, perdendo il 4,3% rispetto all'esercizio precedente.

I numeri vanno inquadrati nel contesto geopolitico degli ultimi 12 mesi, con i ritardi di consegna della componentistica che hanno gravato sulle aziende italiane per tutto l'anno (e con avvisaglie concrete già a partire dall'estate 2021), col risultato di avere macchine ordinate, ma non consegnabili per

Secondo i preconsuntivi di MECS - Centro Studi Ucima, il settore chiuderà l'anno con 8 miliardi, perdendo il 3% rispetto al record all time del 2021.

Aumentano gli ordini: 7 e mezzo i mesi di produzione garantita nel 2023

UCIMA
Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio

Riccardo **Cavanna** - Presidente di Ucima
© Corrado Ravazzini

la difficoltà nel completarle. Inoltre, hanno pesato il rincaro dei costi delle materie prime e dell'energia, oltre agli incrementi dei trasporti. Infine lo scoppio, a febbraio, del conflitto tra Russia e Ucraina ha rappresentato un ulteriore motivo di criticità.

A completare la fotografia della situazione del settore è il dato riguardante i mesi di produzione garantita: 7,5. A significare che il settore è in salute, nonostante i tanti motivi frenanti che hanno contraddistinto la fase di ripartenza post pandemia.

"Lo scenario che denunciavamo un anno fa – dichiara Riccardo Cavanna, presidente di Ucima - si è purtroppo verificato: continuiamo a ricevere ordini da tutto il mondo, ma i ritmi di consegna hanno subito un brusco rallentamento per il ben noto problema della mancanza di componenti. Abbiamo aree geografiche in via di sviluppo sempre più interessate alle nostre tecnologie e abbiamo bisogno di ritrovare le performance di prima per dare risposte rapide.

Mi auguro che le decisioni comunitarie sull'energia diano presto respiro all'intero tessuto imprenditoriale italiano, e mi auguro anche che venga fatto di più, a livello nazionale, per continuare a sostenere gli investimenti di Industria 4.0".

Inevitabile anche un riferimento al nuovo regolamento degli imballaggi voluto dall'Unione europea, che privilegia il riuso a scapito del riciclo: "Il nuovo regolamento non ci convince, ma noi ci siamo – prosegue Cavanna - : abbiamo sviluppato le tecnologie per il riciclo completo degli imballaggi e abbiamo avuto sempre un ruolo da protagonisti per portare la filiera a raggiungere importanti risultati in termini di circular economy, contribuendo a sviluppare quell'Italian way to circular economy che è uno dei vanti del nostro Paese.

Ora siamo pronti a spingere anche sul fronte riuso, come un leader tecnologico mondiale quale siamo deve fare. Siamo pronti a tutto, senza retaggi ideologici, ma affrontando il tema ambientale con serietà e concretezza, a partire dall'analisi della LCA di tutti i materiali e di tutti i cicli di vita, nella consapevolezza che solo un'analisi scientifica e ragionata ci possa condurre al reale miglioramento dello stato di salute del pianeta".

IL MANIFESTO **PUMA**

Lavoriamo insieme per far sì che il packaging non sia più un problema ambientale

IL MANIFESTO **PUMA**

COSA È PUMA?

PUMA è l'unanime sforzo della comunità imprenditoriale del packaging di non rendere più il packaging un problema ambientale globale.

COSA È IL PACKAGING?

Il packaging è l'attività di integrazione temporanea di una funzione esterna e di un prodotto per consentire l'utilizzo del prodotto stesso.

I rifiuti sono essenzialmente un sottoprodotto indesiderato di un processo (di produzione)

CHI È NVC?

NVC, il Netherlands Packaging Center è stato fondato nel 1953, per stimolare la conoscenza e l'esperienza nel mondo del confezionamento. Da allora, NVC ha sviluppato un'associazione che conta oltre 500 aziende, tra Paesi Bassi e resto del mondo. L'industria dell'imballaggio e del riempimento (FMCG), i produttori di imballaggi, i rivenditori, i produttori di linee per il confezionamento, i grossisti, le aziende che si occupano di riciclo, i progettisti e persino un certo numero di istituzioni finanziarie, sono tutti membri della grande e vitale famiglia di imprese NVC. L'adesione a NVC, i suoi progetti di innovazione (come PUMA), i servizi di informazione e il suo programma educativo stimolano un costante progresso del packaging in tutto il mondo.

QUANDO IL PACKAGING DIVENTA UNA PROBLEMA AMBIENTALE?

I problemi relativi all'ambiente sono effetto della dannosa attività umana sull'ecosistema biofisico. I rifiuti sono essenzialmente un sottoprodotto indesiderato di un processo (di produzione). L'attività di confezionamento crea danni ambientali quando le risorse coinvolte, volute o non volute ("rifiuti"), costituiscono un problema per l'ambiente.

I problemi ambientali (che sono ormai una condizione planetaria) sono causati da noi, le persone e possono e saranno risolti sempre e solo da noi, le persone

PERCHÉ DOBBIAMO AGIRE ORA?

Il packaging è sempre esistito con l'umanità, già da tempi molto antichi in una forma contenuta, ma il XX secolo ha portato una drammatica accelerazione. Il mondo oggi "lo fa" almeno 320.000 volte al secondo e questo sta causando considerevoli problematiche per l'ambiente. L'imballaggio manterrà la sua funzione sociale di operare solo se queste importanti questioni verranno affrontate nella maniera adeguata.

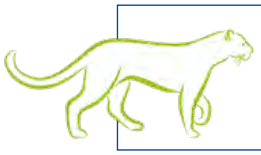
IL MANIFESTO

Questo manifesto definisce i criteri da seguire per porre fine al packaging in quanto problema globale per l'ambiente. Consiste nel modello PUMA, che serve a descrivere gli aspetti essenziali dell'attività di confezionamento e la sua relazione con le risorse coinvolte. Viene presentata una mappa concettuale, che deve essere applicata da ogni singolo individuo e dall'insieme della comunità del packaging, in modo auto-organizzativo. Gli elementi chiave sono la condivisone aperta di informazioni affidabili, lo sviluppo continuo delle conoscenze in merito e una vera innovazione olistica. I problemi ambientali, causati dagli uomini e che coinvolgono tutto il mondo, possono e potranno essere risolti solo da noi stessi, dalle persone.

L'imballaggio manterrà la sua funzione sociale di operare solo se queste importanti questioni verranno affrontate nella maniera adeguata

IL VOCABOLARIO

Innanzitutto, PUMA definisce l'attività di confezionamento: temporanea integrazione di una funzione esterna con un prodotto, per permettere l'utilizzo del prodotto stesso. Non vi è alcuna legge che prescriva che dobbiamo farlo (il packaging). Ad esempio, nella musica registrata, i servizi di streaming, come Spotify, mostrano che possiamo vivere senza. Se abbiamo deciso di impegnarci nell'attività di imballaggio, la spirale P-U-E (pack-use-empty) è una conseguenza. Ciò si traduce in confezioni svuotate successivamente e in una differente ubicazione. I rifiuti sono definiti come una conseguenza indesiderata di un'attività umana. Conseguentemente, è necessario incorporare una fase di controllo della raccolta, seguita da una fase di backend (BE) postulato. In maniera speculare, è indispensabile un passaggio di frontend (FE) per ottenere il materiale necessario all'imballaggio. Dal punto di vista filosofico, termodinamico e di informazione scientifica, la situazione nel backend è fondamentalmente diversa da quella nel frontend. Tuttavia, entrambi possono essere descritti in termini di conversione (di materiali, energia, informazione, ...).

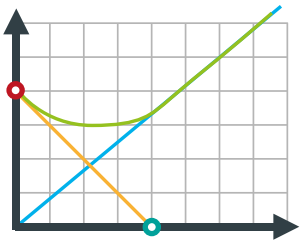


È necessaria un'innovazione di natura olistica poiché siamo tutti interconnessi nel packaging

AFFRONTARE LE QUESTIONI AMBIENTALI

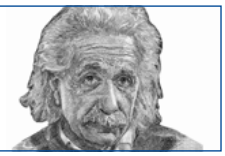
Le problematiche ambientali possono andare e venire, in rapporto alle diverse interazioni tra l'attività dell'uomo e il pianeta. Mentre il modello PUMA rimane invariato, la sua applicazione alle questioni ambientali può variare nel corso del tempo. In questa prima edizione del PUMA Manifesto ci concentriamo sulla CO_2, sui rifiuti e sull'inadeguata ottimizzazione dell'imballo. Questi tre punti sono fondamentali nell'odierno dibattito ambientale sul confezionamento. Inoltre, la tabella di seguito può servire come base per affrontare adeguatamente le (future) questioni relative all'ambiente.

FE	P-U-E	C-C	BE
FRONTEND	PACK-USE-EMPTY	COLLECT-CONTROL	BACKEND

	FE	P-U-E	C-C	BE
Rifiuti			✓	
CO_2	✓			✓
Inadeguata ottimizzazione dell'imballo Prodotto Materiale da imballaggio + Impatto ambientale totale				
Problematiche future	✓	✓	✓	✓

SOSTENERE IL MANIFESTO

Il successo deriva da una comprensione più profonda e dall'integrazione con intuizioni precedenti



IO SOSTENGO IL PUMA MANIFESTO E CON LA PRESENTE MI IMPEGNO A:

- ✓ Far riferimento al Modello PUMA come fonte di approfondite informazioni per indirizzare l'attività di packaging in tutto il mondo.
- ✓ Applicare, ove possibile, il vocabolario utilizzato nel Modello PUMA e collaborare produttivamente per i possibili miglioramenti.
- ✓ Contribuire, al meglio delle mie capacità, agli incontri plenari annuali di PUMA.
- ✓ Assumere le mie decisioni e basare le mie opinioni sullo stato dell'arte nel mondo del packaging (informazioni affidabili, verificabili e aggiornate), utilizzando tutte le informazioni e conoscenze in mio possesso.
- ✓ Stimolare l'istruzione e la formazione continua di coloro che hanno responsabilità nell'ambito dell'attività di packaging.
- ✓ Contribuire ad aiutare a facilitare tutte le fasi di PUMA (FE, P-U-E, C-C, BE).

Tutto scorre e così anche l'attività del packaging: possiamo rimettere l'orologio indietro, ma non il tempo

I MIEI RIFERIMENTI:

Nome dell'azienda	
Nome e cognome	
Data di nascita	
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	

Per avere una panoramica completa dei riferimenti e delle attività collaterali in tutto il mondo, visitate www.nvc.nl/puma

NVC NETHERLANDS PACKAGING CENTRE

Sharing the future in packaging

+31-(0)182-512411 Invia il tuo manifest completato a: info@nvc.nl

MNG2021MAR17 ISBN/EAN 9789074862097

Esperienza nel settore del confezionamento ai massimi livelli

MULTIVAC alla FachPack 2022 (padiglione 1, stand 221)

Su una superficie totale di circa 300 m², MULTIVAC presenterà a Norimberga un quadro rappresentativo della sua ampia gamma di prodotti e servizi e della sua consolidata competenza di linea. I temi centrali: confezionamento efficiente e sostenibile di alimenti, prodotti medicali e farmaceutici, consulenza sul confezionamento, soluzioni di etichettatura e ispezione, automazione e digital-izzazione. Due nuove macchine di recente sviluppo - una macchina per sacchetti tubolari e l'innovativa termoformatrice R3 - lanciano un forte segnale.

In qualità di una delle più importanti fiere europee, FachPack fornisce una guida e un aiuto all'orientamento nel processo di trasformazione dell'industria di confezionamento. Quest'anno l'attenzione è quindi ri-volta soprattutto agli aspetti della sostenibilità, dell'economia circolare e dell'efficienza attraverso l'automazione.

Con i suoi highlight espositivi, MULTIVAC risponde perfettamente alle esigenze attuali del mercato. Tra i punti salienti del segmento alimentare figurano vari modelli di linee e un'etichettatrice Full Wrap con et-ichettatura del prezzo in funzione del peso.

Nel settore Healthcare il ful-cro è rappresentato da un sistema Tray Carrier che preserva i prodotti destinato all'alimentazione controllata e al carico di siringhe nelle cavità delle confezioni.

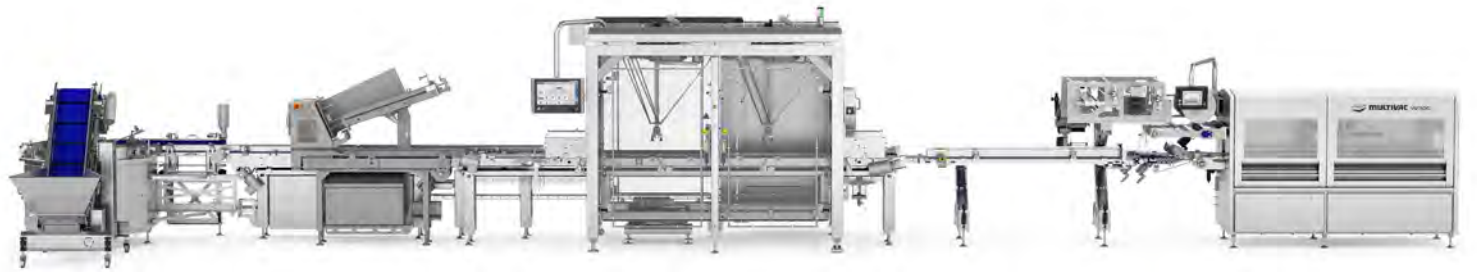
Linea di centrifughe con nuova macchina per sacchetti tubolari W 500 per hamburger vegani

Tra i prodotti esposti per l'industria della carne e per i produttori di proteine alternative è presente una linea salvaspazio per la separazione, l'alimentazione, il confezionamento e l'etichettatura automatiche di hamburger vegani su una vaschetta di cartone in un sacchetto tubolare pratico e, soprattutto, efficiente dal punto di vista dei materiali.

Mentre una centrifuga separa i prodotti su un nastro, le vaschette di cartone vengono disimpilate su un nastro disposto parallelamente.

Nella fase successiva del processo, un modulo di movimentazione riempie le vaschette di cartone con gli hamburger, che verranno poi confezionate nella confezionatrice in atmosfera protettiva. Un'etichettatrice in linea applica infine un'etichetta sulle confezioni dall'alto.

La confezionatrice FlowPack universale W 500 nel collaudato Hygienic Design™ di MULTIVAC, presentata per la prima volta all'Anuga FoodTec 2022, rappresenta il cuore della li-



nea. Progettata per un'ampia gamma di prodotti e per rapidi cambi di prodotto, la soluzione si contraddistingue in particolare per l'interessante rapporto qualità-prezzo.

A Norim-berga, la solida W 500 è integrata in una linea di confezionamento au-tomatizzata, ma può essere utilizzata anche come soluzione indipend-ente. Le sue caratteristiche: massime prestazioni, precisione, affidabilità e facilità d'uso.

Con un massimo di 120 confezioni al minuto e una veloci-tà del film fino a 30 metri al minuto, la novità del portafoglio MULTIVAC rappresenta attualmente una delle soluzioni di flow-pack con sistema box motion più efficienti sul mercato.

Linea di confezionamento in vaschette con vaschette di polpa di car-ta per prodotti freschi

Confezionare i prodotti freschi in modo attrattivo, sostenibile e all'avanguardia? MULTIVAC mostra come farlo su una termosaldatrice TX 710 compatta e automatica. In questo caso, una vaschetta piena di bacche fresche viene posizionata su un nastro trasportatore, sigillata nella termosaldatrice per poi essere etichettata dall'alto. Si tratta di una vaschetta in polpa di cellulosa biodegradabile che soddisfa gli attuali requisiti di sostenibilità e può essere facilmente lavorata su macchine standard.
La robusta struttura della termosaldatrice e un controllo macchina in-novativo, caratterizzato dal Flow Manager e dal Multi Sensor Control, consentono un confezionamento all'insegna della massima flessibilità e di un'affidabilità costante, anche durante il funzionamento continuo al massimo rendimento.

Un ulteriore strumento che garantisce notevoli prestazioni è rappresentato dagli X-tools con codifica RFID, l'innovativo concetto di stampo della linea X di MULTIVAC.

Il vantaggio decisivo in termini di sicurezza di processo, qualità delle confezioni e, soprattutto, facilità d'uso: la linea è completamente collega-ta in rete, può essere comodamente controllata tramite il sistema di co-mando della linea MULTIVAC universale ed è predisposta per l'utilizzo degli Smart Services digitali di MULTIVAC.

Linea di termoformatura con porzionatrice per la lavorazione e il confezionamento automatizzati di carne fresca in confezioni SB

La prima novità di questa linea è rappresentata da un nuovo sistema di porzionatura compatto di TVI, sviluppato appositamente come modello base. La porzionatrice multifunzionale GMS 400 è sinonimo di massima qualità di porzionatura e resa ottimale del prodotto di partenza - e alla FachPack fa vedere come tagliare la carne fresca in bistecche uniformi.

Le fette di carne vengono trasportate sulla nuova termoformatrice R3 mediante un nastro trasportatore. Il modello altamente flessibile raggiunge una velocità di dodici cicli al minuto nel livello di configurazione più alto - ovvero il rendimento di linee di affettatrici di fascia alta. La R3 è in grado di lavorare sia materiali di imballaggio convenzionali che nuovi tipi di materiali sostenibili, come le monostrutture a base di polipropilene (PP) o polietilene (PE), attualmente molto apprezzate, in modo affidabile e, soprattutto, senza la formazione di pieghe.

A tal fine, la macchina è stata dotata di un sistema di riscaldamento su tutta la superficie della stazione di formatura, che riscalda i film di riciclo in modo uniforme. Inoltre, le guide delle catene per il trasporto del film sono regolabili individualmente e disaccoppiate da tutte le forze di processo della macchina.

In questo modo, MULTIVAC ottiene una tensione costante del film senza che si formino increspature sui bordi della confezione e, di conseguenza, una confezione dall'aspetto ottimale.

Il sistema Tray Carrier per il trasporto controllato, il carico e lo stoc-caggio delle siringhe

Per il trasporto controllato e delicato di siringhe in vetro o in plastica preriempite verso la confezionatrice, MULTIVAC presenterà agli esperti dell'industria medicale e farmaceutica in visita alla mostra un sistema Tray Carrier modulare con modulo di movimentazione integrato del tipo H 242.
Le siringhe vengono in tal caso assemblate in un processo a monte e successivamente posizionate in un carrier separate e allineate.

Nella confezionatrice, un robot preleva i prodotti dai carrier e li inserisce sin-golarmente oppure anche a gruppi nelle cavità delle confezioni.

Grazie all'ulteriore integrazione di una funzione buffer, gli arresti nel processo, dovuti ad esempio al guasto di un sistema a monte o a valle, possono essere facilmente elusi e i processi disaccoppiati, garantendo il manten-imento di un flusso continuo di prodotti.

Tutto ciò è molto importante specialmente nelle soluzioni automatizzate, poiché questi arresti pos-sono spesso comportare notevoli perdite di efficienza dell'intera linea.

Il controllo affidabile della completezza delle confezioni viene effettuato su questa linea da parte di un potente sistema Vision di MULTIVAC Marking & Inspection.
Il sistema controlla se i singoli prodotti sono cor-rettamente inseriti nelle cavità della confezione anche in presenza di rendimenti elevati. In caso contrario, la confezione corrispondente viene automaticamente espulsa.

Etichettatura Full Wrap di confezioni di vario tipo con la L 312

MULTIVAC si aspetta di risvegliare un grande interesse nei visitatori, non da ultimo per la nuova etichettatrice a nastro L 312. Consente di eseguire l'etichettatura automatica C e D di un massimo di 120 con-fezioni al minuto con etichettatura del prezzo in funzione del peso su una sola macchina e in un'unica operazione.
Il sistema di etichettatura, robusto e dal design igienico, è caratterizzato da un sistema di rileva-zione del peso precisa e conforme alla calibrazione e può essere uti-lizzato come soluzione indipendente o in linee automatizzate.

In questo modo il sistema di pesatura rileva il peso esatto della con-fezione e trasmette il prezzo calcolato all'etichettatrice.

Una stampante a trasferimento termico integrata stampa poi l'etichetta in base alle specifiche definite, con tutte le informazioni rilevanti come peso, prezzo, data di scadenza e codice a barre. L'etichetta viene quindi distribuita sul-la parte superiore della confezione e posizionata accuratamente intorno alla confezione stessa come una fascetta.

La soluzione risponde così alle crescenti esigenze del mercato non solo in termini di efficienza economica e di prestazioni, ma anche di sostenibilità. Perché rispetto agli astucci di cartone, l'etichettatura Full Wrap si con-traddistingue per un'elevata efficienza del materiale. A seconda del mate-riale utilizzato per le etichette, è possibile ottenere un risparmio di materiale fino al 70%.

Ulteriori aspetti salienti della fiera

…confluiscono nella presentazione dei prodotti digitali e delle offerte di servizi nell'ambito della consulenza sul confezionamento e dei servizi post-vendita.

MULTIVAC è uno dei produttori leader a livello mondiale di soluzioni di confezionamento per prodotti alimentari di tutti i tipi, prodotti del setto-re Lifescience e Healthcare e prodotti industriali. La gamma di prodotti di MULTIVAC soddisfa le più svariate esigenze delle aziende di trasfor-mazione in termini di design delle confezioni, rendimento ed efficienza delle risorse e include una serie di tecnologie di confezionamento, solu-zioni di automazione, etichettatrici e sistemi per il controllo della qualità. La gamma si completa con soluzioni a monte del processo di confezionamento come la porzionatura, l'elaborazione e la lavorazione dell'im-pasto.

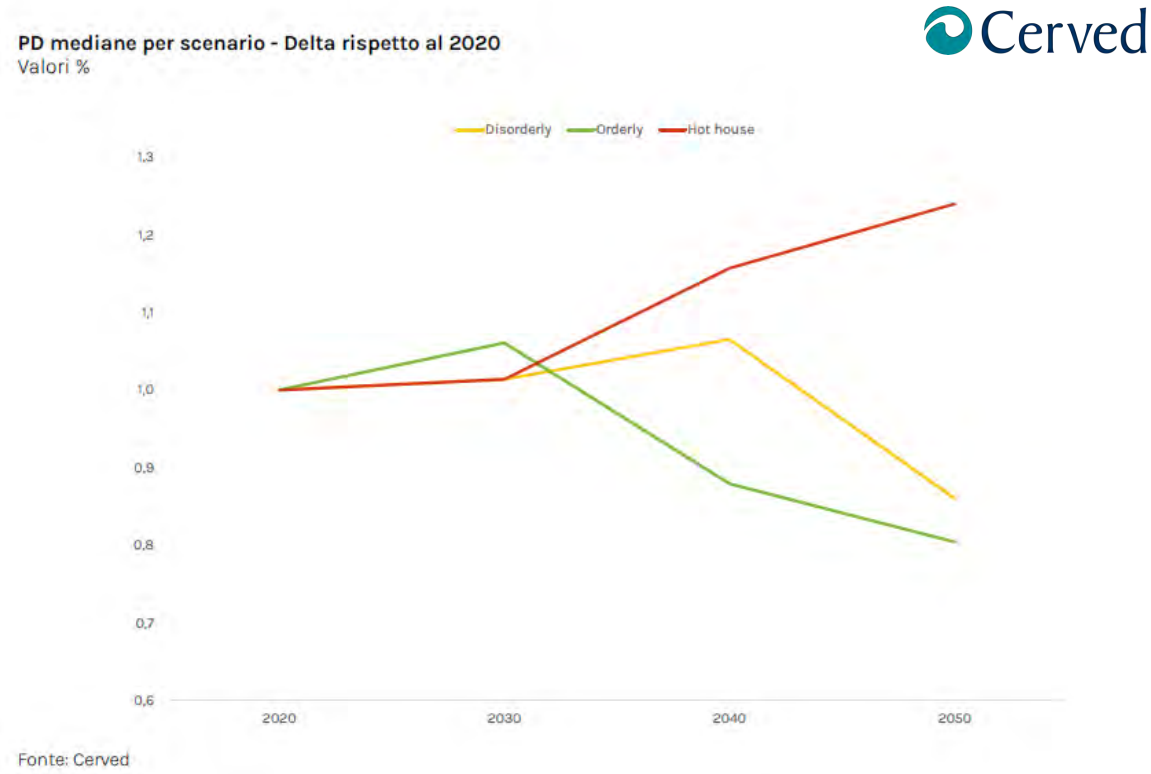
Grazie a un'ampia competenza in termini di linee è possibile inte-grare tutti i moduli all'interno di soluzioni complete. In questo modo le soluzioni di MULTIVAC garantiscono elevati livelli di sicurezza operativa, di processo e di efficienza. Il gruppo MULTIVAC ha circa 6.900 collabor-atori in tutto il mondo, 2.400 dei quali nella sede principale a Wolfertschwenden. Con oltre 80 filiali, l'azienda è rappresentata in tutti i continenti. Oltre 1.000 consulenti e tecnici per l'assistenza in tutto il mondo mettono il loro know-how e la loro esperienza al servizio del cli-ente e assicurano la massima disponibilità di tutte le macchine MULTI-VAC installate.
Per ulteriori informazione consultare il sito: **www.multivac.com**

“PRESENTATO IL RAPPORTO PMI 2022 OSSERVITALIA DI CERVED”

Crisi climatica: servono 135 miliardi di investimenti per la transizione e le PMI italiane possono sostenerli senza incrinare la solidità finanziaria

Cerved stima che l'indebitamento aggiuntivo delle imprese in condizioni di sicurezza sia di circa 81 miliardi. Chi non interverrà sui rischi fisici legati alla crisi climatica avrà nel 2050 il 25% in più di probabilità di default rispetto a oggi e il 44% in più di chi investe.
Mignanelli: "Una transizione ordinata richiede la partecipazione attiva di tutti gli attori, dal sistema politico a quello produttivo e bancario. Cerved è in campo per supportare il Sistema Paese nella trasformazione con le sue tecnologie, i suoi algoritmi e i suoi modelli decisionali".
Il rapporto analizza l'ottimo andamento economico-finanziario delle PMI nel 2021, purtroppo capovolto dal nuovo scenario dettato dalla guerra e dalla crisi energetica: nello scenario peggiore, nel biennio 2022-23 aumenterà la rischiosità delle imprese e i fatturati si contrarranno, generando nel 2023 una dinamica recessiva (-1%) con effetti molto più pronunciati nei settori ad alta dipendenza dal gas e dall'energia.

Milano, 5 dicembre 2022 - La destabilizzazione del quadro internazionale e lo shock energetico hanno ridimensionato le aspettative di ripresa economica, che si avviavano a superare i livelli pre-Covid grazie al forte rimbalzo del 2021, e invertito di nuovo il trend, con un conseguente aumento della rischiosità delle PMI nel biennio 2022-23 e un calo del fatturato. In base al Cerved Group Score Forward Looking, l'indice di rischio prospettico di Cerved, nello scenario peggiore - escalation del conflitto russo-ucraino, blocco delle forniture di gas, mancata implementazione del PNRR - le PMI in area di sicurezza si ridurrebbero infatti dall'attuale 46,7% al 35,7% mentre quelle rischiose



Fonte: Cerved

salirebbero dal 5,7% al 7,5% e quelle vulnerabili dal 13,9% al 20,8%. Quanto ai fatturati, nello scenario più pessimista si contrarrebbero in media dell'1% (-2,4% il MOL), generando nel 2023 una dinamica recessiva (-1%) causata dalla riduzione dei consumi (-0,6%) e dalla stagnazione di investimenti (+1,6%) ed export (+1,9%), con effetti molto più pronunciati nei settori ad alta dipendenza dal gas e dall'energia.
Sono alcuni dei dati contenuti nel Rapporto Cerved PMI 2022, lo strumento di analisi della condizione economico-finanziaria delle piccole e medie imprese italiane (ne esamina 160.000) che da ben 9 anni Cerved mette a disposizione di mercato e istituzioni. Proprio i continui ribaltamenti di scenario, però, devono indurre a un approccio multidimensionale al rischio: le pur gravi difficoltà contingenti non devono fare allentare la presa sulla vera sfida dei prossimi decenni, cioè la gestione della transizione verso un'economia sostenibile per scongiurare eventi estremi che rappresentano una seria minaccia anche a livello sociale e finanziario. Un dato su tutti: chi non adotterà provvedimenti per mitigare i rischi fisici legati ai cambiamenti climatici avrà nel 2050 il 25% in più di probabilità di default rispetto a oggi, e il 44% in più di chi invece investe fin da ora. Non solo: per le imprese ad alto rischio fisico (oltre l'8%) si prospetta al 2050 una quota di costi annui per la ricostruzione pari all'1,6% dell'attivo e un aumento dei premi assicurativi fino al 3% del fatturato.

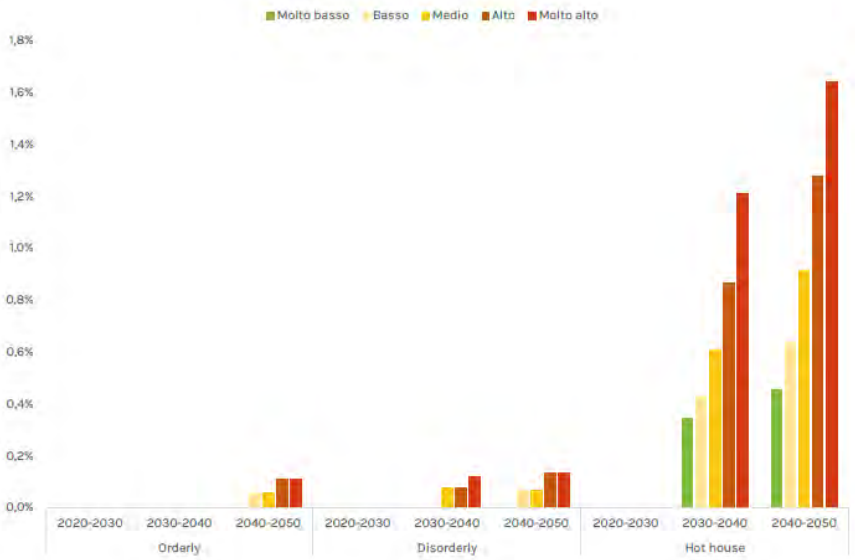
"Complessivamente, l'investimento che le PMI dovrebbero sostenere per finanziare fin da ora il processo di transizione è di circa 135 miliardi di euro entro il 2030 (cioè il 47% dello stock delle immobilizzazioni materiali dichiarato nel 2020 e il 12,8% dell'attivo) - commenta Andrea Mignanelli, amministratore delegato di Cerved -, **per il 79,7% a carico dell'industria (circa 109 miliardi), per l'8% dei servizi (quasi 11 miliardi) e il resto diviso tra costruzioni (4,3%, quasi 6 miliardi), commercio (4,1%, 5,6 miliardi), trasporti e public utilities (3,5%, quasi 4,8 miliardi) e agricoltura (0,4%, 570 milioni).** Abbiamo stimato, però, che l'indebitamento aggiuntivo in condizioni di sicurezza delle PMI italiane sia di circa 81 miliardi di euro, quindi oltre la metà degli investimenti necessari potrebbe essere finanziata con un aumento dell'indebitamento senza un impatto significativo sulla solidità finanziaria: una sfida che le imprese, con il supporto intelligente del sistema bancario, sono ampiamente in grado di affrontare".
"Oggi è fondamentale muovere lo sguardo lontano per connettere le logiche del presente alle sfide di lungo periodo - prosegue Mignanelli -. Una transizione 'ordinata', nonostante gli alti costi nel breve termine, rappresenta la scelta migliore anche considerando gli andamenti economici e le prospettive di rischio, ma richiede la partecipazione attiva di tutti gli attori: il sistema politico, per la definizione di obiettivi chiari e di una strategia coerente per perseguirli; il sistema produttivo, per l'adeguamento tempestivo dei loro modelli operativi; il sistema bancario, per cogliere con consapevolezza i rischi ma soprattutto le opportunità che derivano dalla transizione. Noi di Cerved siamo già in campo per accompagnare il Sistema Paese in questa grande trasformazione con le nostre tecnologie, i nostri algoritmi e nostri modelli decisionali".

Il Climate Stress Test sulle PMI

Sulla scorta di quanto fatto dalla BCE, che ha invitato le principali banche europee a condurre il primo esercizio di Climate Stress Test per valutare la resilienza delle aziende e delle banche stesse ai rischi climatici, Cerved ha condotto un analogo esercizio di Climate Stress Test sulla popolazione di PMI italiane, integrando gli input forniti dalla BCE con score, modelli e algoritmi di simulazione e proiettando al 2050 i bilanci individuali delle imprese, di cui sono state stimate variabili chiave come emissioni, consumi energetici, esposizione al rischio fisico. Tre gli scenari a confronto: la transizione "ordinata" (orderly), che procede in modo regolare verso il raggiungimento degli obiettivi di Parigi, concentrando i maggiori investimenti nel decennio 2020-2030; quella "disordinata" (disorderly), in cui gli interventi vengono attuati solo nel biennio 2030-2040, con costi più elevati nel medio termine; infine lo scenario "serra" (hot house), in cui si interviene in maniera insufficiente, con un conseguente aumento della frequenza e della severità degli eventi fisici.
Più nel dettaglio, partendo dalle emissioni, nello scenario ordinato calerebbero rapidamente già nel primo decennio e l'introduzione di una Carbon Tax renderebbe conveniente la realizzazione di forti investimenti per ridurre l'impatto ambientale dei processi produttivi, mentre in quello disordinato le emissioni diminuirebbero solo dal 2040. Anche nella composizione dell'energy mix (le PMI, secondo le stime di Cerved, nel 2020 hanno speso circa 8 miliardi di euro in energia) si verificherebbe una dinamica simile: nel 2030 le fonti non rinnovabili (carbone, gas e petrolio) rappresenterebbero il 61,7% del mix energetico nello scenario ordinato, contro il 75,2% degli altri due, poi però il divario tra transizione ordinata e disordinata diminuirebbe e l'introduzione massiva di energia da fonti rinnovabili ne ridurrebbe significativamente l'incidenza sul fatturato. Al contrario, nello scenario "serra" la quota delle non rinnovabili rimarrebbe al 65% anche nel 2050.
È la componente del rischio fisico, però, a fare la differenza, perché determina maggiormente la probabilità

di default (PD) delle PMI italiane, che anche per la conformazione naturale della nostra penisola si collocano per oltre l'8% nella fascia di rischio fisico alto o molto alto e per il 30% nella fascia di rischio medio. Emerge infatti come gli investimenti portino nel lungo periodo a una riduzione della probabilità di default mediana nei due scenari con transizione, che è invece in crescita dal 2030 nello scenario "serra", quando l'impatto dei rischi fisici si fa più evidente: +25% di rischiosità rispetto a oggi e +44% rispetto allo scenario ordinato.
Ma non solo: sono stati considerati, da un lato, la necessità di maggiori investimenti per la ricostruzione di impianti, capannoni, magazzini colpiti da frane o da alluvioni, strettamente legate all'innalzamento della temperatura, dall'altro la crescita dei premi assicurativi richiesti dalle compagnie per coprire, almeno in parte, i danni. Negli scenari ordinato e disordinato, la frequenza degli eventi negativi aumenta solo marginalmente e il costo degli investimenti per la ricostruzione raggiunge al massimo lo 0,1% dell'attivo per le PMI ad alto rischio nel 2050, e anche il premio assicurativo incide per l'1,1% del fatturato. Nello scenario "serra", invece, per le imprese ad alto rischio fisico si prospetta al 2050 una quota di investimenti annui per la ricostru-

Costo degli investimenti per la ricostruzione/ Attivo
Valori %



Fonte: Cerved

Costi di assicurazione aggiuntivi / fatturato
Valori %

Fonte: Cerved

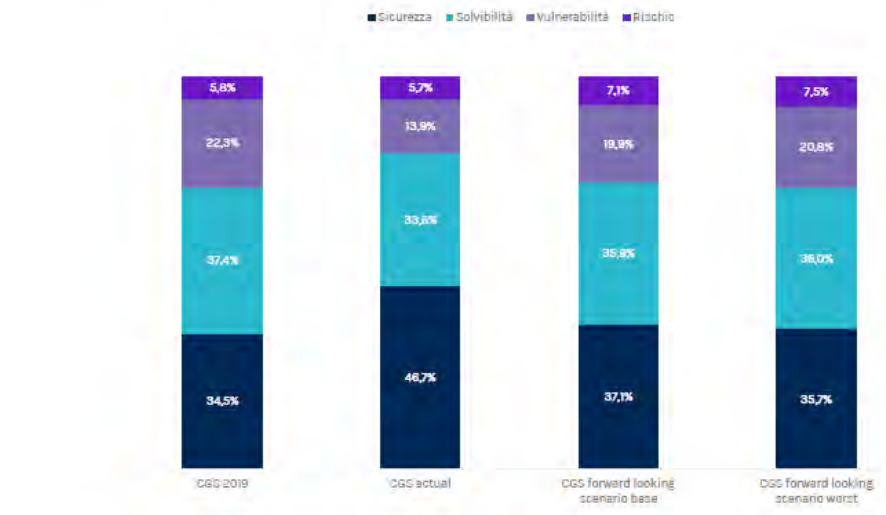
zione pari all'1,6% dell'attivo e un aumento dei premi assicurativi fino al 3% del fatturato.

L'impatto della nuova congiuntura sulle PMI, per settori: rischiosità, fatturato, imprese "zombie"

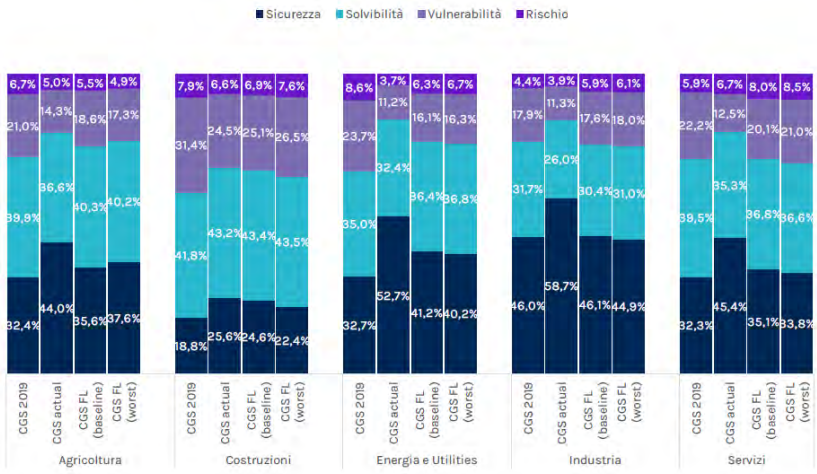
Come detto, il nuovo ribaltamento di scenario dovuto allo scatenarsi della guerra russo-ucraina e allo shock energetico ha peggiorato un quadro che sembrava destinato a lasciarsi alle spalle le crisi da Covid. Analizzando il rischio di default per macrosettori, nello scenario peggiore si nota che nell'industria e nei servizi le quote di imprese in area di sicurezza calano rispettivamente di 13,8 e 11,6 punti percentuali (da 58,7% a 44,9% e da 45,4% a 33,8%). **È l'industria a registrare il maggior numero di aziende che entrano in area di rischio (+5,1% se si considerano i debiti finanziari), mentre nei servizi crescono quelle in area di vulnerabilità (+8,5%, e +12,8% considerando i debiti finanziari). Particolarmente contenuto è invece l'impatto per il settore delle costruzioni.**

Quanto ai fatturati reali, nel prossimo biennio seguiranno traiettorie diversificate nei due scenari. Mentre, nell'ipotesi più pessimistica, nel 2023 saranno in calo (-1% di media) in tutti i settori ad eccezione delle costruzioni, così come diminuirà il Mol (-2,4%), in quello moderato - in cui gli elementi di crisi di questi mesi non si spingono alle estreme conseguenze **- i fatturati reali continueranno a salire anche nel 2023, seppur con una decelerazione. Il settore con la maggiore crescita stimata, cumulata nel biennio 2022-2023, è quello agricolo (+6,7%), seguito da costruzioni (+4,7%) e servizi (+4,5%). L'industria si ferma a +2,5%.**

Distribuzione per area di rischio delle PMI
In base al Cerved Group Score



Distribuzione delle PMI per area di rischio e per settore
In base al Cerved Group Score

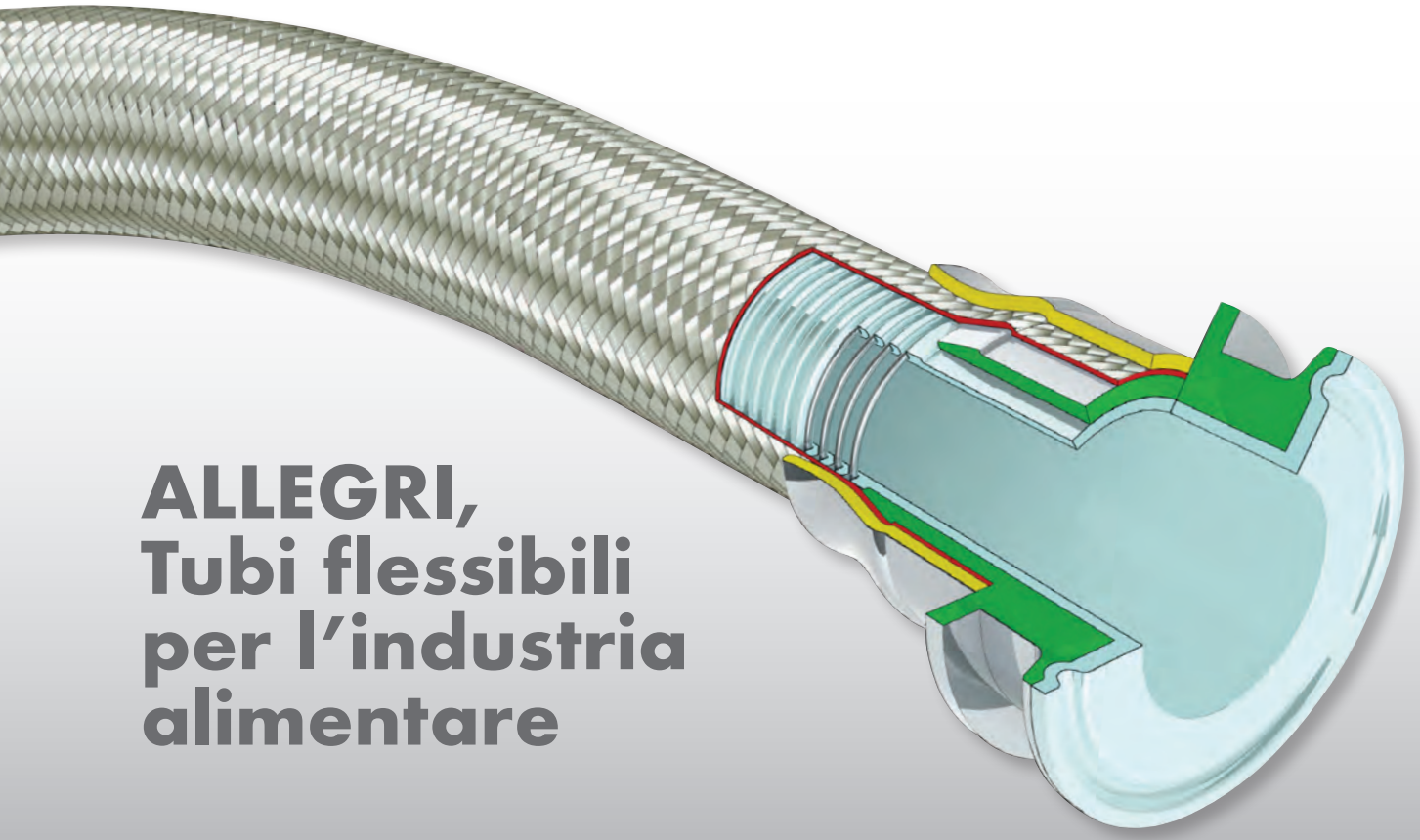


Macrosettore	Variazione %					
			BASELINE		WORST	
	2020	2021	2022	2023	2022	20
Agricoltura	0,6%	6,3%	5,8%	0,9%	5,6%	-
Costruzioni	-4,0%	17,9%	2,5%	2,2%	2,4%	
Energia e utility	-1,6%	9,3%	2,5%	1,8%	-2,6%	
Industria	-10,7%	16,4%	1,4%	1,1%	1,3%	
Servizi	-8,4%	10,7%	2,5%	2,0%	2,4%	-
Totale PMI	-8,2%	14,4%	2,2%	1,8%	2,1%	

Un altro effetto del peggioramento della congiuntura è il riacutizzarsi del divario tra le imprese "zombie", cioè non in grado di operare secondo le normali condizioni di mercato, e il resto del sistema di PMI. Al momento ne risultano attive 13.851 (3.759 in più rispetto al 2021, quando invece erano calate di 6.708 unità), in particolare nei servizi e dell'industria. I dati del primo semestre 2022 mettono in evidenza che le incidenze di gravi ritardi nei pagamenti e le quote di rischio sono molto più elevate tra le imprese zombie, con un divario in crescita rispetto al 2020-21: esse infatti pagano in media 10 giorni dopo i termini concordati, contro i 6,8 giorni del resto delle PMI, e la quota di gravi ritardi si attesta sul 4,5%, contro il 2,8% delle aziende sane.
Le previsioni di Cerved fanno emergere trend fortemente eterogenei che risentono soprattutto della diversa esposizione allo shock energetico, ma che non risparmiano nessuna dimensione aziendale. Sulla base di uno schema recentemente introdotto dalla BCE, le PMI sono state suddivise in tre gruppi, tra cui quelle che subirebbero in modo diretto (11.000) e indiretto (71.000) un eventuale stop delle forniture di gas russo e per cui sono previsti trend di redditività lorda e ROE nettamente inferiori rispetto alle altre. Gli impatti maggiori ricadrebbero soprattutto sui settori legati a produzione e lavorazione dei metalli e dei materiali per l'edilizia, o della carta, per il grande volume di energia impiegato nei processi produttivi.
Tra le aziende a impatto diretto la quota che chiuderebbe in perdita raddoppia dopo un anno (da 26,3% a 54,8%), mentre passa dal 26,3% a 45,8% in quelle a impatto indiretto; nelle restanti PMI, invece, l'aumento è di soli 6 punti percentuali (da 29,5% a 35,6%). Il numero di imprese che potrebbero incorrere in problemi di liquidità in seguito allo stop delle forniture si attesta al 24,8% per quelle a impatto diretto, al 19,5% per quelle a impatto indiretto e al 15,3% per le altre.

La rapida ripresa delle PMI dagli effetti della pandemia

Il 2021 è stato un anno di ripresa vigorosa dopo la crisi causata dal Covid, con una crescita superiore alle aspettative: i bilanci hanno mostrato cifre in netto recupero per tutti gli indicatori del conto economico, spesso su valori addirittura migliori rispetto al 2019, e risultati importanti sono stati raggiunti anche sui tempi e la regolarità dei pagamenti, sui saldi demografici e sul fronte del rischio di credito, che ha registrato un miglioramento complessivo della solidità e della solvibilità delle imprese, anche grazie al sostegno tempestivo del governo e delle istituzioni europee.
Dopo la flessione del 2020 (-1,8%), le PMI attive nel 2021 aumentano del 4,2% (163.349 contro le 159.925 del 2019). I fatturati, calati dell'8,2% nel 2020, crescono del 14,5%, portandosi a +5,1% rispetto al 2019, trainati dalle medie imprese, e il margine operativo lordo registra numeri da record: +23,7% sul 2020 e +13% rispetto al pre-Covid. A guidare la dinamica di crescita sono le ottime performance di industria (+16,4% rispetto al 2020) e soprattutto costruzioni (+17,9%), entrambi stimolati dai numerosi incentivi messi a disposizione dal governo. Il trend di ripresa delle PMI è certificato anche dalle abitudini di pagamento e dagli score di rischio. Nonostante scadenze più rigide, calano i giorni di ritardo nei pagamenti ai fornitori, così come diminuiscono i mancati pagamenti: le PMI solvibili aumentano rispetto a prima della pandemia e tuttavia crescono anche le imprese rischiose. Ciononostante, calano le chiusure, grazie alle garanzie pubbliche e alle moratorie che hanno consentito la sopravvivenza di PMI con una struttura finanziaria molto fragile.
Il rapporto, introdotto da **Andrea Mignanelli**, CEO di Cerved Group, è stato illustrato da **Antonio Angelino**, Responsabile Research di Cerved, **Letizia Sampoli**, Head of Qualitative Risk Analysis and Forecasting di Centrale dei Bilanci, Cerved e **Fabiano Schivardi**, Professor of Economics alla LUISS University. È poi seguita una tavola rotonda, moderata dal Direttore di Class Cnbc **Andrea Cabrini**, a cui hanno preso parte: **Carmelo Salleo**, Head of Stress testing, Policy modelling, Climate Change Division della BCE; **Paolo Angelini**, Vice Direttore Generale della Banca d'Italia; **Francesca Brunori**, Direttore Credito e Finanza di Confindustria; **Natalia Leonardi**, Senior Director Risk Analytics di Cerved; **Carlo Purassanta**, Executive Vice President, Strategy and Corporate Development di ION.



ALLEGRI, Tubi flessibili per l'industria alimentare

W. PHARMA

Tubo a parete liscia interna corrugata esterna in PTFE bianco (GP) o nero antistatico (AS), con filo in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profilo esterno.
Rivestito da una treccia in acciaio inox 316 ricoperta da una guaina esterna liscia in silicone bianco "Platinum Cured" marcata in accordo con norma EN16643.

Il tubo **W. PHARMA** è stato progettato per usi ad alta igienicità farmacologica, biotecnologica, chimica e alimentare, in tutte quelle applicazioni dove la FACILE PULIZIA sia interna che esterna è necessaria, diversamente dai tubi in gomma è possibile STERILIZZARLI A VAPORE OGNI QUAL VOLTA SI VOGLIA, senza degradazione del tubo stesso.
E' inoltre idoneo per altri tipi di impieghi industriali, in particolare dove si hanno passaggi di fluidi e gas ad elevate temperature e nei quali ci possano essere rischi di ustioni al contatto; per esempio tubi per il trasferimento di olio caldo o vapore.
Tubazione conforme alle norme FDA

AdverTime-MI

FLEXIBLE SOLUTIONS
Allegri®

Tubi in PTFE per l'Industria Alimentare e Farmaceutica.

- Design Unico e Brevettato
- Sottostrato Non Igroscopico
- Alta Igienicita'
- Massima Flessibilita'
- Copertura Silicone "Platinum Cured"
- Resistenti Agenti Chimici e Alte Temperature
- Certificati FDA
- Prodotti Secondo Norma EN 16643.

Edizione Giugno 2022

Since 1951.

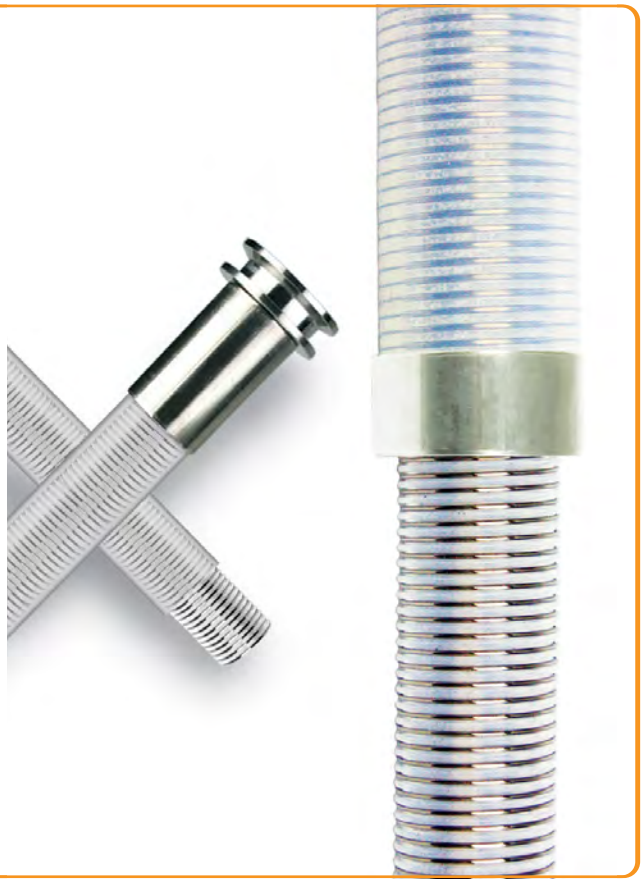
Allegri Cesare S.p.A.
Via Venezia, 6 • 20099 Sesto S. Giovanni (MI) - Italy
Tel. +39 02.24.40.203/8 • Fax +39 02.24.05.781
info.comm@allegricesare.com

www.allegricesare.com

Scarica dal nostro sito il nuovo Catalogo Tubi Flessibili in PTFE!

W. PHARMA T

Tubo a parete liscia interna corrugata esterna in PTFE bianco (GP) o nero antistatico (AS), con filo in acciaio Inox 316 avvolto ad elica nel profilo esterno.
Ricoperto da una guaina esterna liscia in silicone trasparente "Platinum Cured" marcata in accordo con norma EN16643.
Il suo particolare design è stato realizzato per colmare le mancanze dei convenzionali tubi in silicone nelle applicazioni ove la gomma siliconica interna è soggetta a reazioni chimiche a causa dei fluidi di passaggio, reazioni che possono degradare il silicone interno o contaminare il liquido stesso.
W. PHARMA T è stato progettato per usi non gravosi ad alta igienicità dove la pressione di esercizio non è elevata; è infatti particolarmente adatto nelle applicazioni farmaceutiche, Biotech, chimiche e alimentari grazie al suo notevole grado di pulizia sia interna che esterna.
è inoltre usato in applicazioni industriali generiche, specialmente per passaggio di liquidi caldi i gas.
Tubazione conforme alle norme FDA.



FEMMINE GIREVOLI

FLANGE

INNESTI RAPIDI A LEVA

MASCHI FISSI

TRICLOVER A NORME

TRICLOVER SPECIALI

FLEXIBLE SOLUTIONS Allegri®

#MakeitOMRON

La tua produzione è flessibile e sostenibile?

Soddisfa tutte le nuove richieste dei clienti e supera le loro aspettative in termini di sostenibilità con la nostra gamma di soluzioni di produzione integrate.

Make it flexible. Make it sustainable. Make it OMRON.

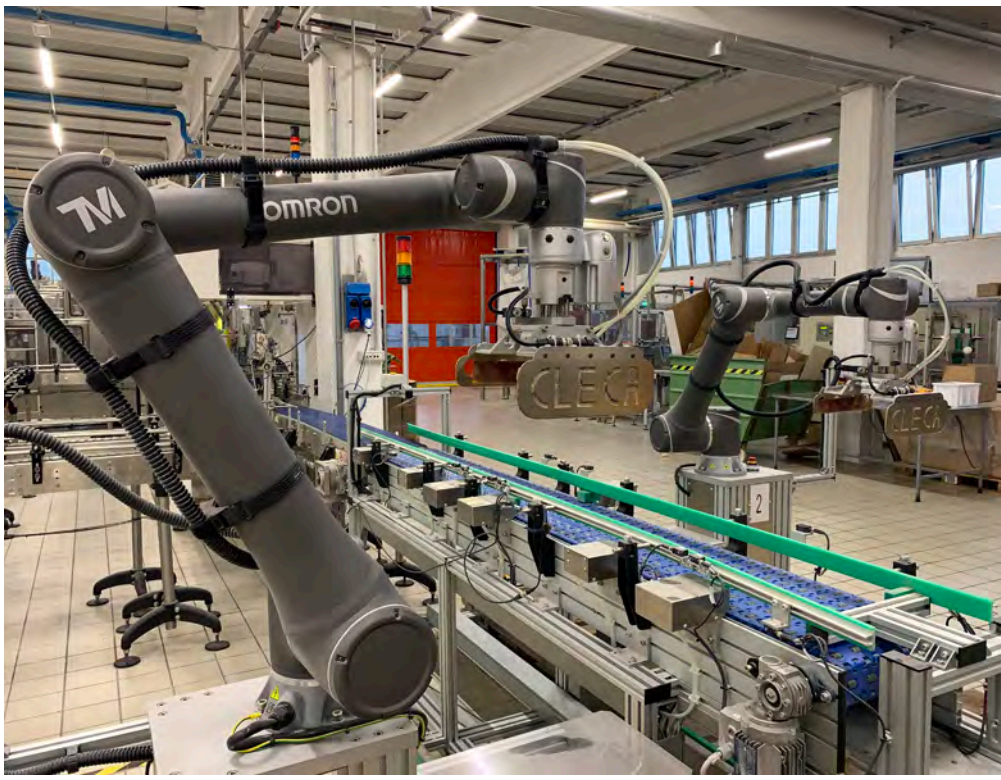
OMRON

I dati fanno lievitare la produttività dell'8%: Cleca sceglie i-BELT di OMRON per migliorare l'efficienza della linea di brodo pronto

Cleca è un'azienda nota alla GDO italiana ed internazionale per la sua vasta gamma di prodotti alimentari distribuiti sotto diversi brand e accomunati dalla richiesta di elevati standard di certificazione.

Negli ultimi anni, il business della società si è adeguato ai nuovi trend di mercato e in particolare alla richiesta di prodotti pronti, come il **brodo pronto**, che con i suoi fattori di crescita a doppia cifra ha spinto l'azienda mantovana a riconsiderare la sua infrastruttura tecnologica.

Ad affiancare la società in questo percorso il team di OMRON, e in particolare il gruppo di lavoro che da qualche anno segue i-BELT, il servizio che sfrutta i principi dell'Internet of Things (IoT) e l'analisi dei dati per migliorare l'efficienza degli impianti automatizzati.



Nessun investimento in macchinari

Obiettivo di Cleca era di **ottenere un incremento di almeno 3-4 punti percentuali rispetto alla prima linea avviata nel 2018**, ritenuta ormai insufficiente per soddisfare la domanda crescente del mercato. Due le opzioni considerate in fase preventiva: da un lato investire in nuovi macchinari, dall'altro ottimizzare le performance dell'impianto preesistente.

"Grazie alle rassicurazioni di OMRON, ci siamo subito orientati verso la seconda ipotesi, e non solo per una mera questione di costi", spiega ***Michele Franceschini, Direttore IT & Digital Direttore Stabilimenti Panificati Cleca***. *"Fin dall'inizio eravamo consapevoli di avere una perdita di efficienza dovuta alla complessità di una linea che conta al suo interno sei sottostazioni e una serie di componenti di marchi diversi che devono necessariamente dialogare tra di loro. Ci siamo perciò affidati ad OMRON per individuare con loro quali fossero le parti della linea sottoutilizzate o mal utilizzate per migliorarne l'efficienza"*.

"Conosciamo bene i passaggi delle varie macchine e delle varie sottostazioni, ma è solo dall'analisi della resilienza e delle performance che possiamo stabilire qual è il punto debole di questa catena" spiega ***Paolo Cavallanti, i-BELT Project Manager OMRON***. *"L'altro elemento da considerare è l'interconnessione fra i singoli elementi: qualsiasi intervento, infatti, può andare a impattare negativamente il risultato o il funzionamento della linea stessa. Questo ci ha portato a vedere il processo non tanto come un percorso lineare che*

parte da un ingresso e arriva a un'uscita ma come la risultante fra tanti ingressi e tante uscite che determinano la resilienza della linea".

Come i-BELT ha rivoluzionato l'efficienza

La linea di Cleca rappresenta **il primo caso europeo guidato da i-BELT**, il servizio di OMRON che sfrutta soluzioni IoT per raccogliere, visualizzare e analizzare dati in loco e, da qui, arrivare a un'ottimizzazione della manifattura.
Le attenzioni dei tecnici si sono concentrate sulle varie fasi di una linea piuttosto articolata composta da sei sottostazioni e dotata di numerosi componenti di automazione su piattaforma Sysmac, fra cui i **machine controller NX1 e i servomotori della serie 1S di OMRON**.

Il piano di lavoro prevedeva la possibilità di analizzare le performance di ogni singola stazione per identificare quali impattavano negativamente sull'efficienza globale della produzione. Da qui la decisione di installare opportuni strumenti di monitoraggio continuo, una serie di **sensori intelligenti basati su protocolli nativi del mondo IoT**, per analizzare il sistema 24 ore su 24, raccogliere i dati provenienti da ogni singola stazione, e tramite protocollo MQTT, studiarli in tempo reale.
L'analisi dei dati ha messo in luce **la presenza di un collo di bottiglia significativo sulla seconda stazione, quella della riempitrice**. Da qui la decisione di adottare correttivi mirati sul singolo task che non avessero però ripercussioni sulle stazioni successive. *"La criticità di interventi di questo tipo consiste nell'evitare la generazione di jamming o di colli bottiglia delle stazioni a valle", puntualizza* ***Andrea Stefani, Product Engineer Automation OMRON****. "Quando come in questo caso ci sono tante fasi di processo e tanti macchinari provenienti da fornitori diversi, si tende a privilegiare la parte per il tutto, considerando l'agglomerato dei singoli processi più che la linea nel suo insieme. La filosofia i-BELT presuppone invece una visione e una gestione complessiva della linea".*

I risultati

L'analisi condotta da OMRON ha portato lo staff di Cleca a incrementare per step successivi le performance della riempitrice fino a ottenere un **aumento della produttività dell'8%.** Una crescita che oggi consente all'azienda di portare fuori dalla linea circa 2 brik di brodo pronto al secondo, per un totale di oltre 800.000 confezioni al mese.

industrial.omron.it

L'industria alimentare fa sempre piu' affidamento su soluzioni biotecnologiche

Walter Tosto SpA partner strategico per lo scale up del processo fermentativo

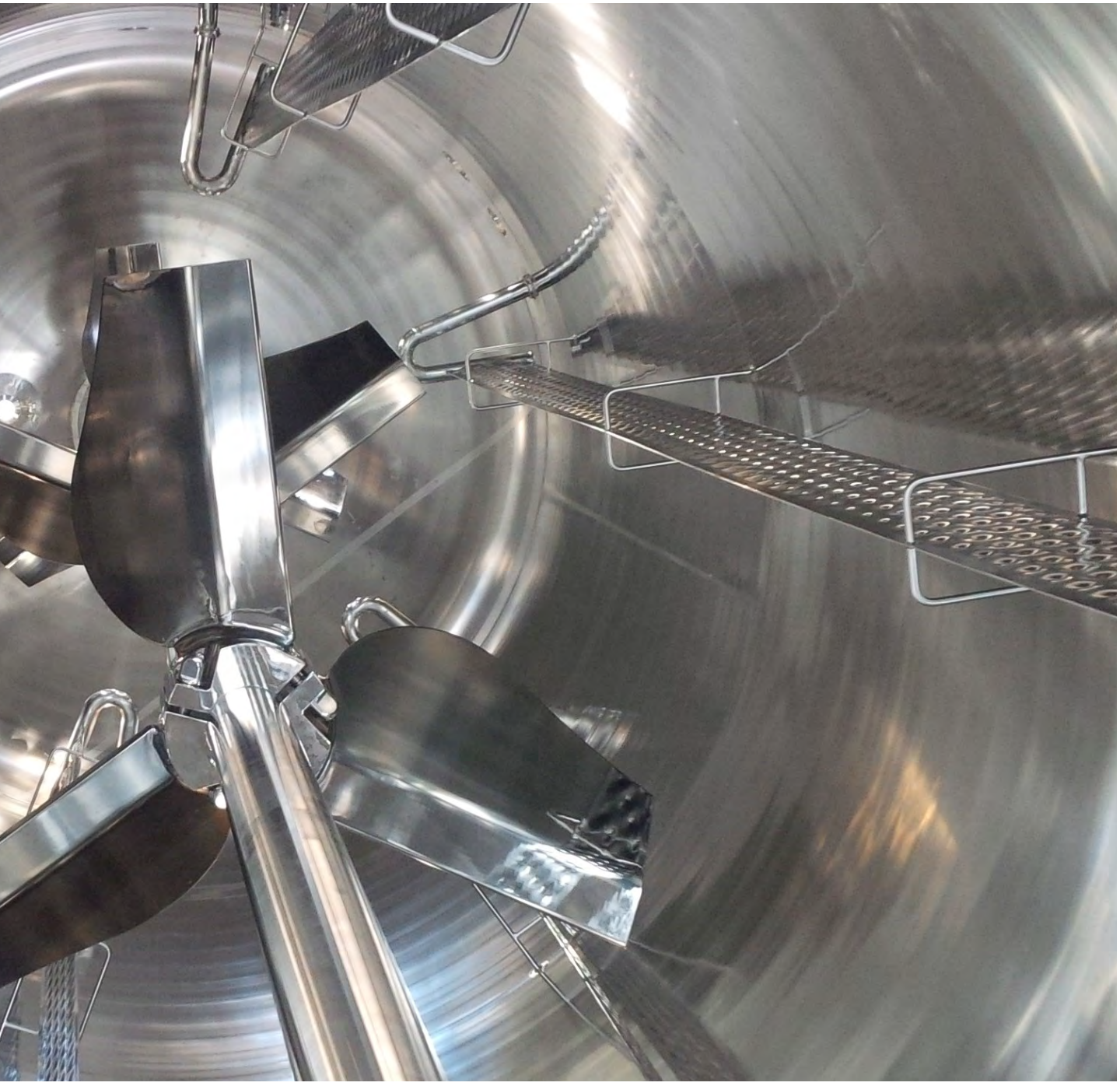
La Walter Tosto è attiva dal 1960 nella costruzione di serbatoi atmosferici e a pressione per l'industria Chimica, del Gas, Petrolchimica, Alimentare, Farmaceutica e Nucleare.

Oggi l'azienda conta 10 stabilimenti, circa 750 dipendenti e un fatturato di 110 milioni di Euro. È partner strategico dei più importanti Licensor mondiali e partecipa attivamente a diversi progetti di "Big Science", tra cui, il celebre progetto ITER per la produzione di energia da fusione nucleare.

Continui investimenti nel parco macchine, nelle risorse produttive e logistiche nonché l'impegno nell'innovazione e certificazione dei processi materiali ed immateriali, hanno consentito all'azienda di imporsi sui mercati mondiali come partner affidabile e qualitativo nella realizzazione di apparecchi critici di processo in tutti i settori in cui opera.

Nel settore alimentare l'evoluzione è stata sorprendente; nata come fornitrice dell'industria agroalimentare nazionale, la creazione della Business Unit Food & Pharma, più di venti anni or sono, ha consentito una specializzazione ed un accrescimento culturale costante che ha portato ad una notevole estensione della gamma dei prodotti e servizi offerti.

Dalle tradizionali produzioni di serbatoi di ricevimento, stoccaggio, miscelazione e preparazione, un percorso naturale ha portato ad una specializzazione nella produzione di tank ultraclean (ultra propre), cristallizzatori e asettici e ad intercettare la crescente domanda di apparecchi complessi e performanti richiesti per l'elaborazione di prodotti Nutraceutici.



Grazie alla significativa esperienza accumulata nel settore biotecnologico farmaceutico, l'azienda ha potuto proporre alla propria clientela un supporto tecnologico di altro profilo nella progettazione e realizzazione di fermentatori e bioreattori necessari alla produzione ed allo sviluppo di innovativi prodotti food.

Una organizzazione aziendale all'avanguardia e certificata (ISO 9001), una gestione della qualità in totale conformità con le buone pratiche di fabbricazione (GMP) nonché il rispetto delle raccomandazioni e prescrizioni delle regole ASME BPE (Bio Process Equipment), appositamente studiate per la gestione di produzioni biotech, consentono alla Walter Tosto SpA di supportare i propri clienti nella loro richiesta di garantire un processo che sia il più possibile "standardizzato" nella coltivazione di delicati ceppi batterici utilizzati per i più svariati scopi (produzione di fermenti lattici, vitamina B12, Omega 3, acido ialuronico, bio-plastiche, ecc.).
Dal piccolo fermentatore per l'inoculo al fermentatore industriale, l'azienda supporta figure professionali come biologi e biotecnologi nell'individuazione delle soluzioni tecniche idonee a gestire gli importanti parametri necessari per una produzione ottimale quali:

- Controllo e gestione della temperatura per mezzo di soluzioni igieniche e calibrate sulla base della dimensione degli apparecchi;
- Dissoluzione dell'ossigeno e dei nutrienti (feed) nei brodi di fermentazione con sistemi di agitazione concepiti su misura;
- Lavabilità (clean ability) con adeguate finiture superficiali e soluzioni/devices personalizzati;
- Asetticità dell'apparecchio con disegno igienico (zero dead leg), finiture superficiali adeguate e verifica delle pressioni e temperature richieste per il ciclo di sterilizzazione.

L'esperienza acquisita nella progettazione e realizzazione di fermentatori da 1.000 a 300.000 litri rendono l'azienda un punto di riferimento internazionale del settore.

Oggi più che mai, la tendenza allo sfruttamento di economie di scala, anche nei processi biotecnologici (scale up), appare marcata e necessaria.
Accompagnare i clienti in questo complesso percorso è la mission della Business Unit Food & Pharma della Walter Tosto SpA.

www.waltertosto.it

walter tosto

FRUIT LOGISTICA

Berlin
8|9|10 Feb 2023

All in ONE

Take part at the leading trade show
for the global fresh produce business.

FRUITNET

fruitlogistica.com

Messe Berlin

“L’AGRITECH COME NUOVO MODO DI FARE AGRICOLTURA: DALLA SOSTENIBILITÀ ALLA BLOCKCHAIN”

Si pensava che le nuove tecnologie fossero appannaggio delle aziende produttive. Al contrario, l’agricoltura sta scoprendo un modo nuovo di lavorare, che ottimizza le risorse, minimizza e gli sprechi e fidelizza il consumatore. Le carte vincenti dell’agritech.

a cura di Elisa Crotti

Solitamente sono le grandi aziende dell’industria 4.0 ad abbracciare con slancio le nuove tecnologie, complice il desiderio di aumentare la redditività e ridurre gli sprechi. Ma, ultimamente, anche il settore agricolo sta compiendo passi da gigante in questa direzione, con un’evoluzione che fa parlare di “agricoltura di nuova generazione”.
L’agricoltura tecnologica, o agritech, si prefigge di sviluppare un sistema globale che può essere d’aiuto ad affrontare le grandi sfide del momento, come i cambiamenti climatici e la carenza idrica e, ancor più importante, a garantire al consumatore finale un prodotto sicuro e di alta qualità. Lo scenario attuale dimostra che l’agritech sta già migliorando l’efficienza e la sostenibilità dell’agricoltura e nel prossimo futuro si vedrà una combinazione sempre più articolata e complessa fra dinamiche operative.
Le tecnologie IoT e il 5G, ma anche la digitalizzazione e la blockchain, divengono quindi concetti chiave anche nel mondo agricolo, dove l’innovazione non è più cavalcata solo da pochi imprenditori pionieri ma, al contrario, diviene tratto distintivo delle realtà di successo.

Sostenibilità e agritech

La sostenibilità è la prima finalità dell’agritech. Essere sostenibili significa infatti utilizzare al meglio i terreni, con processi meno energivori e con un basso impatto ambientale, ottimizzare l’efficienza energetica e ridurre qualsiasi spreco.
Sono aspetti, questi, certamente non scontati, legati a una visione a lungo termine che consideri l’enorme incremento della popolazione mondiale (abbiamo da poco superato quota 8 miliardi) e il progressivo deterioramento climatico e del suolo; oltre – è sotto

gli occhi di tutti – all'imprevedibilità degli eventi metereologici, con manifestazioni estreme non più legate alle stagioni. Questi fattori, da soli, avranno un impatto sconvolgente sul comparto agricolo.
La connettività si delinea come uno degli aspetti più importanti dell'agritech, poiché tutte le applicazioni di nuova generazione che riguardano il settore agricolo producono una grande quantità di dati che devono essere gestiti. Lo sviluppo di nuove soluzioni richiede l'utilizzo di sensori smart, che acquisiscano gli importantissimi dati ambientali relativi al terreno, alle condizioni meteorologiche e di umidità, per ricomprendere anche, in taluni casi, il livello di salute del bestiame. I dati così ottenuti permettono di intervenire per ottimizzare i processi.
Una delle tecnologie che permette numerose nuove applicazioni in campo agricolo è certamente l'IoT, che consente di mettere in comunicazione una grande varietà di dispositivi, i quali andranno a effettuare diverse misurazioni e rilevamenti, sia per rendere ottimale la coltivazione, sia per rendere più sostenibile l'agricoltura stessa intervenendo sui processi. Si pensi ad esempio alla corretta gestione del consumo dell'acqua limitandone gli sprechi, o alla somministrazione di fitofarmaci proporzionale alla probabilità di presenza dei parassiti, dovuta alla combinazione di umidità e clima. O, ancora, alla possibilità in tempo reale di conoscere la composizione del terreno e scegliere conseguentemente il fertilizzante più adatto.
Una nota dolente rispetto alla grande connettività dell'agritech è rappresentata dal fatto che il crescente numero di dispositivi connessi attraverso WiFi Bluetooth o 5G possa rappresentare un potenziale rischio per gli attacchi informatici, i quali potrebbero portare al blocco delle attività ma anche, ancor più grave, alla violazione o al furto di dati sensibili. Per questo, nell'agritech le parole chiave sono oggi sicurezza e affidabilità, mentre il regolare backup dei dati rimane una buona prassi che consente un eventuale ripristino oltre a un piano di recovery.

L'importanza della blockchain

In questo scenario, la blockchain diviene un aspetto essenziale. La tecnologia blockchain consente a un gruppo collettivo di partecipanti selezionati di raccogliere, integrare e condividere in modo semplice i dati, garantendone l'integrità con un'unica fonte affidabile, eliminandone la duplicazione e aumentando la sicurezza.
La blockchain implica una forma distribuita, trasparente e senza censura delle informazioni. I partecipanti alla rete possono verificare qualunque transazione e recuperarne la storia, ma non cancellarla o modificarla. Proprio nell'immutabilità del dato e nella capacità di raggiungere un'unica visione delle informazioni, in un ambiente distribuito, aperto e competitivo, sta quell'elemento di novità che consente di sviluppare idee e applicazioni diverse rispetto ai classici strumenti centralizzati.
Le potenzialità di impiego della blockchain nel mondo agricolo sono svariate, come la creazione di maggiore trasparenza e fiducia tra gli attori della filiera di approvvigionamento, o la trasparenza e la tracciabilità delle transazioni e dei dati. Si stima che la blockchain fornirà un aiuto concreto in vari segmenti dell'agricoltura e dell'agroalimentare. Molti Paesi si stanno muovendo, e tra questi l'Italia, primo Paese in Europa per valore aggiunto in agricoltura con 31,9 miliardi di euro (dati Istat 2020).

In sostanza, l'uso di sensori di temperatura, umidità, di rilevamento chimico, di luce, così come droni o anche immagini satellitari, metterà a disposizione una quantità di dati tale da permettere la creazione di nuovi modelli matematici sempre più perfezionati, che permetteranno il raggiungimento, attraverso la blockchain, di un livello superiore e preciso per quanto riguarda la tracciabilità. La quale, dal canto suo, consentirà al consumatore di avere a disposizione prodotti sicuri e di qualità, evitando le contraffazioni. Un circolo virtuoso per operatori, consumatori e pianeta.

SUGHERIFICIO MOLINAS: viaggio alla scoperta del sughero 100% italiano

Sugherificio Molinas è un'azienda familiare, sarda, che da 100 anni si fa portavoce del più vero e profondo Made in Italy. Un'impresa internazionale, radicata nel territorio, con una visione moderna e la missione di dar vita a un'economia circolare che si sostiene e alimenta, dove solidarietà e responsabilità sociale sono i pilastri che guidano, da sempre, la mano di chi la conduce.

L'attività di Sugherificio Molinas comincia dalle foreste. La raccolta del sughero rappresenta l'inizio del processo produttivo e deve esser svolta senza arrecare alcun danno alle piante. È qui che si compie la prima e indispensabile selezione del sughero, dalla quale dipendono tutte le lavorazioni successive e la qualità finale di ciascun prodotto.

Proprio per questo Sugherificio Molinas, già da diversi anni, attua una strategia volta alla selezione, acquisizione e gestione diretta di tantissime foreste, non solo nelle zone più vocate della Sardegna, ma anche in Toscana. Oggi il patrimonio boschivo di Sugherificio Molinas ha raggiunto 8.000 ettari di superficie, un'enorme risorsa ambientale e naturalistica dove decine di operai sono costantemente impegnati in delicati lavori di manutenzione e cura sia delle sughere che del sottobosco.

Per dimostrare concretamente il proprio impegno a favore della corretta gestione e del mantenimento delle foreste, Sugherificio Molinas si è di recente adoperato per ottenere la certificazione Forest Stewardship

Council® (FSC®): una certificazione internazionale, indipendente e di terza parte, specifica per il settore forestale e i prodotti - legnosi e non legnosi - derivanti dalle foreste. Per ottenerla è necessaria una pianificazione di numerose attività che vengono poi ispezionate e valutate da un ente di certificazione accreditato, il quale verifica l'effettivo adempimento della normativa FSC.

Sono due le certificazioni guadagnate:

- la certificazione Catena di Custodia (Chain of Custody, CoC) per Sugherificio Molinas, che garantisce la rintracciabilità totale e dettagliata di un prodotto forestale.
- la certificazione di Gestione Forestale (Forest Management, FM) per la Società Agricola Limbara ARL del Gruppo Molinas, che assicura che la foresta sia gestita nel rispetto di rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

È anche grazie a questa cura, questa attenzione manifestata nella gestione delle foreste, che Sugherificio Molinas è riuscito a creare tappi tecnologici e innovativi, frutto di un costante lavoro di ricerca e selezione delle migliori materie prime.
Ne sono un esempio Selezione Molinas e FineCork.

Selezione Molinas è il tappo monopezzo 100% sughero naturale, compatto e TCA free, sensorialmente perfetto, che ha superato severi e rigorosi controlli di qualità da parte di un team di tecnici specializzati nel rilevamento olfattivo dei difetti del sughero, i cosiddetti "nasi". Mensilmente vengono testati circa 800.000 pezzi: di questi, solo 300.000 diventano Selezione Molinas.

FineCork è uno dei fiori all'occhiello della produzione di Sugherificio Molinas, realizzato con microgranina di 0,5-1 mm di diametro agglomerata con il metodo corpo a stampo. Il tappo è TCA free grazie a uno speciale trattamento con "corrente di vapore" brevettato da Sugherificio Molinas, è prodotto in modo sostenibile sfruttando energia proveniente da fonti rinnovabili e presenta performance e prestazioni di gran lunga superiori rispetto ai tappi classici.

Scopri di più su
molinas.it

Il materiale blu per sinterizzazione laser garantisce una sicurezza alimentare ancora maggiore

La nuova polvere per sinterizzazione laser iglidur i6-BLUE è estremamente resistente all'abrasione, esente da lubrificazione e sicura per le applicazioni a contatto con gli alimenti secondo le normative FDA e EU 10/2011

igus, lo specialista delle motion plastics con sede a Colonia (Germania), ha sviluppato un nuovo materiale per la sinterizzazione laser per la stampa 3D: grazie alla tipica colorazione blu, iglidur i6-BLUE in polvere è rilevabile ed è conforme alle normative FDA e UE 10/2011. Questo nuovo polimero contribuisce ad aumentare la sicurezza di macchine e sistemi nel settore

La nuova polvere per sinterizzazione laser iglidur i6-BLUE è estremamente resistente all'abrasione, esente da lubrificazione e sicura per le applicazioni a contatto con gli alimenti secondo le normative FDA e EU 10/2011

Il materiale per la sinterizzazione laser iglidur i6, che è sicuro per gli alimenti secondo le normative FDA e EU 10/2011, è ora disponibile anche in blu, garantendo la necessaria rilevabilità ottica nelle applicazioni del settore alimentare e delle bevande. (Fonte: igus GmbH)

alimentare e delle bevande. iglidur i6-BLUE offre prestazioni che non hanno nulla da invidiare alle performance del materiale iglidur i6 in termini di resistenza e proprietà di scorrimento, ed è particolarmente adatto per la stampa di viti senza fine, ruote dentate ed elementi di collegamento a scatto stampati in 3D.

Produzione rapida, costi ridotti e elevata flessibilità di progettazione: i produttori di macchine per il settore alimentare e delle bevande utilizzano da tempo componenti stampati 3D come alternativa alle lavorazioni convenzionali, come la tornitura o la fresatura. E sono sempre di più i progettisti che cercano soluzioni specifiche di colore blu per le tecnologie di produzione additiva. Perché? Perché il blu è facile da vedere e quindi aumenta la sicurezza negli impianti dell'industria alimentare. Infatti, se un componente stampato in 3D si rompe, i frammenti blu sono facili da vedere e possono essere rapidamente individuati con i dispositivi di rilevazione.
Il problema è che, per il processo di produzione con sinterizzazione laser selettiva, sono ancora pochi i materiali di colore blu disponibili alla vendita che siano robusti e conformi alle normative sugli alimenti. "Per soddisfare l'elevata domanda, abbiamo sviluppato iglidur i6-BLUE, una polvere per stampa 3D di colore blu compatibile con tutte le più comuni stampanti a sinterizzazione laser", spiega Tom Krause, responsabile della Business Unit Additive Manufacturing presso igus. "La plastica blu ad alte prestazioni è facile da rilevare ed è anche conforme ai requisiti alimentari. A differenza dei più comuni materiali per sinterizzazione laser, iglidur i6-BLUE è conforme alle direttive in materia di igiene della US Food and Drug Administration (FDA) e del Regolamento EU 10/2011". La particolarità del componente prodotto con questo materiale è che sarà completamente blu e non avrà soltanto delle superfici colorate. In questo modo si garantisce che tutti i possibili frammenti siano blu e quindi facilmente individuabili.

Almeno nove volte più resistente all'abrasione rispetto a PA12

Grazie alla sua speciale composizione, il materiale iglidur i6-BLUE è anche robusto e resistente all'abrasione con eccellenti proprietà di scorrimento, il che lo rende particolarmente adatto alla stampa di viti senza fine e ingranaggi in 3D destinati a macchine dell'industria alimentare e delle bevande. Il materiale è resistente a temperature comprese tra -40°C e +80°C. "I test condotti nel nostro laboratorio interno hanno dimostrato che gli ingranaggi stampati in 3D con iglidur i6-BLUE hanno una durata d'esercizio molto più lunga rispetto alle ruote fresate in resine acetaliche (POM) e sono almeno nove volte più resistenti all'abrasione rispetto al PA12 (SLS)," dice Krause. Grazie all'elevato allungamento a rottura, il materiale di stampa a sinterizzazione laser è adatto anche alla produzione additiva di elementi di collegamento a scatto. Inoltre, iglidur i6-BLUE aumenta l'igiene delle macchine per l'industria alimentare e delle bevande. Microscopici lubrificanti solidi sono incorporati nel materiale di sinterizzazione laser e vengono rilasciati automaticamente durante il movimento, consentendo un funzionamento a secco a basso attrito. In questo modo si elimina la necessità di lubrificanti, che fanno aderire polvere e sporcizia e possono costituire un rischio di contaminazione.

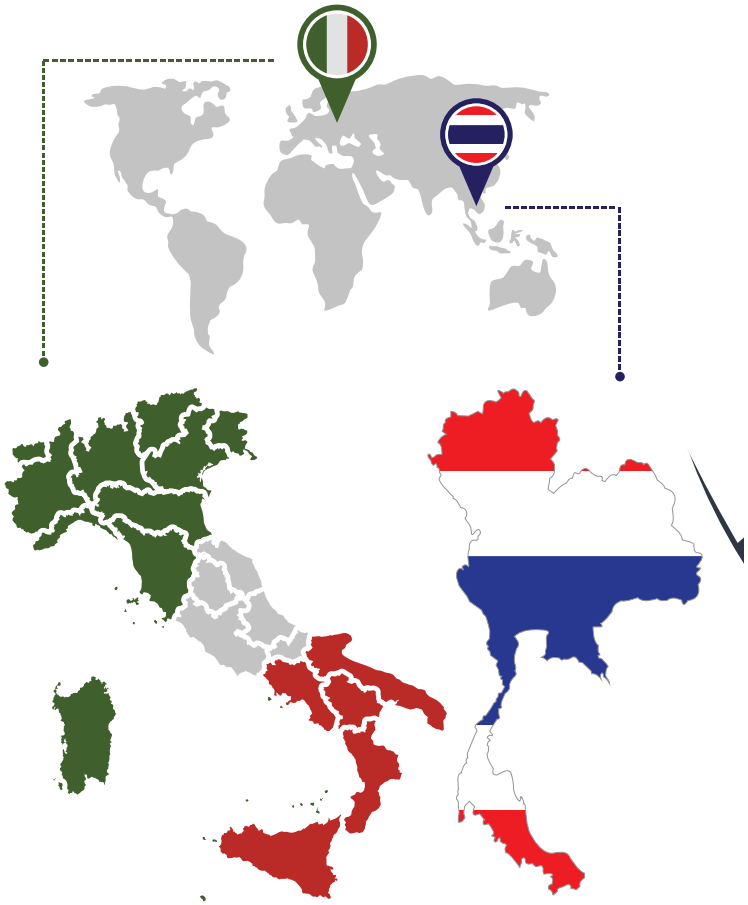
Disponibile con il servizio di stampa 3D in soli 5 giorni lavorativi

I produttori di macchine che non dispongono di una propria stampante 3D possono utilizzare il servizio di stampa 3D di igus, senza un minimo d'ordine. Tutto ciò che devono fare è inviare un modello 3D del proprio componente. La stampante a sinterizzazione laser lo produce quindi in strati con il nuovo materiale per la stampa i6-BLUE iglidur - un processo decisamente più veloce rispetto ai più classici metodi di produzione, come la tornitura o la fresatura. "Per i componenti speciali, i prototipi e le serie fino a 10.000 pezzi, possiamo ridurre i tempi di consegna da diverse settimane a cinque giorni," dice Krause. "Così, di fronte alle complesse situazioni di approvvigionamento che si presentano in tutto il mondo, sono sempre più numerosi i clienti che scelgono di avvalersi di questa opportunità".

igus GmbH sviluppa e produce motion plastics. Questi polimeri ad alte prestazioni sono esenti da lubrificazione; migliorano la tecnologia e riducono i costi ovunque ci siano parti in movimento. Nei sistemi di alimentazione, nei cavi da posa mobile, cuscinetti lineari e non e per gli attuatori lineari a vite, igus è leader di mercato a livello mondiale. Impresa a conduzione familiare con sede a Colonia (Germania), igus ha filiali in 31 paesi e conta circa 4.900 dipendenti in tutto il mondo. Nel 2021 igus ha realizzato un fatturato di 961 milioni di euro. igus gestisce i più grandi laboratori di test del settore per poter offrire soluzioni e prodotti innovativi e una maggiore sicurezza per gli utenti. 234.000 articoli sono disponibili a magazzino, la cui durata d'esercizio può essere calcolata online. Negli ultimi anni l'azienda ha continuato ad ampliare la propria attività, creando anche startup interne, per esempio per i cuscinetti a sfere, gli azionamenti robot, il settore della stampa 3D, la piattaforma RBTX per Lean Robotics o per la gamma "smart plastics" di componenti intelligenti per l'Industria 4.0. Tra gli investimenti più significativi in materia ambientale ci sono il programma "chainge" - riciclo di catene portacavi usate - e la partecipazione in un'impresa che mira a produrre petrolio da rifiuti plastici.
www.igus.com

Stay Export

Stay Export è un progetto di Unioncamere e delle Camere di commercio italiane, realizzato in collaborazione con Assocamerestero e le Camere di commercio italiane all'estero (CCIE), finalizzato ad assistere le piccole e medie imprese italiane interessate ad operare sui mercati esteri.



Il Progetto Stay Export offre alle imprese partecipanti l'opportunità con esperti provenienti da 81 mercati al mondo.

La Camera di Commercio Italo Thailandese, (TICC) ha collaborato con una serie di ricerche economiche a favore dell'impresa per fornire informazioni sulle opportunita' del mercato.

Al fine di mettere in luce le principali tematiche dell'internazionalizzazione d'impresa, con l'obiettivo di approfondire gli argomenti chiave (e-commerce, aspetti doganali, supply chain, alimentare italiano) per approcciare in maniera consapevole e strutturata i paesi esteri e la Thailandia e competere nel panorama internazionale, la Camera di Commercio e' stat coinvolta per creare un Digital Sustainability Atlas consultabile online a usufrutto delle aziende per capire a fondo i numeri dei mercati internazionali. Il Digital Sustainability Atlas, all'interno del progetto Stay Export, permettera' alle aziende di dare informazioni precise sulle potenzialita' economiche e commerciali, ma anche dando informazioni sulle caratteristiche sociali e politiche dei paesi di riferimento.

La Camera di Commercio Italo Thailandese fornisce da oltre 40 anni servizi di assistenza di internazionalizzazione e promozione del made in Italy sul territorio: con Stay Export ci proponiamo di informare maggiormente il tessuto imprenditoriale italiano sulle caratteristiche del paese.

Per ulteriori informazioni potete scriverci a:
trade@thaitch.org

www.thaitch.org

THAI - ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

ASSOCAMERESTERO
ASSOCIATION OF ITALIAN CHAMBERS OF COMMERCE ABROAD

หอการค้าไทย-อิตาเลียน
THAI - ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE

UNIONCAMERE

A TUTTOFOOD 2023 il Food & Beverage è più B2B che mai

È la manifestazione per eccellenza in Italia dove importatori e distributori, buyer, retailer e GDO fino all'Ho.Re.Ca. incontrano i produttori italiani e internazionali per fare business. Ma è anche l'appuntamento dove tutti gli attori della filiera si confrontano con esperti, accademici e analisti per scoprire in anteprima il futuro del settore: è TUTTOFOOD, a fieramilano a Rho dall'8 all'11 maggio 2023.

Per rendere ancora più efficace l'incontro tra domanda e offerta, una grande novità di TUTTOFOOD 2023 sarà il Green Trail, un percorso che aiuta a scoprire prodotti green, plant based, km zero, ma anche salutistici e free-from, attraverso tutte le aree della manifestazione e negli stand di tutti gli espositori. Oggi, infatti, queste tipologie di prodotti non sono più una nicchia, sono sempre più mainstream tra i consumatori e sono presenti nelle proposte di moltissime aziende.

TUTTOFOOD MILANO

Promuovere l'innovazione nel Food & Beverage fa parte da sempre della missione di TUTTOFOOD. E oggi più che mai non può esistere vera innovazione senza sostenibilità. Da questo punto di vista l'appuntamento centrale a TUTTOFOOD 2023 sarà la seconda edizione del Better Future Award dedicato alle eccellenze alimentari presenti in manifestazione in partnership con GDOWEEK e MARKUP.

Di grande interesse per il mondo Retail e GDO anche Retail Plaza by TUTTOFOOD, il format unico dove gli attori della filiera analizzano i trend emergenti in un dialogo costante con i produttori italiani ed esteri difficilmente replicabile in altri contesti. L'edizione 2023 affronterà in un intenso barrage di seminari, convegni e talk i più rilevanti fattori di cambiamento a cui abbiamo assistito negli ultimi due anni: dalla pandemia e le crisi geopolitiche all'esplosione delle tecnologie digitali, con lo sviluppo delle app e il rafforzamento dell'infrastruttura tecnologica.

L'edizione 2023 di TUTTOFOOD prevede di ritornare ai numeri pre-pandemia con espositori provenienti da oltre 40 Paesi, il 20%dei quali new entry.

www.tuttofood.it

BEER&FOOD ATTRACTION 2023 sempre più internazionale

- *Al salone di Italian Exibition Group dell'out of home un calendario di competizioni internazionali e nazionali: dall'alta cucina alla pizza, al panino a stelle e strisce*
- *Selezioni per il Bocuse d'Or di Lione 2025 il 19 febbraio 2023 e Worldchefs European Grand Prix alla Fiera di Rimini. Italgrob firma il 12° International Horeca Meeting*

Le selezioni per il Bocuse d'Or e il Worldchefs European Grand Prix 2023, per l'alta cucina. Pizza senza frontiere e la Burger Battle, per la cucina pop. Beer & Food Attraction 2023, il salone di Italian Exhibition Group dedicato a birre, bevande, food e tendenze per l'out of home in Fiera a Rimini dal 19 al 22 febbraio prossimi, ospiterà grandi competizioni internazionali e, giusto prima del Natale, invita a regalarsi o regalare un'esperienza di gusto: dalla cucina gourmet al panino. Si parte con la certezza di un'edizione in grande stile: nel giorno d'apertura si disputeranno le selezioni per il Bocuse d'Or di Lione nel 2025.

Quattro i team che domenica 19 febbraio 2023, durante i Campionati della Cucina Italiana della FIC - Federazione Italiana Cuochi si contenderanno il posto per partecipare alla finale europea del concorso ideato in onore del grande cuoco francese. A prepararli, ci saranno la Bocuse d'Or Italy Academy diretta da Luciano Tona, con Enrico Crippa presidente e Carlo Cracco vicepresidente e la Federazione Italiana Cuochi, guidata dal presidente nazionale Rocco Pozzulo.
Di respiro internazionale anche il Worldchefs European Grand Prix 2023, semifinale del concorso culinario Global Chef Challenge, che si terrà a Singapore durante il Worldchefs Congress del 2024. Organizzata in collaborazione con la FIC, la tappa italiana della competizione richiederà ai concorrenti di circa 20 Paesi di dimostrare, nei quattro giorni di manifestazione, la propria maestria nelle arti culinarie in tre diverse categorie di gara: Global Chefs Challenge, Global Pastry Chefs Challenge e Global Young Chefs Challenge - Trofeo Hans Bueschkens. Beer&Food Attraction si conferma come appuntamento di riferimento per l'industry della ristorazione fuori casa e come hub per anticipare i trend e le evoluzioni, oltre che per valorizzare i migliori talenti del settore, con un fitto calendario di competizioni ed endorser di spessore. Tra gli eventi, la settima edizione dei Campionati della Cucina Italiana prosegue dopo le selezioni del Bocuse d'Or come vetrina importante sia per i talentuosi chef che vi partecipano, sia per le tipologie di cucine rappresentate, spaziando dalla sofisticata eleganza delle preparazioni gourmet all'irresistibile schiettezza dello street food.

Tra i piatti piú iconici della cucina tricolore, la pizza torna protagonista al Beer&Food Attracion con Pizza senza Frontiere, che vedrà oltre 600 pizzaioli, provenienti da tutto il mondo, sfidarsi per tre giorni in 16 diverse competizioni. Giunto alla sua seconda edizione, questo campionato mondiale viene realizzato da Ristorazione Italiana Magazine in collaborazione con IEG e il talent tv Master Pizza Champion, con il patrocinio di A.P.R – Associazione Pizza Romana. La migliore ricetta gourmet del piú iconico dei panini verrà invece decretata nel corso della quinta edizione della Burger Battle, evento promosso da Lantmannen Unibake, che porta a Rimini i finalisti del Burger Battle Tour, il talent a tappe che da nord a sud, vede la partecipazione dei migliori Burger Chef d'Italia.
Per l'intera filiera del beverage, Italgrob conferma a Rimini la 12ª edizione dell'International Horeca Meeting. La Federazione confindustriale dei distributori Horeca, in collaborazione con IEG, riunisce produttori, distributori, punti di consumo per fare il punto sulla industry del beverage e anticipare i trend di mercato. In calendario talk sulle prospettive di settore, curati da Tradelab, IRI, Formind e Censis.

A completare ulteriormente la panoramica sul comparto, in contemporanea con Beer&Food Attraction si svolgerà BBTech expo, che ospita tecnologie processing e filling, materie prime, imballi, attrezzature e servizi per birre e bevande. Un format fieristico innovativo nel quale i produttori di macchine e impianti troveranno opportunità di business sia con le aziende espositrici di birre e bevande, sia con gli operatori in visita.

beerandfoodattraction.it

BIOSUVEG COME COLTIVARE FRUTTA E VERDURA CON MENO ACQUA E FERTILIZZANTI

BIOSUVEG, progetto di ricerca europeo finanziato da EIT Food e coordinato dal Prof. Andrea Schubert, docente del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, ha messo a punto un biostimolante innovativo che aiuta la crescita e la produzione delle piante in ambienti aridi.

La sostenibilità in agricoltura è un valore sempre più citato e ricercato, ma non sempre è facile identificare soluzioni che vadano in questa direzione mantenendo la soddisfazione dei consumatori. La riduzione dell'apporto di acqua e fertilizzanti è una componente essenziale della sostenibilità. Il cambiamento climatico ci pone di fronte a lunghi periodi di siccità in cui l'acqua diventa risorsa rara e costosa, mentre i fertilizzanti sono sempre meno disponibili per cause naturali e geopolitiche, come la guerra in Ucraina.

Il progetto di ricerca europeo BIOSUVEG, finanziato da EIT Food e coordinato dal Prof. Andrea Schubert, docente del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, e che vede la collaborazione del PlantStressLab dell'Università di Torino e della start-up StrigoLab, ha messo a punto un biostimolante innovativo che aiuta la crescita e la produzione delle piante, in particolare quella del pomodoro, in ambienti meno ricchi di acqua e sostanze fertilizzanti.

I biostimolanti sono prodotti di origine naturale, somministrati a basse concentrazioni, che favoriscono specifici processi biologici e aiutano la crescita delle piante. Il principio attivo del biostimolante sviluppato nel progetto BIOSUVEG viene ottenuto attraverso un procedimento innovativo, brevettato da StrigoLab, e contiene strigolattoni, ormoni di recente scoperta, con i quali è possibile controllare la crescita e la resistenza allo stress combinato da siccità e carenza di elementi nutritivi nelle piante.
I ricercatori dell'Università di Torino e di StrigoLab stanno svolgendo le prove sperimentali necessarie a ottimizzarne la formulazione e le modalità d'uso, con la prospettiva di inserire sul mercato un prodotto innovativo ed efficace per l'agricoltura. L'obiettivo è di ottenere un incremento della produzione superiore al 10% in pomodoro e peperone in condizioni di ridotta disponibilità di acqua e di fosfato.

"La disponibilità di acqua – dichiara Andrea Schubert - sta diventando poco affidabile anche in zone temperate umide come la Pianura Padana, e i fertilizzanti fosfatici sono in via di esaurimento a livello mondiale. Sviluppare delle tecniche che mantengano la produzione anche quando queste risorse sono meno disponibili è una chiave della sicurezza alimentare per il futuro".

Qualità sartoriale nella carpenteria INOX

Dalla scelta dei "tessuti" INOX alla cura dei dettagli... nulla è lasciato al caso.

INOX '80 da oltre 42 anni è specializzata nella lavorazione su misura "sartoriale" di prodotti in acciaio inox e alluminio per rispondere alle esigenze dei Clienti e di chi desidera una produzione di precisione e qualità: "realizzata a regola d'arte". Grazie al completo e flessibile parco macchine, coordinato da uno staff altamente specializzato INOX '80 è in grado di sviluppare completamente al proprio interno l'intero ciclo lavorativo: progettazione, sviluppo tecnico, taglio laser (lamiera e tubo), satinatura, piegatura, saldatura e finitura. Una produzione autonoma che garantisce al Cliente: un unico referente, costi più competitivi e rapidità di consegna. Sempre con la massima cura per ogni singola lavorazione.

La continua evoluzione tecnologica ed informatica della gestione lavori, affiancata al costante rinnovo dei macchinari di produzione e dei processi lavorativi permette al Cliente di INOX '80 la certezza dei tempi di consegna.

La costante crescita produttiva è andata pari passo con l'evoluzione tecnologica attraverso l'acquisizione di un nuovo magazzino automatico carico/scarico dedicato al taglio laser, l'ampliamento dello stabilimento di San Polo di Torrile, l'introduzione della tracciabilità delle lavorazioni…

Anche la nuova tecnologia per il taglio laser tubo (con consegna prodotto in conto lavorazione in sole 24/48 ore) è in linea con le strategie di crescita aziendale proiettate al futuro. Un futuro che INOX '80 auspica più "green" e al quale ha iniziato a dare il proprio contributo dai primi anni '90 attraverso l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. Ultimi, ma non per importanza: una manodopera altamente specializzata e la qualità degli acciai inossidabili utilizzati.

Insomma un'organizzazione moderna, flessibile e dinamica, un partner affidabile e ad alto profilo tecnologico in grado di offrire produzioni e servizi conto terzi ad elevato valore aggiunto.

www.inox80.com

INNOVAZIONE, QUALITÀ E SERVIZIO AL VOSTRO FIANCO

Specializzata nelle lavorazioni conto terzi di carpenteria, semilavorati e componenti per l'industria, ***(il principale core business è nei settori alimentare, imbottigliamento, chimico/farmaceutico)*** INOX '80 produce, sia per Clienti di primaria importanza in ambito nazionale e internazionale che per Clienti di nicchia.

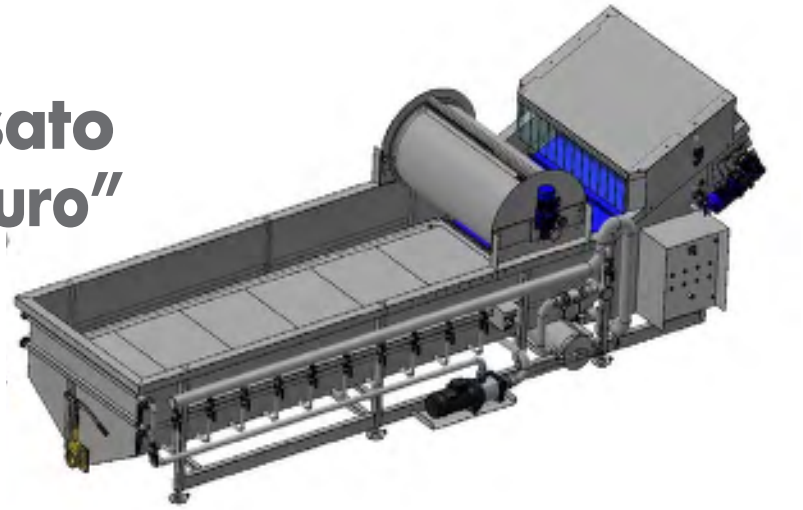
Particolare di tetto per macchina imbottigliatrice

COMPLETA AUTONOMIA PRODUTTIVA

- PROGETTAZIONE
- SVILUPPO LAMIERA
- TAGLIO LASER LAMIERA
- TAGLIO LASER TUBO
- MAGAZZINO AUTOMATICO CARICO/SCARICO LAMIERA
- PUNZONATURA
- PIEGATURA
- SALDATURA TIG
- SATINATURA E SBAVATURA
- MICROPALLINATURA
- BURATTATURA
- VIBRATURA
- RIFINITURA
- MARCATURE
- ASSEMBLAGGIO

INOX 80 LAVORAZIONI ACCIAIO INOX
www.inox80.com

"Ispirati dal passato per guardare al futuro"



Favrin sviluppa continuamente soluzioni per i propri clienti, con nuove versioni oppure con progetti innovativi, così è in grado di trovare sempre la migliore soluzione possibile.

Favrin S.r.l. nasce nei **primi anni '70**, da un'**idea di Franco Favrin**, come azienda per la **lavorazione della lamiera** e per la costruzione di impianti zootecnici.

Grazie all'**esperienza maturata negli anni si è poi evoluta** nella lavorazione di acciai inossidabili, **costruendo macchine per i settori enologico ed alimentare** in genere, con particolare riguardo alla **lavorazione dei prodotti ortofrutticoli ma non solo**.

Tutti i **macchinari Favrin** sono **progettati e costruiti** all'interno della **sede produttiva di Valdobbiadene (TV).**

Lo spirito che caratterizza i prodotti è: la **semplicità di utilizzo, l'alto rapporto qualità – prezzo** e la possibilità, collaborando al meglio con i nostri clienti, di **trovare sempre la migliore soluzione possibile, dalle piccole produzioni artigianali ai grandi impianti di trasformazione.**

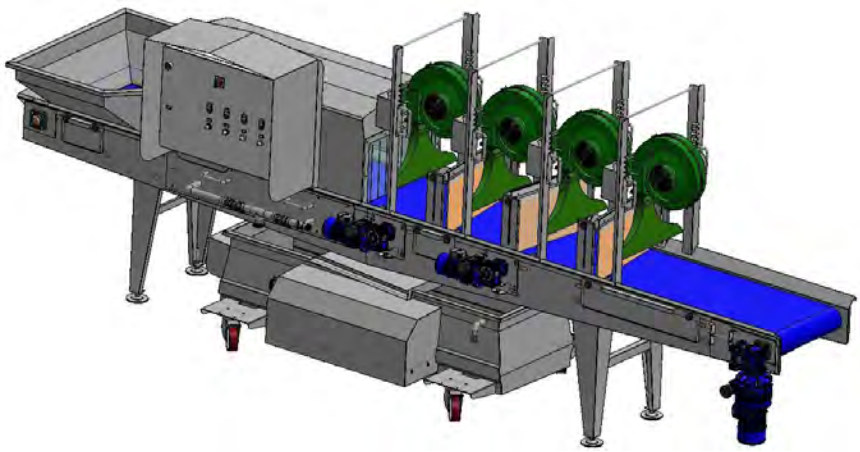
I principali modelli Favrin sono:

- Lavatrice a cesto per piccole produzioni
- Vasca di lavaggio con nastro di estrazione oppure con nastro di lavorazione, selezione ed incassettamento
- Lavatrice con vasca a borbottaggio e tunnel ad alta pressione
- Tunnel di lavaggio, asciugatura e cernita per prodotto sfuso o in cassetta
- Tunnel lava cassette
- Impianti completi di lavaggio per prodotti di IV gamma
- Asciugatrice a lame d'aria
- Dosatore vibrante (anche per scarico bins)
- Tavolo di cernita a nastro oppure vibrante
- Nastri di lavorazione, selezione ed impacchettamento prodotto
- Nastri trasportatori ed elevatori idonei all'utilizzo in campo alimentare
- Trasportatori, elevatori e vasche a coclea.

FAVRIN
www.favrinsrl.com

Tutti i macchinari Favrin sono:

- **"Plug and play"**, subito pronti dalla consegna **senza bisogno di installazione**
- **Progettati e costruiti** interamente in **Italia**
- **Personalizzabili in ogni dettaglio** per adattarsi a necessità specifiche
- Interamente **elettromeccanici** (salvo diversa richiesta del cliente) quindi **estremamente affidabili e solidi**
- **Certificati** secondo gli **standard UE di sicurezza e alimentari**
- **24 mesi di garanzia**



MACFRUT corre e il bilancio di Cesena Fiera vola

Fatturato a quota 6,2 milioni di euro e utile netto a 520.000 euro. Investimenti nel fotovoltaico a Pievesestina. Macfrut 2023: 85% della superficie già venduta.

Trentanove anni di bilanci per Cesena Fiera, trentanove chiusure con il segno più. L'ultimo è stato presentato questa mattina (lunedì 19 dicembre) all'Assemblea dei soci svoltasi presso l'ente fieristico che ha visto l'approvazione del preconsuntivo 2022 e la presentazione del preventivo 2023 della società. Il fatturato 2022 supera i 6,2 milioni di euro, con un utile netto di 520 mila euro. Di fatto il bilancio il bilancio 2022 conferma il trend di crescita della società fieristica ancora una volta superiore ai livelli pre Covd quando nel 2019 l'esercizio si era chiuso a 5,3 milioni di euro.

Non solo. Positive sono le previsioni per il 2023 dove il fatturato dovrebbe superare gli 8 milioni di euro e la gestione chiudere in modo molto positivo. A supportare queste previsioni è la forte crescita di Macfrut che dovrebbe vedere un incremento del +25% della superficie espositiva, tanto che a 5 mesi dell'evento, in programma al Rimini Expo Center 3-5 maggio, ha già venduto l'85% della superficie della scorsa edizione. L'edizione numero 40 della fiera internazionale dell'ortofrutta, quindi, si prospetta da record con una connotazione sempre più internazionale.

E se Macfrut rappresenta l'asset globale della società, il quartiere fieristico di Pievesestina costituisce l'anima locale che funge da volano per l'economia del territorio. In questa direzione vanno le fiere gestite direttamente da Cesena Fiera (l'appuntamento mensile con il Mercatino dell'Antiquariato, il ritorno di Ruotando e Cesena in Fiera), quelle ospitate nei padiglioni e organizzate da organizzatori esterni, la cittadella dello sport, e l'attività del Centro congressi che si consolida come eccellenza del territorio avendo ospitato oltre 100 eventi nel 2022.

Tra gli investimenti nel quartiere cesenate è in fase di realizzazione l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico per un importo di 650mila euro che porterà la capacità produttiva energetica a 800mila kilowatt in grado di soddisfare il fabbisogno del quartiere.

"Stiamo dimostrando con i fatti che la Fiera è un'entità ben calata nel tessuto economico nazionale e della città – spiega Renzo Piraccini, Presidente di Cesena Fiera – Il suo sviluppo porta benefici in più direzioni. Prima di tutto al settore agroindustriale grazie allo sviluppo di Macfrut, che rappresenta la vetrina dell'ortofrutta italiana nel mondo. Ma anche in ambito locale grazie alla crescita degli eventi e degli investimenti sul territorio".

MARCA FRESH 2023: il 18 e 19 gennaio torna a Marca by BolognaFiere il format dedicato all'innovazione sostenibile in ortofrutta

Tutto esaurito per Marca Fresh, il concept dedicato all'innovazione sostenibile in ortofrutta, all'interno di Marca by BolognaFiere, l'unica fiera in Italia dedicata al settore MDD, in programma presso il quartiere fieristico di Bologna il 18 e 19 gennaio prossimi. Giunto alla terza edizione, Marca Fresh cresce e raggiunge i 900 mq di spazio espositivo all'interno del padiglione 16, con oltre 50 espositori confermati. Evento nell'evento, Marca Fresh si presenta con un grande spazio centrale, la "piazza dei freschi", e con un ricco programma di incontri, presentazioni e case history di successo dedicati al segmento, confermandosi contenitore di primo piano per coniugare le esigenze del business con la condivisione e l'approfondimento tematico.

Nato dalla sinergia tra Marca by BolognaFiere e SGMarketing, società di consulenza specializzata nei prodotti freschi, Marca Fresh si presenta con un format innovativo e coinvolgente in cui le aziende dell'ortofrutta diventano protagoniste, grazie alla possibilità di esporre in spazi dedicati, condividere contenuti, incontrare e stringere relazioni con i buyer della Distribuzione Moderna Organizzata, ma anche di valorizzare best practice capaci di soddisfare i nuovi trend di consumo e andare incontro ai bisogni di un consumatore sempre più attento ed evoluto anche in tema di benessere e salute.

"Manca poco all'avvio di Marca Fresh, in crescita anche per questa terza edizione, a conferma dell'interesse che raccoglie il segmento dei freschi e dei freschissimi in ortofrutta. Marca Fresh è uno spazio dedicato alla definizione di strategie a sostegno del comparto e alla condivisione di idee e processi, con l'obiettivo di favorire il confronto fra tutti gli operatori, dalla produzione alla distribuzione, ai servizi, fino all'analisi dei nuovi trend di consumo", dichiara Antonella Maietta, exhibition manager di Marca By BolognaFiere.

UN RICCO CALENDARIO DI EVENTI

Marca Fresh conferma il suo taglio specialistico e verticale, dedicato all'innovazione sostenibile, con un approfondimento legato al tema della "convenienza", argomento più che mai attuale, caro al consumatore come ai retailer, che verrà esplorato in tutti i suoi aspetti, relativi non solo al risparmio economico, ma in ottica di "convenience".

"Siamo di fronte a una dinamica di mercato in cui la sensibilità al prezzo impatta in maniera rilevante sulle relazioni negoziali, sui modelli organizzativi e sulle performance del reparto ortofrutta. Vissuto, comportamento di acquisto e sistema di valori del consumatore diventano chiavi esperienziali utili a comprendere e affrontare al meglio il contesto attuale", afferma Salvo Garipoli, direttore SGMarketing, che il 18 gennaio alle 11.30, nell'Agorà di Marca Fresh, presenterà il workshop inaugurale dal titolo "Il reparto ortofrutta: le sfide del mercato tra convenienza e innovazione. GDO e produzione a confronto". Durante l'incontro saranno divulgati i principali risultati emersi dall'annuale analisi consumer targata SGMarketing; farà seguito una tavola rotonda in cui si confronteranno qualificati manager della GDO.

Nel corso della prima giornata, alle 14.30, i lavori proseguiranno con un format innovativo rispetto alle passate edizioni: un focus interamente dedicato alla categoria delle patate: "Assortimento, segmentazione e valorizzazione nel nuovo scenario di mercato". La presentazione dell'analisi di mercato, curata da SGMarketing, a cui seguirà una tavola rotonda, sarà l'occasione per fornire spunti e strategie al servizio di un prodotto che prima di altri è stato in grado di segmentare il mercato e differenziare l'offerta a scaffale.

A completare il programma, il 19 gennaio, due workshop curati dai partner editoriali dell'evento: alle 11.30 si terrà il convegno "Nuove progettualità e nuovi linguaggi nel reparto ortofrutta", a cura di My Fruit, che esplorerà il tema della valorizzazione dell'ortofrutta nel reparto, mentre alle 14.30 l'incontro "Innovazione Sostenibile: le aziende si raccontano", realizzato da Fresh Point Magazine, rifletterà sull'importanza dell'innovazione sostenibile con le testimonianze di un panel di responsabili della moderna distribuzione e delle aziende espositrici.

Innovation, experience e networking sono le parole chiave di questo Marca Fresh, che si conferma un evento specialistico in grado di guardare al mondo dei freschissimi in maniera concreta, per agevolare l'incontro tra chi produce e chi distribuisce ponendo alla base le esigenze e le evoluzioni del consumo alimentare.

EFAFLEX - Portoni intelligenti per la sicurezza e l'efficienza

Per l'ente dei trasporti pubblici del Canton Svitto, la sicurezza è in primo piano non solo per quanto concerne l'ispezione dei veicoli.

Anche l'esercizio operativo, come nella stazione di collaudo Pfäffikon deve svolgersi in modo sicuro ed efficiente. Per questo motivo l'ente ha dotato gli ingressi e le uscite dell'edificio di ampliamento con complessivamente sei porte a spirale ad avvolgimento rapido EFA-SST®-L Premium.

Ben due anni dopo la consegna delle chiavi del nuovo edificio, Beat Reichmuth, direttore della stazione di collaudo e capo esperto trae un bilancio positivo.

È più che soddisfatto con il funzionamento dei portoni. Soddisfano in modo affidabile diversi requisiti nell'esercizio richiesti in corso di appalto. Grazie alle elevate velocità di aper-

tura e chiusura, nel padiglione di collaudo viene mantenuto un clima piacevole.
I veicoli entrano ed escono dal padiglione circa 40 volte al giorno. Le tre linee di collaudo sono occupate ogni giorno con una stretta tempistica. Guasti di qualsiasi tipo comporterebbero un ritardo di consegna e di conseguenza perdite finanziarie.

L'ente dei trasporti del Canton Svitto è responsabile dell'omologazione dei veicoli per il trasporto stradale e navale. Le due stazioni di collaudo Pfäffikon e Einsiedeln si occupano di 130.000 veicoli a motore e 5.700 navi registrati nel Canton Svitto. Ogni anno, nelle stazioni di collaudo vengono eseguiti 40.000 collaudi di veicoli.

Connessi in modo intelligente

Nel frattempo la EFAFLEX, previa consultazione con l'ente dei trasporti, ha dotato tutti i portoni dei nuovi moduli EFA-SmartConnect®. Grazie a tale connessione intelligente degli impianti di porte, i costi di esercizio e di gestione possono essere ulteriormente ottimizzati.

Con EFA-SmartConnect®, EFAFLEX offe la soluzione Internet of Things (IoT) per porte connesse in rete. La relativa app, facile da usare, permette un monitoraggio centralizzato e rappresenta in tempo reale lo stato di tutte le porte in una panoramica generale. In base al principio "Diagnosi – Assistenza – Manutenzione", è possibile evitare per tempo eventuali disturbi e pianificare anche la manutenzione guardando al futuro.

Ciò riduce al minimo gli arresti per guasto e riduce i costi di esercizio.
Anche in caso di disturbo funzionale, EFA-SmartConnect® opera con la massima efficienza: Gli utenti possono inviare i messaggi direttamente a EFAFLEX via app. Grazie ai tempi rapidi di trasmissione, la comunicazione con i tecnici della manutenzione EFAFLEX è attivabile semplicemente

con un clic. Ciò accelera i processi e riduce i tempi dei guasti.
Grazie all'app da poco introdotta, il modulo EFA-SmartConnect® viene integrato nella centralina di quasi ogni porta.

Questo invia permanentemente all'app dei report di stato di tutte queste porte e permette quindi la trasmissione diretta dei casi di anomalie, ovvero delle richieste di assistenza a EFAFLEX autorizzate dall'utente.
La sicurezza dei dati del cliente resta sempre garantita. EFA-SmartConnect® memorizza nella rete locale tutti i dati rilevanti. Il cliente stesso decide quali informazioni devono essere trasmesse a EFAFLEX e quando ciò deve avvenire. Lo scambio ha luogo solo attraverso la consapevole trasmissione dei dati al servizio di assistenza. Ed anche questo è protetto al massimo: Tutte le informazioni rimangono sicure e riservate, grazie all'uso di una moderna cifratura end-to-end.

Sei in una volta sola

Beat Reichmuth e il suo team sono in grado, dopo una breve spiegazione, di programmare autonomamente le periferiche delle sei porte tramite tablet. Se si ha comunque bisogno di un supporto professionale, EFAFLEX invia in modo tempestivo e flessibile un tecnico del servizio di assistenza sul luogo. Per i dipendenti della stazione di collaudo Pfäffikon, l'app EFA-SmartConnect® è pratica e comoda da usare. Per estendere l'applicazione essa può essere integrata da numerose funzioni aggiuntive.

Informazioni sull'azienda Efaflex

Efaflex produce portoni ad avvolgimento rapido per soluzioni industriali. L'azienda, fondata nel 1974, è anche al servizio dell'industria, dell'artigianato, della produzione alimentare nonché del settore chimico e farmaceutico. In qualità di unico produttore nell'ambito dei portoni industriali ad avvolgimento rapido, Efaflex è registrato nell'indice dei leader di mercato e fa quindi parte delle 461 aziende top tedesche, austriache e svizzere. L'azienda a conduzione familiare impiega oltre 1.200 dipendenti in tutto il mondo.
Con la sua sede principale nella bavarese Bruckberg, Efaflex è il maggiore datore di lavoro della regione. Grazie a dieci filiali in cinque continenti, l'azienda è presente inoltre sui mercati internazionali. Efaflex realizza il 40 percento del fatturato all'estero.

www.efaflex.com

I trasmettitori di peso di nuova generazione:

Minebea Intec presenta la nuova intuitiva serie Link E con display touch innovativo

Minebea Intec, produttore leader di soluzioni di pesatura e ispezione, presenta la sua nuova serie di trasmettitori di peso. Per la prima volta con display touch e con una selezione ancora più ampia di interfacce per tutti i campi di applicazione.

L'installazione di Link E avviene in modo semplice, intuitivo e rapido direttamente sul browser web in rete.

I trasmettitori di peso sono strumenti importanti nel mondo della pesatura analogica per rilevare valori di peso affidabili e automatizzarli per l'ulteriore elaborazione in un controllo o per inoltrarli a sistemi software.

Con Link E, Minebea Intec offre ora una nuova serie, completamente rielaborata, di trasmettitori di peso. L'obiettivo dello sviluppo consisteva nell'integrazione di un processo semplice, un funzionamento intuitivo e nella precisione ad un prezzo competitivo.

Display touch unico sul mercato e configurazione semplice

Come prodotto attualmente unico sul mercato, il nuovo Link E è contraddistinto da un display touch a forte contrasto, sul quale posso essere letti direttamente lo stato e tutte le funzioni.

Weight transmitter_Link-E
Trasmettitore di peso Link E – con display touch intuitivo

Grazie a questa visualizzazione integrata, tutte le informazioni e le impostazioni sono sempre visibili ed è possibile controllare rapidamente lo stato della bilancia in ogni momento.

Tramite un browser web standard, Link E può essere configurato semplicemente con immissione dell'indirizzo IP e senza ulteriore installazione software.

Questi dati sono protetti da password per questioni di sicurezza e possono essere memorizzati inoltre sul PC.

La cosiddetta "Smart Calibration" consente inoltre la regolazione completamente senza pesi.

I tempi di installazione e di accesso vengono ridotti al minimo con queste funzioni e vengono individuati gli errori meccanici.

Ampia varietà di interfacce

Anche la varietà di interfacce è una novità di Link E.

Non meno di nove interfacce operative e bus di campo, tra cui Profibus, ProfiNet, DeviceNet o Ethernet/IP, sono alla base della scelta della semplice integrazione in sistemi di automazione, con cui ogni utente a livello globale trova il collegamento adatto per i propri processi di produzione.

Per gli integratori e i costruttori è vantaggioso il fatto che non debbano cambiare produttore e non debbano introdurre continuamente un altro sistema di pesatura.

Questo assicura il collegamento rapido e diretto in sistemi superiori ed evita gli errori.

Per semplici compiti di controllo, sono a disposizione tre ingressi/uscite digitali.

Molteplici possibilità di impiego

La gamma di interfacce rende in particolar modo interessante l'impiego di Link E nei più svariati settori industriali. Dalla costruzione di impianti alla logistica, gli utenti beneficiano dell'integrazione semplice e della flessibilità.

Esempi di applicazione consistono nel monitoraggio del serbatoio di stoccaggio, nel controllo dei contenitori di processo o nella trasmissione dei pesi al terminale remoto dei sistemi software.

"I nostri trasmettitori di peso devono semplificare le procedure dei nostri clienti. Minebea Intec, con il nuovo design intuitivo di Link E, combina le moderne funzionalità del primo display touch sul mercato con un'attenzione simultanea a ciò che è necessario ad un rapporto prezzo-prestazioni estremamente interessante", afferma Holger Nichelmann, Manager Product Management.

"In futuro, tutti i clienti, ovunque si trovino nel mondo, avranno accesso all'interfaccia giusta per i loro specifici processi produttivi con Link E."

www.minebea-intec.com

Minebea Intec è uno dei produttori leader di mercato nel settore delle tecnologie industriali di ispezione e di pesatura. Con sede ad Amburgo (Germania), l'azienda offre prodotti e servizi che da oltre 150 anni si contraddistinguono per l'innovazione, le prestazioni e l'affidabilità. Il portfolio di prodotti comprende, tra l'altro, bilance a piattaforma ad alta risoluzione, celle di carico, bilance per la pesatura di serbatoi e silos, selezionatrici ponderali, rilevatori di metalli, sistemi di ispezione a raggi X e soluzioni software intuitive.

Circa 1.000 dipendenti in 20 sedi in tutto il mondo e una rete di oltre 200 partner di distribuzione internazionali certificati consentono a Minebea Intec di svolgere un ruolo chiave nel suo settore a livello globale.
Minebea Intec fa parte del Gruppo MinebeaMitsumi, un costruttore leader mondiale di pezzi per la produzione, come cuscinetti a sfera o motori, nonché componenti elettronici di alto valore, come sensori, antenne e soluzioni IoT. Il gruppo con sede a Tokyo e oltre 87.000 collaboratori in tutto il mondo ha dichiarato nel 2020 un profitto netto consolidato di 988.424 milioni di Yen (circa 7,61 miliardi di euro).

TERRANOVA®: progettazione e produzione di strumentazione per la misura e il controllo dei processi industriali

Da quasi 50 anni Terranova® svolge un'attività di progettazione e produzione di strumentazione per la misura e il controllo dei processi industriali nelle variabili di livello, pressione, temperatura, portata, pressione differenziale, peso specifico e presenza di liquido.

Accanto a questa attenzione rivolta alle esigenze del cliente, notevoli sono stati gli sforzi di investimento compiuti dall'azienda nei confronti della qualità interna intesa come processo (ISO 9001:2015) e della qualità esterna di prodotto, che permettono oggi di offrire, per quasi l'intera gamma di produzione, esecuzioni a sicurezza intrinseca (direttiva ATEX e IEC-EX) per applicazioni in aree con pericolo di esplosione, direttiva PED e livello di in-

tegrità SIL2 per tutta la gamma di prodotti. Flessibilità, concezione produttiva di qualità, ottimizzazione dei costi di produzione e rispetto dei termini di consegna: ecco le qualità che in molteplici applicazioni fanno di Terranova® la soluzione giusta e vantaggiosa per il cliente.

La strumentazione fornita nel settore prevede attacchi alimentari, tipicamente girella e triclamp, ma per specifiche posizioni di misura sono disponibili anche versioni flangiate e filettate anche con rivestimento in TFE e membrane in HC, Tantalio, Titanio o altri materiali a richiesta. I fluidi misurati riguardano in particolar modo il controllo di bevande quali latte, succhi, acque minerali, vini, liquori e aperitivi in generale. Gli strumenti di misura maggiormente richiesti per il settore riguardano trasmettitori di pressione e livello della serie T7 e 27, nonché interruttori di livello della serie ASL per la rilevazione di soglie di allarme.

I trasmettitori della serie T7 (Figura 1) prevedono una gamma completa di trasmettitori uscita 4-20mA con protocollo di comunicazione Hart® e con elettronica integrata o remota. La costruzione completamente inox della custodia IP68 rende la serie T7N particolarmente adatta a installazioni in ambienti con atmosfere aggressive e possono essere realizzati completi di separatori di fluido in AISI 316, leghe speciali o dorati per applicazioni su fluidi corrosivi. Sono dotati di un'elettronica di tipo SMART racchiusa in una custodia di acciaio inox AISI 316 che consente una grande robustezza e sono caratterizzati dalla presenza di un microcontrollore che permette la regolazione di zero e di span mediante pulsanti locali o a mezzo hand-held. Lo strumento è in grado di raggiungere in casi standard una precisione dello 0,25% e, se richiesto, una precisione inferiore allo 0,075%.

I trasmettitori di pressione e di livello della serie 27 (Figura 2) sono caratterizzati da uscita standard in corrente 4÷20mA (o in tensione 0÷5V, 0÷10V), hanno un'accuratezza totale di misura di ±0,25% nel campo di temperatura -40÷85°C e sono interamente costruiti in acciaio inox. Alla custodia è possibile abbinare differenti tipologie di collegamenti elettrici, tra i quali: connettori DIN43650, M12 a via diritta o a squadra, connettori MIL, uscita cavo diretta, pressacavi o raccordi inox su custodia Ø55mm dotata di morsettiera.

La serie ASL è caratterizzata da una tecnologia a ultrasuoni ed è progettata per controllare il livello dei liquidi, rilevarne l'ingresso nel serbatoio, prevenire situazioni di troppo pieno e segnalare situazioni di alto o basso livello, nonché la presenza di liquido, sfruttando la propagazione delle onde acustiche in una barra metallica e rilevando le interferenze determinate dallo smorzamento delle onde sonore quando il liquido copre la barra.

terranova-instruments.com

TERRANOVA®

WE DO PROCESS INSTRUMENTATION PRECISELY

SPRIANO Valcom MEC-RELA

CM SOFTWARE SOLUTIONS SRL, sviluppo di software

CM Software Solutions S.r.l. è una azienda molto giovane e dinamica nata dalla passione per lo sviluppo di software. Grazie all'esperienza del suo fondatore maturata in più di 15 anni di attività in vari settori IT, si propone come azienda capace di creare software che possano soddisfare qualsiasi esigenza.

Componente fondamentale dei prodotti CM Software Solutions è la possibilità di interconnettersi con qualsiasi tipo di dispositivo e/o sistema gestionale allo scopo di automatizzare l'esecuzione e la raccolta dati dei più complessi processi produttivi **minimizzando l'impatto procedurale e infrastrutturale.**

Ancor prima che fosse coniata la definizione di "Industria 4.0" i prodotti Cm Software Solutions ne soddisfacevano già i requisiti.

La lunga esperienza nel **settore alimentare** ha permesso all'azienda di dar vita ad un proprio prodotto di punta "XSystem": un software ERP&MES integrato che implementa una serie di funzionalità utili alla pianificazione e alla completa automazione del processo produttivo.

Tracciabilità e Performance garantite lungo tutta la filiera.
Abbiamo chiesto all'Ing. Cristian Melli perchè questo software è migliore degli altri:
"È il migliore perchè siamo persone concrete che prima di sedersi dietro

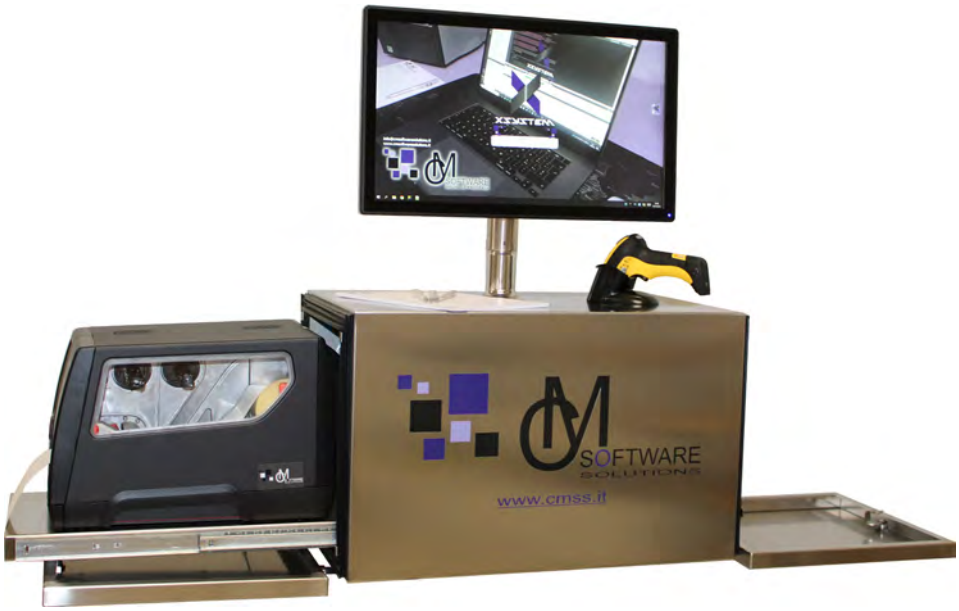
alla scrivania per scrivere software ci siamo sporcati le mani negli ambienti produttivi scontrandoci in prima persona con i reali problemi.

E continuiamo a farlo tutti i giorni. XSystem porta a risultati concreti, a dati chiari e ben comprensibili.

Permette di capire facilmente cosa sia necessario fare all'interno del processo per ottimizzare le performance e quindi minimizzare i costi aumentando i margini".

è il migliore anche perchè è fortemente incentrato sull'ergonomicità d'uso, che esprime la sua massima esigenza proprio nell'ambiente produttivo.

Consci di questo lo abbiamo reso facilmente ed estremamente personalizzabile, permettendo ai nostri clienti di minimizzare, se non azzerare, i costi relativi alla formazione del personale."



www.cmss.it

PNEUMAX SPA: soluzioni per l'automazione industriale

Tecnologia pneumatica, attuazione elettrica e controllo dei fluidi

Investire costantemente in modo strutturato su competenze, infrastrutture e innovazione tecnologica, garantendo qualità ed affidabilità di prodotti e servizi nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Questa la strategia del Gruppo Pneumax, fondato a Lurano (BG) nel 1976 e che è cresciuto negli anni divenendo oggi una solida realtà internazionale nel campo dell'automazione con una forte connotazione verso la valorizzazione del made in Italy e un obiettivo chiaro: affiancare i propri clienti come un vero partner tecnologico.

Grazie a 23 filiali nel mondo che occupano oltre 730 dipendenti e ad un network capillare di distributori accuratamente selezionati, Pneumax è in grado di presidiare mercati e settori particolarmente esigenti legati all'automazione industriale, dal packaging al food&beverage, dal wood all'automotive, sino all'automazione di processo per la quale è stata creata una Business Unit specifica.

Creare valore aggiunto nelle applicazioni dei clienti è l'obiettivo che lega la strategia globale di Pneumax con l'operatività locale del network di distribuzione.

La conoscenza delle applicazioni e dei materiali, l'integrazione di meccanica, elettronica e competenze digitali, rappresentano il fulcro attorno al quale Pneumax costruisce la propria offerta. Nata progettando e realizzando componenti pneumatici, l'azienda ha nel tempo ampliato la propria offerta tecnologica affiancando alla tecnologia pneumatica l'attuazione elettrica ed il controllo dei fluidi per realizzare soluzioni standard o customizzate in relazione alle diverse esigenze applicative. Il sistema di gestione per la "qualità totale" all'interno di Pneumax riguarda sia i processi e le attività interne, sia la qualità dei prodotti realizzati nel rispetto delle certificazioni e degli standard internazionali specifici per ogni settore.

Non a caso tra i componenti della gamma Pneumax per il settore alimentare si trovano prodotti certificati MOCA o NSF come i raccordi serie FCM (Food Contact Material), idonei per il contatto con gli alimenti ed il passaggio di fluidi alimentari secondo le Normative Europee (Regolamenti) CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 11/2011 ed il contatto con acqua potabile secondo il Decreto Ministeriale DM 174/2004.

In termini applicativi, ad aggiungere valore ai raccordi della serie FCM non vi sono solo le attestazioni al contatto con gli alimenti, ma anche la conformità al passaggio di fluidi

alimentari, requisito certificato attraverso test eseguiti secondo precise specifiche grazie a un macchinario introdotto nella fase di validazione del processo produttivo, realizzato in conformità alla normativa europea 2014/35/UE e in grado di eseguire prove a partire dagli standard dettati dalla normativa UNI EN ISO 1386:2001 e superiori.

Al fine di garantire la massima qualità ed affidabilità nell'ambito di un percorso che si delinea secondo precisi intendimenti dettati dal nuovo Regolamento Europeo UE 831/2018, conosciuto ormai da tutti gli addetti ai lavori come MOCA, il Gruppo Pneumax ha intrapreso un percorso di validazione non solo dei propri processi produttivi, ma di tutta la filiera per garantire a livello di sistema il rispetto delle linee guida dettate dagli enti certificatori.

Completano l'offerta per il settore una gamma di cilindri e assi sia pneumatici che elettrici, valvole ed elettrovalvole, raccordi e gruppi per il trattamento dell'aria compressa in acciaio Inox, ideali per l'impiego in ambienti aggressivi e allo stesso tempo isole di valvole e regolatori proporzionali che utilizzando i più diffusi bus di campo, tra cui IO-Link, e che garantiscono l'integrazione in macchine realizzate secondo i paradigmi dell'industria 4.0.

Attenzione verso le esigenze del cliente vuol dire anche proporre soluzioni in ottica di sviluppo sostenibile, nel rispetto della persona e dell'ambiente.

Le soluzioni Pneumax sono realizzate sempre con un'attenzione particolare alla sicurezza degli operatori, al risparmio energetico e all'ottimizzazione dei processi.

www.pneumaxspa.com

PNEUMAX

SIG NEO, l'HMI creata con zenon Software Platform, che rende intuitive le operazione di riempimento nel F&B

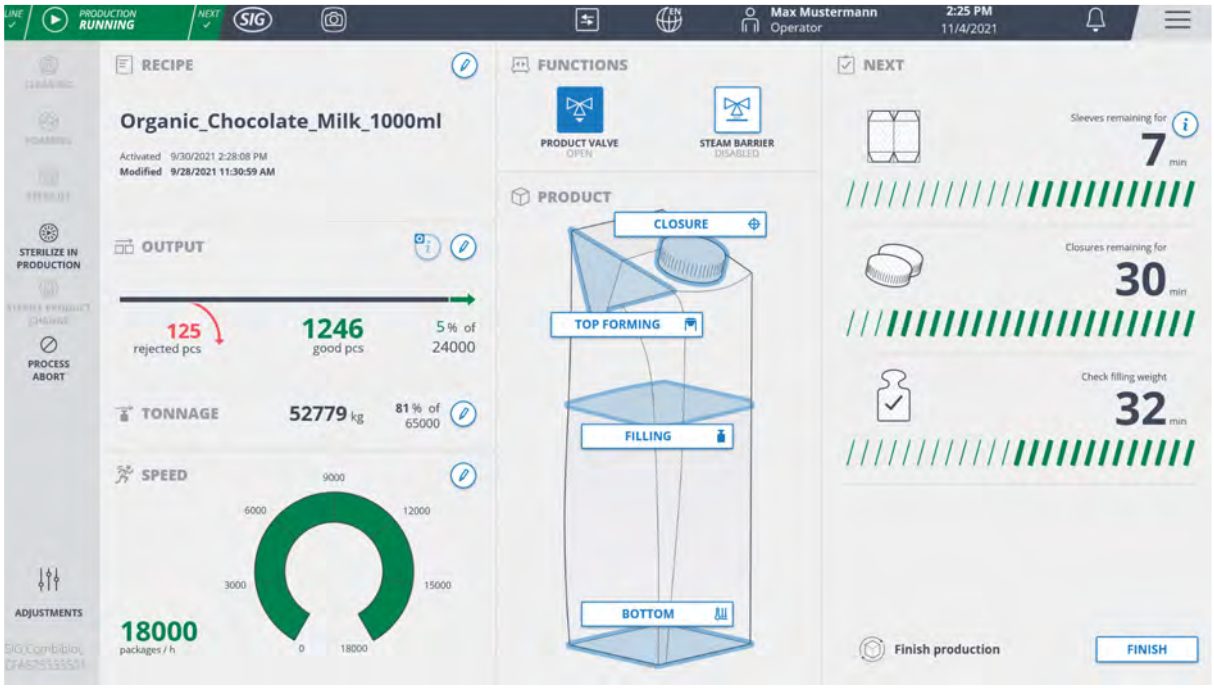
Nell'industria alimentare vengono utilizzate macchine molto complesse per confezionare ogni giorno milioni di imballaggi e alimenti in modo sicuro ed efficiente. Un processo che garantisce la conservazione del prodotto, la shelf life e il confezionamento in condizioni sterili, secondo i più elevati standard igienici.

SIG, produttore svizzero di sistemi e soluzioni, è leader nella progettazione e produzione di imballaggi alimentari innovativi e sistemi high-tech per il riempimento asettico di liquid food. Dal 2007 l'azienda utilizza **zenon Software Platform** per il controllo, la visualizzazione e la sicurezza delle sue macchine. Per SIG, infatti, sono molto importanti la possibilità di espandere facilmente il software e la libertà offerta dalle capacità di progettazione grafica di zenon, coniugate a facilità di connessione con altri sistemi e di trasferimento dei dati di processo. La necessità di gestire prodotti e ricette sempre diversi, un'ampia varietà di formati e design di confezioni, impongono flessibilità sempre maggiore e complessità crescente, da gestire con pochi passaggi e semplici clic auto-esplicativi sul display.

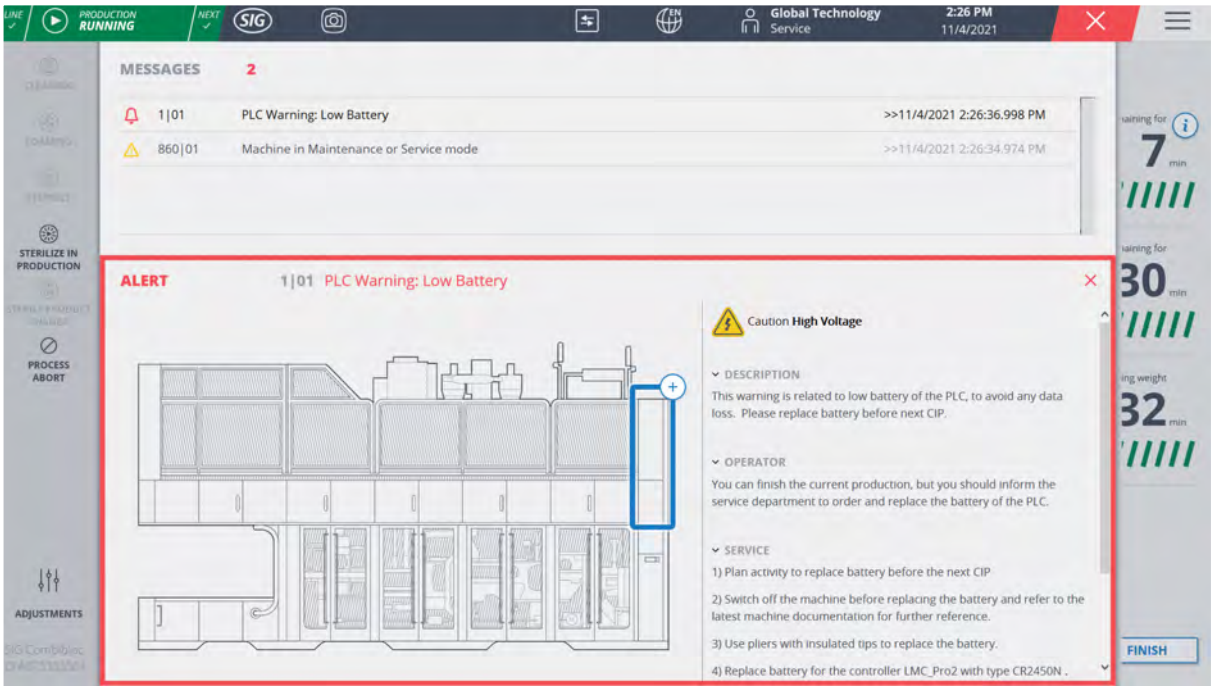
Ecco quindi, che il ruolo dell'HMI, il cuore del controllo della linea, diventa strategico. Il progetto SIG NEO, realizzato in collaborazione con COPA-DATA, ha permesso di sviluppare un HMI dal design innovativo, **basato su zenon** e premiato da **IF Design** come **migliore interfaccia industriale**, grazie alle sue qualità funzionali in termini di **UX Design, layout, grafica e fruibilità**.

La piattaforma software di COPA-DATA ha svolto quindi un ruolo strategico per le sue caratteristiche di **apertura e flessibilità**, unite a un HMI che permette di visualizzare tutti i processi rilevanti, mostrando in modo strutturato le funzioni e le opzioni richieste dai diversi gruppi di utenti. SIG NEO, guida l'operatore attraverso processi applicativi impegnativi in modo facile, grazie al concept di un'interfaccia dal design all'avanguardia anche in termini di user experience che definisce un nuovo modello di **UX design** per i sistemi industriali. Il **nuovo standard** prevede, ad esempio, l'integrazione di ombre, per una maggiore profondità di visione, l'evidenziazione di pulsanti cliccabili, lo sviluppo e l'integrazione di icone e grafiche informative all'avanguardia. Aspetti grafici che vengono abitualmente ignorati negli ambienti industriali o non creati perché il software utilizzato non è in grado di supportarli

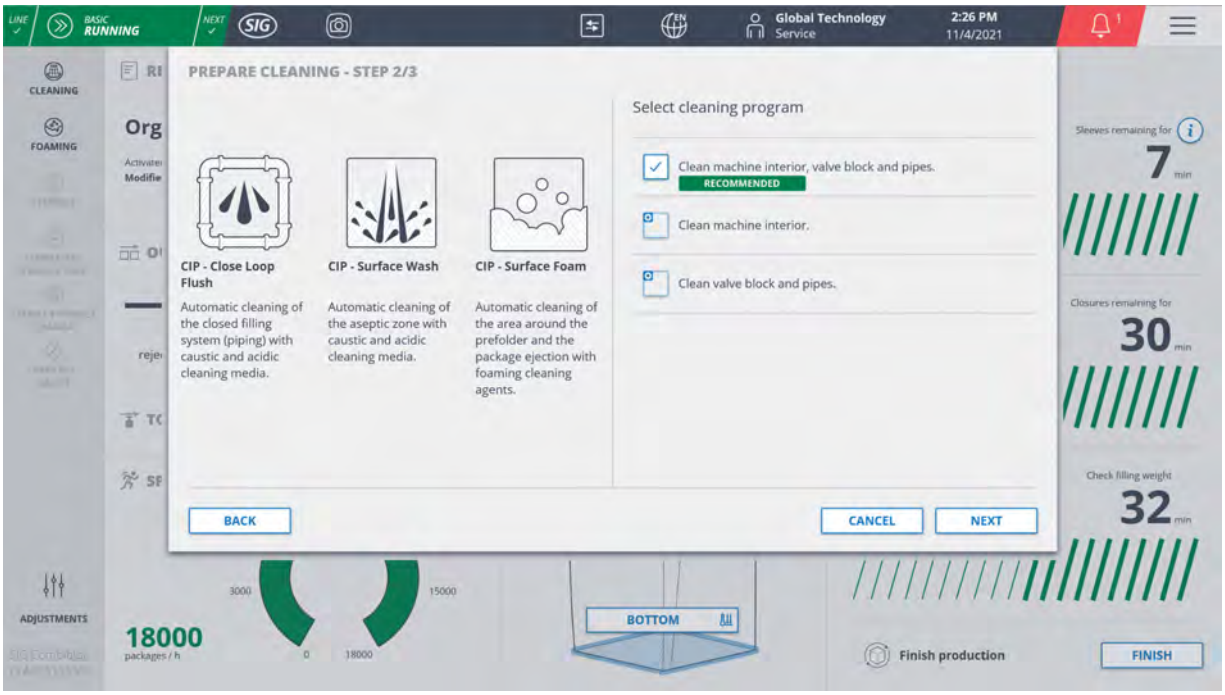
Il concept della linea di imbottigliamento sviluppato da SIG è caratterizzato da una grande versatilità, che permette ai clienti di definire **prodotti e ricette diverse**. Passaggi complessi come i cambi formato e le dimensioni delle confezioni, il design, le caratteristiche di fardelli e vaschette, quindi non sono più un problema. In questo processo



La dashboard di SIG NEO permette di visualizzare tutte le informazioni rilevanti per gli operatori in maniera intuitiva, chiara e completa.



Gli operatori vengono informati in modo tempestivo ed evidente in merito alle operazioni da effettuare come per esempio la sostituzione delle batterie



SIG NEO è dotato di una funzione di pulizia automatica. L'HMI guida gli utenti in modo intuitivo attraverso il processo.

di innovazione, **zenon** ha svolto un ruolo strategico per fornire un'implementazione visiva semplice e facile da usare, come, ad esempio, nel **Recipe Group Manager** dove è possibile memorizzare diverse varianti di ricette con tutti i dettagli, come velocità, temperatura, pressione, quantità o dimensioni delle confezioni.
Oltre a un'ampia gamma di opzioni complete, la piattaforma software fornisce un numero di interfacce che permette agli utenti di **incorporare** i loro **add-ins**. Ad esempio, SIG ha sviluppato un messaggio di errore automatico che non richiede di configurare dei messaggi manualmente nell'Engineering Studio.

A causa dei rigidi standard dell'industria alimentare e dei processi complessi richiesti durante la produzione, infatti, a volte ci sono più di 4,000 scenari difettosi su un macchinario di riempimento, e questi sono mostrati nell'interfaccia con testo e immagini. L'integrazione automatizzata via API è di grande sollievo qui e in altri importanti componenti della sicurezza di processo.

www.copadata.com/it/

COPADATA

SISTEMA AUTOMATICO DI DOSAGGIO: veloce, preciso ed ecologico

Color Service è un'eccellenza italiana e dal 1987 si pone come fornitore leader di sistemi di dosaggio automatici per ogni tipo di prodotto in polvere e liquido

Nata nel settore tessile, grazie alla sua pluriennale esperienza e know-how Color Service ha fatto conoscere la sua tecnologia e si è imposta come azienda di riferimento globalmente riconosciuta in molteplici settori, a partire da quello della gomma e pneumatici a quello cosmetico e plastico, per poi rivolgere la propria innovazione all'industria alimentare, dove il dosaggio delle materie prime necessita di una notevole precisione, velocità e tracciabilità.

Perchè la fase di dosaggio è così importante?

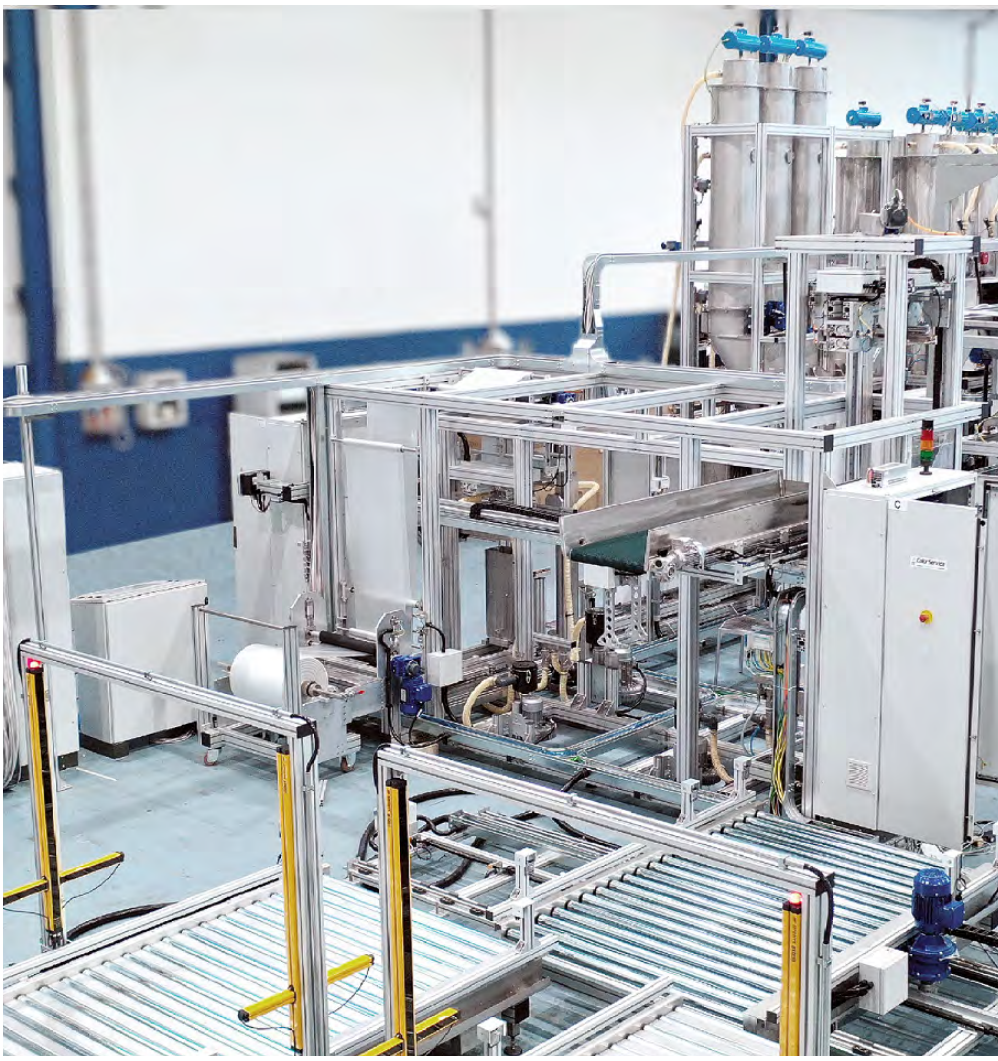
La pesatura è una fase chiave nel processo produttivo in quanto l'erogazione precisa del prodotto, determina le specifiche della ricetta nonchè i requisiti qualitativi del prodotto finale.

Solitamente il reparto di pesatura nell'industria alimentare si avvale di operatori che manualmente pesano i cosidetti „raw material", comportando una difficile e complessa gestione dal punto di vista della precisione e velocità della pesatura stessa. A fronte di questa necessità, la nostra tecnologia è finalizzata a risolvere i problemi legati alla pesatura manuale con l'obiettivo di abbandonare i metodi di produzione tradizionali che inevitabilmente non permetterebbero di ottenere un dosaggio sicuro, veloce e preciso.

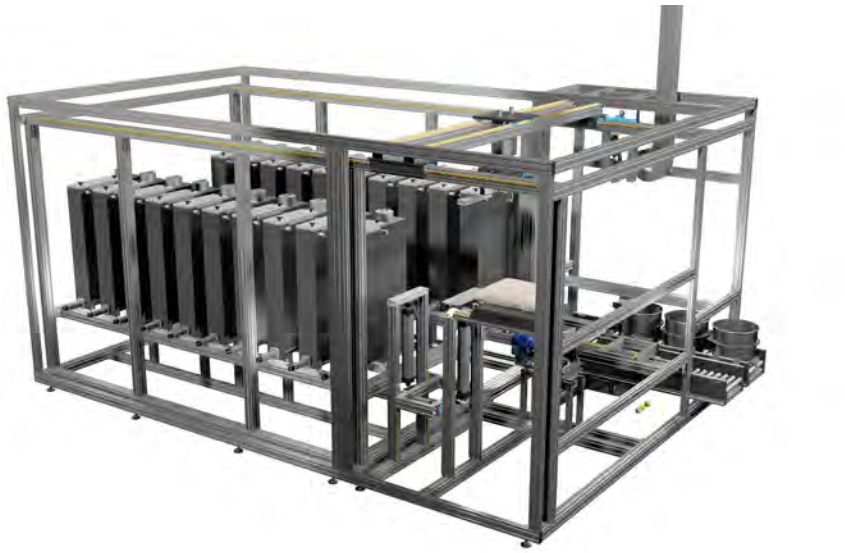
Lo scopo è quindi lo sviluppo di sistemi ad alta efficienza che consentano di minimizzare i costi di produzione e migliorare la produttività e la qualità del prodotto finale che risulta essere condizione necessaria per la competitività di tutte le imprese. In base alle esigenze del cliente, Color Sevice propone al mercato due soluzioni di automazione: un sistema di pesatura completamente automatico e uno semiautomatico.

Sistema automatico di dosaggio

Con il sistema completamente automatico i processi sono completamente automatizzati e i dati sono elaborati e memorizzati in un software integra-



to al sistema gestionale del cliente. L'attività dell'operatore è confinata esclusivamente al carico dei prodotti nei silos di stoccaggio tramite vuoto ad alte prestazioni per i prodotti in polvere e tramite una pompa per i liquidi, garantendo un carico veloce con bassi consumi d'aria. Durante il dosaggio, un trasportatore multiscala completamente aspirato permette la pesatura precisa di ricette che possono essere dosate direttamente in un contenitore o in sacchetti identificati creati in modo completamente automatico: questa è una caratteristica fondamentale che permette di tracciare ogni ricetta.
Il sistema garantisce un'elevata precisione di dosaggio, tracciabilità dei lotti e modularità delle stazioni di stoccaggio di diverse dimensioni e capacità soddisfacendo le esigenze correnti e future del cliente.



ColorService®
Designed & Manufactured in Italy

Sistema semi-automatico di dosaggio
Dall'altro lato il **sistema di pesatura semiautomatico** può offrire un buon compromesso: lo stoccaggio robotizzato di prodotti in polvere integrato alla pesatura manuale assistita da PC. In questo modo, a seconda della ricetta da preparare, il sistema preleva il box con la polvere stoccata e lo trasferisce alla postazione di pesatura, dove l'operatore, guidato dal PC, può dosare il prodotto.

Principali vantaggi del nostro sistema di dosaggio automatico
Investendo in un sistema di dosaggio automatico, il cliente potrà beneficiare di un processo produttivo ripetibile, performante 24 ore su 24, affidabile, veloce e privo di errori umani, che genera prodotti finali di alta qualità con caratteristiche uniformi e costanti nel tempo.

I sistemi sono inoltre user-friendly e il software è intuitivo e facile da usare, consentendo una rapida e facile comprensione. „ Dosing right the first time" è il principio cardine di un dosaggio accurato e preciso che si traduce in una riduzione degli sprechi di prodotto, del consumo di energia/acqua, dei tempi di lavorazione e, di conseguenza, dei costi.

Dal punto di vista ecologico, la nostra tecnologia riduce a zero l'esposizione degli operatori a sostanze pericolose o ingredienti tossici e assicura il controllo assoluto delle polveri emesse durante la pesatura con l'utilizzo di appositi dispositivi di aspirazione, garantendo la totale sicurezza dell'operatore nonchè la tutela dell'ambiente.
Un altro vantaggio significativo risiede nella tracciabilità delle ricette. Con un dosaggio manuale, se viene riscontrato un caso di non-conformità della miscela, a valle risulta impossibile identificare tutti i manufatti che sono affetti da questo problema e a monte è difficile risalire alle cause che possono essere rappresentate ad esempio da una errata proporzione di miscelazione oppure da una non conformità di un particolare ingrediente.
I nostri clienti potranno aumentare i loro ricavi fornendo al contempo un prodotto superiore e uniforme ai propri consumatori senza incorrere in costose spese di manodopera e a perdite di profitto dovute a errori di formulazione e dosaggio delle ricette.

www.colorservice.eu

ABB apre una mega fabbrica di robotica a Shanghai

Oggi ABB ha inaugurato ufficialmente la sua fabbrica di robotica, completamente automatizzata e flessibile, a Kangqiao, Shanghai, Cina. Lo stabilimento di 67.000 m2 rappresenta un investimento da 150 milioni di dollari (1,1 miliardi di RMB) da parte di ABB e impiegherà le tecnologie digitali e di automazione dell'azienda per produrre robot di nuova generazione, rafforzando la leadership di ABB nella robotica e nell'automazione in Cina.

"Sulla base di tre decenni di successi in Cina, l'apertura del nostro nuovo mega stabilimento è un'altra pietra miliare per aiutare i nostri clienti a crescere in modo sostenibile, ad affrontare la carenza di manodopera e a creare posti di lavoro di alto valore

- *Il nuovo stabilimento per la robotica di 67.000 m2 rappresenta un investimento da 150 milioni di dollari*
- *L'intero stabilimento e il centro "open lab" dedicato ai clienti, utilizzano tecnologie digitali e di automazione per produrre robot di nuova generazione*
- *Il nuovo stabilimento e il centro di ricerca e sviluppo rafforzano la leadership di ABB nella robotica e nell'automazione in Cina*

in una nuova era di automazione", ha dichiarato Sami Atiya, Presidente di ABB Robotics and Discrete Automation. "La nostra fabbrica innovativa, automatizzata e flessibile svolge un ruolo chiave nella nostra strategia 'in Cina, per la Cina', rafforzando la nostra intera catena del valore. Con oltre il 90% delle vendite sostenute dal nostro stabilimento, la nuova struttura aiuterà i nostri clienti in Cina a creare più prodotti, soluzioni e servizi a livello locale."

ABB prevede che il mercato globale dei robot crescerà dagli attuali 80 miliardi di dollari a 130 miliardi nel 2025, mentre la Cina, il più grande mercato mondiale della robotica, rappresenterà il 51% delle installazioni globali di robot nel 2021, superando il traguardo di un milione di unità di robot operativi nel 2021.

Lo stabilimento riunisce il mondo fisico e quello digitale, creando un ecosistema di produzione digitale che sfrutta la pianificazione virtuale e i sistemi di gestione della produzione per migliorare le prestazioni e massimizzare la produttività attraverso la raccolta e l'analisi dei dati. Non ci sono linee di assemblaggio tradizionali e fisse, ma celle di produzione flessibili e modulari collegate digitalmente e in rete, servite da robot mobili autonomi e intelligenti. I sistemi robotizzati dotati di intelligenza artificiale si occupano di attività come l'avvitamento, l'assemblaggio e la movimentazione dei materiali, sollevando il personale da queste mansioni e consentendo un lavoro più gratificante.

"Questo stabilimento dà vita alla nostra visione della fabbrica del futuro, dove l'automazione flessibile rende la produzione e la logistica interna più veloci e più efficienti", ha dichiarato Marc Segura, Presidente di ABB Robotics. "Incarna il nostro impegno per la produzione flessibile, modulare e intelligente e rappresenta la nostra attenzione alle tecnologie di apprendimento dell'intelligenza artificiale per una robotica più intelligente. Nella nostra nuova struttura di R&S, svilupperemo insieme alle aziende nuove soluzioni per prepararle a una nuova era di automazione nel più grande mercato mondiale della robotica."

Il centro di ricerca e sviluppo del sito, che copre un'area di 8.000 m2, creerà innovazione nel campo dell'intelligenza artificiale (AI), della digitalizzazione e del software, come la mobilità autonoma, il gemello digitale, la visione artificiale e il software di programmazione low-code, per rendere i robot più intelligenti, flessibili, sicuri e facili da usare.

Queste innovazioni, sviluppate insieme a partner e clienti nell'"open lab" di ABB, contribuiranno a sbloccare nuove possibilità per l'automazione flessibile in nuovi settori come i veicoli a nuova energia (NEV), la logistica, la sanità, il settore alimentare e delle bevande. Dopo aver formato più di un milione di persone in Cina dal 2005 grazie a partnership con scuole e università, il nuovo sito continuerà a preparare ed equipaggiare partner e utenti finali con le competenze necessarie per prosperare in una nuova era di automazione.

"Da quando ABB Robotics è entrata

nel mercato cinese, quasi 30 anni fa, ha supportato clienti in tutti i settori, dall'automotive all'elettronica, dai metalli alla plastica e alla logistica. Ora, con il nostro nuovo mega stabilimento, siamo in grado di soddisfare l'aumento della domanda di automazione in Cina, in particolare da parte di nuovi segmenti come la produzione di veicoli a energia nuova, l'elettronica indossabile, la ristorazione, la sanità, l'e-commerce, la vendita al dettaglio e la robotica di servizio, tra i tanti", ha dichiarato Rui Liang, presidente della divisione ABB Robotics in Cina.

Lo stabilimento è l'ultima struttura ABB per la robotica e l'automazione discreta ad essere inaugurata quest'anno, dopo il nuovo campus globale per l'innovazione e la formazione sulla Machine Automation in Austria a luglio e la Learning Factory 4.0 a Berlino a settembre.

ABB impiega più di 15.000 persone in oltre 130 città in Cina, che rimane uno dei più importanti centri di ricerca e sviluppo e di produzione di ABB. Essendo uno dei tre stabilimenti ABB Robotics nel mondo, il nuovo impianto di Shanghai, che sostituisce il sito esistente, supporterà i clienti in Asia.
Lo stabilimento di Västerås, in Svezia, rifornisce i clienti in Europa e quello di Auburn Hills, nel Michigan, supporta le Americhe.

www.abb.com

KELLER SPA, Manometro digitale, tecnologia manometrica, ingegneria meccanica

Sulle tracce della pressione

Per le importanti funzioni di controllo nella costruzione di macchinari e nell'impiantistica la KELLER SpA, società per le tecnologie manome-triche, presenta il manometro digitale LEO 2 ad elevata precisione.

Nel campo di temperatura compensato di 0…50 °C l'apparecchio controllato da un microprocessore rileva due valori di misurazione al secondo, con una precisione complessiva che ricade tipicamente nello 0,1 %FS. Il doppio display digitale fornisce il valore della misu-razione attuale e simultaneamente il valore minimo o massimo della dimensione del processo raggiunto nel corso del processo stesso.

Due tasti posizionati ergonomicamente permettono di sfruttare in modo sicuro tutta la funzionalità del manometro modello LEO a microprocessore. Oltre alla scelta tra cinque differenti unità di misura, all'inizio dei periodi di osservazione vengono neutralizzati i valori estremi memorizzati fino a quel momento. In modalità standard.

il manometro elettronico si spegne automaticamente circa 15 minuti dopo l'ultima pressione di un tasto. La capacità della batteria, con l'apparecchio impostato sulla modalità di funzionamento continuativo, arriva fino a 1400 ore.

Una modalità di funzionamento di LEO 2 non comune, ma di assoluto rilievo nell'utilizzo pratico, permette di definire un qualsiasi valore di rilevazione come "linea dello zero" attraverso la semplice pressione di un tasto. In questo modo il manometro indicherà ogni volta gli scos- tamenti da questo valore nominale.

Il manometro, sviluppato e costruito in base alle esigenze dell'utilizzo pratico, è disponibile in quattro campi di misura da -1…3 bar fino a 0…700 bar. La forma di costruzione standard offre già la classe di protezione IP65 per la struttura di alloggiamento.

Con la custodia di protezione opzionale LEO 2 funziona in maniera affidabile anche in ambiente esterno con qualsiasi condizione meteo. L'apparecchio è disponibile anche nella versione di protezione Ex conforme alla normativa 94/9/CE (ATEX 100a).

www.keller-druck.com

KELLER

Unico.Si per la comunicazione 4.0

Il nuovo modo di comunicare degli oggetti "fisico-web"

UNICO.Si è un codice QR sviluppato su piattaforma digitale cloud che consente la tracciabilità dei singoli oggetti fisici nelle Supply Chain e Blockchain dei processi produttivi e distributivi.
È integrata con l'innovativa comunicazione 4.0 di tipo collaborativo attraverso oggetti con diversi packaging funzionali che vanno dal settore industriale, al settore agroalimentare, turistico, territoriale e farmaceutico: una vera e propria soluzione trasversale semplice ed innovativa.

unico.sì

L'innovazione consiste nella possibilità che ogni prodotto o articolo, su cui è applicato l'UNICO.Si qr, sia in grado di "connettere" contenuti multimediali ed interattivi con i soggetti che interagiscono.
Le innovative funzioni parametriche associate a codici univoci o gruppi di codici univoci, consentono il ri-uso delle informazioni e dati validati nelle differenti fonti di origine, creando allo stesso tempo un sistema flessibile, aggiornabile e personalizzabile a supporto delle piattaforme aziendali e di comunicazione social già in essere delle stesse aziende.

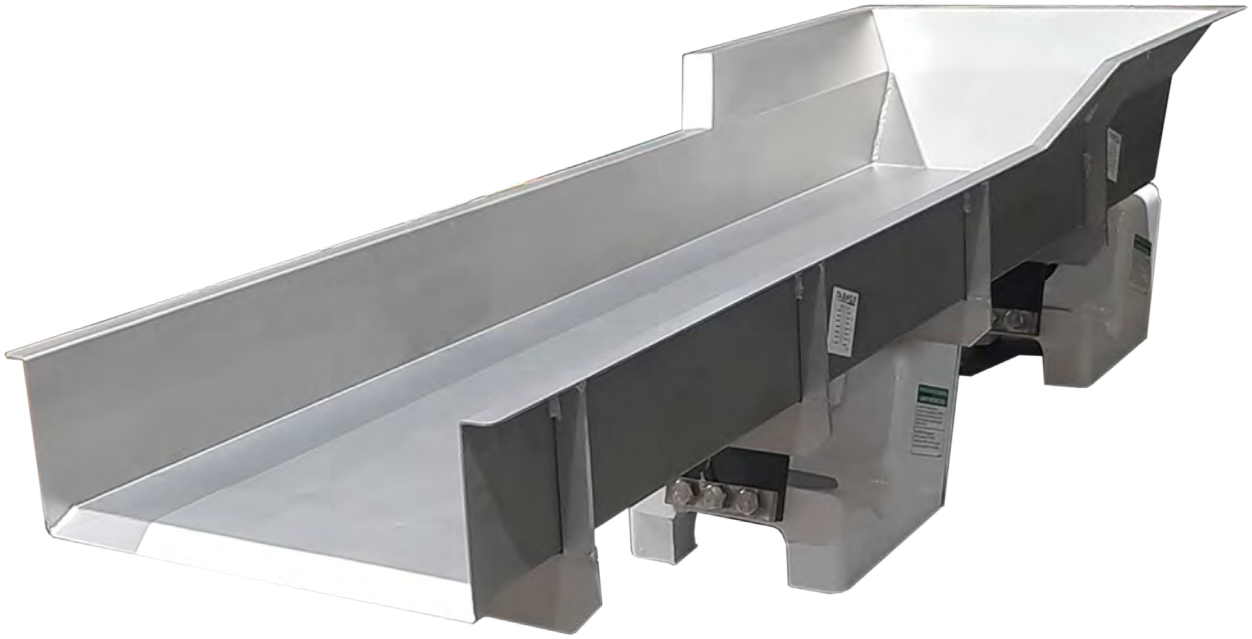
Un elemento distintivo risiede nelle possibili azioni di marketing e co-marketing di filiera, territorio o brand, con casi già di successo in Italia "valore territorio Italia" e, la sua possibilità di legarsi al territorio di appartenenza del prodotto; ovvero far sì che sia quest'ultimo a promuovere eccellenze di un territorio e fidelizzare i clienti/consumatori tramite eventi, iniziative, promozioni territoriali etc.
La piattaforma UNICO.Si dispone inoltre delle funzioni UNICOSI_ANALYTCS gestite nel rispetto delle vigenti disposizioni presenti a Livello Europeo ed internazionale, che fornisce dati inerenti al tracciamento a supporto della protezione dei brand e di verifica delle azioni di marketing social 4.0 attraverso gli oggetti fisici e prodotti.
Nelle filiere agroalimentari tutto ciò, non solo è importante per fornire una protezione della provenienza e della qualità del prodotto stesso, dando così la sicurezza al cliente finale dell'originalità del prodotto, ma anche perché fornisce un'analisi dettagliata e customizzata del proprio pubblico all'azienda che ne usufruisce, utilizzandole per le proprie attività di marketing.
Attualmente i codici UNICO.Si sono presenti sul mercato in differenti filiere con oltre 50 milioni di oggetti, dispondendo di varie soluzioni cloud per un utilizzo di valutazione, entry o professional.

I nostri specialist sono a Vostra disposizione per fornire tutte le informazioni **commerciale@qrsi.it**

www.qrsi.it

Guarda la nostra intervista al CIBUSTEC:

Tecnologia elettromagnetica TARNOS nei processi di imballaggio verticale



Le caratteristiche dei vibratori elettromagnetici TARNOS di nuova generazione prodotti nei suoi stabilimenti di Madrid da oltre 60 anni, hanno dato un forte impulso alle loro applicazioni nell'industria alimentare.

Vibratori compatti fino a 60 kg predisposti per maggiori pesi di canali maggiori ampiezze che si traducono in più velocità, maggiori portate, o la capacità di dosare prodotti "complicati".

Le specifiche e le finiture soddisfano le più esigenti norme igieniche del settore; design senza bordi, protezione contro polvere e acqua IP-66, componenti inossidabili, vernice FDA…
I design delle vaschette risolvono problematiche accessorie al dosaggio del prodotto; uscite smussate per alimentazione a 90 gradi, vagliatura dei fini prima del confezionamento, bocchetta periferica circolare per distribuzione in pesatrici radiali multitesta….

Materiali a contatto con il prodotto; l'acciaio inossidabile liscio sabbiato, ondulato, lucidato a specchio, ecc., migliora anche l'efficienza del sistema.

Le unità di regolazione istantanea presentano varianti a seconda delle esigenze dell'impianto, doppia velocità, regolazione manuale o tramite segnale, finiture IP, etc.

L'applicazione che visualizza questo post; **alimentatore per dosaggio a macchina confezionatrice**, si sta affermando tra le attrezzature più utilizzate del settore, condividendo spazio con le macchine pesatrice di prim'ordine per i suoi livelli di produzione e precisione che richiedono un'alimentazione uniforme alla pesatrice.

Questi sistemi vengono utilizzati anche per caricare gli elevatori prima delle pesatrici, che comprende a volte anche un'area di vagliatura per l'eliminazione del truciolo.

www.tarnos.com

Che cos'è un sistema ERP e perché è così importante nella produzione alimentare?

ERP è l'acronimo di Enterprise Resource Planning (pianificazione delle risorse aziendali) e si riferisce al software per la gestione aziendale. Il CSB-System è un ERP completo, modulare e integrato che, senza software aggiuntivi di altri fornitori, può gestire e ottimizzare tutte le attività principali di un'azienda alimentare.

Sviluppato ad hoc per le aziende alimentari

Il CSB-System dispone di un modulo per l'ottimizzazione di distinte base e ricette ed è in grado di fornire informazioni accurate sui costi dei prodotti finiti, dei semilavorati e dei sottoprodotti; un aspetto cruciale questo, per il calcolo dei costi di produzione e per la determinazione dei margini e dei prezzi.

Grazie alla possibilità di pianificazione integrata degli acquisti e della produzione, diventa facile evitare la rottura degli stock e minimizzare il capitale impiegato per le giacenze di magazzino. Il CSB-System assume anche la funzione di MES, ovvero di un sistema di esecuzione della produzione.

È in grado così di registrare ed elaborare automaticamente i dati operativi, migliorare le prestazioni delle macchine grazie ad una manutenzione predittiva e determinare le cifre chiave OEE, scoprendo così le aree da ottimizzare. L'etichettatura variabile dei prodotti, a seconda del peso, della lingua del cliente e nel rispetto delle norme sulla tracciabilità sono funzionalità base del software.

Perché molte aziende scelgono il CSB-System

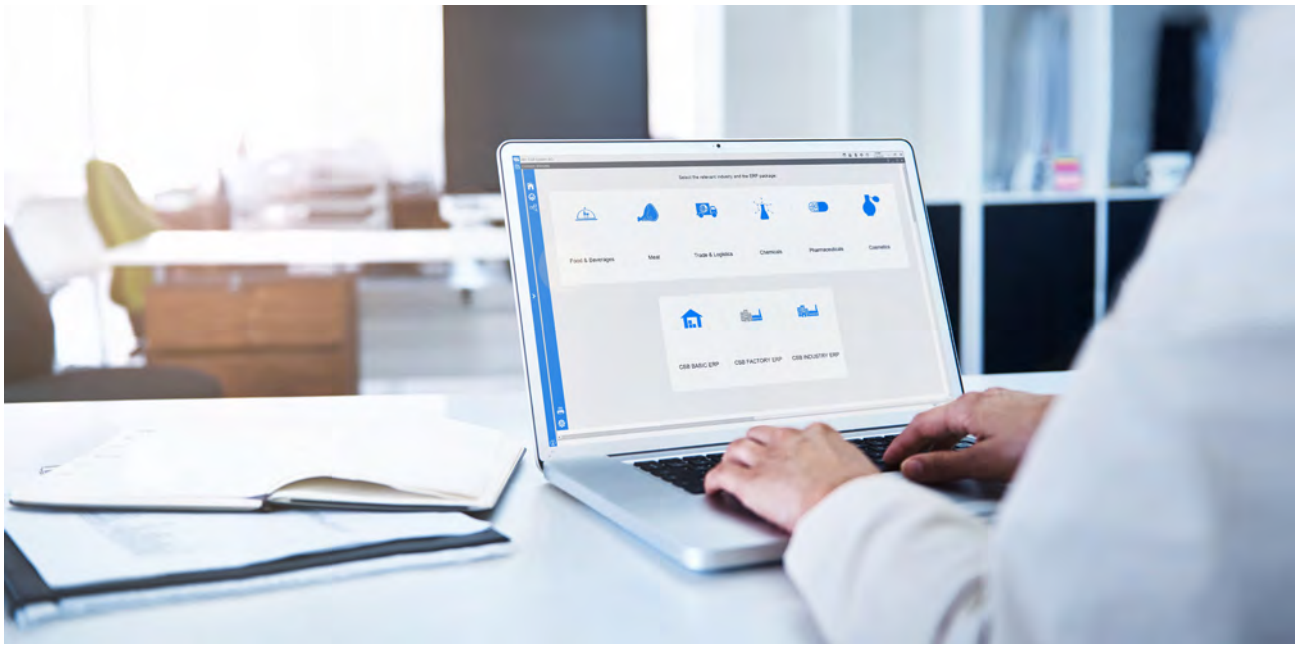
Il fattore decisivo nella scelta è l'orientamento del CSB-System al settore alimentare: già nella sue soluzioni di settore preconfigurate, il CSB-System copre i processi aziendali secondo le best practices internazionali. Questo comporta anche una più rapida implementazione.

Ad ogni azienda il suo ERP

La soluzione ERP più adatta per un'azienda dipende anche dalle dimensioni dell'azienda stessa.

Per le piccole imprese o le start-up del settore alimentare è solitamente sufficiente una soluzione standard semplice e preconfigurata, il CSB BASIC ERP.

Le medie e grandi imprese, avendo bisogno di una soluzione più personalizzata che copra tutte le aree



aziendali, scelgono il CSB INDUSTRY ERP. Per i gruppi e le multinazionali, invece, è consigliabile il CSB FACTORY ERP che gestisce e ottimizza la filiera di produzione e dispone di interfacce standard verso i più diffusi ERP per finanza e controlling.

ERP in cloud, ERP on-premise oppure ERP ibrido?

Non si può affermare che un'opzione sia migliore di un'altra. Dipende dalla struttura e dalle esigenze aziendali. All'ERP in cloud sono associati una riduzione dei costi sull'infrastruttura IT e un risparmio sul tempo da dedicare al sistema ERP e all'hardware. Tuttavia, ci possono essere delle debolezze funzionali perché le soluzioni cloud spesso sono più standardizzate. Gli esperti CSB mettono a disposizione il loro know-how per valutare assieme al cliente quale sia la scelta preferibile.

Procedura per l'implementazione dell'ERP CSB-System

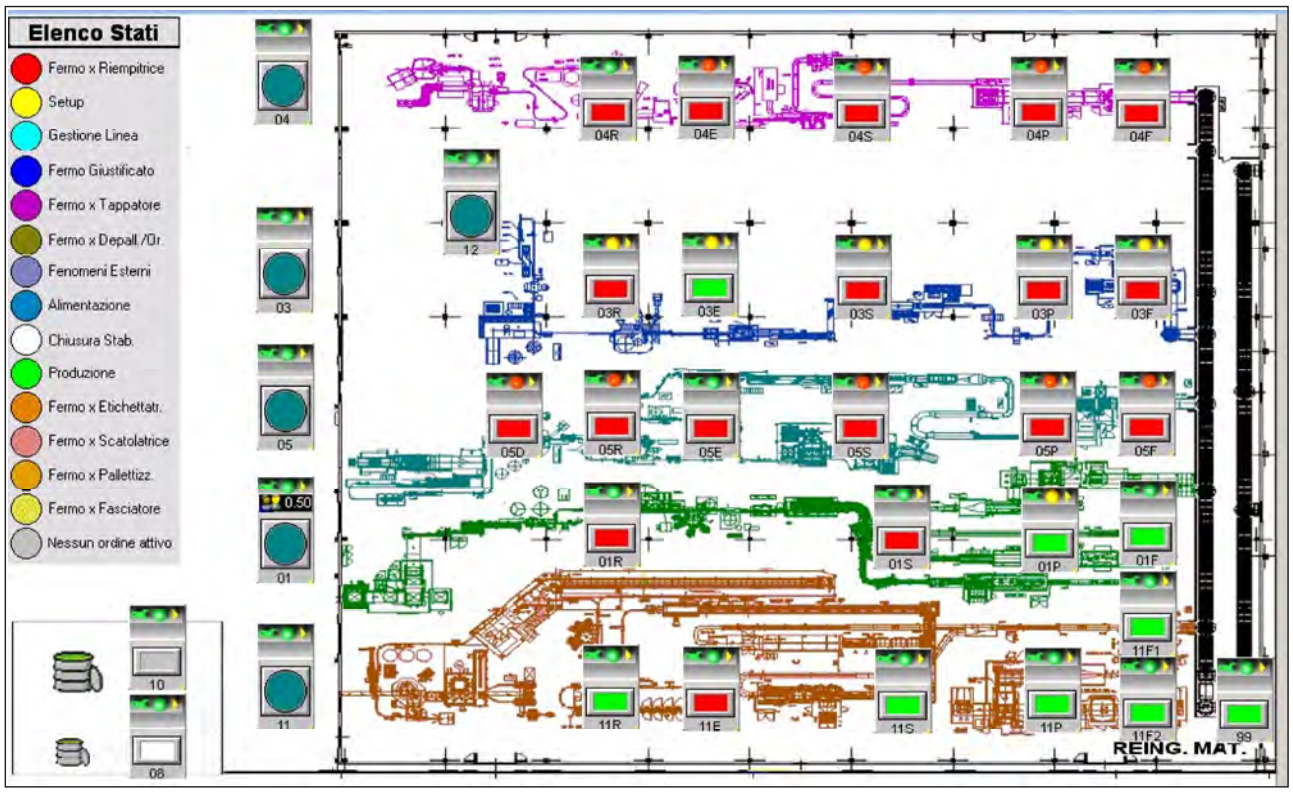
Innanzitutto, vanno coinvolte fin dall'inizio tutte le aree aziendali interessate e non solo il management. Poi vanno definiti il budget, i cosiddetti key-users, le specifiche del progetto e i tempi. È importante assicurarsi che ci siano risorse umane sufficienti per l'implementazione: anche il controllo, il monitoraggio, i test e la gestione del progetto costano tempo e denaro. Inoltre, pianificare le ottimizzazioni è sempre conveniente: spesso gli aggiustamenti e i miglioramenti utili emergono solo durante l'implementazione.

Il ruolo dell'ERP verso la digitalizzazione

Se in passato l'ERP era uno strumento di supporto operativo al business ora è diventato un elemento strategico. I clienti CSB riportano che il loro ERP, in quanto fulcro di dati e processi, è necessariamente coinvolto in ogni progetto di digitalizzazione, perché nella maggior parte dei casi i miglioramenti nella supply chain, nell'amministrazione, nella produzione o nelle vendite sono alimentati dai dati del gestionale.

Referente A. Muehlberger.
www.csb.com/it/software

Le soluzioni MES di INNOVO per la raccolta dei dati di produzione e tracciabilità



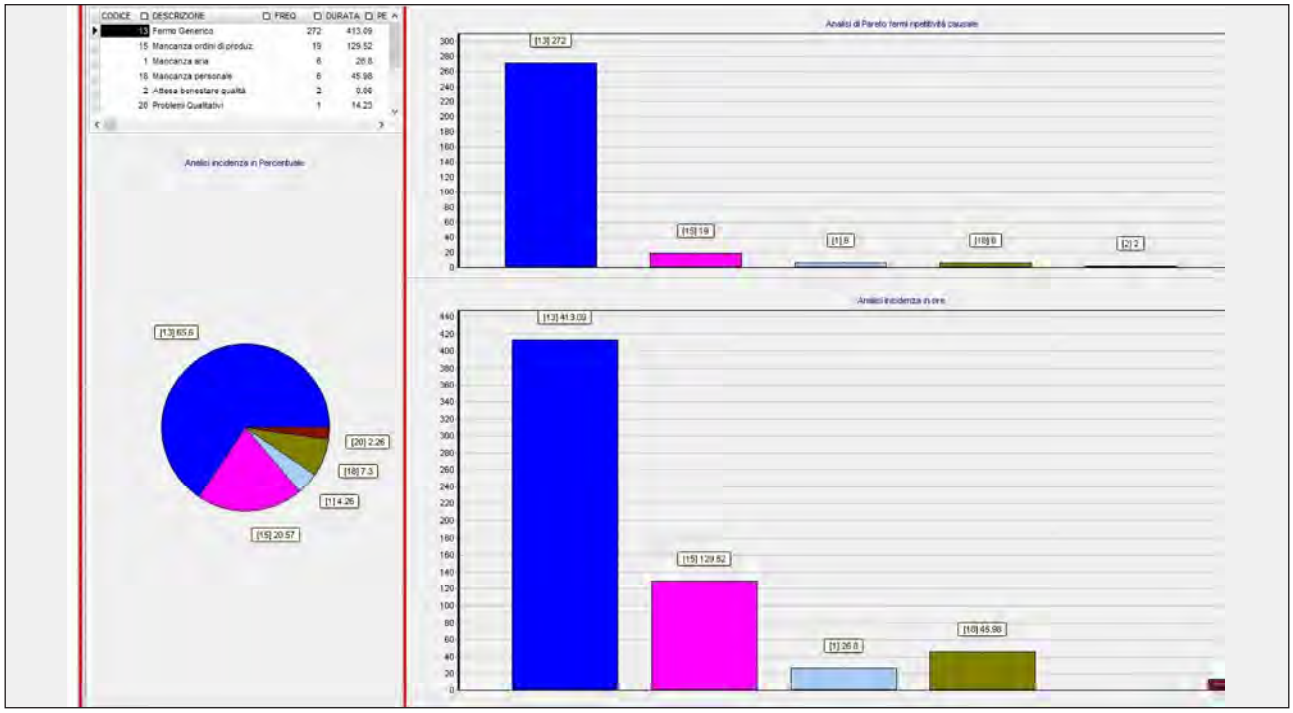
La proposta di INNOVO per la gestione delle produzione nel settore alimentare è **SPHERA® LINE**, un sistema MES completo, verticale della suite SPHERA® in ottica INDUSTRIA 4.0.

In grado di rispondere alle esigenze delle imprese caratterizzate da processi produttivi basati sulla manodopera, sulle macchine, o un mix di tutto ciò, è la soluzione ideale per tutte le aziende che eseguono lavorazioni ripetitive, a produzione discreta o asservite da linee produttive, dove è necessario verificare in tempo reale l'aderenza della produzione al piano previsto e ai tempi ciclo attesi, nonché l'avanzamento degli ordini e gestirne la tracciabilità, la logistica e le predisposizioni automatiche.

I principali moduli di SPHERA® LINE sono:

- **SPHERA® IN/OUT:** comunicazione con l'ERP (acquisizione del piano produttivo e ritorno dei dati raccolti, certi e filtrati da errori), unisce il sistema informativo ai reparti produttivi, direttamente a macchine e operatori
- **SPHERA® DCS + INDUSTRY 4.0:** interconnessione di macchine e linee; predisposizioni automatiche di PLC, stampanti e applicatori di etichette/RFID, marcatori, PLC, tramite rete ethernet o altri canali di comunicazione, acquisizione segnali ed eventi produttivi/improduttivi dalle macchine, rilevazione dei consumi energetici e di materiali/inquinanti
- **SPHERA® GUI:** supervisione degli impianti tramite interfacce configurabili: sinottici di reparto, controllo avanzamento, analisi di fermi, di scarti e non conformi, indici efficienza e rendimenti macchine, operatori e commesse, calcolo WIP, analisi consumi. Report cartacei, Excel, Word, Html
- **SPHERA® KPI:** analisi dell'O.E.E. , dell' O.L.E , del T.E.E.P.,
- **SPHERA® INFO:** centralizzazione delle informazioni produttive o aggancio a Content Management aziendale, distribuzione delle informazioni su infopoint con Touch screen o su carta
- **SPHERA® DTEC:** lancio in produzione e calcolo date scadenza

In funzione dei moduli già presenti sull'ERP, si possono aggiungere le funzionalità mancanti inserendo i singoli moduli software:



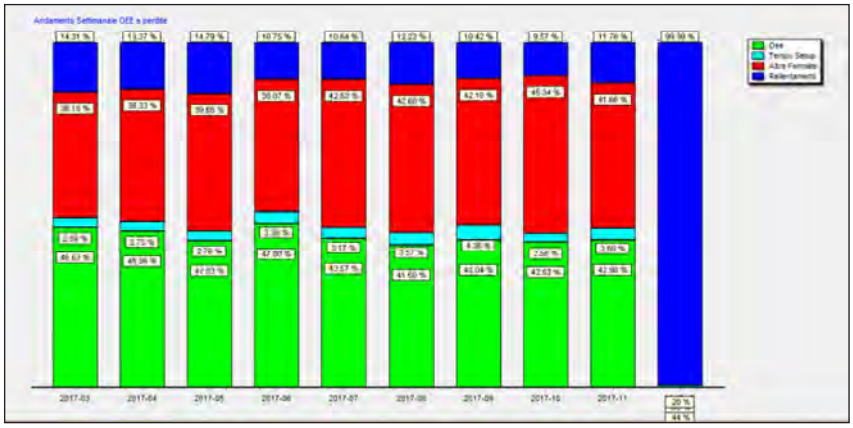
- **SPHERA® TRACK:** gestione completa della tracciabilità, con registrazione o verifica interattiva della correttezza dei lotti MP o semilavorati utilizzati in produzione, ricerca per eventuali richiami
- **SPHERA® QC:** gestione dei controlli qualità, per attributi o variabili. Consente l'inserimento manuale o automatizzato, interfacciando strumenti e sensori a bordo macchina per segnalare parametri fuori tolleranza e possibili difetti. Stampa dei certificati con i controlli qualità effettuati
- **SPHERA® MAINT:** gestione della manutenzione, ordinaria e straordinaria, registrazione e consuntivazione di tutte le attività, gestione dei sospesi, rilevazione di tempi produttivi o di quantità prodotte e allarmi per superamento soglie di manutenzione programmate.
- **SPHERA® TIME&PROD:** integrazione con i sistemi presenze esistenti, normalizzazione e quadratura dei tempi consuntivati con i tempi retribuiti, gestione delle sovrapposizioni del personale, per maggiore precisione nel calcolo della manodopera
- **SPHERA® GANTT:** schedulazione manuale, Job Sequencer con modalità drag & drop, a capacità finita basata su vincoli configurabili
- **SPHERA® ANDON:** visualizzazione su monitor giganti distribuiti nei reparti produttivi, di K.P.I., eventi, stati, situazioni di allarme, richieste di intervento

Grazie alla sua modularità, scalabilità e configurabilità **SPHERA®** viene calato nel sistema informativo senza sovrapposizioni, aumenta l'efficienza e migliora la qualità e il controllo dei costi rispondendo alle diverse esigenze produttive e di supervisione di tutta la produzione. Per questo, un Sistema SPHERA si ammortizza in pochi mesi.

INNOVO, inoltre, tramite la sua B.U. Penthars (www.penthars.com) può essere interlocutore unico e fornire le apparecchiature come Panel PC, terminali IIOT, lettori manuali o lettori fissi, antenne RFID e smart label/ tag, stampanti di etichette, monitor giganti industriali.

INNOVO, 30 anni di esperienza al Vostro servizio.

www.innovotech.it



FIERE 2022-2023

PROWEIN
19-21/03/2023
DUSSELDORF
Fiera del vino e distillati.

MECSPE
29-31/03/2023
BOLOGNA
Fiera per l'industria manifatturiera.

VINITALY
02-05/04/2023
VERONA
Fiera del vino e distillati.

PROSWEETS
23-25/04/2023
COLONIA
Fiera sulle tecnologie per la panificazione e la pasticceria.

MACFRUT
03-05/05/2023
RIMINI
Fiera per l'industria ortofrutticola.

CIBUS
03-06/05/2023
PARMA
Fiera del prodotto alimentare.

INTERPACK
04-10/05/2023
DUSSELDORF
Fiera per imballaggio.

HISPACK
07-10/05/2023
BARCELLONA
Fiera per imballaggio.

TUTTOFOOD
08-11/05/2023
MILANO
Salone del prodotto alimentare.

SPS/IPC/ DRIVES/ITALIA
23-25/05/2023
PARMA
Fiera per l'automazione.

BEER&FOOD ATTRACTION
19-22/06/2023
RIMINI
Fiera su birre, bevande, food.

FISPAL
27-30/06/2023
SAN PAOLO
Fiera su tecnologie per l'imballaggio.

MCTER
29/06/23
ROMA
Mostra sull'efficienza energetica.

POWTECH
26/29/10/2023
NORIMBERGA
Fiera sulla lavorazione di prodotti in polvere.

HOST
13-17/10/2023
MILANO
Fiera e il mondo dell'ospitalità.

SIAL
19-23/10/2023
PARIGI
Fiera sul prodotto alimentare.

IBA
22-26/10/2023
MONACO
Fiera su gelateria, pasticceria e panificazione.

CIBUS TEC
24-27/10/2023
PARMA
Fiera su tecnologia alimentare e delle bevande.

SUDBACK
26-29/10/2023
STOCCARDA
Fiera su tecnologie della panificazione.

BRAU BEVIALE
28-30/11/2023
NORIMBERGA
Fiera sulle tecnologie di birra e bevande.

SIMEI
2024
MILANO
Tecnologie per l'industria dell'imbottigliamento.

ANUGA FOODTEC
19-22/03/2024
COLONIA
Tecnologie p er l'industria alimentare e bevande.

LATINPACK
16-17/04/2024
SANTIAGO CHILE
Salone internazionale dell'imballaggio.

FACHPACK
24-26/09/2024
NORIMBERGA
Fiera su tecnologie per l'imballaggio.

ALL4PACK
04-07/11/2024
PARIGI
Fiera su tecnologie per l'imballaggio.

DRINKTEC
2025
MONACO
Fiera per l'industria delle bevande.

SAVE
2026
VERONA
Fiera sull'automazione, strumentazione.

MEDIO ORIENTE 2022/23

GULFHOST
2023
DUBAI
Fiera dell'Ospitalità

GULFOOD
20-24/02/2023
DUBAI
Fiera sull'ospitalità, prodotti alimentari.

GASTROPAN
17-19/03/2023
ARAD
Fiera per la panificazione e pasticceria.

DJAZAGRO
05-08/06/2023
ALGERI
Fiera agro-alimentare.

IRAN FOOD+BEV TEC
10-20/06/2023
TEHRAN
Fiera per l'imballaggio.

PROPACK ASIA
14-17/06/2023
BANGKOK
Fiera per l'imballaggio.

PACPROCESS FOOD PEX
07-09/09/2023
MUMBAI
Fiera per l'imballaggio.

ANUTEC
07-09/09/2023
NEW DELHI
Fiera su bevande e food.

HOSPITALITY QATAR
06-08/11/2023
DOHA
Fiera dell'Ospitalità e HORECA.

GULFOOD MANUFACTURING
07-09/11/2023
DUBAI
Fiera per l'industria del packaging e del food&beverage.

ABBIAMO OSPITATO...

ABB SPA
DISCRETE AUTOMATION
AND MOTION DIVISION
116/118
Via Luciano Lama, 33
20099 Sesto San Giovanni - MI

ALLEGRI CESARE SPA
78/80
Via Venezia, 6
20099 Sesto San Giovanni - MI

BBM PACKAGING SRL
57/59
Via Pregalleno, 24
24016 San Pellegrino Terme - BG

BOLOGNAFIERE
COSMOPROF SPA
IV COP
Via cappuccini, 2
20122 Milano

CAFFE'
VERGNANO SPA
43
S.S. Torino-Asti n. Km 20 38
10026 Santena - TO

CM SOFTWARE
SOLUTIONS SRL
108-109
Via Lemizzone, 8B
42018 San Martino In Rio - RE

COLOR SERVICE SRL
114-115
Via Divisione Julia, 15
36031Dueville - VI

COPA-DATA SRL
ING. PUNZENBERGER
COPADATA SRL
112-113
Via Pillhof, 107
39057 Frangarto - BZ

CSB SYSTEM SRL
122-123
Via del Commercio, 3-5
37012 Bussolengo - VR

EFAFLEX GMBH & CO. KG
102-103
Fliedestrasse 14D-84079
Bruckberg - Germany

ERREPAN SRL
24-25
Via Terracini, 4
24047 Treviglio - BG

ESCHER MIXERS SRL
9/11
Via Copernico, 62
36034 Malo - VI

ETIPACK SPA
2-22-23
Via Aquileia, 55-61
20092 Cinisello Balsamo - MI

FAVRIN SRL
99
Via del Pian, 3
31049 Bigolino di Valdobbiadene - TV

FOODOC SRL
52-53
Via Michelangelo, 4
63824 Altidona - FM

GAM INTERNATIONAL SRL
34-35
Via dell'Orzo, 15/17
47822 Santarcangelo di Romagna
RN

GEO PROJECT
INDUSTRIES SRL
47
Via Leonardo da Vinci, 43
35015 Galliera Veneta - PD

GIUSTO FARAVELLI SPA
42
Via Medardo Rosso, 8
20159 Milano

HOT FORM SRL
50-51
Via Decime, 28/E - Z.I.
35019 Tombolo - PD

I.M.A.R. SRL
18-19
Via Catania 21
00041 Albano Laziale - RM

IGUS SRL
1-92-93
Via delle Rovedine, 4
23899 Robbiate - LC

IMPIANTI NOVOPAC SRL
60-61
Via dell'Automobile, 41
Nuova Zona D3
15100 Alessandria - AL

INNOVO TECH SRL
124-125
Via Pietro Chiesa, 9
16149 Genova

INOX 80 SRL
98
Via Castagnola, 6
43126 Parma

ITALIAN EXHIBITION
GROUP SPA - IEG
II COP-38-39
Via Emilia, 155
47921 Rimini

KELLER ITALY SRL
119
Via Gonzaga, 7
20123 Milano

LAWER SPA
I COP-6/8
Via Amendola, 12/14
13836 Cossato - BI

M.H. MATERIAL HANDLING SPA
54/56
Via G. di Vittorio, 3
20826 Misinto - MB

MINEBEA INTEC ITALY SRL
104-105
Via Alcide De Gasperi, 20
20834 Nova Milanese - MB

ABBIAMO OSPITATO...

MULTIVAC
70/72
2, Passage
F.leger-Parc D'entreprises
Del'esplanade St.thibault
77462 Lagny S Marne Cedex
France

NVC
NEDERLANDS
PACKAGING CENTRE
66/69
Stationsplein 9k
PO BOX 164
2801 AK
Gouda The Netherlands

OMRON
ELECTRONICS SPA
81/83
Viale Certosa, 49
20149 Milano

P&G EXHIBITIONS
MARKETING MEDIA
87
Via A. Costa, 2
20131 Milano

PNEUMAX SPA
110-111
Via Cascina Barbellina, 10
24050 Lurano - BG

QRSI SRLS
120
Via Emilia Est 216/A
43123 Parma

RADEMAKER BV
12-13
Plantijnweg 23
P.O. Box 416
4100 AK Culemborg
The Netherlands

REAL FORNI SRL
20-21
Via Casalveghe, 34
37040 Gazzolo D' Arcole
VR

ROTOPRINT SOVRASTAMPA SRL
48-49
Via Puccini, 25
20020 Lainate - MI

SAF BIANCO SRL
26-27
Via Lago di Misurina, 30
36015 Schio - VI

SIGMA SRL
36
Via Artigianato, 85
25030 Torbole Casaglia - BS

SUGHERIFICIO MOLINAS SPA
90-91
Località Ignazioni
07023 Calangianus - SS

TARNOS S.A.
3-121
Calle Sierra de Gata, 23
28830 San Fernando de Henares
Spain

TELOS SRLS
62-63
Viale del Lavoro 4/6
37050 San Pietro di Morubio - VR

TERRANOVA® SRL
106-107
Via Rosso Medardo, 16
20159 Milano

THAI-ITALIAN CHAMBER
OF COMMERCE (TICC)
94
Vanit Building II, 16 Flr. Suite 1601 B,
1126/2 New Petchburi Road,
10400 Bangkok - Thailand

UCIMA - UNIONE COSTRUTTORI
ITALIANI MACCHINE
AUTOMATICHE PER IL
CONFEZIONAMENTO
E L'IMBALLAGGIO
64-65
Via Fossa Buracchione, 84
41126 Baggiovara - MO

VITAECO SRL
HOTMIXPRO
14-15
Via Bazzini, 241
41122 Modena

WALTER TOSTO SPA
84/86
Via E. Piaggio, 62
66100 Chieti Scalo
CH

ABtech expo

BAKERY AND TECHNOLOGIES

www.abtechexpo.it

REQUEST YOUR COMPLIMENTARY TICKET

21–25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

7TH INTERNATIONAL EXHIBITION
OF TECHNOLOGY & PRODUCTS FOR
BAKERY, PASTRY AND CONFECTIONERY

ORGANIZED BY

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

SIMULTANEOUSLY WITH

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

PROMOTED BY

CONSORZIO SIPAN

IN COLLABORATION WITH

be

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

COSMOPACK

SOLUTIONS FOR THE BEAUTY INDUSTRY

BY COSMOPROF WORLDWIDE BOLOGNA

Heads Collective

IL PIÙ IMPORTANTE SALONE INTERNAZIONALE DEDICATO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DELLA COSMETICA IN TUTTE LE SUE COMPONENTI: INGREDIENTS & RAW MATERIALS, PRIVATE LABEL & CONTRACT MANUFACTURING, MACHINERY, PACKAGING

COSMOPROF.COM

BOLOGNA
QUARTIERE FIERISTICO

16 – 18 MARZO 2023

ORGANIZZATO DA
BolognaFiere Cosmoprof S.p.a.
Milano
T +39 02 796 420
F +39 02 795 036
info@cosmoprof.it

COMPANY OF
Bologna Fiere

IN COLLABORAZIONE CON
COSMETICA ITALIA
associazione nazionale imprese cosmetiche

CON IL SUPPORTO DI
be ITALY
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
ITA ITALIAN TRADE AGENCY

A NEW WORLD FOR BEAUTY BOLOGNA, HONG KONG, LAS VEGAS, MUMBAI, BANGKOK