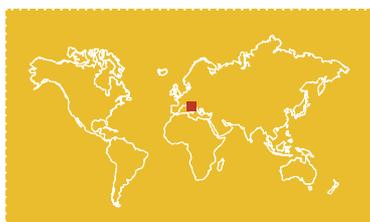




Piacentina.



SETTORE FOOD

Piacentina Srl

Polo di Podenzano (PC), Italia

>> fardellatrice

SMIFLEXI SK 600 T

>> confezionatrice

SMIFLEXI MP 300

>> nastri trasportatori



■ I vantaggi della logistica integrata

Per l'industria agroalimentare la "logistica integrata" riveste un ruolo sempre più importante, poiché garantisce un approccio estremamente flessibile: tutte le



fasi del processo produttivo, a partire dalla fornitura delle materie prime fino al consumo del prodotto da parte del singolo acquirente sono accuratamente pianificate, organizzate e controllate.

La logistica integrata è la chiave del successo della società Piacentina Srl, che ha ottimizzato tutte le fasi ed i passaggi da un operatore all'altro all'interno della filiera del prodotto.

Dal deposito al trasporto...

Piacentina leader nella logistica integrata.

■ Piacentina Srl, con sede a San Polo di Podenzano (Piacenza), è nata nel 2003 dall'unione di tre realtà: le cooperative San Martino Scrl, il Consorzio Cores e il socio privato Cristina Dodici. L'azienda, in soli otto anni di attività, ha raggiunto una posizione di leadership nel settore del "co-packing" delle conserve alimentari; nel frattempo lo staff è passato dai due dipendenti degli esordi agli attuali 43 lavoratori interni e 20 esterni.

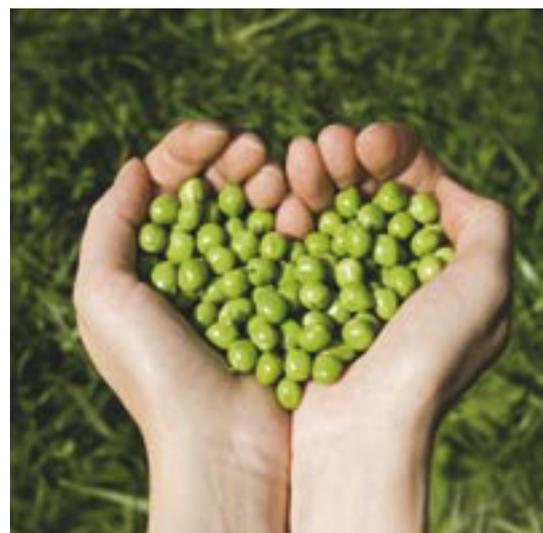
Piacentina opera nell'ambito della logistica agro-industriale con base a Cortemaggiore e, sin dall'inizio della propria attività, ha saputo proporre ai propri clienti soluzioni di gestione integrata del ciclo logistico, partendo dal deposito dei prodotti semilavorati fino al trasporto delle confezioni realizzate, passando per tutte le fasi intermedie di "packaging", "picking", normalizzazioni e preparazione dell'ordine. L'azienda si è sviluppata notevolmente negli ultimi anni e nel 2004 ha avviato la costruzione di un impianto ex-novo di 14.000 mq con



caratteristiche uniche; sempre nell'ottica di offrire un servizio "chiavi in mano", è stato inoltre ampliato lo stabilimento di Alseno per la gestione del deposito e della preparazione ordini.



La soddisfazione del cliente come priorità irrinunciabile



■ L'attenta considerazione delle esigenze delle varie fasce di clientela ha portato la società piacentina a realizzare un impianto veramente innovativo, che riunisce in un solo luogo la gestione di tre attività normalmente separate: lo stoccaggio del prodotto "grezzo", cioè non etichettato; il confezionamento secondario; la preparazione e spedizione dell'ordine. Per la realizzazione di questo progetto, Piacentina srl ha acquisito un nuovo sito logistico in località S. Polo di Podenzano, con una superficie complessiva di 70.000 mq (di cui 35.000 mq coperti), magazzini dedicati al trattamento delle conserve alimentari e un reparto di confezionamento formato da quattro linee di produzione.

L'azienda si propone come partner ideale per i produttori "food" che intendono gestire in "outsourcing" la fase del "packaging" secondario, fornendo ai propri clienti un servizio personalizzato e logisticamente ottimizzato, grazie anche alla vicinanza degli stabilimenti di Piacentina alle principali arterie autostradali. Sul piano operativo, gli impianti della società sono in grado di coprire l'intero ciclo logistico legato alle fasi successive al confezionamento primario: gestione informatica dei flussi; deposito; confezionamento; movimentazione delle merci; trasporto e consegna all'utilizzatore finale.



■ “NEW TS” Tray Stacker

L'attività di produzione di Piacentina si contraddistingue per la gran varietà di prodotti trattati: non solo marchi diversi (Cirio, Valfrutta, De Rica, per citarne alcuni) o prodotti differenti (piselli, mais dolce, fagioli, ecc.), ma soprattutto tipi diversi di contenitori (vasetti di vetro, lattine, ecc.) da imballare in molteplici configurazioni di pacco: fardelli in solo film, vassoio + film, falda piana

E' un dispositivo che sovrappone su due o più strati contenitori di plastica, metallo o vetro confezionati in vassoi o falde di cartone oppure senza alcun supporto (solo per lattine di tipo incastrabile), con eventuale successivo imballo in film termoretraibile. Il NEW TS di Smiflexi può essere installato sulle confezionatrici in film termoretraibile della serie SK, sulle cartonatrici della serie WP e sulle macchine combinate della serie CM. Il sistema è costituito da un sovrappositore elettronico a movimento continuo, con prestazioni fino a 60 pacchi / minuto in funzione del modello di macchina di imballaggio a cui è abbinato e al tipo di contenitore da confezionare. I formati realizzabili variano in base alla forma, alla capacità e alle dimensioni dei contenitori, anche se le configurazioni più richieste dal mercato sono 4x3 e 6x4.

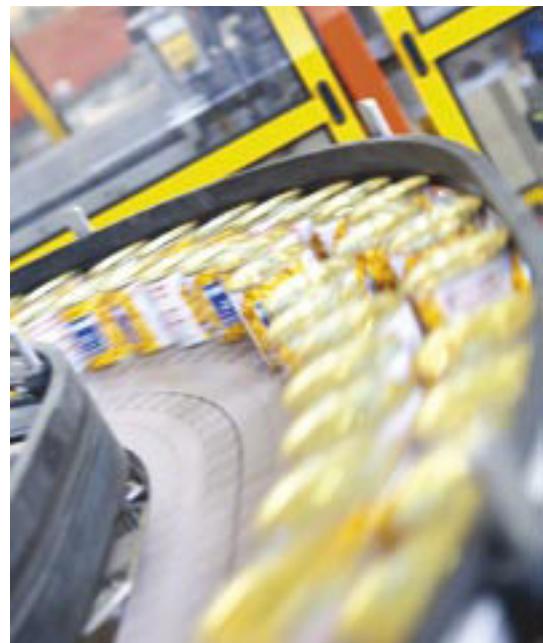




+ film, vassoi sovrapposti, fustelle con fascetta avvolgente.

Pertanto, la caratteristica principale degli impianti produttivi è la flessibilità, garantita dalla presenza di macchine ad elevato contenuto tecnologico come la fardellatrice Smiflexi SK 600T, dotata di sovrappositore di vassoio, e la confezionatrice a fascette avvolgenti Smiflexi MP 300.

La prima macchina confeziona lattine in acciaio, cluster pack e barattoli di vario genere, aventi capacità da 150 a



■ Il settore agroalimentare in Italia

Il settore agroalimentare in Italia si contraddistingue per la sempre maggior attenzione dei consumatori nei confronti delle caratteristiche dei prodotti e dei processi produttivi, che si traduce in una forte richiesta di "trasparenza" a garanzia della qualità e genuinità di alimenti e bevande confezionati industrialmente. Un mercato così evoluto richiede alle aziende del settore "food & beverage" continui cambiamenti organizzativi, riguardanti sia le aree di produzione e vendita sia le attività di supporto quali l'approvvigionamento, il marketing, il confezionamento, ecc. In questo contesto opera la società Piacentina Srl, una delle maggiori aziende italiane attive nel confezionamento delle conserve alimentari per conto terzi, che ha fatto dell'innovazione uno dei punti cardini della propria "mission". Nell'ambito degli investimenti in nuove tecnologie, Piacentina ha affidato a SMI lo studio di engineering di quattro linee di imballaggio secondario, all'interno delle quali sono installate 6 confezionatrici Smiflexi: una fardellatrice in film termoretraibile SK 600/T dotata di sovrappositore vassoi; una fardellatrice SK 800/F per il confezionamento in solo film termoretraibile di barattoli di varie dimensioni nel formato 3x1 alla velocità di circa 200 ppm; una fardellatrice da 45 ppm; una vassoiatrice TF 450; due confezionatrici in fascette avvolgenti delle serie MP e tutti i nastri trasportatori dedicati alla movimentazione dei contenitori sfusi e dei pacchi finiti.

1.000gr., in oltre 50 diverse configurazioni differenti. I pacchi 4x3 e 3x4 sono realizzati anche su due strati sovrapposti, grazie al dispositivo "NEW TS". Massima flessibilità è garantita anche dalla confezionatrice Smiflexi MP 300, che realizza il confezionamento in fascette avvolgenti di cartoncino. Le confezionatrici Smiflexi della serie MP possono imballare bottiglie, lattine, brik e vasetti di plastica, metallo e vetro in svariate tipologie di pacco: con più strati; con collo bottiglia all'interno o all'esterno della confezione; con maniglia incorporata; con alette laterali di rinforzo. La confezionatrice Smiflexi MP 300 installata negli impianti di Piacentina è in grado di soddisfare esigenze di produzione fino a 30.000 bottiglie / ora ed è dedicata al confezionamento di lattine in acciaio nei formati 1x2, 1x3, 2x2 e 2x3 in modalità "collo dentro (OTT)".



■ ...focus sulle conserve alimentari

Le conserve alimentari sono costituite da ogni varietà di ortaggio conservato per poter essere consumato anche fuori stagione. Sin dai tempi antichi, le massaie preparavano le conserve in casa, conservandole poi con i sistemi dell'epoca per essere consumate nelle stagioni in cui i prodotti freschi non erano disponibili. Con l'avvento dell'industria alimentare, dalla metà del XIX secolo la preparazione delle conserve si spostò dalle cucine alle fabbriche. I pomodori furono tra i primi ortaggi ad essere trattati industrialmente per la produzione di passate, pelati e concentrati. Si passò poi alle confetture di frutta (le "marmellate") e quindi a ogni tipo di genere alimentare, conservato sott'olio o in salamoia. Oggi le conserve alimentari sono tra i prodotti alimentari più diffusi e sono destinati a diventarlo ancora di più in virtù della forte domanda di cibi a lunga conservazione proveniente dai Paesi in via di sviluppo.



▪ LA PAROLA AL CLIENTE - Intervista a Cristina Dodici, Amministratore Delegato di Piacentina Srl.



Piacentina è leader nel settore del co-packing delle conserve alimentari. Quanto è importante per un'azienda che opera nella logistica integrata disporre di macchinari flessibili e tecnologicamente innovativi?

“Da sempre la nostra azienda si focalizza nel garantire un servizio d'alta qualità, senza mai perdere di vista l'aspetto economico. Per questo motivo Piacentina ha investito molto nell'innovazione tecnologica,

Quali sono le principali tendenze che emergono dal mercato del food?

“I dati ricavati dalle recenti manifestazioni fieristiche, quali l'ultima edizione di MARCA che si è tenuta a Bologna il 19 e 20 Gennaio 2011, hanno confermato anche per l'anno 2010 una crescita a ritmo sostenuto delle “private labels”, con un incremento del 6,5% rispetto all'anno precedente.

E' chiaro quindi che il mercato ha premiato

un'offerta di convenienza che incontra il favore di un compratore con minori disponibilità economiche. Ciononostante emerge un dato importantissimo: le marche commerciali con maggiori trend di crescita sono state quelle premium, che hanno registrato un incremento del 33 % circa. Pare evidente che il consumatore abbia trovato un punto di equilibrio: in futuro forse consumerà meno, ma meglio, cercando quanto più possibile un prodotto di qualità.”





cercando continuamente le migliori soluzioni che il mercato poteva offrirci; ciò al fine di garantire standard qualitativi eccellenti, senza mai perdere di vista un target commerciale competitivo ed estremamente interessante.”

Quali caratteristiche deve avere un fornitore per soddisfare gli standard qualitativi di Piacentina?

“In Piacentina non sono ammessi fornitori, ma solo e unicamente partner commerciali!!

A un collaboratore chiediamo la massima dedizione e professionalità, e possiamo affermare con assoluta certezza che, dal punto di vista tecnologico, è quello che finora abbiamo trovato nei nostri collaboratori commerciali.”



Mossa dal sorprendente sviluppo ottenuto in soli otto anni di attività, Piacentina Srl continua ad investire nell'ottica della totale soddisfazione del cliente. Cosa vi aspettate dai vostri partner nel settore del confezionamento?

“Seminare oggi significa raccogliere con abbondanza proficua nel prossimo futuro. Ai nostri partner chiediamo di lavorare con attenzione e dedizione per un raccolto proficuo.”