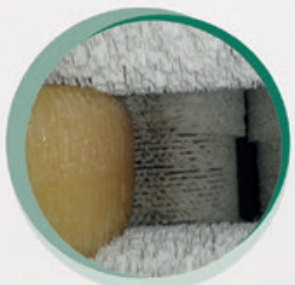
FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI&CONSUMI
ANNO 15 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2022
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

TAGLIATI PER IL TUO BUSINESS.

Taglio formaggi rotondi

Gorgonzola



Spazzolatura e pulitura formaggi

Taglio blocchi

Confezionamento

Salatura

FACCHINETTI s.r.l.
IMPIANTI CASEARI

Via Case Sparse, 14 - Casc. Cortenuova T.Q. - 28100 Novara (Italia)
+39 0321 455192 info@facchinettinovara.it

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39.0362.600463/4 Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@espi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005 - Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale - D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004 - Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

PRECISIONE, TECNOLOGIA ED EFFICIENZA AL TUO SERVIZIO.

TXF06

Linea automatica per il taglio di filoni in fette a peso fisso, completa di sistema scansione 3D e lama ad ultrasuoni.

La macchina è equipaggiata di bilancia elettronica in ingresso per rilevazione peso forma e misuratore di lunghezza ed è provvista di un sistema di mappatura 3D.
Sono disponibili 4 programmi di taglio: a numero di fette, a spessore, a peso fisso con scarto, a peso medio.
Può essere equipaggiata con lama di taglio ad ultrasuoni e offre una capacità produttiva fino a 70 tagli/minuto.
La TXF06 è equipaggiata con selezionatrice ponderale in uscita
La dimensione massima del filone lavorabile è 1000x150x150 mm.

LPR06

Linea automatica discatura, fustellatura e taglio spicchi a peso fisso.

La linea è dotata di stazione per fustellatura cuore e stazione taglio dischi.
La fustellatura è selezionabile dal pannello operatore, così come lo spessore e il numero dischi.
È dotata di bilancia elettronica in linea e può essere equipaggiata con lama di taglio in acciaio inox o lama ad ultrasuoni.
Sono disponibili 3 programmi di taglio: a numero di spicchi, a peso fisso con scarto, a peso medio.
Offre una capacità produttiva fino a 50 tagli/minuto.

FORMAGGI & TECNOLOGIE

SUPPLEMENTO A FORMAGGI&CONSUMI
ANNO 15 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2022
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

ZOOM a pagina IX

Nuova vita all'Haccp

La Comunicazione 2022/C 355/01 aggiorna le norme relative al controllo dei rischi in ambito alimentare. Flessibilità e cultura della sicurezza i punti cardine del nuovo documento.

SCENARI alle pagine XII e XIII

Se il checkout è fai-da-te

Nel retail, i sistemi di scansione e pagamento self-service sono sempre più utilizzati.
I benefici per le insegne sono diversi, così come i rischi correlati.
Lo studio di Crime&tech, realizzato con Checkpoint Systems Italia.

DATI & STATISTICHE alle pagine X e XI

Riciclo di plastica: Italians do it better

La gestione degli imballaggi nel rapporto di Sostenibilità 2021 di Corepla.
Con un milione di tonnellate raccolte e recuperate, il nostro Paese si posiziona, ancora una volta, in cima alla classifica europea.

FIERE alle pagine VI e VII

Cibus Tec Forum: un format che piace

Un pubblico di qualità e un'atmosfera 'confidenziale' hanno caratterizzato la prima edizione della nuova mostra-convegno parmense, in scena lo scorso 25 e 26 ottobre. Ma con un'affluenza un po' altalenante.

FOCUS ON

Tech4Milk: il Piemonte che fa rete

Inalpi capofila di un progetto promosso dalla regione. E che ha visto la partecipazione di aziende, università e centri di ricerca. L'obiettivo: rendere la filiera lattiero casearia ancora più sostenibile e innovativa. Lavorando, in primis, sulla qualità della materia prima: il latte.

a pagina VIII

di Federica Bartesaghi

Il dilemma della sostenibilità

È la condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri. Il concetto di sostenibilità, introdotto nel corso della prima conferenza Onu sull'ambiente nel 1972, venne definito tale soltanto nel 1987 con la pubblicazione del cosiddetto rapporto Brundtland che invitava all'assunzione di un "modello di sviluppo sostenibile" per "far fronte alle sfide globali".

Da allora sono passati 35 anni. E il mondo è cambiato parecchio. Nel 1987 usciva al cinema 'Gli intoccabili' di Brian De Palma. Il mondo diceva addio al padre della pop art Andy Warhol. E l'allora presidente degli Stati Uniti Ronald Reagan, di fronte alla Porta di Brandeburgo, a Berlino, gridava a Michail Gorbaciov: "Abbatti questo muro!".

Pur restando fedele ai suoi principi di base, nel corso del tempo anche il concetto di sostenibilità ha subito un'evoluzione che l'ha portato ad assumere un significato più ampio, che tenesse conto, in un rapporto sinergico, oltre che della dimensione ambientale anche di quella economica e sociale.

Oggi, ci troviamo di fronte a una nuova sfida globale. E ancora una volta il concetto di sostenibilità si trova a essere messo in discussione. In un orizzonte sempre meno lontano ci sono i 17 obiettivi di sviluppo sostenibili dell'Agenda 2030 dell'Onu, stabiliti nel 2015 dai Paesi di tutto il mondo. E tuttavia, pare che nel 2021 il progresso degli indicatori per il raggiungimento di questi obiettivi abbia subito per la prima volta un calo, come evidenzia lo Europe sustainable development report. A causa, principalmente, dell'impatto dell'emergenza sanitaria.

Con il suo Green Deal, nel 2019 l'Europa ha sicuramente aggiunto un carico da novanta sulle spalle dei suoi Paesi membri e su quelle del suo tessuto industriale in primis. L'obiettivo: raggiungere la neutralità climatica in Europa entro il 2050, "per primi nel mondo", nelle ambizioni di Bruxelles. E tuttavia, oggi vediamo i governi fare i conti con la dura realtà: senza gas e combustibili fossili non ci si scalda, non si mangia, le aziende chiudono i battenti. Bye bye benessere e benvenuta recessione. Tra rigassificatori e centrali a carbone, si prevede che i paesi Ue spenderanno almeno 50 miliardi di euro questo inverno per far fronte alla crisi energetica con nuove, inquinantissime infrastrutture. E la Germania ha deciso di tenere aperte le ultime tre centrali nucleari ancora attive nel Paese, la cui dismissione era prevista per la fine dell'anno. In questo contesto, gli ambientalisti già si stracciano le vesti e minacciano di portare in tribunale la Commissione europea per avere incluso gas e nucleare nell'elenco degli investimenti sostenibili della Tassonomia verde.

E i 'comuni' consumatori? Secondo l'annuale report di Kantar, "Who cares? Who does?" il 45% dei rispondenti ha ammesso di aver faticato, nell'ultimo periodo, ad assumere comportamenti sostenibili: "In un contesto mondiale difficile, tra la guerra, l'instabilità politica e l'aumento vertiginoso dei costi e dell'inflazione, per molte persone le questioni ambientali hanno perso punti nella lista delle priorità". E aggiunge: "I consumatori hanno meno soldi da spendere per prodotti sostenibili, spesso venduti a prezzi premium. Quando a guidare le scelte d'acquisto è il portafogli, a prevalere sono sconti e grandi formati". In un mondo ideale, i prodotti con credenziali di sostenibilità andrebbero valorizzati o almeno detassati per essere davvero competitivi. In un mondo ideale, appunto. La realtà ci pone invece di fronte a un 'dilemma di sostenibilità': con gli stessi soldi compro una confezione di pasta da un chilo, che riempie la pancia a tutta la famiglia, o una da mezzo chilo ma confezionata in carta proveniente da foreste gestite responsabilmente, riciclata e riciclabile?

Un'eccessiva semplificazione? Una banalizzazione del problema? Probabilmente sì. Ma quando la sostenibilità ambientale si scolla da quella economica e sociale, quando si scolla dai bisogni immediati delle persone, possiamo ancora chiamarla sostenibilità?

FORMAGGI & CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 15 - numero 11 - Novembre 2022
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

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

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 7 novembre 2022

Tecno Pack acquisisce Euroimpianti

Il Gruppo Tecno Pack rende nota l'acquisizione di Euroimpianti – Skilled Group, società con sede a Schio (Vi) e attiva da 50 anni nella produzione di sistemi di pallettizzazione e movimentazione pallet per tutte le principali tipologie di prodotti confezionati, nonché nella produzione di veicoli a guida automatica e laser. "Si rafforza così ulteriormente la posizione del Gruppo Tecno Pack quale costruttore di macchinari e impianti chiavi in mano nel settore del packaging alimentare e non solo, dalla gestione del prodotto nudo fino al carico su camion", commenta Tecno Pack in una nota. L'acquisizione di Euroimpianti consentirà di realizzare nuove sinergie industriali, oltre a dare un forte impulso al network internazionale del Gruppo, grazie anche alla presenza di Skilled Group North America Inc. "Grazie a questa operazione", si legge, "Euroimpianti avrà fin da subito disponibili nuove risorse tecniche e commerciali, continuerà ad avvalersi del proprio management presente nello stabilimento di Schio con tutta la propria forza lavoro".

Antares Vision Group sfrutta la tecnologia microwave per l'ispezione dei prodotti confezionati

Antares Vision Group presenta un'applicazione innovativa che, grazie all'utilizzo della tecnologia microwave, permette di rilevare corpi estranei nei prodotti confezionati. Lo sviluppo del progetto è partito nel 2018 con un gruppo di ricercatori del Politecnico di Torino, è proseguito all'interno di FT System (oggi parte di Antares Vision Group) e viene portato avanti ora con Wavision, la start-up preposta a garantirne l'industrializzazione. Antares Vision Group utilizzerà i sensori sviluppati da Wavision per progettare una serie di macchine di ispezione innovative che trovano il loro utilizzo in campo food & beverage, ma potenzialmente anche in altri settori. "La tecnologia microwave", spiega Antares Vision Group, "sfruttando le diverse proprietà dielettriche dei materiali è in grado di discriminare la presenza di corpi estranei in creme, semiliquidi e liquidi, soprattutto quando si tratta di contaminanti fisici trasparenti, come plastica o vetro".

Csm Ingredients, al via la partnership con Allozymes per ampliare la gamma di ingredienti funzionali

Csm Ingredients, multinazionale nel portafoglio di Investindustrial, ha siglato una collaborazione pluriennale con Allozymes. La startup, con sede a Singapore, sviluppa nuovi enzimi e fermentazioni di precisione per le industrie che realizzano prodotti naturali complessi. La partnership consentirà alla piattaforma di Csm Ingredients di "progettare e sviluppare enzimi ad hoc, garantendo una lavorazione più efficace e sostenibile per la produzione di ingredienti naturali, clean label e funzionali", si legge in una nota di Csm. "Grazie alla combinazione tra scienza degli enzimi e della fermentazione e biotecnologia, unite alla nostra esperienza applicativa", aggiunge Aldo Uva, Ceo di Csm Ingredients, "saremo in grado di offrire una proposta di mercato unica, capace di sfruttare le opportunità date dalla clean label e dalla scalabilità".

Parigi: inaugurato l'Innovation Center di Provisur Technologies

Provisur Technologies, produttore di macchine per l'industria alimentare con sede a Chicago, Illinois (Usa), mette a disposizione dei suoi clienti europei una nuova sala prove. Il 6 ottobre ha infatti aperto le sue porte a Plailly, vicino all'aeroporto Charles de Gaulle di Parigi, il 'Centro di Innovazione Provisur' (Pic) europeo. All'interno, i visitatori hanno l'occasione di sperimentare l'intera gamma di attrezzature Provisur e di alcuni marchi leader nei rispettivi settori: AM2C, Beehive, Cashin, Formax, Hoegger, Lutetia e Weiler. Ma anche di provare a sviluppare nuovi prodotti con un team esperto di tecnologi alimentari e ingegneri; e di condurre test in diverse aree applicative – scongelamento, zangolatura, pressatura, affettamento, macinazione e miscelazione, formatura, pastorizzazione, separazione – in un ambiente a temperatura controllata. Particolare attenzione viene riservata a mercati in rapida espansione, come quello dei prodotti clean-label e quello delle proteine alternative, grazie anche alla collaborazione con lo specialista della nutrizione Adm.

Tutte le novità di All4Pack 2022

Torna l'appuntamento con All4Pack Emballage Paris, il salone francese delle tecnologie di packaging, processing, printing e intralogistica in programma al polo fieristico di Paris Nord Villepinte dal 21 al 24 novembre. Tante le novità che attendono i 1.300 espositori e gli oltre 66mila operatori professionali che, secondo gli organizzatori, varcheranno i cancelli della fiera. Tra le principali: il fatto che l'evento si svolgerà per la prima volta nelle Hall 4 e 5A, per garantire una migliore esperienza di visita. Altra novità sarà la creazione di un'area ibrida denominata 'Objective Zero Impact', il cui focus sarà rivolto alle aziende e alle soluzioni che possono contribuire a una maggiore sostenibilità della filiera del confezionamento. All'interno della All4Pack Innovations area sarà invece possibile scoprire i principali trend del settore packaging, oltre che i vincitori dei prestigiosi Innovation Awards. Non da ultimo, l'All4Pack Live content forum permetterà, nel corso di tutti e quattro i giorni di fiera, di prendere parte a un ricco programma di convegni e tavole rotonde sui temi chiavi del comparto.

Imballaggi: la proposta di regolamento Ue preoccupa le imprese, che puntano allo slittamento

Ridurre la quantità di imballaggi immessi sul mercato e favorirne il riutilizzo. Questi i principali obiettivi del nuovo regolamento Ue che disciplinerà uso, reimpiego e riciclo di contenitori e imballaggi. La proposta di testo della Commissione Ue verrà formalmente rilasciata come parte del pacchetto sull'economia circolare il 30 novembre. E, nel frattempo, cresce la preoccupazione delle imprese. "Ci stiamo attivando per fermare la proposta", fa sapere Stefan Pan, delegato di Confindustria per l'Europa, "nessuno si sta rendendo conto delle conseguenze pesanti che avrebbe sull'industria alimentare, cosmetica, farmaceutica, chimica, del cura casa, della ristorazione e logistica. Senza contare quella del riciclo, per cui siamo campioni europei". Gli fa eco Carlo Bonomi, presidente di Confindustria: "Avrebbe un impatto devastante su più di 700mila imprese italiane e su tutte le filiere, ossia su quasi 7 milioni di posti di lavoro diretti". L'approccio delle nuove norme Ue spinge sul riutilizzo più che sul riciclo, "che può anche funzionare, ma non bisogna usarlo per scardinare la filiera esistente, su cui l'Italia ha investito per anni. Oggi gli imballaggi sottratti alla discarica sono pari all'84%, quasi 11 milioni di tonnellate", conclude Bonomi. L'entrata in vigore del regolamento penalizzerebbe anche il sistema di recupero italiano, per cui il Pnrr ha stanziato 2,1 miliardi di euro.

Imballaggi: nasce IdentiPack, l'osservatorio sull'etichettatura ambientale di Conai e GS1 Italy

Dalla collaborazione tra Conai e GS1 Italy nasce IdentiPack, il primo Osservatorio nazionale sull'etichettatura ambientale del packaging per il largo consumo. Con l'obiettivo di monitorare la presenza di informazioni ambientali sulle etichette degli imballaggi immessi al consumo in Italia e ogni sei mesi restituire un'analisi dei prodotti in commercio. Il lavoro dell'Osservatorio incrocia le informazioni sulle etichette, digitalizzate dal servizio Immagino di GS1 Italy, con le elaborazioni NielsenIQ sul venduto negli ipermercati e nei supermercati italiani. "Sarà possibile avere dati aggiornati su quanti prodotti presentano le informazioni ambientali obbligatorie dal prossimo gennaio e quanti presentano informazioni aggiuntive, suggerimenti sulla raccolta differenziata, o sistemi digitali come QR code e il GS1 Digital Link per rinviare a pagine web che riportano le informazioni ambientali presenti sulla confezione", si legge in una nota ufficiale.

Caro energia, acquisti di macchine per carta: frenano i Paesi Ue, crescono Usa e Cina

Cresce grazie all'export l'industria lucchese delle macchine per la carta. Nei primi sei mesi di quest'anno rispetto allo stesso periodo del 2021, la produzione di macchine del distretto ha segnato un +5% a volume, mentre l'export è aumentato del +26% in valore. Stando alle stime di fine anno, il business taglierà il traguardo di un miliardo di fatturato, per quasi l'80% realizzato oltreconfine. Rallentano, tuttavia, le vendite di macchine in Europa, in ginocchio a causa del caro bollette. A trainare l'export sono, invece, Usa, Cina e Medio Oriente, "mercati in cui non esiste il problema dei costi energetici".

Packaging flessibile: costo dei materiali stabile nel terzo trimestre 2022

Dopo sette trimestri consecutivi di rialzo, nel Q3 2022 i prezzi delle materie prime per gli imballaggi flessibili sono stabili. È quanto emerge da una nota diffusa dall'associazione europea di settore, Flexible Packaging Europe (FPE). Nel dettaglio, nel Q3 2022 aumenta il prezzo della carta rivestita su un lato con grammatura di 60 g/m2 (fino all'11%), mentre nel Q2 quello della pellicola in alluminio da 7 micron e del BOPA da 15 micron rimangono stabili. "Il costo del BOPP da 20 micron, diminuito del -17% rispetto al trimestre precedente, risulta comunque più caro del 10% rispetto allo stesso periodo del 2021", si legge nella nota. Gli incrementi di prezzo dell'LDPE e HDPE registrano un calo a doppia cifra (del 13% e 12% sul Q2 2022). "La stabilità dei prezzi dei materiali nel Q3 è solo una parte dell'equazione", spiega Guido Aufdemkamp, direttore esecutivo di FPE. "Le prospettive rimangono incerte, poiché i trasformatori sono alle prese non solo con bollette dell'energia sempre più elevate, ma anche con un'alta inflazione".

di Federica Bartesaghi

Cibus Tec Forum: un format che piace

Un pubblico di qualità e un'atmosfera 'confidenziale' hanno caratterizzato la prima edizione della nuova mostra-convegno parmense, in scena lo scorso 25 e 26 ottobre. Ma con un'affluenza un po' altalenante.

Cala il sipario sulla prima edizione del nuovo format di mostra-convegno ideato da Koeln Parma Exhibitions, joint venture tra Fiere di Parma e Koelnmesse. Ospitato presso il polo fieristico parmense lo scorso 25 e 26 ottobre, Cibus Tec Forum rappresenta una novità assoluta nel panorama fieristico per le aziende del food-tec. Circa un centinaio quelle presenti nella sezione espositiva, tra grandi nomi e piccole start-up. Tra i punti di forza di questo format, c'è sicuramente la breve durata: due giorni (in stile Plma o Marca, nell'alimentare) che sono praticamente una gita fuori porta rispetto alla durata media delle fiere di questo settore, che si aggira sui 6 giorni con punte anche di 8, in Germania. E questo senza contare i tempi di montaggio e smontaggio. Due giorni, quindi, dedicati unicamente al business e al networking grazie a stand piccoli e con allestimenti minimal, che non lasciano spazio a macchine o impianti. Un'altra novità, quest'ultima, per le aziende del meccano-alimentare. Abituate, quando si spostano, a movimentare persone e materiali con costi ingenti sia in termine di capitale umano, sia di stand con metrature importanti.

"Un format che ci piacerebbe proporre in altri mercati in cui operiamo, come l'India o il Sudamerica", ha fatto sapere Thomas Rosolia, presidente di Koeln Parma Exhibitions. Oltre alla breve durata e all'investimento contenuto (come ci hanno confermato gli stessi espositori) dalla sua parte questo nuovo format ha sicuramente anche la compresenza di mondo industriale, distributivo, accademico e istituzionale. Durante tutta la durata della manifestazione si sono infatti avvicendati momenti di discussione condotti da relatori di altissimo profilo, nella sala plenaria. All'ordine del giorno, temi cruciali quali l'economia circolare, le sfide imposte dai cambiamenti geo-politici in atto, le tensioni sui mercati delle commodites ma anche le opportunità offerte dall'innovazione digitale.

Parallelamente, in salette dedicate, aveva luogo una serie di approfondimenti verticali incentrati su tematiche di interesse particolare, quali l'innovazione nella logistica, i cambiamenti in atto nella filiera del pomodoro, un approfondimento sul settore succhi e sui nuovi ingredienti, sul packaging e sui processi lattiero caseari 4.0, tra gli altri. Il fatto che tutta la manifestazione si sia svolta all'interno di un unico padiglione ha reso l'atmosfera quasi 'intima', accogliente. Sono stati avvistati rappresentanti di grandi industrie del food, così come del food-tec. Significativa anche la presenza dei buyer internazionali, ampiamente coccolati nella buyers lounge messa loro a disposizione.

Un format che, nel complesso, è piaciuto. Ma che presenta sicuramente margini di miglioramento, considerato che si trattava anche della prima edizione. Non conosciamo ancora i dati ufficiali, ma l'affluenza di visitatori non è stata, a impressione nostra, altissima. Questo era evidente soprattutto nella sala plenaria, che nonostante gli argomenti e i relatori di spessore contava tante, troppe sedie vuote. Nell'area espositori, al pienone della mattina del 25 è seguito un pomeriggio di calma piatta. Grandissima affluenza, invece, per 'Filo rosso del pomodoro', il convegno organizzato la mattina del 26 dall'Anicav e a cui hanno preso parte tutti i top player del settore.

Tante cose belle e alcune da migliorare, quindi. Il dato che emerge, però, è che in un mondo rivoluzionato dalla pandemia e alle prese con una nuova recessione, eventi 'smart' di questo tipo hanno una loro ragione d'essere. E permettono di fare tanto, anche con poco. Adesso, però, le aspettative della filiera sono riposte nel 'vero' Cibus Tec. Che torna in grande stile a Parma, il prossimo anno, dal 24 al 27 ottobre.

Export macchine f&b a 1,7 miliardi di euro nel primo semestre 2022

Nel primo semestre 2022, l'Italia ha esportato tecnologie per il food & beverage per un valore di 1,72 miliardi di euro, con una variazione tendenziale rispetto all'anno precedente del +7,8%. Confermandosi il primo paese esportatore a livello mondiale, prima di Germania, Paesi Bassi e Usa. Questo quanto emerge dalla ricerca sui dati export nel settore delle tecnologie per il f&b e per il packaging, condotta dall'Osservatorio Machinery Nomisma proprio in occasione di Cibus Tec Forum. Nei primi sei mesi del 2022, i principali importatori di tecnologia italiana sono stati gli Usa (174 milioni di euro), seguiti da Francia (136 mln) e Germania (121 mln).

Le tipologie di macchine più esportate sono: apparecchi per la preparazione di bevande calde o per cottura/riscaldamento degli alimenti (595 mln euro), macchine per la panificazione/pasticceria o per la preparazione di pasta (338 mln) e, più in generale, macchine per la preparazione o fabbricazione industriale di alimenti e bevande (224 mln). Per quanto riguarda l'export di macchine per il packaging, nei primi sei mesi dell'anno l'Italia si posiziona seconda nella classifica internazionale - dopo la Germania (2.6 miliardi di euro) -, con un valore di 2,5 miliardi (-5,4% sul 2021). Seguono Cina, Paesi Bassi e Usa. Anche in questo caso, sono gli Usa i primi importatori, per un valore di 373 milioni di euro, seguiti da Francia con 217 mln (+20,8%) e Germania con 172 mln di euro.

LE AZIENDE

RISCO

Da sinistra: Andrea Canale e David Chiari

BORIN

Emanuele Borin

CASEARTECNICA BARTOLI

Da sinistra: Guido Bartoli, Davide Tosi e Pietro Bartoli

SMART PACKAGING HUB

Il team

COLIGROUP

Giulia Antonelli

FBR-ELPO

Marina Savin

HANDTMANN

Carlotta Casella e Jaouhar Mahjoub

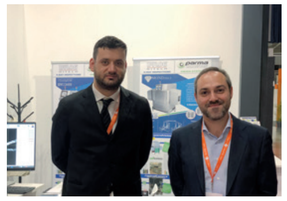
JBT

Il team

NAVATTA GROUP

Silvia Sassi

PARMA CONTROLS

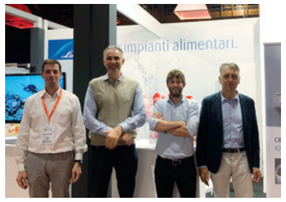


Da sinistra: Andrea Pelizzola e Daniel Barigazzi

BMB

Mauro Balestri e Camilla Valentino

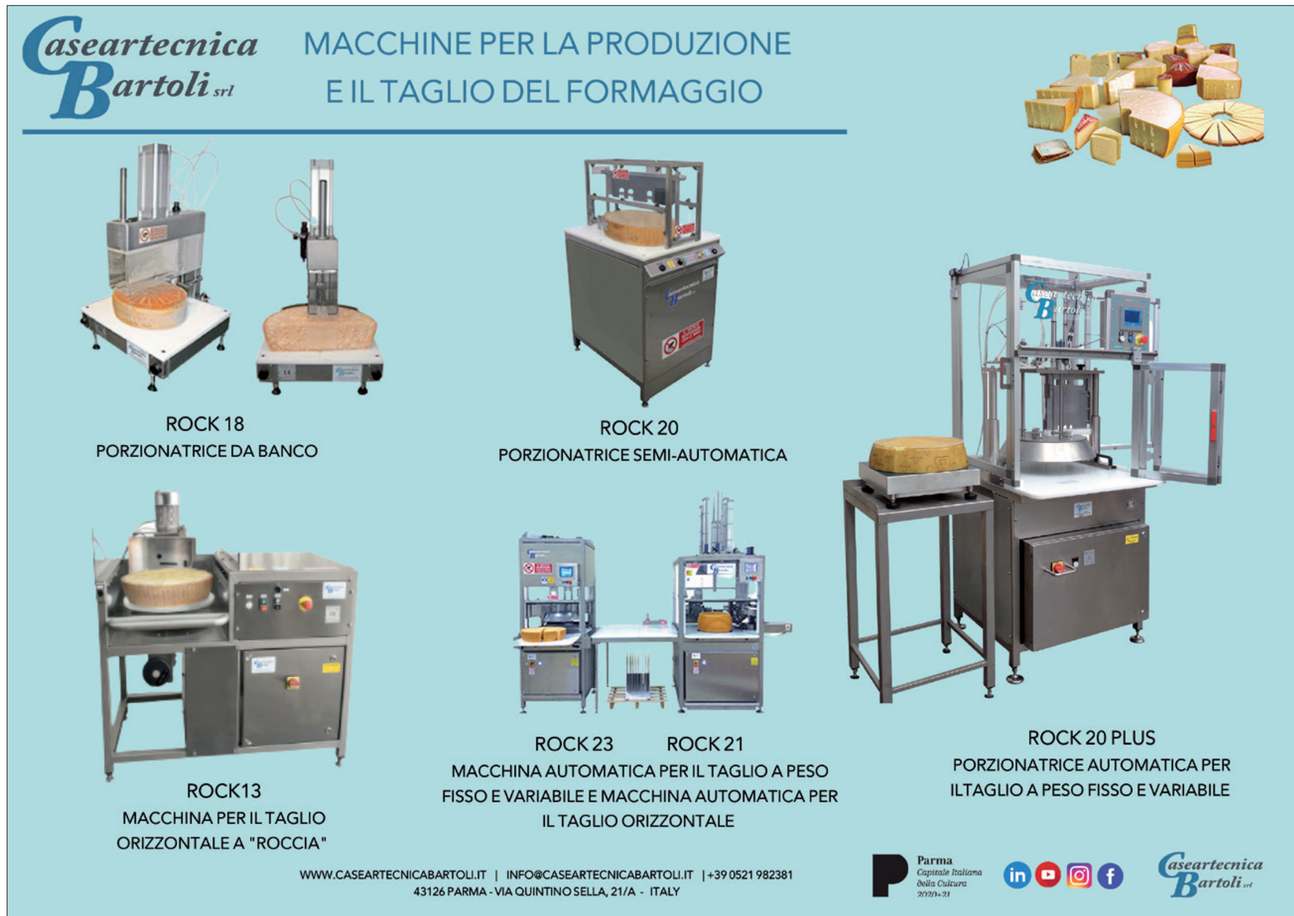
LINDE GAS ITALIA



Il team

ZILLI&BELLINI

Da sinistra: Olga Trifonova e Valentina Superchi



di Federica Bartesaghi

Tech4Milk: il Piemonte che fa rete

Inalpi capofila di un progetto promosso dalla regione. E che ha visto la partecipazione di aziende, università e centri di ricerca. L'obiettivo: rendere la filiera lattiero casearia ancora più sostenibile e innovativa. Lavorando, in primis, sulla qualità della materia prima: il latte.

In un mondo che incita al cambiamento, alla creazione di nuovi paradigmi e nuovi modelli produttivi sostenibili, c'è chi l'innovazione la crea davvero. E la crea dal basso, dalla terra e dagli animali, per poi risalire lungo la filiera fino al prodotto che arriva sugli scaffali dei supermercati e nelle case dei consumatori. Tech4Milk, il progetto nato nel 2019 su input della Regione Piemonte e che ha visto la collaborazione (reale) di istituzioni, industria e università, ne è un buon esempio.

I risultati di questo lungo lavoro, portato avanti in tre anni complessi (a causa anche dell'emergenza sanitaria), sono stati presentati lo scorso 27 ottobre a Torino, nella splendida cornice di Palazzo Ceriana Mayneri. "Quando abbiamo iniziato questo percorso, nel 2019, vivevamo in un mondo molto diverso da quello odierno", racconta Matteo Torchio, responsabile marketing e comunicazione di Inalpi, capofila del progetto che ha coinvolgo anche altre primarie aziende piemontesi quali Soremartec, Valgrana, Centrale del Latte d'Italia, Caseificio Vincenzo Quaglia, Sedamyl, Caseificio Rosso, Caseificio Montoso, Fatorie Fiandino, Alten, Lce, Inoq, Ispa e A.R.A. Piemonte. Oltre alle Università degli Studi di Torino, di Milano e all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale. "Oggi", aggiunge Torchio, "ci ritroviamo al termine di un percorso dove mondi diversi hanno messo a fattor comune le proprie competenze, per arrivare a un obiettivo condiviso. Un progetto che da Moretta, cuore della nostra produzione, ha coinvolto l'intera regione portando a risultati di indubbio interesse per l'industria lattiero casearia nazionale".

Da sinistra: Matteo Torchio e Giorgio Borreani

"Tech4Milk è un progetto in cui abbiamo investito molto", aggiunge il consigliere Paolo Demarchi, intervenuto in rappresentanza della Regione Piemonte. "Nato per dare valore a una materia prima unica e contestualmente complessa, quel 'mondo del latte', attivo 365 giorni l'anno, che è elemento vivo e fondamentale dell'economia dei nostri territori e che sarà sempre più protagonista di innovazione".

Dalla stalla allo scaffale: un progetto di filiera

Il progetto Tech4Milk ha coinvolto davvero un ampio numero di attori della filiera lattiero casearia piemontese - dalle stalle alle aziende, dalle Università ai centri di ricerca - e si è prefisso l'obiettivo di trovare risposte concrete ad alcuni bisogni reali: migliorare la sostenibilità della filiera, aumentare il benessere animale, portare innovazione nelle tecnologie per la riduzione degli scarti e la valorizzazione dei sottoprodotti, promuovere la competitività della produzione lattiero casearia piemontese sui mercati nazionali e internazionali, e non di meno sviluppare la capacità di comunicazione ai consumatori.

Cristina Ten Kortenaar, responsabile qualità di Inalpi, ha raccontato di come, grazie agli studi condotti, sia stato possibile, ad esempio, perfezionare la fase di test effettuata sul latte crudo per rilevare la presenza di residui antibiotici; potenziare gli strumenti di valutazione del benessere animale, integrando la checklist Inalpi con altri due parametri misurabili; ma anche contribuire a migliorare ulteriormente la sostenibilità della filiera grazie all'implementazione di una piattaforma aperta agli allevatori, dove questi possono indicare i consumi di stalla per calcolare l'impatto ambientale della loro produzione ed evidenziare eventuali aree in cui può essere apportato un miglioramento.

"Il suo impatto ambientale - tra consumo di acqua, emissioni di gas e dipendenza dalle importazioni per i mangimi - è una delle maggiori problematiche della zootecnia odierna", sottolinea Francesco Ferrero, dell'Università degli Studi di Torino. "E tuttavia il mondo chiede più latte. Da qui la necessità di trovare nuove forme di produzione più sostenibili". La valorizzazione dei sottoprodotti di altre filiere è una delle vie che i ricercatori di Tech4Milk hanno individuato per migliorare l'impatto ambientale della filiera lattiero casearia, ad esempio sostituendo la soia (che viene importata da Oltreoceano) all'interno dell'alimentazione animale. Ma non solo. La valorizzazione degli scarti di altre filiere può contribuire anche all'arricchimento del prodotto finito, soprattutto sotto il profilo nutrizionale, come racconta il collega dell'Università di Torino Giuseppe Zeppa. "Abbiamo sostituito ingredienti 'tradizionali' con sottoprodotti o scarti di lavorazioni recuperati da altre produzioni, e con ottimi risultati", spiega Zeppa, che porta l'esempio degli yogurt: "Al cacao abbiamo sostituito un ingrediente 'alternativo', realizzato con il rivestimento esterno delle fave di cacao, che è uno scarto di produzione ma che ha lo stesso sapore. Alla prova d'assaggio del consumatore, infatti, il prodotto ha ricevuto un buon apprezzamento. Lo stesso è stato fatto con altri sottoprodotti, come la farina di nocciole o la polvere della polpa dei datteri. È davvero ammirevole la disponibilità con cui le aziende coinvolte ci hanno aperto i loro stabilimenti e permesso di intervenire nei processi di produzione. Un bellissimo esempio di quella collaborazione tra mondo dell'industria e mondo della ricerca che in tanti chiedono a gran voce. E che noi siamo riusciti, davvero, a realizzare".

di Alessandro Binda

Nuova vita all'Haccp

La Comunicazione 2022/C 355/01 aggiorna le norme relative al controllo dei rischi in ambito alimentare. Flessibilità e cultura della sicurezza i punti cardine del nuovo documento.

Il 16 settembre 2022, la Commissione europea ha diffuso la Comunicazione 2022/C 355/01. Si tratta di un aggiornamento normativo, relativo alle pratiche della filiera alimentare, che ha come scopo quello di "facilitare e armonizzare l'applicazione dei requisiti dell'Ue in materia di corrette prassi igieniche (Ghp), di procedure basate sui principi di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (Haccp) nell'ambito dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare".

Il documento, infatti, va a sostituire la precedente Comunicazione 2016/C 278/01 del 2016. La nuova normativa riprende, in modo mirato, i concetti di flessibilità, di cultura e di agevolazione dei processi di controllo all'interno delle imprese. Non essendo un regolamento, non è giuridicamente vincolante. Possiede però una finalità orientativa, volta a fornire agli operatori del settore alimentare e alle autorità competenti validi strumenti per la realizzazione e l'applicazione di corretti programmi di sicurezza alimentare.

Le principali modifiche e novità introdotte sono state presentate lo scorso 13 ottobre 2022 da Gruppo Maurizi, impresa specializzata nella consulenza per la sicurezza alimentare, ambientale e del lavoro.

L'obiettivo e i punti cardine

La direttiva aggiornata si fonda su due punti cardine: flessibilità e cultura della sicurezza alimentare. L'obiettivo è quello di permettere alle imprese coinvolte nelle diverse fasi della filiera produttiva di adeguare i piani di autocontrollo in base alle proprie dinamiche interne, alle possibilità economico-logistiche e alle dimensioni delle imprese stesse. Dall'Art. 5 della Comunicazione aggiornata emerge, inoltre, l'importanza di elaborare un piano di controllo che sia in grado di monitorare costantemente gli ambienti di produzione e i processi produttivi, garantendo l'emissione di alimenti totalmente sicuri.

La nuova norma riprende e modifica il regolamento 852/2004, adottato il 29 aprile 2004, documento che fissa le linee guida generali d'igiene che le imprese devono rispettare in ogni fase della catena alimentare.

Le novità della norma

Le principali novità introdotte dalla Comunicazione 2022/C 355/01 riguardano, come già sottolineato, il concetto di flessibilità, e quindi la possibilità che le procedure per la tutela della sicurezza alimentare possano essere applicabili a tutte le imprese.

Prima della pubblicazione della nuova Comunicazione, gli operatori dovevano allegare al manuale Haccp precedentemente redatto, delle schede di autocontrollo da compilare periodicamente e che segnalassero eventuali problematiche di contaminazione degli alimenti. Questi moduli vengono definiti 'registrazioni' e servono semplicemente a verificare la regolarità di determinati parametri di produzione o conservazione di cibi e bevande.

Con l'aggiornamento della norma, invece, vengono validate specifiche procedure di controllo e prevenzione, in cui la registrazione manuale diventa necessaria solo in caso di 'non conformità'. Quando, nella pratica di controllo della produzione alimentare, emergono deviazioni e differenze rispetto alla procedura inizialmente validata.

La flessibilità

Con flessibilità si fa riferimento alla necessità di elaborare procedure operative e di monitoraggio semplificate. Lo scopo è quello di evitare che operatori e autorità, durante le prassi di controllo, si trovino a dover fronteggiare documenti statici, rigidi e sovraccarichi di registrazioni. Ma quando è applicabile questo principio? I criteri sono stati definiti, ancora una volta, dal regolamento 852/04, per poi essere ripresi dalla nuova Comunicazione Eu.

La flessibilità nelle procedure di controllo di rischi e pericoli dipende prima di tutto dalla natura dell'impresa alimentare e dalle sue peculiarità (tipologie di lavorazioni effettuate, tipologie di alimenti manipolati, dimensioni dell'impresa ecc).

A livello pratico, il principio di flessibilità dà agli operatori la possibilità di utilizzare manuali generici validati per gli studi di Haccp, di avvalersi di consulenti esterni e di semplificare il processo di analisi e valutazione accorpando i pericoli per categorie simili. Questo perché, per medio-piccole aziende, può essere sufficiente un'analisi dei pericoli rapida e semplice, contrariamente alle imprese più grandi che necessitano invece di studi di Haccp più approfonditi.

La cultura della sicurezza alimentare

Il concetto di cultura, introdotto dalla Iso 22000:2018, ripreso dal documento CXC 1-1969 e ulteriormente rafforzato dal Regolamento Ue/2021/382, fa riferimento a quanto i professionisti di un determinato settore della filiera alimentare siano consapevoli della rilevanza di una 'food safety culture' consolidata e socialmente condivisa. In questo caso, due gli obiettivi: migliorare i comportamenti operativi in tutti gli stadi di lavorazione e aumentare, appunto, la consapevolezza sulla sicurezza alimentare di tutti gli attori coinvolti nella filiera.

Storico delle tappe normative:

- **30/07/2016:** la pubblicazione della Comunicazione 2016/C 278/01 stravolge il concetto di sicurezza alimentare, affiancandosi al modello di Food Safety management system americano.
- **18/06/2018**: viene diffusa la nuova versione della norma, la ISO 22000:2018, che revisiona l'elenco dei Prp e introduce i Prp operativi.
- **25/09/2020:** con la revisione del Codex Alimentarius (CXC 1-1969), si introduce la nozione di cultura della sicurezza alimentare, con la conseguente diffusione del primo documento riguardante la gestione degli allergeni (CXC 80-2020).
- **03/03/2021:** viene pubblicato il Regolamento Ue 2021/382 che ingloba le novità del Codex Alimentarius e modifica il Regolamento 852/04.
- **16/09/2022:** pubblicazione della nuova Comunicazione della Commissione Europea 2022/C 355/01.

Haccp: il manuale e i suoi principi

Con Haccp (Hazard analysis critical control point) o "analisi dei rischi e dei punti critici di controllo", si intende un sistema di controllo alimentare volto a garantire la sicurezza e l'igiene dei servizi e dei beni destinati alla vendita. Ogni impresa alimentare, dai ristoranti agli stabilimenti di produzione, deve redigere un manuale Haccp, ossia una serie di documenti da allegare agli organi di controllo nelle diverse fasi di ispezione. Grazie ai dati riportati nel manuale, è possibile realizzare un piano di autocontrollo, effettuando una valutazione dei rischi e mettendo in atto le procedure necessarie per eliminarli o ridurli al minimo. Sono sette i principi su cui si basa l'Haccp: l'individuazione dei pericoli, l'individuazione dei punti critici di controllo, la determinazione dei limiti critici per tutti i punti di controllo, la definizione del sistema di monitoraggio, l'individuazione delle azioni correttive, la definizione delle procedure di verifica e, infine, la raccolta della documentazione necessaria all'applicazione del piano.

di Lucrezia Villa

Riciclo di plastica: Italians do it better

La gestione degli imballaggi nel rapporto di Sostenibilità 2021 di Corepla. Con un milione di tonnellate raccolte e recuperate, il nostro Paese si posiziona, ancora una volta, in cima alla classifica europea.

Supera il milione di tonnellate il riciclo di imballaggi in plastica, in Italia, nel 2021. Con un incremento del +3% sul 2020. Per un risparmio di materia prima vergine di 520mila tonnellate, pari a 11 miliardi di flaconi per detersivi da un litro in Pet. Ecco che, ancora una volta, l'Italia si conferma campione in Europa per la raccolta e il riciclo degli imballaggi in plastica. Questo quanto emerge dal Rapporto di Sostenibilità 2021 di Corepla – il Consorzio nazionale per la raccolta, il riciclo e il recupero degli imballaggi in plastica – presentato lo scorso 22 settembre a Roma nella cornice del convegno 'Il valore del riciclo e del recupero degli imballaggi in plastica per il sistema nazionale – Rapporto di sostenibilità 2021: l'impegno del Consorzio per l'ambiente, il lavoro e l'innovazione'. A 10 anni dalla pubblicazione del primo rapporto di sostenibilità, Corepla evidenzia, dunque, un quadro in crescita oltre le attese. I risultati raggiunti lo scorso anno lungo la filiera, dalla raccolta, passando per il riciclo fino al recupero. L'attività chiave dei Centri di selezione e stoccaggio (Css), in un'ottica di ritorno economico, oltre che ambientale.

I risultati 2021 della raccolta…

Nel 2021, la raccolta degli imballaggi in plastica della Penisola ha raggiunto le 1.475.747 tonnellate, in aumento del +3% rispetto al 2020. Nello specifico, la raccolta è risultata essere composta al 90,5% da imballaggi in plastica e per il restante 9,5% da altri materiali conferiti per errore. La media pro capite sul territorio nazionale, nel 2021, è risultata pari a 24,9 chili per abitante. "Il nostro Paese è al vertice del contesto europeo in tema di recupero di questa tipologia di rifiuto", evidenzia Giorgio Quagliuolo, presidente di Corepla. "La filiera ha dato prova di grande resilienza dopo gli anni di difficoltà conseguenti alla pandemia. Oggi beneficiamo del grande impegno profuso da tutti i soggetti coinvolti: partendo dai cittadini fino ad arrivare agli enti locali". Una filiera che, al 2021, conta oltre 2.300 imprese produttrici, circa mille aziende di raccolta rifiuti e 93 impianti di riciclo. In grado di trasformare il packaging a fine vita in una quantità di materia prima secondaria tale da sostituire 520mila tonnellate di polimeri da petrolio vergine, con un risparmio in termini di emissioni di 879mila tonnellate equivalenti di CO2 e un taglio ai consumi di energia di circa 11mila GWh, pari al 2,5% della produzione annua di energia primaria in Italia.

…e dell'avvio a riciclo

722.218 tonnellate di rifiuti di imballaggi in plastica. A tanto ammonta il quantitativo avviato a riciclo nel 2021 da Corepla. Che ha messo a segno un incremento del +10% rispetto al 2020. Nel dettaglio, la maggior parte proviene dalla raccolta differenziata urbana (684.615 t), mentre una quota minore consiste in flussi provenienti da Commercio & Industria - raccolti attraverso piattaforme dedicate - (37.603 t). "La crescita è frutto di un continuo orientamento alla diversificazione produttiva, al miglioramento della partnership con i riciclatori, al potenziamento del mercato intra-europeo, alla ricerca di nuovi clienti su mercati finora inesplorati e allo sviluppo di modelli innovativi di riciclo", spiega il presidente di Corepla. Attraverso il recupero energetico, poi, è stato possibile rivalorizzare, sotto forma di energia e calore, 314.964 tonnellate di imballaggi in plastica. In totale, dunque, il recupero complessivo, inteso come recupero di materia e di energia, degli imballaggi gestiti direttamente da Corepla, ha raggiunto le 1.037.182 tonnellate, in aumento rispetto al 2020 del +0,4%, soprattutto grazie alla spinta data dal riciclo.

Css: quando i rifiuti diventano energia

Su un totale di oltre un milione di imballaggi a fine vita gestiti direttamente dal Consorzio, come già menzionato, quasi 315mila tonnellate sono state avviate a recupero di energia in termovalorizzatori (14%) o trasformate in Css e utilizzate in sostituzione di combustibili fossili nei cementifici, per il 47% in Italia e per il 39% all'estero. Si tratta del cosiddetto 'Plasmix', ossia imballaggi che per via della loro eterogeneità e delle condizioni in cui si presentano non risultano riciclabili con le tecnologie ad oggi disponibili. In tal senso, l'attività dei Centri di selezione e stoccaggio è chiave per poter avviare correttamente a riciclo e recupero gli imballaggi provenienti dalla raccolta differenziata. Oltre a selezionare gli imballaggi per polimero, dimensione e colore, infatti, gli impianti separano i rifiuti raccolti dalle frazioni estranee conferite per errore. Nel 2021, l'avvio a recupero energetico del Plasmix ha garantito la produzione di 42GWh di energia elettrica e di 86GWh di calore. Pari al consumo di gas naturale di 5.823 famiglie. Oltre ad aver evitato il conferimento in discarica di quasi 35 milioni di metri cubi di imballaggi in plastica.

I numeri del Rapporto di Sostenibilità 2021 di Corepla

1.475.747 t
di rifiuti di imballaggi in plastica raccolti

722.218 t
di imballaggi in plastica riciclati

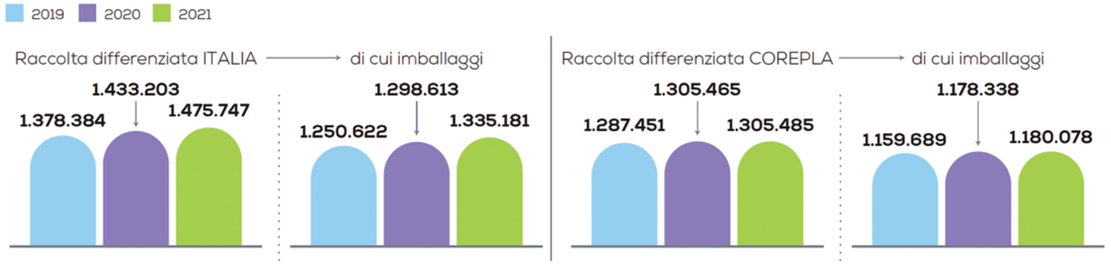
314.964 t
di imballaggi in plastica a recupero energetico

1.037.182 t
di imballaggi in plastica complessivamente recuperati

34.572.733 m³
di discarica evitata

879.000 t
CO2eq emissioni evitate

Composizione raccolta differenziata urbana



Gestione imballaggi in plastica di pertinenza Corepla

	ANNO 2019 (T)	ANNO 2020 (T)	ANNO 2021 (T)	VARIAZIONE 2020-2021 (%)
Imballaggi immessi al consumo di pertinenza COREPLA*	2.083.880	1.913.914	1.861.696	-3%
Imballaggi avviati a riciclo	896.539	941.893	1.021.218	8%
Di cui imballaggi avviati a riciclo direttamente da COREPLA	617.292	655.393	722.218	10%
Da raccolta differenziata	590.682	625.115	684.615	10%
Da piattaforme C&I	26.610	30.278	37.603	24%
Di cui imballaggi avviati a riciclo da operatori indipendenti	279.247	286.500	299.000	4%

(*) L'immesso al consumo 'di pertinenza Corepla' si riferisce alla quota di imballaggi in plastica per i quali è stato pagato il Contributo Ambientale Conai (Cac) e che vengono gestiti direttamente dal Consorzio o dagli operatori indipendenti, tramite il mercato. Sono esclusi i quantitativi di competenza dei Sistemi autonomi (P.a.r.i., C.o.n.i.p. e Coripet).

Destinazione Plasmix (recupero energetico)

	2019	2020	2021
Cementifici Italia	41%	43%	47%
Cementifici Estero	34%	32%	39%
Termovalorizzatori	25%	25%	14%

Discarica evitata grazie al recupero degli imballaggi in plastica

Il recupero di oltre un milione di tonnellate di rifiuti di imballaggi in plastica ha consentito un risparmio in volume, in termini di discarica evitata, pari a

34.572.733 di m³

Pari a circa **29 discariche** a media dimensione → Pari a **36 volte** il volume del Colosseo

Fonte tabelle: Rapporto di Sostenibilità 2021 di Corepla

di Elisa Tonussi

Se il checkout è fai-da-te

Nel retail, i sistemi di scansione e pagamento self-service sono sempre più utilizzati. I benefici per le insegne sono diversi, così come i rischi correlati. Lo studio di Crime&tech, realizzato con Checkpoint Systems Italia.

Sempre più aziende della Gdo e del retail stanno adottando nuovi sistemi per rispondere alle esigenze della clientela o per ottimizzare le risorse e i processi interni. Ciononostante, la conoscenza attuale sull'utilizzo delle diverse modalità di checkout è ancora molto frammentata, almeno nel nostro Paese. Tanto che all'interno delle aziende stesse manca una piena conoscenza degli impatti economici, e non solo, derivanti da tali tecnologie. Un esempio? In media il 4,1% degli scontrini effettuati tramite casse self-checkout contiene anomalie derivanti da un errore nella scansione dei prodotti o da un tentativo di furto. Il costo medio della merce sottratta o non scannerizzata è di 17 euro. È quanto emerge dallo studio *Rischi e opportunità delle nuove modalità di checkout - L'evoluzione del negozio con un approfondimento sui sistemi di self-checkout*, realizzato da Crime&tech, spin-off di Transcrime – Università Cattolica del Sacro Cuore, con il supporto di Checkpoint Systems Italia, fornitore di soluzioni verticalmente integrate per il retail, e la collaborazione dell'associazione Laboratorio per la Sicurezza. Sono stati analizzati i diversi sistemi di check-out disponibili, oltre ai vantaggi e ai rischi di ciascuno, per fornire ad aziende e professionisti spunti di riflessione e indicazioni per adottare un'adeguata strategia di gestione e prevenzione dei rischi.

Perché adottare sistemi di self checkout?

È innegabile che le insegne traggano diversi benefici dall'adozione di sistemi di self checkout. Significano, innanzitutto, una notevole riduzione dei costi, una migliore allocazione del personale riducendo il numero di addetti alle casse e la velocizzazione delle procedure di pagamento. E i clienti, infatti, apprezzano soprattutto la maggiore rapidità delle casse 'alternative' e il fatto di non dover attendere in coda insieme ad altri clienti, migliorando così la propria esperienza d'acquisto. È fondamentale, però, che i sistemi adottati siano facili e intuitivi. Diversamente, se il cliente dovesse riscontrare difficoltà. Potrebbero scegliere di abbandonare l'acquisto o addirittura di rubare per frustrazione.

Secondo alcune indagini condotte negli Stati Uniti riportate nello studio, sembra che i sistemi di self checkout siano apprezzati dal personale stesso dei negozi, a patto che le operazioni richieste alla clientela risultino facilmente monitorabili e non troppo caotiche.

Rischi e impatto economico

L'adozione di sistemi alternativi di checkout presenta però anche alcune criticità, che generano perdite o problemi nel loro utilizzo. Oltre a possibili imprecisioni ed errori delle tecnologie, alcune ricerche riportate da Crime&tech evidenziano quali comportamenti, sia di natura fraudolenta sia accidentale, generano perdite o problemi nell'uso dei sistemi di self checkout. Tanto che una recente indagine, condotta da Ecr su un campione di aziende del retail e della Gdo, ha stimato che in media il 23% delle loro perdite inventariali sconosciute sono dovute all'adozione di sistemi di checkout alternativi. Esistono poi numerose casistiche di errore involontario.

Può accadere, innanzitutto, che il cliente non scansioni tutti o una parte dei prodotti prima di procedere al pagamento o uscire dal punto vendita. Al contrario, può accadere che il cliente scansioni due volte un medesimo articolo o che lo faccia nel mondo sbagliato: nel caso in cui siano attive particolari promozioni legate all'acquisto di più prodotti, il 2x1 ad esempio, il cliente scansiona solo un articolo, supponendo che i rimanenti non debbano essere scansionati, oppure scansiona lo stesso articolo più volte pur avendo acquistato varietà diverse. Può altrimenti succedere che il cliente esca dal negozio senza pagare pur avendo scansionato tutti quanti i prodotti. Ma le casistiche non si fermano qua. Sono anzi molto ampie: il cliente scannerizza un prodotto più economico per poi sostituirlo con un prodotto più costoso, utilizza un codice a barre o un'etichetta diversi da quelli originariamente applicati al prodotto costoso con quello di un articolo più economico prima di procedere alla scansione, oppure usa coupon promozionali in maniera irregolare, in generale utilizzando lo stesso coupon più volte.

Quali sono le anomalie tecniche, invece, che possono causare perdite per il punto vendita? Lo studio ne individua tre: il carrello intelligente è troppo pieno e i sensori non riescono a scannerizzare correttamente tutti i prodotti inseriti, le stazioni di checkout automatizzate o i terminali di pagamento possono essere utilizzati come canali d'accesso per il furto di informazioni o, ancora, malfunzionamenti dei sistemi di scansione, dei sensori o dei terminali di pagamento possono causare transazioni erronee o incomplete.

Come mitigare i rischi?

Visto il sempre più frequente utilizzo di sistemi di self checkout, le aziende devono dotarsi di strategie per gestire e mitigare i rischi. Tali strategie dovrebbero coinvolgere diverse funzioni all'interno dell'azienda e combinare soluzioni tecnologiche, di guardianship, di processo e di design. Che cosa si intende? Oltre a utilizzare tecnologie di deterrenza e che riducano gli errori, e ricorrere alla sorveglianza attiva degli addetti alla sicurezza, le aziende dovrebbero intervenire sui propri processi, sia in chiave preventiva sia reattiva, e modificare l'architettura del punto vendita con particolare attenzione all'area del self checkout.

SISTEMI DI SELF CHECKOUT: QUALI I PIÙ UTILIZZATI NELLA GDO ITALIANA?

- Casse self checkout (73%): il cliente esegue in prima persona la scansione degli articoli e paga in un chiosco/stazione di checkout automatizzata.
- Self scanning o mobile self scanning (73%): il cliente scansiona gli articoli in prima persona all'interno del punto vendita grazie a un dispositivo (pod) fornito dal punto vendita o utilizzando un proprio dispositivo mobile tramite una app dedicata. Il pagamento avviene in un chiosco / stazione di checkout automatizzata oppure può avvenire direttamente tramite app (mobile self scanning).
- Walkout (9%): gli articoli vengono scansionati automaticamente tramite fotocamere e sensori. Il pagamento avviene direttamente su un conto indicato dal cliente.
- Carrelli intelligenti (0%): il carrello scansiona automaticamente gli articoli non appena vengono inseriti al suo interno. Il pagamento avviene sia tramite addebito diretto su un conto indicato dal cliente o tramite terminali di pagamento inclusi nel carrello stesso.

ANOMALIE NELLE TRANSAZIONI SELF CHECKOUT: UN'ANALISI IN ITALIA

Cinque aziende del retail e della Gdo in Italia, di diversi settori merceologici e con punti vendita di medio-grande metratura, si sono impegnate, nel mese di giugno 2022, a controllare sistematicamente una media giornaliera di almeno 40 scontrini generati dai sistemi di self-checkout cercando di mantenere una copertura di tutte le fasce orarie in un campione di punti vendita.

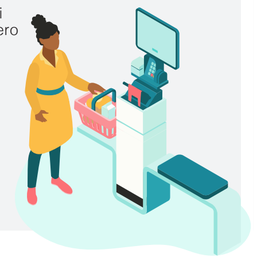
Ecco cosa è emerso.

4,1%
La percentuale di scontrini che conteneva anomalie

Fine settimana
Dal venerdì in poi la percentuale di anomalie tende a crescere fino a raggiungere il picco della domenica (7,0%)

12-19
La fascia oraria in cui si verifica il maggior numero di anomalie

17 euro
Il valore medio della merce sottratta



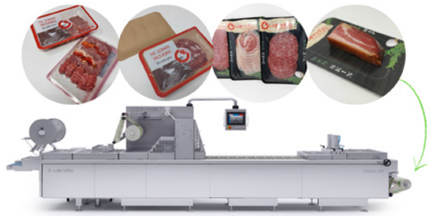
ALMAC
www.almacsrl.com

FV700
Settori di applicazione
Formaggi a pasta filata.
Descrizione e punti di forza
La filatrice a vapore mod. FV 700 è ideata per la produzione di formaggi a pasta filata impiegando, come materie prime, cagliate confezionate, cagliate fresche e ingredienti alimentari. Consente di ottenere prodotti dalle caratteristiche desiderate di fibrosità ed elasticità e standardizzazione per l'umidità del prodotto finale, grazie alla presenza di sei iniettori di vapore all'interno del vano di lavorazione. L'uso del vapore rende inutile la preparazione dell'acqua di filatura, con un indubbio risparmio di energia. Mentre l'azione combinata delle coclee e del vapore non rende necessario l'impiego di un eventuale tagliapasta, riuscendo a provocare lo sminuzzamento della cagliata. Possibilità di pastorizzare la materia prima lavorata, migliorando la conservazione del prodotto, e aumento della resa produttiva rispetto al processo di filatura classico. Semplicità d'uso, controllo e regolazione rendono la macchina utilizzabile anche da personale non specializzato.

LINEA FLESH
www.lineaflesh.com

DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI COPRISCARPE
Settori di applicazione
Aziende alimentari, cosmetiche, farmaceutiche, camere bianche.
Descrizione e punti di forza
È un concetto innovativo che semplifica le quotidiane operazioni di preparazione per i lavoratori e i visitatori all'interno dell'azienda. Facilissimo e rapido da usare, evita fastidiosi piegamenti perché non richiede l'utilizzo delle mani. Il display applicato è un metodo efficace per visualizzare immediatamente il numero di copriscarpe disponibili. Si può scegliere fra quattro modelli: in Nylon, in Nylon rinforzato, in Tessuto non tessuto, in Cpe anti-scivolo. È molto resistente e occupa un minimo spazio, all'insegna di un ambiente in cui vigono l'igiene e l'ordine.
Specifiche tecniche
• Alimentazione: 220V 50-60 Hz
• Dimensioni: 63x31x75 cm
• Peso netto: 18 kg

COLIGROUP
www.colimatic.com



TERMOFORMATRICI COLIMATIC THERA WEBSKIN/WEBMAP
Settori di applicazione
Qualsiasi tipologia di prodotto alimentare, fresco o stagionato, in liquido di governo, affettato, grattugiato, a spicchi, in scaglie o a cubetti.
Descrizione e punti di forza
La linea Thera650 Webskin/Webmap consente, con l'investimento di una sola macchina, di utilizzare materiali ecologici - come carta, cartone e monomateriali - e realizzare confezioni con tecnologie diverse, quali Skin, Atm e sottovuoto. Webmap, in particolare, mantiene elevati gli standard di shelf-life e inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti, in una confezione sostenibile e gradevole. Il produttore ha la possibilità di sfruttare l'intera superficie del vassoio per grafica, marketing e istruzioni di cottura. La confezione utilizza un fondo in cartoncino ad altissima qualità con una percentuale di plastica inferiore al 10% ed è quindi totalmente riciclabile nella carta. Il coperchio (top) è separabile e può seguire il circuito della plastica. La confezione è realizzata partendo da bobina, eliminando così i costi di stoccaggio e gestione dei prefustellati.
Specifiche tecniche
• Produzione: fino a 15 cicli/minuto
• Dimensioni macchina: personalizzate
• Tecnologie disponibili: Atm, termoretraibile (Shrink), Skin, sottovuoto

INOX FER
www.inox-fer.com

PROCUT EASY
Settori di applicazione
Cuocitore sottovuoto multiuso all-in-one pensato per: sughi, pesti, omogeneizzati, glasse, marmellate, basi frutta, creme, formaggi.
Descrizione e punti di forza
Una macchina pensata per raggiungere livelli di qualità elevata utilizzando strumentazione professionale che consente di creare ricette esclusive ottenendo un prodotto unico e irripetibile grazie alle infinite possibilità di personalizzazione che il software proprietario Inox-Fer e la tecnologia utilizzata permettono.
Specifiche tecniche
• Quattro lame per un taglio più accurato
• Condensatore che permette ottime cotture sottovuoto in tempi ridotti
• Riscaldamento delicato del prodotto utilizzando acqua surriscaldata
• Struttura pensata per uso industriale

FRAUGROUP
www.fraugroup.com

LINEA PRODUZIONE RICOTTA
Settori di applicazione
Lattiero caseario.
Descrizione e punti di forza
La lavorazione e l'utilizzo del siero genera inevitabilmente dei costi per le imprese lattiero casearie. FrauGroup permette non solo di lavorare in sicurezza il siero di latte, ma anche di realizzare profitti diversificando la produzione. La ricotta è un formaggio ottenuto dal siero di latte per precipitazione delle proteine mediante coagulazione termoacida. Uno dei principali vantaggi che offre la ricotta è il suo basso costo. Il siero di latte, infatti, essendo un residuo della produzione del formaggio, non costa nulla. FrauGroup offre linee complete per la produzione di ricotta con capacità di 3000 - 6000 - 9000 litri o più di siero ogni 1,5 h. La ricotta può essere confezionata in contenitori di plastica destinati ai laboratori di pasticceria, in formato famiglia oppure in coppette monoporzione.

FACCHINETTI
www.facchinettinovara.it

PORZIONATRICE SPICCHI A PESO FISSO PR01
Settori di applicazione
Caseario.
Descrizione e punti di forza
Macchina compatta adatta al taglio di formaggi cilindrici in porzioni a peso fisso. Bilancia e Pacchetto Industria 4.0 inclusi.
Specifiche tecniche
• Costruzioni in acciaio inox AISI304/316
• Dimensioni compatte: 1500x1000xh.2100 mm.
• Taglio con lama in acciaio inox o con lama a ultrasuoni
• Velocità: fino a 45 porzioni al minuto

FACCHINETTI
IMPIANTI CASEARI

Scopri tutte le nostre macchine su
www.facchinettinovara.it

FACCHINETTI s.r.l.
IMPIANTI CASEARI

CERTIFIED SYSTEM IQS ISO 22000

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

Via Case Sparse, 14 - Casc. Cortenuova T.Q. - 28100 Novara (Italia)
+39 0321 455192 info@facchinettinovara.it

www.facchinettinovara.it

DAL 1975, AIUTIAMO I NOSTRI CLIENTI A TAGLIARE TRAGUARDI IMPORTANTI.

Siamo nati nel cuore di una delle aree più importanti per la produzione di formaggio. **Oggi siamo in cinque continenti**, un traguardo ambizioso che ha richiesto tanti anni di **impegno e passione per il nostro lavoro** e un'incessante **vocazione all'innovazione**. In quasi 50 anni non ci siamo mai fermati, abbiamo cavalcato e talvolta anticipato le tendenze tecnologiche per **dare valore alla tradizione** e **aiutare i nostri clienti a estendere i loro orizzonti commerciali.**

Inquadra e scopri di più

SGLTO.IT