

ECONOMIA

Mercoledì, 26 settembre 2018 - 10:16:00

Melandri Gaudenzio, lo storico impianto di Bagnocavallo evolve a Industria 4.0

Un investimento di 5 milioni di euro nel sito produttivo nel Ravennate in tecnologie innovative, robotizzazione e interconnessione in linea con le nuove logiche

di [Eduardo Cagnazzi](#)



La Melandri Gaudenzio, azienda nata nel 1947 che ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la

commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica, evolve a Industria 4.0 ed investe 5 milioni di euro sul sito produttivo di Bagnocavallo, in provincia di Ravenna.

Da sempre fortemente improntata a un continuo miglioramento dei propri prodotti e della propria organizzazione aziendale, per rispondere in modo sempre più puntuale alle richieste del mercato e per garantire un ulteriore step di crescita, l'azienda **decide di investire sullo stabilimento storico** realizzato oltre 70 anni fa. Il progetto di ampliamento del sito produttivo si è concretato nei giorni scorsi.

La nuova realtà produttiva consentirà a Melandri di dotarsi di una **struttura innovativa** ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale e racchiuderà al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla ricerca e sviluppo, alla produzione caratterizzata da impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, in linea con le logiche e gli standard dell'**Industria 4.0**.

*"Grazie all'automazione introdotta -spiega la presidente **Roberta Colla Melandri**, nipote del fondatore dell'azienda- potremo, ipoteticamente, triplicare la nostra produzione. Va però precisato che l'investimento non ha il solo scopo di incrementare il fatturato: vogliamo riposizionarci e consolidare i rapporti commerciali in essere, per cogliere le nuove opportunità di un mercato in espansione".*

Mercato, quello che la Melandri Gaudenzio ha saputo conquistare, prevalentemente italiano e che vede la presenza dei propri prodotti (a marchio o con private label) su diversi canali distributivi: dalla vendita al

dettaglio tradizionale all'ingrosso, dalla ristorazione collettiva all'industria alimentare passando per la grande distribuzione.

Durante l'evento inaugurale sono intervenuti lo chef **Pietro Leemann** che ha presentato al pubblico, durante un cooking show, i piatti *Anima mundi* e *La sorgente della vita* e la nutrizionista **Annamaria Acquaviva**, moderati dalla foodblogger **Paola Sucato**, per una tavola rotonda sul tema "Il bello e il buono del benessere". Ne è emerso un quadro, analizzato sia da un punto di vista emozionale che razionale, interessante: i piatti devono risultare gradevoli sia esteticamente che al palato. Ma si è parlato di "bello" anche con riferimento ai nuovi ambienti lavorativi di Melandri: questi nascono, infatti, anche dall'esigenza di creare maggiore comfort e benessere per chi, lavoratori o clienti, li frequenta.

Nuovo Stabilimento Per La "Melandri Gaudenzio"

news in sidebar by *Redazione* - 3 ottobre 2018 0



Bagnacavallo – La **Melandri Gaudenzio**, nata nel 1947 nel cuore della Romagna, ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica. L'azienda, **ha deciso di investire** su Bagnacavallo (in provincia di Ravenna) e, in particolare, **sullo stabilimento storico** che da oltre 70 anni è in via Boncellino.



Il progetto di ampliamento del sito produttivo, che ha richiesto un investimento di 5 milioni di euro, si è concluso nel primo semestre del 2018 ed è stato ufficialmente inaugurato il 21 settembre 2018. La nuova realtà produttiva consentirà a Melandri di dotarsi di una **struttura innovativa** ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale e racchiuderà al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla produzione caratterizzata da impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, in linea con le logiche e gli standard dell'**Industria 4.0**.



RISIKO

GENAGRICOLA INVESTE NUOVAMENTE IN ROMANIA.

Ha recentemente acquisito 1.770 ha di boschi nel Nord-Est del paese, che si aggiungono ai 5 mila ha di terreni coltivabili acquisiti nel 2002 nel Nord-Ovest della Romania. E ne ha affidato la gestione a una società costituita ad hoc: **Genagricola Foreste**.

FILINI, con 30 suoi allevatori, è il partner del gruppo distributivo **Carrefour Italia** (5,5 mld euro) per la certificazione della provenienza e della sicurezza alimentare del pollo a marchio **Filiera qualità Carrefour**. Il tutto mediante tecnologia blockchain, che consente di conoscere tutto di ogni singolo prodotto tramite QRCode sulla confezione. Fra dicembre e gennaio, Carrefour conta d'estendere la certificazione blockchain ad agrumi a proprio marchio, pomodori, vassole.

SEEDS&CHIPS ha siglato una partnership col governo dello **Stato di Victoria** e con **Food + Wine Victoria**, organizzazione no-profit che promuove il progresso dell'industria agroalimentare e vinicola dello Stato australiano. I due partner organizzeranno **Global Table**, evento sull'innovazione nell'agrofood in Australia e Sud Est Asiatica.

MELANDRI GAUDENZIO, azienda romagnola specializzata nella selezione, importazione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi (10 mln euro), ha ampliato il suo stabilimento di **Bagnocavallo-Ra** che s'avvale ora d'impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, secondo standard 4.0. L'intervento da 5 mln euro consentirà di triplicare la capacità produttiva.

ECLON, divisione bevande della coop agroalimentare francese **Agrial** (13 mila soci, 150 siti produttivi in 15 paesi e fatturato di 5,5 mld euro), leader in Francia nel mercato del sidro, ha acquisito l'inglese **Aston Manor**, primo produttore indipendente di sidro e second leader di mercato in **Uk**, con fatturato di circa 150 mln euro.

LA NEWCO GOLFO DI NAPOLI DAIRY, presieduto da **Antonio Somma**, progetta di realizzare negli Usa, a **Warren (Indiana)**, un impianto di 30 mila mq per la produzione di mozzarelle, burrate, ricotta, provolone e formaggi a pasta filata. L'impianto richiederà un investimento di oltre 8 mln euro, lavorerà latte bio locale della **Fair Oaks Farm** e servirà il Midwest.

Luisa Contri

Investimenti in hi-tech ma anche nel training

—di Natascia Ronchetti

02 ottobre 2018



Una piccola azienda, che ha scommesso sull'industria 4.0 con un investimento di 5 milioni di euro per il nuovo stabilimento di Bagnacavallo (Ravenna) e che punta sull'aggiornamento continuo dei dipendenti. È la Melandri Guadenzio, impresa romagnola nata nel 1947 che importa, seleziona, confeziona e commercializza legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti dall'agricoltura biologica e da quella convenzionale. Ha un fatturato di 10 milioni di euro e 15 dipendenti e destina mediamente ogni anno circa il 2% dei ricavi alla formazione.

Dalla scorsa primavera la Melandri Guadenzio è impegnata in un piano formativo sulla digitalizzazione del processo produttivo che prevede il coinvolgimento di tutti i lavoratori, a partire dai capi reparto, e che si completerà a dicembre. In fabbrica infatti sono entrati robot, così come il nuovo software gestionale interconnesso con ogni singola macchina.

«Per noi investire sul capitale umano è strategico per lo sviluppo», dice la presidente Roberta Colla Melandri, che ha preso in mano le redini dell'azienda di famiglia fondata dal nonno. «I robot – prosegue Melandri – non sostituiscono la manodopera, al contrario le forniscono un ausilio per rendere più snello ed efficiente il processo produttivo. Tra i nostri principali obiettivi, oltre a quelli di mantenere le attuali quote di mercato e di ottimizzare la produzione, c'è il costante miglioramento delle condizioni di lavoro dei collaboratori».

Con il training on the job oggi gli addetti dell'impresa romagnola interagiscono con gli impianti digitalizzati, che comprendono anche un'area di pallettizzazione dove due robot antropomorfi gestiscono il fine linea della produzione. Training che va di pari passo con quello sulla sicurezza ma anche con quello sugli aggiornamenti legislativi in campo alimentare. L'azienda ha ottenuto la certificazione IFS (International Food Standard) il “bollino” che attesta la qualità dei processi produttivi nel settore. E promuove anche attività di formazione sull'evoluzione delle normative che riguardano le etichettature.

L'investimento sullo stabilimento 4.0 ha previsto un ampliamento del sito produttivo di 4.800 metri quadrati. Oggi fabbrica, uffici e magazzini occupano una superficie di 12.500 metri quadrati, dove oltre ai reparti di produzione e all'area logistica e amministrativa ha trovato spazio anche una nuova aula per le attività formative. «Ogni anno – sottolinea Melandri – predisponiamo un piano di formazione».

Il mercato a cui si rivolge l'azienda è prevalentemente quello domestico. I suoi clienti non sono soltanto le principali catene della grande distribuzione organizzata ma anche i grossisti e i commercianti al dettaglio.

Tra i nuovi impianti realizzati c'è anche il “fasciatore” automatico, che sigilla i singoli pallet apponendo l'etichetta identificativa. Inaugurato a luglio, è già pienamente operativo.

© Riproduzione riservata



Capitale umano sotto la lente. L'evoluzione tecnologica impone un adeguamento immediato sul fronte competenze: occorre guardare agli studenti di scuola e università, ma anche ai lavoratori

Due binari per la formazione 4.0

Marco Talsch

La rivoluzione 4.0 in Italia è iniziata e sta producendo i primi frutti, ma è presto per cantare vittoria. Sono molte le imprese che hanno investito in nuovi impianti grazie agli incentivi fiscali e, tuttavia, non riescono ancora a sfruttare appieno le opportunità derivanti dall'integrazione tra meccanica tradizionale e digitale, che richiede nuove competenze per guidare macchine complesse. L'investimento in formazione è l'elemento chiave perché il 4.0 possa davvero produrre i benefici attesi. Un'urgenza che deve essere affrontata dagli imprenditori, per permettere all'Italia di cogliere fino in fondo la trasformazione digitale.

Una premessa necessaria: il Piano Impresa 4.0 (già Industria 4.0) fino ad ora è stato un successo. Lo dicono i numeri. Iper e super ammortamento hanno generato nuovi investimenti in impianti di ultima generazione. Con l'Osservatorio Industria 4.0 del Politecnico di Milano abbiamo stimato un mercato italiano dei progetti di Industria 4.0 (riferito alle tecnologie abilitanti e ai servizi collegati) superiore a 2,3 miliardi di euro nel 2017, in particolare soluzioni di industrial IoT, analytics e cloud manufacturing. È una buona notizia, perché l'Italia ha esigenze di ammodernare i suoi macchinari, che sono più vecchi e meno competitivi di quelli dei diretti competitor, come Germania e Francia.

Gli imprenditori ne hanno preso consapevolezza, in un momento storico particolare, nel pieno della

quarta rivoluzione industriale. Una volta però sostituire un impianto

industriale era simile a comprare un'auto nuova con un motore più potente: bastava mettersi alla guida per andare più veloce. Oggi non è più così. Un impianto 4.0 è un'auto con un motore identico al precedente, ma con una dotazione di elettronica, sensoristica e sistemi di controllo capace di renderla molto più veloce, sicura e performante. Una macchina più complessa, che non è scontato sapere condurre. Bisogna formare i piloti, quelli di oggi e di domani.

Nessuna sorpresa, è normale procedere prima con l'adeguamento delle macchine e poi con il capitale umano, ma non c'è più tempo. La formazione si deve indirizzare su target diversi. Servono digital skill di base per i giovani delle scuole secondarie di secondo grado e delle università, che entreranno nel mercato del lavoro nei prossimi anni. E poi serve formazione "sul campo" per i lavoratori che oggi operano su quelle macchine. Le scorse rivoluzioni industriali erano più lente, consentivano un ricambio di competenze nelle generazioni successive; oggi l'evoluzione tecnologica è repentina e impone un adeguamento immediato.

È importante che la formazione sia finalizzata a potenziare le competenze di raccolta, lettura e comprensione dei dati, cruciali per prendere le giuste decisioni. Perché il 4.0 non è l'automazione industriale dei decenni scorsi, il vero salto in avanti è costituito dalla possibilità "cognitiva" delle macchine, che consente di usare modelli deci-



sionali di gestione degli impianti basati sulle grandi quantità di informazioni disponibili. Dobbiamo formare persone in grado di leggerle.

La crescita delle competenze 4.0 è un'urgenza per la nostra impresa, perché il gap rispetto ai competitor industriali europei è alto e rischiamo di rimanere indietro nella sfida della competitività. Nel nuovo contratto dei metalmeccanici sono previste 8 ore l'anno di formazione obbligatoria per i lavoratori: un passo avanti, ma siamo distanti dai livelli di altri Paesi industriali avanzati. Purtroppo, le imprese italiane non sembrano aver capito fino in fondo che il "revamping" del capitale umano è cruciale quanto quello del macchinari.

Una sfida tutt'altro che facile, perché formare una persona è complesso e richiede tempo, ma una sfida da cogliere subito. Gli strumenti

non mancano. Ci sono gli incentivi fiscali, con il credito di imposta al 40% dedicato proprio alla crescita delle competenze tecnologiche. Ci sono i Competence Center, pensati per la formazione dei tecnici. È il momento di farne uso, provando a ribaltare un'idea cristallizzata erroneamente nelle relazioni industriali: che la formazione sia solo un diritto dei lavoratori. È anche un'occasione per l'impresa, che deve cogliere la trasformazione 4.0 per non esserne travolta. Per evitare che la grande opportunità digitale diventi una minaccia.

L'autore è docente del Politecnico di Milano - School of Management Manufacturing Group

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al vertice.

Roberta Colla Melandri è presidente della Melandri

Gaudenzio, azienda nata nel 1947. «Per noi - spiega - investire sul capitale umano è strategico per lo sviluppo»

2,3

MERCATO ITALIA IN MILIARDI

L'Osservatorio Industria 4.0 del Politecnico di Milano stima un mercato italiano dei progetti di Industria 4.0 (tecnologie abilitanti e servizi collegati) di oltre 2,3 miliardi di euro nel 2017

Il 4.0 non è l'automazione industriale dei decenni scorsi, il salto in avanti è la possibilità cognitiva delle macchine



Storie di Pmi. Un nuovo stabilimento per la romagnola Melandri Gaudenzio

Investimenti in hi-tech ma anche nel training

Nataschia Ronchetti

Una piccola azienda, che ha scommesso sull'industria 4.0 con un investimento di 5 milioni di euro per il nuovo stabilimento di Bagnacavallo (Ravenna) e che punta sull'aggiornamento continuo dei dipendenti. È la Melandri Gaudenzio, impresa romagnola nata nel 1947 che importa, seleziona, confeziona e commercializza legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti dall'agricoltura biologica e da quella convenzionale. Ha un fatturato di 10 milioni di euro e 15 dipendenti e destina mediamente ogni anno circa il 2% dei ricavi alla formazione.

Dalla scorsa primavera la Melandri Gaudenzio è impegnata in un piano formativo sulla digitalizzazione del processo produttivo che prevede il coinvolgimento di tutti i lavoratori, a partire dai capi reparto, e che si completerà a dicembre. In fabbrica infatti sono entrati robot, così come il nuovo software gestionale interconnesso con ogni singola macchina.

«Per noi investire sul capitale umano è strategico per lo sviluppo», dice la presidente Roberta Colla Melandri, che ha preso in mano le redini dell'azienda di famiglia fondata dal nonno. «I robot - prosegue Melandri - non sostituiscono la manodopera, al contrario le forniscono un ausilio per rendere più snello ed efficiente il processo produttivo. Tra i no-

stri principali obiettivi, oltre a quelli di mantenere le attuali quote di mercato e di ottimizzare la produzione, c'è il costante miglioramento delle condizioni di lavoro dei collaboratori».

Con il training on the job oggi gli addetti dell'impresa romagnola interagiscono con gli impianti digitalizzati, che comprendono anche un'area di pallettizzazione dove due robot antropomorfi gestiscono il fine linea della produzione. Training che va di pari passo con quello sulla sicurezza ma anche con quello sugli aggiornamenti legislativi in campo alimentare. L'azienda ha ottenuto la certificazione IFS (International Food Standard) il "bollino" che attesta la qualità dei processi produttivi nel settore. E promuove anche attività di formazione sull'evoluzione delle normative che riguardano le etichettature.

L'investimento sullo stabilimento 4.0 ha previsto un ampliamento del sito produttivo di 4.800 metri quadrati. Oggi fabbrica, uffici e magazzini occupano una superficie di 12.500 metri quadrati, dove oltre ai reparti di produzione e all'area logistica e amministrativa ha trovato spazio anche una nuova aula per le attività formative. «Ogni anno - sottolinea Melandri - predisponiamo un piano di formazione».

Il mercato a cui si rivolge l'azienda è prevalentemente quello domestico. I suoi clienti non so-

no soltanto le principali catene della grande distribuzione organizzata ma anche i grossisti e i commercianti al dettaglio.

Tra i nuovi impianti realizzati c'è anche il "fasciatore" automatico, che sigilla i singoli pallet apponendo l'etichetta identificativa. Inaugurato a luglio, è già pienamente operativo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INDUSTRIA ALIMENTARE – LA MELANDRI GAUDENZIO EVOLVE AL 4.0

03/10/2018



Melandri Gaudenzio (www.melandrigaudenzio.com), nata nel 1947 nel cuore della Romagna, ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica.

L'azienda, da sempre fortemente improntata a un continuo miglioramento dei propri prodotti e della propria organizzazione aziendale, per rispondere in modo sempre più puntuale alle richieste del mercato e per garantire un ulteriore step di crescita, ha deciso di investire su Bagnacavallo, in provincia di Ravenna, e, in particolare, sullo stabilimento storico che da oltre 70 anni è in via Boncellino. Il progetto di ampliamento del sito produttivo, che ha richiesto un investimento di 5 milioni di euro, si è concluso nel primo semestre del 2018 ed è stato ufficialmente inaugurato il 21 settembre 2018.

La nuova realtà produttiva consentirà a Melandri di dotarsi di una struttura innovativa ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale e racchiuderà al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto

vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo alla produzione caratterizzata da impianti e tecnologie innovative, robotizzate, digitalizzate e interconnesse, in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.

“Grazie all'automazione introdotta”, spiega la Presidente Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore dell'azienda, “potremo, ipoteticamente, triplicare la nostra produzione. Va però precisato che l'investimento non ha il solo scopo di incrementare il fatturato: vogliamo riposizionarci e consolidare i rapporti commerciali in essere, per cogliere le nuove opportunità di un mercato in espansione”.

Mercato, quello che la Melandri Gaudenzio ha saputo conquistare, prevalentemente italiano e che vede la presenza dei propri prodotti (a marchio o con private label) su diversi canali distributivi: dalla vendita al dettaglio tradizionale all'ingrosso, dalla ristorazione collettiva all'industria alimentare passando per la grande distribuzione.

Durante l'evento inaugurale del 21 settembre, oltre alle autorità locali, sono intervenuti lo chef Pietro Leemann del ristorante Joia di Milano che ha presentato al pubblico, durante un cooking show, i piatti *Anima mundi* e *La sorgente della vita*, e la nutrizionista Annamaria Acquaviva, moderati dalla food blogger Paola Sucato, per una tavola rotonda sul tema “*Il bello e il buono del benessere*”.

Ne è emerso un quadro, analizzato sia da un punto di vista emozionale che razionale, interessante: i piatti devono risultare gradevoli sia esteticamente che al palato. Ma si è parlato di “bello” anche con riferimento ai nuovi ambienti lavorativi di Melandri: questi nascono, infatti, anche dall'esigenza di creare maggiore comfort e benessere per chi, lavoratori o clienti, li frequenta.



Da sinistra a destra: Paola Sucato, Roberta Colla Melandri, Annamaria Acquaviva, Pietro Leemann.