

Il mondo dei legumi diventa 4.0 nello stabilimento Melandri

🕒 01/06/2019 👁 957 volta/e



Le linee di confezionamento permettono di realizzare diversi formati di packaging: imballi tradizionali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, a garanzia della migliore conservazione dei prodotti.

Melandri Gaudenzio, da oltre 70 anni attiva nel settore dei legumi e cereali, evolve al 4.0 scegliendo di investire sullo storico stabilimento di Bagnacavallo, in provincia di Ravenna, per rendere la fabbrica un centro produttivo innovativo ed efficiente.

di Simona Recanatini

Nel cuore della Romagna c'è un'azienda seria, vivace e rispettosa della natura, 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. Questa azienda è la Melandri Gaudenzio

(<https://www.melandrigaudenzio.com>), oggi diretta dalla grintosa Roberta Colla Melandri, alla quale il nonno, fondatore dell'impresa, ha saputo tramandare la passione e l'amore per la terra e i suoi frutti.

È una realtà di successo, fedele alla filosofia con la quale è nata, nel lontano 1974: offrire una gamma di prodotti di eccellenza che per la qualità, la cura e la scelta delle materie prime sa rispondere in modo convincente alle richieste di un mercato alla ricerca di un'alimentazione sana, genuina ma anche gustosa. Proprio per questo, Melandri Gaudenzio è da sempre fortemente improntata a un continuo miglioramento dei propri prodotti e della propria organizzazione aziendale. Per garantire un ulteriore step di crescita, l'azienda ha scelto di investire sullo storico stabilimento di Bagnacavallo, in provincia di Ravenna, che da oltre 70 anni è in via Boncellino. Il progetto di ampliamento del sito produttivo è stato studiato nei minimi dettagli: ha richiesto un investimento di 5 milioni di euro ed è stato realizzato nel giro di sei mesi, nel primo semestre del 2018.



Melandri Gaudenzio s.r.l., da sempre fortemente improntata a un continuo miglioramento dei propri prodotti e della propria organizzazione aziendale, ha scelto di investire sullo storico stabilimento di Bagnacavallo, in provincia di Ravenna.

INDUSTRIA 4.0, TRA AUTOMAZIONE ED EFFICIENZA

L'inaugurazione ufficiale della nuova sede 4.0 dell'azienda è avvenuta lo scorso settembre. L'investimento in ottica 4.0 dello stabilimento di Bagnacavallo ha previsto un ampliamento del sito di 4.800 m². L'unità produttiva si sviluppa complessivamente su

un'area di 12.500 m² ed è organizzata secondo una logica di processo che privilegia l'efficienza e il rispetto rigoroso di tutte le norme igienico-sanitarie per garantire al consumatore finale un prodotto di elevato standard qualitativo e costante nel tempo.

La nuova realtà produttiva consente a Melandri di dotarsi di una struttura innovativa ad alta efficienza energetica dal minimo impatto ambientale (è stato installato un impianto fotovoltaico ad alta efficienza), che racchiude 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.

Il presupposto alla base di Industria 4.0, e quindi del progetto di Melandri Gaudenzio, è quello di rendere la fabbrica un centro produttivo innovativo, efficiente e ben organizzato. Per questo in azienda sono arrivati i robot. Le linee produttive sono cinque, tutti i reparti sono totalmente digitalizzati e collegati tra loro, mentre un nuovo software gestionale è interconnesso con ogni singola macchina. Nell'area di pallettizzazione, due robot antropomorfi si occupano di gestire il fine linea della produzione, prelevando scatole riempite automaticamente con i prodotti confezionati. Siamo nel regno del 4.0. "Per noi investire sul capitale umano è strategico per lo sviluppo. I robot non sostituiscono la manodopera, al contrario le forniscono un ausilio per rendere più snello ed efficiente il processo produttivo", afferma la Presidente Roberta Colla Melandri. Tra i principali obiettivi dell'azienda, oltre a quello di mantenere le attuali quote di mercato e di ottimizzare la produzione, c'è anche il costante miglioramento delle condizioni di lavoro dei collaboratori.



Il progetto di ampliamento del sito produttivo è stato studiato nei minimi dettagli: ha richiesto un investimento di 5 milioni di euro ed è stato realizzato nel giro di sei mesi, nel primo semestre del 2018.

QUALITÀ IN PRIMIS

In un ambiente così tecnologico bisogna però sottolineare che i processi di lavorazione e selezione mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche e hanno lo scopo di verificare se i prodotti soddisfano o meno i requisiti di qualità, eliminando quelli non conformi. A seconda del tipo di prodotto vengono scelte ed effettuate diverse lavorazioni. La selezione mediante selezionatrici ottiche, per esempio, agisce attraverso raggi luminosi che rilevano e separano i semi con differenze cromatiche (macchie o difetti) eliminandoli con un sistema di espulsione ad aria.

Le linee di confezionamento permettono di realizzare diversi formati di packaging: imballi tradizionali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, a garanzia della migliore conservazione dei prodotti e inibendo qualsiasi tipo di alterazione. Sono dotate di sistema di metal detector, X-Ray e controllo peso, nonché di sistemi di marcatura dei dati mobili e dei codici EAN sull'imballo primario e secondario del prodotto finito. Oltre la qualità del prodotto, si pone attenzione anche alla qualità degli imballaggi. Vengono verificate le saldature, la presenza e la leggibilità dei dati mobili (lotto, TMC...) e di tutte le altre indicazioni relative all'etichettatura che devono essere presenti sulle confezioni secondo la normativa vigente e che garantiscono al consumatore la completa tracciabilità del prodotto.



L'azienda è attualmente diretta da Roberta Colla Melandri, alla quale il nonno, fondatore dell'impresa, ha saputo tramandare la passione e l'amore per la terra e i suoi frutti.

OBIETTIVO: CONTINUARE AD AVANZARE

“Grazie all’automazione introdotta potremo, ipoteticamente, triplicare la nostra produzione”, spiega Roberta Colla Melandri. “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”, precisa. A questo proposito, l’azienda romagnola ha saputo conquistarsi nel corso del tempo un mercato importante, che vede la presenza dei suoi 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.

L’organizzazione del personale, i metodi di lavoro pianificati, l’utilizzo di un sistema adeguato e di un’infrastruttura all’avanguardia, dunque, forniscono realmente a Melandri notevoli vantaggi per continuare ad avanzare con competitività e sicurezza e per ambire a migliorare la propria organizzazione e la propria efficienza produttiva.

FOCUS: LA CERTIFICAZIONE IFS

Melandri Gaudenzio s.r.l. opera per garantire al consumatore qualità e sicurezza dei prodotti offerti e dei servizi resi puntando su gusto, nutrizione e benessere. L’azienda ha ottenuto la certificazione IFS (International Food Standard), che attesta la qualità dei processi produttivi del settore alimentare. Questa certificazione definisce i requisiti per l’attuazione di un Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza dei prodotti alimentari: interessa e coinvolge tutti i processi di lavorazione, selezione e confezionamento e pone la massima attenzione alla sicurezza alimentare del prodotto e all’organizzazione dell’impresa. ©ÈUREKA!



Il presupposto alla base di Industria 4.0, e quindi del progetto di Melandri Gaudenzio, è quello di rendere la fabbrica un centro produttivo innovativo, efficiente e ben organizzato.