

# CSB-System e Falorni insieme dal 2011

*Quando la tradizione del prodotto incontra  
l'innovazione del processo*



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

**F**ondata nel lontano 1806, l'ANTICA MACELLERIA FALORNI produce artigianalmente da ben nove generazioni salumi di altissima qualità, seguendo meto-

di di lavorazione tradizionali ed antiche ricette, che si tramandano nei secoli di padre in figlio. Solo la dedizione di chi sente su di sé tale eredità ha permesso di garantire negli anni una qualità sempre crescente, ottenendo importanti riconoscimenti ed ambiziosi traguardi. Passione, rispetto per le tradizioni e forte legame con il territorio sono i valori su cui si basa la filosofia produttiva di questa storica bottega chiantigiana, che da piccola realtà di paese è diventata oggi un marchio

conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Una crescita che non ha snaturato l'anima artigianale dell'Antica Macelleria Falorni, da sempre attenta alla salvaguardia dell'identità del prodotto, ma ha altresì imposto l'ottimizzazione, razionalizzazione ed integrazione, laddove possibile, dei processi aziendali interni sia a livello produttivo che amministrativo.

Per rispondere a queste esigenze è cominciata nel 2011 la collaborazione con la CSB-SYSTEM, azienda



*L'Antica Macelleria Falorni nella suggestiva piazzetta di Greve in Chianti.*

## ANTICA MACELLERIA FALORNI

Greve in Chianti

veronese che da oltre 35 anni offre soluzioni gestionali e tecnologie all'avanguardia per la gestione delle aziende alimentari.

Il dott. Vincenzo Brando, responsabile Contabilità Industriale e ERP dell'azienda toscana, spiega i motivi di questa scelta: «noi offriamo prodotti d'eccellenza e ciò richiede un'attenta selezione di tutti i nostri fornitori, nessuno escluso. Così, quando con i fratelli Stefano e Lorenzo Bencistà Falorni, attualmente alla guida del gruppo omonimo, abbiamo individuato le criticità sulle quali volevamo intervenire, era chiaro che per noi non sarebbe stato sufficiente un semplice software per la rintracciabilità delle carni.

Noi avevamo bisogno di uno strumento informatico di supporto nello sviluppo di procedure più efficienti e capace al tempo stesso di semplificare la gestione della nostra realtà aziendale, vale a dire il laboratorio di produzione che rifornisce i due punti vendita di Greve in Chianti e Firenze, la gestione stessa dei punti vendita, il magazzino da monitorare in tempo reale, la produzione di salumi, delle carni fresche sottovuoto e in ATP, la preparazione gastronomica di zuppe, tartare, sfizi di carne per il nostro bistrot, il coordinamento di circa 50 dipendenti tra laboratorio e store, il controllo dei costi e dei margini, e così via. Dopo una lunga e attenta *software selection*, abbiamo deciso di affidarci all'esperienza della CSB-System».

### Descrizione del progetto

L'Antica Macelleria Falorni intrattiene rapporti diretti con fornitori storici e di fiducia. In fase di ricevimento, la perfetta idoneità delle mezzene bovine, dei suini e dei tagli avicunicoli e ovicaprini è garantita dal modulo *Acquisti* del CSB-System. Tramite scansione con scanner, il CSB legge il lotto assegnato dal



Vincenzo Brando, Stefano e Lorenzo Bencistà Falorni.

fornitore e lo rielabora attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione con l'assegnazione di un lotto univoco sul prodotto finito. In altre parole, la *rintracciabilità* "dai prati alla tavola" permette di ricostruire tutto il percorso di un animale o di un alimento, compresi i suoi ingredienti.

La produzione avviene nel laboratorio dove, oltre al sezionamento, con e senza liste di taglio, facilitato dall'utilizzo del modulo *Sezionamento* del CSB-System, vi sono anche due linee di peso-prezzatura: una per il vaschettato ed una per la vendita sfusa. Grazie al collegamento tra linea di peso-prezzatura e modulo delle *Vendite*, l'azienda chiantigiana ha velocizzato la fase di evasione ordini, riducendo le probabilità di errore ed aumentando la soddisfazione del cliente. Questo perché in un unico passaggio sono possibili molteplici funzioni: stampa di etichetta per ogni prodotto, stampa di etichette di somma del cartone con indicazione del punto vendita, scarico dinamico del magazzino delle materie prime, inserimento dei dati direttamente in bolla e stampa di etichette per il pallet (SSCC) specifiche per cliente. Va precisato infatti che l'Antica Macelleria Falorni esporta in tutta Europa e per alcuni clienti dispone di un'interfaccia EDI fornita dal

CSB-System per lo scambio elettronico di ordini, bolle e fatture. La gestione dinamica di offerte, prezzi, listini e condizioni assieme a statistiche personalizzate di analisi delle vendite, consentono alla direzione aziendale di essere sempre informata in tempo reale.

### Ottimizzazione delle ricette con il CSB-System

L'utilizzo di suini allevati allo stato brado, unito al sapiente dosaggio di vino del luogo, spezie ed erbe aromatiche, fanno dei salumi Falorni un prodotto unico, sinonimo di eccellenza e genuinità. Per la preparazione di queste prelibatezze l'azienda si avvale del modulo *Produzione* del CSB-System con le sue distinte base e ricette. «Per tutte le produzioni con componenti variabili — afferma Vincenzo Brando — si possono impiegare procedure di ottimizzazione. Con il CSB-System noi siamo in grado di massimizzare la resa delle ricette, non solo in termini economici, ma soprattutto di qualità. Il nostro obiettivo è stabilizzare le caratteristiche specifiche del prodotto e garantire l'eccellenza della nostra produzione. La qualità è per noi la normalità. Nelle distinte base, inoltre, per ogni referenza è possibile imputare oltre agli ingredienti



L'Antica Macelleria Falorni (photo © [foodfamily.net](http://foodfamily.net)).

anche i costi diretti (es. la manodopera) e indiretti (per esempio, luce, ammortamento dei macchinari).

#### La Macelleria: un connubio tra tradizione e modernità

Come spesso dice Stefano Bencistà Falorni, per superare la crisi è necessario unire la tradizione alle nuove tendenze. L'Antica Macelleria Falorni è oggi il perfetto connubio tra tradizione e modernità perché ha saputo reinterpretare in chiave moderna il concetto di "macelleria", trasformandola in un luogo dove poter degustare, oltre che acquistare, le specialità del Chianti. I trasferimenti giornalieri della merce dal laboratorio di produzione allo store Falorni, come pure gli ordini provenienti sempre dallo store, avvengono in maniera automatica grazie all'utilizzo di CSB-System.

#### Sfruttare a pieno i vantaggi di un software integrato

Inizialmente, l'Antica Macelleria Falorni ha mantenuto il sistema contabile esistente e su richiesta del

cliente la CSB-System ha realizzato un'interfaccia EDI per trasferire i dati dal gestionale merci alla contabilità, secondo le specificità di quest'ultima. In seguito, però, con grossa soddisfazione della *software-house* veronese, e per sfruttare a pieno i vantaggi di un software integrato, l'azienda di Greve in Chianti ha deciso di implementare oltre al gestionale merci, anche la *Contabilità Generale* del CSB-System. A questa si è aggiunta in una fase successiva la *Contabilità cespiti* con ammortamento sia fiscale che civilistico e la *Contabilità industriale*.

#### I vantaggi ottenuti

Vincenzo Brando riassume così i vantaggi raggiunti: «Con l'utilizzo del CSB-System otteniamo oggi informazioni affidabili e tempestive su tutte le movimentazioni di magazzino dal ricevimento merce, alla produzione, sino alla vendite dei prodotti finiti. Abbiamo ottimizzato gli acquisti di materie prime e migliorato il processo di tracciabilità e rintracciabilità di tutti i nostri prodotti. La *Contabilità industriale* di

CSB-System in fase di definitiva implementazione (iniziata nel 2014) ci fornisce già oggi delle informazioni inimmaginabili da ottenere fino a poco tempo prima. Il perfetto collegamento automatico tra la *Contabilità Generale* e *Contabilità Industriale* di CSB-System si concretizza in una visione analitica dei costi sul singolo centro di costo/responsabilità e ci permette di prendere delle decisioni basate sui numeri».

E poi conclude: «abbiamo scelto CSB-System oltre che per la sua specializzazione nel settore di riferimento, anche perché lo abbiamo ritenuto sin dall'inizio uno strumento in grado di supportare il "processo" di miglioramento continuo dell'Antica Macelleria Falorni».

Referente:

- Dott. A. Muehlberger  
**CSB-System Srl**  
 Via del Commercio 3-5  
 37012 Bussolengo (Verona)  
 Telefono: 045 8905593  
 Fax: 045 8905586  
 E-mail: [info.it@csb.com](mailto:info.it@csb.com)  
 Web: [www.csb.com](http://www.csb.com)