

Solo le tecnologie migliori

Grande successo di pubblico al convegno internazionale per manager dell'industria delle carni organizzato da CSB-System con visita all'innovativo Centro Freschi di Unicoop



CSB-System
INTERNATIONAL

«Un evento di grande successo»: così ANDRÉ MUEHLBERGER ha definito il convegno internazionale organizzato a Pisa dal gruppo aziendale CSB-System, durante il quale è stato presentato l'avveniristico centro logistico e stabilimento per la lavorazione carni di Pontedera

della UNICOOP Firenze. Il direttore della filiale italiana CSB-System racconta soddisfatto degli oltre 150 ospiti italiani e internazionali che il 24 ottobre hanno preso parte all'evento e si sono ritrovati per l'occasione in Toscana. «L'elevato numero di partecipanti — ha proseguito Muehlberger — ci conferma che la nostra idea di unire teoria e pratica, di combinare, vale a dire, relazioni dei responsabili di settore coinvolti nel progetto con la visita dello stabilimento, è stata accolta positivamente dagli operatori del settore». Gli ha fatto eco GIANCARLO CACIAGLI, responsabile informatico di Unicoop, che ha dichiarato: «Per

un progetto ambizioso e unico nel suo genere come questo nuovo stabilimento, che oggi gestisce molte delle lavorazioni delle carni precedentemente eseguite in ogni singolo punto vendita, abbiamo scelto le migliori tecnologie disponibili sul mercato.

Per quanto riguarda il software gestionale, avevamo bisogno di un partner che potesse garantirci da subito standard tecnologici elevati ed una capacità innovativa in grado anche di accompagnarci nella nostra crescita futura. Per questi motivi abbiamo scelto il CSB-System e oggi sono lieto di essere stato coinvolto in quest'avventura».



I partecipanti al convegno in visita allo stabilimento.

Apertura del convegno: presentazione teorica

Dopo l'apertura ufficiale dei lavori del convegno, i partecipanti hanno assistito alle presentazioni dei principali artefici del successo del Centro Freschi.

L'ing. GIULIO SELMI di Politecnica ha illustrato come si è sviluppato il progetto costruttivo: dallo studio delle specifiche ambientali fino all'edificazione dello stabilimento, con soluzioni tecniche e tecnologiche all'avanguardia, in grado di rispondere anche ai possibili scenari futuri.

Nessun processo senza IT

«Senza l'impiego della migliore tecnologia informatica, la nostra filiera di lavorazione delle carni sarebbe impossibile da gestire» ha spiegato successivamente MAURIZIO DAVINI, direttore dello stabilimento. «Tutti i processi sono necessariamente svolti con il supporto informatico per raggiungere quegli standard di efficienza, qualità e sicurezza che da sempre ci contraddistinguono. Abbiamo optato per l'impiego del CSB-System già durante la pianificazione dello stabilimento. L'elevata integrazione di processi chiave

consente un'automatizzazione continua e un'enorme capacità produttiva. Lo scopo era innanzitutto quello di migliorare il servizio verso i nostri clienti, uniformando la gamma dei prodotti offerti sia in termini di tipologia che di qualità. Che questo abbia anche comportato una riduzione dei costi di manodopera relativi alle carni, non può che far piacere a noi e ai nostri soci».

L'importanza di processi di pianificazione affidabili

Sulla necessità di strumenti di pianificazione affidabili è inter-

■ Nuovo stabilimento di lavorazione carne e centro logistico di Unicoop Firenze:

- superficie di 52.558 m², dei quali oltre 29.000 per lo stabilimento di lavorazione carne;
- assortimento prodotti: carne bovina, suina, ovina, macinata, hamburger e salsicce;
- stoccaggio materie prime: 1.800 quarti bovini, 2.000 m² per suini e ovini;
- produzione: 6 linee di sezionamento con confezionamento, imbustamento e incassetamento automatici, 8 linee di pesoprezzatura, pallettizzazione automatica;
- magazzino automatico a casse 1: 40.000 posizioni (possibilità di estensione a 80.000 posizioni);
- magazzino automatico a casse 2: 1.600 posizioni per carne macinata;
- preparazione ordini giornaliera: circa 7.000 linee ordini con 10.000 casse/cartoni e 500 pallet;
- fornitura giornaliera: 115 punti vendita;
- controllo qualità: rintracciabilità bovina completa per singolo capo, oltre 3.300 controlli analitici su prodotti finiti;
- sostenibilità: copertura >11 % del fabbisogno energetico grazie all'impianto fotovoltaico (30.000 m²).





In alto: al tavolo dei relatori, Giancarlo Caciagli, Daniele Piraccini, Andrè Muehlberger, Maurizio Davini e Giulio Selmi. **In basso:** i partecipanti al convegno.

venuto invece DANIELE PIRACCINI, consulente di lunga esperienza della CSB-System. «Mentre le materie prime diventano sempre più care, la compressione dei prezzi da parte del mercato aumenta. Pertanto le possibilità di pianificazione offerte dal CSB-System e utilizzate con successo in quest'impianto offrono un potenziale per incrementare la marginalità sui prodotti e garantire, assieme alla competitività, sicurezza alimentare e qualità». Piraccini si è poi addentrato nella descrizione del piano di sezionamento CSB-System implementato per le sei linee di bovino e suino dello stabilimento di Pontedera: «anche in quest'ambito devono aver luogo pianificazioni esatte; d'altronde è proprio qui che vengono create le basi per i prodotti Unicoop. Si determina inizialmente il fabbisogno di mezzene suine e quarti bovini in un processo di pianificazione totalmente integrato. Si tiene in considerazione tutto il

successivo processo produttivo e si controlla, insieme alla resa, anche la tracciabilità bovina per singolo capo».

Dalla teoria alla pratica: in visita all'interno dello stabilimento

«La CSB-System — ha affermato Muehlberger — è grata e al contempo onorata che la dirigenza Unicoop abbia acconsentito alla visita dello stabilimento, per dare uno sguardo “più da vicino” alla soluzione IT impiegata. In questo modo è stato molto più semplice per i nostri ospiti, operatori del settore, intuire i vantaggi pratici derivanti dall'impiego del CSB-System, software di settore altamente integrato. Qui si è vista la nostra esperienza pluriennale anche in progetti, come si suol dire, da *prato verde*».

RENZO VENTURINI, amministratore *CarneSì Srl* e storico cliente di CSB, ha confermato: «Ci sentiamo un po' dei pionieri del CSB-System.

La nostra collaborazione è nata oltre 10 anni fa, quando tra le piccole imprese non si parlava per nulla di gestionali e di rintracciabilità biologica. Ma l'essere stato qui oggi mi conferma ancora una volta che la nostra fiducia è stata ben riposta. La mia attività imprenditoriale nel frattempo si è ampliata e la CSB-System è stata un valido partner fin dall'inizio. Con professionalità e competenza ci ha seguito e tuttora ci accompagna nella nostra crescita, proponendoci al momento giusto funzionalità che agevolano il nostro lavoro».

Referente:

- Dott. A. Muehlberger
CSB-System Srl
 Via del Commercio 3-5
 37012 Bussolengo (Verona)
 Telefono: 045 8905593
 Fax: 045 8905586
 E-mail: segreteria@csb-system.it
 Web: www.csb-system.it