

Clara Biancardi

## Dall'orto alla tavola

# Trattati, trasformati, impacchettati e conservati, ma freschi e naturali

I prodotti ortofrutticoli Zerbinati arrivano sulle tavole dei consumatori intatti nelle loro proprietà organolettiche di base. Conservati grazie alle soluzioni impiantistiche messe a punto da Tecnica5

**T**ecnica5 opera da oltre 30anni nel settore della progettazione e della consulenza per la realizzazione di stabilimenti industriali alimentari, con particolare esperienza nell'ambito dell'automazione di processo. La specializzazione nel settore alimentare nasce da una collaborazione, forte e di lunga durata, con primarie aziende italiane ed estere operanti nei settori della lavorazione delle carni fresche e stagionate, del caffè, delle verdure e dei prodotti da forno. "Siamo un'azienda al vertice del settore, e la nostra metodologia di lavoro è semplice", spiega il titolare, ing. Andrea Losi, "e proprio per questo di sicuro effetto. Attraverso consulenze, analisi, studi di fattibilità e progettazioni instauriamo forti legami con i nostri committenti. Dopo aver ascoltato le singole esigenze, siamo in grado di offrire soluzioni progettuali, e assistenza pre/postvendita, che coniugano le necessità produttive con gli aspetti economici di un investimento". Il core di Tecnica5 è l'automazione di fabbrica, dove oltre alle macchine e agli impianti su misura è in grado di consigliare l'utilizzo dei migliori sistemi di supervisione. L'ultimo progetto sviluppato è nato dall'incontro con Zerbinati, azienda che commercializza prodotti ortofrutticoli freschi in busta e vassoio. Attiva dal 1970 e gestita direttamente dalla famiglia Zerbinati, è una delle aziende leader nella produzione e commercializzazione di verdure di IV gamma e zuppe fresche. Per rispondere alle nuove esigenze di crescita produttiva e di mercato, e per rispettare appieno le nuove normative alimentari e igienicosanitarie (sistema Haccp), si è rivolta a Tecnica5 per il suo nuovo stabilimento. Dopo un attento studio dei dati produttivi, Tecnica5 ha messo su carta un progetto che potesse favorire la necessaria crescita della Zerbinati. La fase di analisi dei dati produttivi attuali e futuri, e successivamente di progettazione vera e propria, è durata svariati mesi, durante i quali i



Panoramica della zona di uscita prodotti nello stabilimento Zerbinati



Linea di lavaggio e confezionamento della verdura



Particolare del vano tecnico

professionisti di entrambe le parti hanno realizzato il layout produttivo e funzionale del futuro stabilimento. Al termine della progettazione del layout produttivo, Tecnica5 ha elaborato tutte le specifiche per l'impiantistica di base e per gli impianti speciali asserviti alla produzione. Tale progettazione ha generato i capitolati e i computi metrici necessari a Zerbinati per realizzare una gara di appalto tra le più importanti aziende italiane costruttrici di impianti di base e specifici.

### Case history: Zerbinati

La metodologia adottata ha permesso a Zerbinati di ottenere un costo certo dell'opera, permettendole di scegliere partner affidabili che corrispondessero alle necessità impiantistiche per la realizzazione del loro nuovo stabilimento in provincia di Alessandria. In aggiunta a quello esistente per la produzione di zuppe pronte, questo nuovo stabilimento è collocato nella zona industriale di Casale Monferrato. Ha una superficie totale di 24.000 metri quadrati, di cui 11.000 coperti, ripartiti in aree produttive, tecnologiche, uffici e servizi. Gli interventi realizzati da Tecnica5 sono stati numerosi. Significativi per il successo di un'azienda del made in Italy alimentare, a partire dall'ottimizzazione energetica della centrale frigorifera e la produzione di acqua gelida. La coibentazione delle celle frigorifere e dei reparti produttivi è stata realizzata con pareti e soffitti in pannelli PIR, ad alto potere coibente. Molto lavoro è stato fatto anche per isolare il pavimento, con lo scopo di limitare la dispersione del freddo nei locali raffreddati, verso il terreno. Il vano tecnico creato sopra la zona di produzione, con il passaggio di tutti gli impianti di base, permette agli operatori di eseguire gli interventi di manutenzione senza inquinare i sottostanti reparti produttivi. La filtrazione dell'ac-

qua reflua per la separazione degli scarti di lavorazione, è progettata per il riutilizzo di una parte dell'acqua reflua per il trasporto degli scarti di produzione nuovamente verso la filtrazione. Tra gli altri interventi significativi posti in essere da Tecnica5 spiccano anche, il recupero integrale dell'acqua di sbrinamento dell'impianto frigorifero; l'impianto di illuminazione a basso consumo; l'impianto fotovoltaico e di produzione acqua calda sanitaria sulla copertura dello stabilimento.

### Layout per produzioni igieniche

Il layout progettato da Tecnica5 ha permesso di ottenere uno stabilimento in cui sono state risolte tutte le necessità che un'area di produzione alimentare richiede, e che per sommi capi è riassumibile in sei punti: ottimizzazione dei flussi dal ricevimento delle materie prime alla spedizione del prodotto finito passando attraverso tutti i reparti necessari; ottimizzazione dei flussi del personale per accedere ai vari reparti senza creare punti critici e/o contaminazioni; corretta separazione dei locali tra aree sporche e pulite, nel rispetto del flusso produttivo; realizzazione di ambienti di lavoro igienici e di facile pulizia, come richiesto dagli standard internazionali di qualità, obbligatori e facoltativi, e dal disciplinare Haccp; percorsi obbligati per il personale addetto alla manutenzione; percorso specifico per i visitatori, con la possibilità di assistere a tutta la produzione senza mai entrare nelle aree produttive.

### Studio della tracciabilità

"Quando si parla di progetti innovativi per l'industria alimentare non bisogna assolutamente trascurare lo studio della tracciabilità/ritracciabilità dei prodotti e dei processi produttivi", conclude l'ingegner Losi, "cosa che in Tecnica5 siamo in grado di fare già in fase di progettazione del layout produttivo o specifico. Assieme al cliente abbiamo infatti pensato a tutta una serie di processi da controllare: dall'ingresso e la gestione del personale alla logistica dei prodotti all'interno dello stabilimento, dalla rintracciabilità delle materie prime ai prodotti finiti. Abbiamo fatto in modo che l'azienda possa sempre contare su costi certi e sicurezza di gestione per il processo produttivo. Inoltre abbiamo messo il cliente in condizioni di lavorare con uno dei più moderni e funzionali stabilimenti produttivi per la IV gamma presenti attualmente in Italia".



© RIPRODUZIONE RISERVATA