

*FoodTech: Tecnologie a supporto della
qualità del prodotto e della competitività
aziendale*

*Bojan Buric Heler
FlexLink
Gruppo Coesia*

FlexLink – da 40 anni vicino ai clienti



- Leader mondiale nelle soluzioni di convogliamento dei prodotti nelle fabbriche
- Parte del gruppo Coesia
- Fatturato di 260 mio € di cui ~20% nel food
- Forte presenza nel caseario
- Dal 2018 parte di CLAL



Sfide globali nella produzione degli alimenti

- Igiene e sicurezza alimentare
- Sicurezza sul lavoro, ergonomia e organizzazione efficiente di operazioni di packaging
- Alta capacità produttiva senza compromettere la qualità

Igiene e sicurezza alimentare

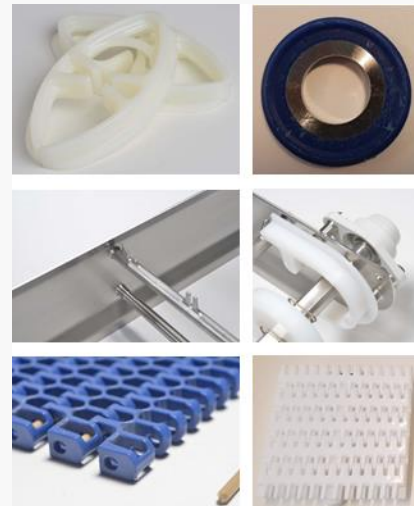
- Quali rischi del cibo non sicuro?
 - Ritiri – Richiami – Multe
 - 2017 USA – 456 richiami
 - 2017 EU - 964 alerte sulla sicurezza del cibo
 - Cause legali
 - Perdita di immagine, clienti e business
- Linee guida HACCP aiutano a gestire i rischi nella produzione

Come la tecnologia aiuta a mantenere alto livello di igiene

Soluzioni che consentono accessibilità e facilità di pulizia



Scelta dei materiali



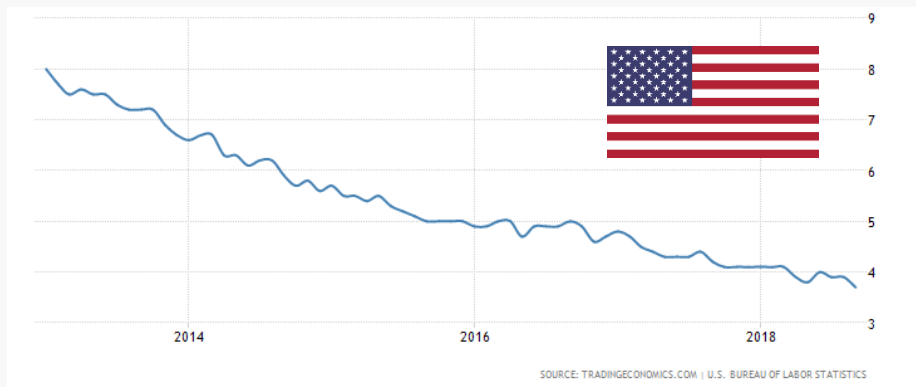
Linee guida e certificazioni

- EN ISO 14159:2008
- EN 1672-2:2005+A1:2009
- EHEDG
- 3A (USA)
- FDA (USA)



Quali sfide nella gestione delle operazioni di confezionamento

Tasso di disoccupazione (%)



Ergonomia e sicurezza sul lavoro

- 28% dei lavoratori sono addibiti per $\frac{1}{4}$ del tempo ai lavori manuali ⁽¹⁾
- 65% delle denunce all'INAIL riguardano disturbi bio meccanici (movimentazione manuale di carichi) ⁽²⁾



(1) 4° European Working Conditions Survey (EWCS)

(2) Rapporto annuale INAIL 2017

Soluzioni tecniche per l'ergonomia sul lavoro

Centralizzazione delle operazioni di packaging a livello di impianto



Automazione "collaborativa"
Movimentazione scatole e vassoi



Come aumentare la produzione senza compromettere la qualità?

Automazione di inizio linea



Automazione di fine linea



- Incremento capacità produttiva da 35 a 140 pezzi/minuto
- Miglioramento delle condizioni igieniche

Grazie