

Sempre all'avanguardia

L'automazione occupa un ruolo strategico e fondamentale per lo sviluppo industriale del food & beverage per migliorare la qualità dei prodotti e razionalizzare i relativi costi di produzione

La produzione alimentare continua a evidenziare un trend espansivo solido e largamente premiante nel quadro manifatturiero del Paese, legato esclusivamente al passo apprezzabile dell'export (oltre 35 miliardi). Settore con oltre 56.000 imprese che dà lavoro a 385.000 dipendenti. Significativa anche la performance della DOP Economy che detiene quasi un terzo delle Indicazioni Geografiche (822 denominazioni DOP, IGP e STG su 3.000 circa nel mondo). Qui di seguito presentiamo i numeri importanti del food & beverage, che ormai rappresenta il secondo settore manifatturiero in Italia. Nei primi 10 mesi 2019, la produzione del settore ha spuntato un progresso del +3,2% a parità di giornate, sullo stesso periodo 2018, che è quasi triplo rispetto al consuntivo 2018 (+1,1%). L'industria italiana nel suo complesso conferma, a sua volta, un cedimento tendenziale di produzione: esso ha raggiunto, sui 10 mesi, il -1,2% a parità di giornate, dopo il +0,8% del consuntivo 2018. Ne esce una forbice di 3,4 punti con l'industria alimentare. Nel settembre 2019, il fatturato dell'industria alimentare ha registrato un +4,2% sullo stesso mese 2018, in progresso rispetto al +2,0% del consuntivo 2018. Anche in questo caso il trend di settore risulta premiante rispetto a quello del totale industria, che ha accusato in pa-

rallelo un -1,6%, dopo il +2,3% dell'anno precedente. Il citato tasso di espansione del fatturato di settore è coerente con il combinato disposto dei trend di produzione e dei prezzi alla produzione registrati nel corso dell'anno. Esso dovrebbe portare tale aggregato attorno a quota 145 miliardi a consuntivo 2019, con un progresso prudenziale del +3,6% sui 140 miliardi registrati nel 2018. Il fronte dei prezzi alla produzione riserva al settore, nel mese di ottobre, una leggera espansione (+1,0%) nel confronto con lo stesso mese 2018, a fronte del netto calo (-4,1%) evidenziato in parallelo dai prezzi riferiti al totale industria. Mentre l'alimentare allunga il passo rispetto al +0,6% registrato da questo parametro nel 2018, l'aggregato industriale inverte nettamente il +3,9% registrato l'anno scorso.

L'automazione nel food & beverage

L'automazione occupa un ruolo strategico e fondamentale per lo sviluppo industriale del food & beverage per migliorare la qualità dei prodotti e razionalizzare i relativi costi di produzione. I fornitori di automazione industriale con le loro soluzioni tecnologiche hanno contribuito a perfezionare le linee di produzione e a rendere più efficienti i processi industriali delle aziende in tale settore. Per analiz-

zare con una visione completa e mirata il settore food & beverage abbiamo incontrato alcune delle più importanti aziende dell'automazione industriale. Abbiamo intervistato Riccardo Petruzzelli, sales manager di Contrinex Italia (www.contrinexitalia.com); Fabio Galletti, key account manager di Danfoss Drives Italia (www.danfoss.com/it); Franco Andrighetti, managing director e CEO di EFA Automazione (www.efa.it); Daniele Bonifazi, system sales engineer di ifm electronic Italia (www.ifm.com); Roberto Scanu, business area manager della Divisione Ispezione Prodotti di Mettler-Toledo (www.mt.com); Roberto Beccalli, product manager Servo & Motion Mitsubishi Electric (it.mitsubishielectric.com); Davide Torresan, product manager Sistemi Lineari di Mondial (www.mondial.it); Enrico Rigotti, area sales manager di OnRobot Italia (www.onrobot.com); **Massimo Damiani**, CEO del Gruppo Softwork (www.rfidglobal.it); Manuela Bellavigna, sales manager F&B-Life Sciences-CPG di Schneider Electric Italia (www.se.com); Marco Pannunzi, Industry consultant Consumer Goods di SEW-Eurodrive (www.sew-eurodrive.it); Simone Fardella, CTO di Trueverit (www.trueverit.it); Elio Bolsi, general manager di wenglor sensoric italiana (www.wenglor.com); Alessio Cocchi, country manager Italia di Universal Robots (www.universal-robots.com)

infine anche supporto di assistenza post-vendita. Soluzioni tutte interconnesse, grazie all'impiego di componenti IoT che garantiscono il più alto livello di efficienza e di controllo delle macchine dove queste trovano impiego.

Massimo Damiani: Le tecnologie Rfid e Bluetooth Low Energy stanno all'automazione nel food & beverage (e non solo) come le fondamenta stanno alla costruzione: più solide e affidabili sono le prime, più performanti e migliori sono le seconde. Trattandosi di tecnologie che operano a monte della filiera del dato, lì dove il dato nasce passando dal mondo fisico e a quello digitale, Rfid e Bluetooth LE hanno una vocazione intrinseca all'automazione, declinata in efficienza ed efficacia operativa: gli standard su cui entrambe le tecnologie poggiano, le rendono compatibili con il modello 4.0, perché aperte all'interconnessione fuori e dentro il sito produttivo, che si tratti di una cantina vinicola, un oleificio o un prosciuttificio. Dalla nostra esperienza il comparto food & beverage ha saputo da anni accogliere e consolidare le doti performanti uniche dell'Rfid che, nei casi d'eccezione, si è trasformato in una specie di



Massimo Damiani, Gruppo Softwork

fil rouge tecnologico lungo l'intera filiera, dalla produzione al consumo, passando per la logistica e la distribuzione: basti pensare alla possibilità non solo di leggere i tag Rfid, ma anche di scriverci informazioni modificabili e aggiornabili in tempo reale, tenendo così traccia delle trasformazioni o dei passaggi cui il prodotto vino/formaggio/frutta/verdura/carne è sottoposto durante il suo ciclo di vita; con il tag Rfid l'informazione segue dinamicamente il prodotto, divenendo un'etichetta narrante in grado di coinvolgere e interagire con tutti gli attori della filiera. Tra le espressioni più iconiche del Made in Italy, il comparto

food & beverage ha saputo cogliere questi attributi dell'Rfid, usandola come una barriera elettronica a tutela dell'originalità del prodotto in funzione anti-contraffazione e lotta al mercato grigio: ogni microchip ospitato nel tag Rfid contiene un codice univoco non scrivibile né modificabile, ma solo leggibile; in termini di sicurezza, ciò significa che il tag non può essere clonato, essendo l'unicità garantita dai produttori dei microchip, in accordo con gli organismi internazionali di standardizzazione (protocolli ISO). Sotto la spinta della visione 4.0, la tendenza ora è di fare dell'Rfid un vettore tecnologico di informazioni co-create per interconnettere fasi, processi e attori lungo la filiera alimentare e generare benefici su più versanti a favore del produttore, del distributore e del consumer.

Manuela Bellavigna: Big Data, cloud e IoT sono diventati pilastri consolidati nella trasformazione digitale delle aziende dell'industria alimentare che sono sempre più attente e attive rispetto alle nuove tecnologie. Su questi pilastri si basa l'implementazione di applicazioni che ormai sono diventate indispensabili, prima tra tutti la tracciabilità, estesa a tutta la filiera.

20 – 24 APRILE 2020

**LA TRASFORMAZIONE È IN ATTO
OVUNQUE. MA IL SUO CUORE
PULSANTE BATTE AD HANNOVER.**

Da oltre 70 anni siamo alla guida della trasformazione industriale.
Le diamo impulso, la ispiriamo, la indirizziamo.
HANNOVER MESSE è la vetrina del futuro.
Be part of it: hannovermesse.com #HM20



HOME OF INDUSTRIAL PIONEERS

