

esclusiva INTERVISTA

LUIGI FAVA, AD DI FAVA

a cura di Maria Elena Monti



70 anni per la pasta

LUIGI FAVA

Luigi Fava, 47 anni, è Amministratore Delegato e Direttore Generale di FAVA S.p.A. Impianti per Pastifici. Laureato in Economia e Commercio presso l'Università degli Studi di Bologna, ha cominciato la propria attività lavorativa nell'azienda di famiglia nel 1989. Ha sviluppato le proprie competenze all'interno delle varie funzioni aziendali, con un percorso formativo a contatto con l'ufficio tecnico, le installazioni e i collaudi e l'area commerciale. È anche consigliere d'amministrazione della consociata Storci S.p.A. di Collecchio, anch'essa impegnata nel settore pasta, e della Batur S.p.A., l'altra azienda di famiglia operante nel settore della climatizzazione.

L'azienda lavora da più di 70 anni nel settore della pasta a cui si dedica con grande passione e dinamismo. I risultati sono tangibili e i successi si susseguono, anche con le installazioni di impianti produttivi in paesi in via di sviluppo

Fava è una delle aziende del comparto della produzione di pasta tra le più affermate in Italia e all'estero. La passione per il proprio lavoro e per le continue sfide che il mercato propone, rappresenta il punto di forza dell'azienda nonché il motore del suo continuo rinnovamento. L'azienda, inoltre, raccoglie continui successi sul mercato soprattutto per la qualità del prodotto e del servizio grazie all'entusiasmo con il quale affronta qualsiasi problematica e alla capacità di trovare soluzioni adatte, semplici, funzionali e soddisfacenti dal punto di vista economico.

La società vive quotidianamente la sua crescita e l'aggiornamento grazie a moderni sistemi di gestione e controllo dei processi, a metodi produttivi avanzati con l'introduzione di sistemi robotizzati, e ancora, nella fase di progettazione 3d con l'inserimento di potentissimi strumenti di simulazione dinamica. Il suo Amministratore Delegato, Dottor Luigi Fava risponde per Fm – Food Machines, ad alcune domande, per delineare il tracciato di una società sempre premiata dal mercato per la qualità del prodotto e del servizio offerto.

70 years for pasta

The company has been working for over half a century in the pasta-processing, which it has devoted to with big passion and dynamism. Results are evident and successes are following each other, even with the installation of production plants in developing countries

Luigi Fava, 47 years old, is FAVA's managing director and general manager. Graduated in Business Economics at Bologna University, he started working in the family-owned company in 1989. He developed his skills and expertise covering different company's positions, with a training path in contact with the technical department, the installations, the overhauling and the sales area. He is also part of the Board of Storci based in Collecchio specialising in the pasta sector, as well as of Baltur SpA, the other family-owned company working in the air-conditioning field.

Fava is one of the most renowned pasta-processing companies, in Italy and abroad. The passion for their own work and for the continuous market challenges represents the company's leading edge, as well as the motor for its continuous renewal. Moreover the company is meeting with a continuous success on the market, above all due to the product's and service's quality thanks to the enthusiasm with which it faces any problem and the capability of finding suitable, simple and functional, as well as satisfactory solutions in economic terms. The company lives its growth and updating everyday, thanks to modern management and control systems of the processes, to advanced production methods with the introduction of robotised systems and throughout the 3D engineering phase with the insertion of very powerful instruments of dynamic simulation. Its managing director, Luigi Fava was put a few questions by Food Machines that he answered to, in order to outline the evolution of a company that is always awarded by the market for the quality of its products and services.

FM: How is its business organised and which are its main lines?

Luigi Fava: "Our company is going through a very satisfactory and fast-growing period on the sales and R&D front. Our Chairman always reminds us that an investment on a pasta-making line links the supplier to the customer for a very long time, setting up the basis for a solid and long-lasting relationship. We have always felt the need of creating with our customer a real partnership. The creation of customer's loyalty is a key fact for a mutual balance: our job has always been based on the

sale of technologically advanced and reliable lines for dry pasta. We cannot be wrong: we must have an appropriate product in terms of quality/price ratio, propose a wide range, capable of meeting the most different market needs and ensuring a service level up to the customers' expectations. This is our 'mission' and our collaborators share and bring about these values effectively. By the way, the last two years registered quite an intense activity that has led to increase and improve our organisation, with qualified novelties in the technical and production field".





Il Presidente, Ing. Enrico Fava con il figlio Luigi nel reparto montaggio presse

FM: Com'è organizzata l'attività e quali sono le linee di maggior rilievo?

Luigi Fava: "La nostra azienda sta attraversando un periodo di grande soddisfazione sul fronte commerciale e di enorme fermento sul fronte della ricerca e dello sviluppo. Il nostro Presidente ci ricorda sempre che un investimento in una linea per produrre pasta, lega il fornitore al cliente per un tempo lunghissimo che imposta le basi di un rapporto solido e duraturo: abbiamo sempre sentito il desiderio di creare con il nostro cliente un rapporto di vera partnership. La fidelizzazione della nostra clientela è un fatto essenziale

per un equilibrio reciproco: il nostro lavoro, da sempre, si basa unicamente sulla vendita di linee per pasta secca tecnologicamente avanzate ed affidabili. Non possiamo sbagliare: dobbiamo avere un prodotto centrato in termini di rapporto qualità/prezzo, proporre un'ampia gamma, capace di soddisfare le più diversificate esigenze del mercato e garantire un livello di servizio adeguato alle aspettative. Questa è la nostra "mission" e i nostri collaboratori condividono e portano avanti con efficacia questi valori. A questo proposito, in concomitanza con gli ultimi anni di intensa attività,

Which are the peculiarities of your plants and machinery? Which channels are you addressing to?

Our company's production focuses on a very wide range of lines for dry pasta and cous cous drying: as I said before, we are different from our most qualified competitors due to the specialisation in this single business, in which we try to stand out and to excel in the name of innovation, service reliability, know-how and capability of meeting to any customer's need. The product range includes the small-sized 750 kg/h lines up to the 9,000 kg/h giants, already installed and in operation at the most important customers' in the world. Our customers are the largest pasta factories in the world, testimonials of an advanced know-how and quality, but even the new managers that are going to enter the pasta production enterprise with the appropriate approach. We have many successful case-histories, which we are very proud of, where we have seen growing from nothing key entrepreneurial and production

companies, often in emerging countries that had based their business on our consulting and products and not on the lowest price. This is a reason of big satisfaction: the growth and success of our new customers makes us grown on our turn and reinforces us. I point out that our goal is not selling a line once, but make sure the customer goes on perceiving us as a partner who to rely on".

Last year you celebrated 70 years business, really a considerable goal...

It was an unforgettable celebration due to the friendliness and sincere affection felt for our Chairman, Enrico Fava (it was also his 70th birthday since he was born in November 1937) and our company. These are 'joining' moments, which boost the collaborators to share their values and sense of belonging to the company".

What did you present of the International Conference organised at Il Cairo by Unido? Due to Fava's top sensitivity for the humanitarian projects, which were your experiences on field?



Linea pasta lunga ITRG 4000

abbiamo lavorato per incrementare e migliorare la nostra organizzazione, con qualificati inserimenti in ambito tecnico e produttivo”.

Quali sono le peculiarità, dei vostri impianti?

A quali canali Vi rivolgete?

“La produzione della nostra azienda si concentra in una gamma vastissima di linee per l'essiccazione della pasta secca e cous cous: come sottolineavo prima, ci differenziamo dalla nostra concorrenza più qualificata per la specializzazione in questo unico business, nel quale cerchiamo di distinguerci e di eccellere per spirito d'innovazione, affidabilità del servizio, conoscenza e capacità di dare risposta a qualsiasi esigenza venga posta dai clienti. La gamma produttiva va dalla piccole linee da 750 kg/h fino ai 'giganti' da 9000 kg/h, proposte non sulla carta, ma già installate ed in produzione presso i più importanti clienti nel mondo. I nostri clienti sono i più grandi pastifici al mondo, portatori di avanzato know-how e di qualità, ma anche i nuovi imprenditori che vogliono entrare nell'impresa della produzione di pasta con il giusto approccio. Abbiamo molti casi di successo, di cui andiamo molto orgogliosi, dove abbiamo visto crescere dal niente realtà imprenditoriali e produttive importanti, spesso in paesi emergenti, che avevano impostato il loro business sulla base dei nostri consigli e dei nostri prodotti, e non sul prezzo più basso. Questo è motivo di grande

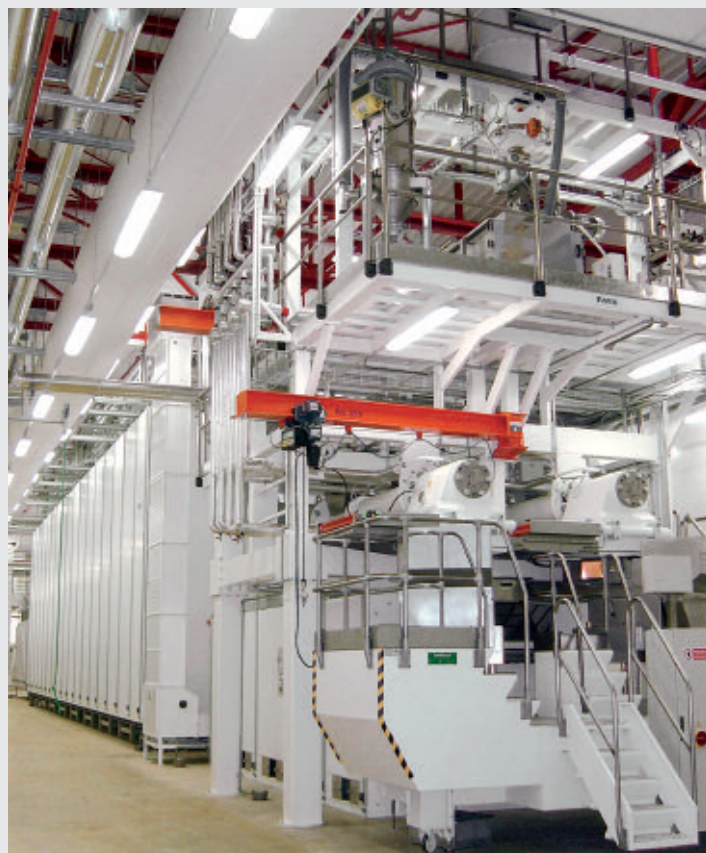
soddisfazione: la crescita ed il successo dei nostri nuovi clienti, ci fa crescere a nostra volta e ci rafforza. Il nostro obiettivo, lo ribadisco, non è vendere una linea una volta, ma fare in modo che il cliente continui a sentirsi come partner di cui fidarsi”.

L'anno scorso avete festeggiato i 70 anni di attività, un traguardo davvero ammirevole...

“È stata una bellissima festa, un evento indimenticabile per il senso di calore e di sincero affetto riservato al nostro Presidente, l'Ing. Enrico Fava (che, essendo nato nel novembre del 1937, compiva anche lui 70 anni, proprio quella sera), e verso la nostra azienda. Sono momenti che uniscono e motivano i collaboratori nella condivisione dei valori e nel senso di appartenenza all'azienda”.

Cosa avete presentato alla Conferenza Internazionale organizzata al Cairo da Unido? E, vista la sensibilità di Fava ai progetti umanitari, quali sono state le vostre esperienze sul campo?

“La Conferenza tenuta al Cairo da Unido ha rappresentato un'interessante esperienza e un momento di contatto con nuove opportunità. Abbiamo presentato un progetto traendo spunto da numerosi casi pratici di realizzazioni che abbiamo eseguito con successo in alcuni paesi del Centro Africa. Fava ha presentato una relazione nell'ambito delle tecnologie avanzate per la trasformazione di semola o farina in pa-



Linea pasta corta TCM ECOSYSTEM 4000

The Conference held by Unido in Cairo was an interesting experience and a moment to contact new opportunities. We presented a project drawing inspiration from plenty of practical cases of successful developments in some Central African countries. Fava presented a report in the advanced technology field to transform semolina or flour into pasta or cous cous and that occasion was important since it allowed to focus on the social role and the implications on the development of a country with the introduction of its own plants into the territory.

The ongoing crisis, with the raw material emergency, the question of pasta price rise and the corn war: how all these factors have influenced your work?

The market still features a certain liveliness in counter-trend with the international economic situation affecting other sectors of the economy. Many experts think that in critical moments, the food products with pasta characteristics keep and often increase, the volumes sold. Even during the turbulence period, associated with the price exponential rise of our customers' raw material (durum wheat and semolina), our order portfolio did not suffer from it and we have had a very satisfactory work volume over the last three years. To suit the considerable production and assistance activity at the numerous yards around the world, we have inserted new resources in the company to increase our service level”.

esclusiva

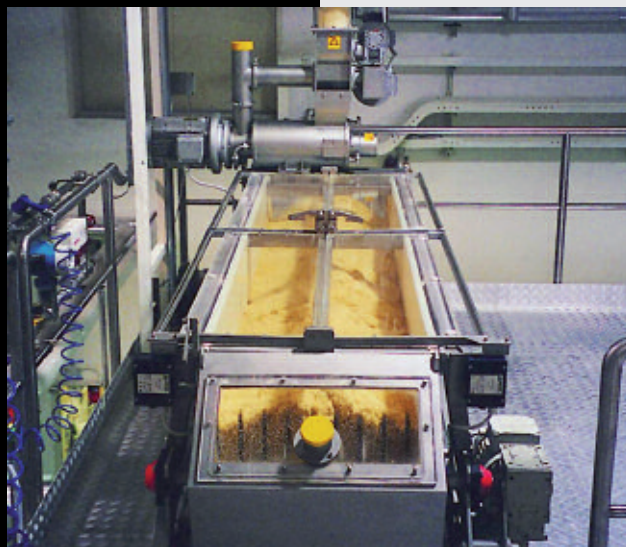
INTERVISTA

LUIGI FAVA, AD DI FAVA

sta o Cous Cous e l'occasione è stata importante perché ha permesso di riflettere sul ruolo sociale e le implicazioni sullo sviluppo di un paese con l'introduzione dei propri impianti nel territorio.

La crisi degli ultimi tempi, dall'emergenza delle materie prime ai rincari della pasta e alla 'guerra del grano' hanno in qualche modo influito sul Vostro lavoro?

"Il mercato presenta ancora una certa vivacità, in controtendenza con la congiuntura internazionale che caratterizza altri comparti dell'economia. È opinione diffusa che, proprio in periodi di crisi, i prodotti alimentari con le caratteristiche della pasta mantengano, e spesso incrementino, le quantità vendute. Anche durante il periodo di 'turbolenza' legato all'aumento esponenziale del costo della materia prima dei nostri clienti (grano duro e semola), il nostro portafoglio ordi-



Nastro di stabilizzazione impasto

ni non ne ha risentito ed abbiamo avuto un carico di lavoro molto soddisfacente negli ultimi tre anni. Per rispondere alla notevole attività produttiva e di assistenza ai numerosi cantieri in giro per il mondo, abbiamo fatto nuovi inserimenti in azienda per aumentare il nostro livello di servizio".

Come si è chiuso il 2008? E cosa prevedete per il 2009?

"Il 2008 si è chiuso molto bene.

How did 2008 close? What do you foresee for 2009?

2008 closed very well. The turnover is on the up as against 2007, of about 15%, achieving 73 million euros. 2009 is starting with a good outlook: the order portfolio is already very rich and we are developing negotiations that might close within the first semester.

Storci, Fava's subsidiary, has recently extended its own range in terms of ready meal technology. Could you describe the

innovative concepts that have characterised it?

Like us, Storci is devoting time and people to applied research. It boasts an important accredited laboratory and it has developed very interesting machinery and technologies, not just for ready meals, but even for the preparation of bread dough.

On Ipack-Ima 2009, what will Fava present? Which is the outlook and expectations?

Ipack-Ima is a key event that we always face with top enthusiasm, devoting many resources and our best energies. Like in the last edition, we'll have a big exhibition surface, that we'll share with our subsidiary Storci. Our range will be really appealing: we'll display a heavy-duty line for long-cut pasta with a press featuring new extrusion groups, a new compression unit for very high throughputs and a new supervision software system, developed in our automation department. Storci will be present with its fresh-pasta and ready meal machinery of the last generation. We expect a big interest and we foresee numerous visits from international customers".



Linea specialità, nidi e lasagne GM 1000

Il fatturato è in crescita rispetto al 2007 di circa il 15% attestandosi oltre i 70 milioni di euro.

Il 2009 parte con buone premesse: il portafoglio ordini è già molto consistente ed abbiamo numerose trattative 'calde' che potrebbero chiudersi entro il primo semestre, garantendo il pieno regime anche per questo esercizio.

A Ipack-Ima 2009, Fava cosa presenterà? Quali le premesse e le aspettative?

"Ipack-Ima è un appuntamento importante, che affrontiamo da sempre con grande entusiasmo e dedicando molte risorse e le nostre migliori energie. Come nella scorsa edizione, avremo una grande superficie espositiva, che divi-



Storci, azienda consociata di Fava, ha recentemente ampliato la propria offerta di tecnologie per i piatti pronti. Potete illustrarne i concetti più innovativi?

"Storci sta dedicando, come noi, molto tempo e risorse alla ricerca applicata. Ha un importante laboratorio prove accreditato e ha sviluppato e messo a punto macchine e tecnologie di estremo interesse, non solo per i piatti pronti, ma anche per la preparazione di impasti per il pane".

deremo con la nostra consociata Storci. La nostra esposizione sarà di grande impatto ed interesse: esporremo una linea per pasta lunga di alta capacità produttiva con una pressa a ventole nuovi gruppi di estrusione, una nuova unità di compressione per produzioni molto elevate ed il nuovo software di supervisione, sviluppato nel nostro reparto automazione. La Storci sarà presente con le sue macchine per pasta fresca e piatti pronti dell'ultima generazione. Ci aspettiamo un grande interesse e prevediamo numerose visite da parte di moltissimi clienti internazionali".

FAVA OGGI

Che Fava sia leader nel settore è ormai opinione diffusa e consolidata. In più, ci sono i numeri a confermare le parole, l'azienda di Cento, infatti, registra un fatturato 2008 di oltre 70 milioni di euro, pari a un terzo del mercato mondiale. Ma c'è di più, infatti, l'azienda esporta il 80% del prodotto e vanta un parco linee di essiccazione installate nei numerosi pastifici italiani intorno all'85% del totale. Cifre da record che, comunque, lo spirito d'ingegnosità imprenditoriale della famiglia Fava riuscirà ancora a migliorare. Puntando sempre su innovazione e ricerca. E sull'affidabilità dei 245 dipendenti che vi lavorano. L'azienda è certificata Iso 9001 Vision 2000 e il principale obiettivo è quello di progettare e costruire linee allo stato dell'arte per la produzione di pasta e fornire, negli anni, l'assistenza tecnica e tecnologica qualificata per la piena soddisfazione del cliente, operando con efficienza, riducendo i costi e migliorando, così, l'immagine complessiva dell'azienda. Come il 2008, anche il 2009 si prospetta molto positivo, con una serie di importanti successi commerciali già conseguiti e con numerose trattative in corso, sostenuti da un impegno in ricerca che non ha precedenti nella sua storia.

Fava Today

Fava is a sector leader and today, this is a widespread and consolidated opinion. Moreover, figures confirm these assertions and the Cento-based company in fact, registers a 2008 turnover of over 72 million euros, accounting to one third of the world market. The company also exports a 80% of the product and it boasts a drying line fleet installed on the numerous Italian pasta-factories, about a 85% of the total. Record figures that, however the Fava family's entrepreneurial spirit will further improve. Always focusing on innovation and research. And on the reliability of its 245 workers. The company is certified to Iso 9001 Vision 2000 and its main goal lies in engineering and manufacturing state of the art lines for pasta production and in providing, over the years, qualified technical and technological assistance for the customer's full satisfaction, working with efficiency, reducing costs and improving the company's image. Like 2008, even 2009 is expected to be very positive, with a range of key sales successes already got and with numerous negotiations in progress, supported by a commitment in research that is unparalleled in its history.

