

# STORCI.COM

## N.08

storci s.p.a. / via lemnano, 6 / 43044 Collecchio / parma / italy / ph. +39 0521 543611 / storci@storci.com / www.storci.com

## ANZIO STORCI PRÉSENTE LE LE PROJET "CLEFS EN MAIN":

**"NOUS SOMMES À PRÉSENT EN MESURE DE PROPOSER AUX PRODUCTEURS DE PÂTES ET DE COUSCOUS UNE SOLUTION COMPLÈTE ET AVANCÉE SUR LE PLAN TECHNOLOGIQUE"**

Pour une fabrique de pâtes, la formule "clefs en main" signifie réussir à obtenir une fourniture incluant non seulement les systèmes de production mais également les services généraux pour alimenter les différentes chaînes, y compris les énergies thermique, électrique et tout ce qui est nécessaire pour faire fonctionner la production.

Il est par conséquent indispensable de tracer un parcours bien défini et bien structuré depuis le stockage et l'alimentation en matières premières jusqu'au conditionnement du produit fini.

**Notre Président Anzio Storci expose les avantages pour un client choisissant de mettre en œuvre un tel projet.**

*"Une entreprise qui souhaite s'équiper d'un système de production de A à Z (des matières premières au produit fini) a essentiellement un besoin: avoir affaire à un seul interlocuteur. Nous sommes à même de répondre à ce besoin car nous possédons le savoir-faire nécessaire et disposons d'un réseau de fournisseurs et de prestataires de main d'œuvre locale fiable pour mener à bien toutes les étapes du projet. Mon expérience dans ce domaine m'a permis d'acquérir de nombreuses connaissances en la matière que je mets à la disposition de mes fils Michele et Simone et de mes collaborateurs afin de nous perfectionner toujours davantage dans cette activité."*

**Dans quels pays Storci a-t-il réalisé son projet "clefs en main"?**

*"Nous avons signé des contrats importants avec différents clients algériens à qui nous avons fourni des chaînes pour couscous et pâtes multiformat "Omnia" et plusieurs négociations sont en cours pour d'autres projets. Pour le moment, nous évoluons dans la seule région du Maghreb, d'où émanent les différentes demandes, mais nous n'excluons pas de satisfaire à l'avenir de nouveaux clients dans d'autres pays. Une chose est sûre, nous avons reçu beaucoup d'échos positifs dans la mesure où nos interlocuteurs, satisfaits de notre produit, nous font une*

*excellente publicité par la bouche-à-oreille ce qui pour nous le meilleur des résultats."*

**Il existe certainement d'autres fournisseurs de chaînes de fabrication pour pâtes qui proposent le "clef en main". Pourquoi une entreprise qui veut produire des pâtes devrait-elle s'adresser à Storci?**

*"Ainsi que je l'ai dit précédemment, nous possédons le savoir-faire et l'expérience nécessaires pour répondre au mieux à toutes les demandes des producteurs de pâtes (et d'autres produits). Nos chaînes sont fiables, avancées sur le plan technologique, durables mais toujours respectueuses de la tradition. Nous produisons des chaînes de fabrication pour pâtes sèches, fraîches, couscous, sans gluten mais aussi des plats cuisinés et cette polyvalence nous permet de répondre à tout type de besoin en fournissant toute la gamme des machines nécessaires pour permettre à l'entreprise cliente de satisfaire au mieux les attentes du marché où elle veut s'imposer."*





# PASTIFICIO ARTIGIANALE FABBRI:

TRADITION ET CULTURE DES PÂTES POUR UN PRODUIT UNIQUE DEPUIS 1893

La cinquième génération est aux commandes de la fabrique de pâtes Pastificio Artigianale Fabbri mais la tradition reste la même

S'entretenir avec Giovanni Fabbri est toujours un moment très agréable où l'on perçoit immédiatement la passion du travail qui l'anime et la valeur qu'il accorde au savoir-faire artisanal. Le Pastificio Artigianale Fabbri ne produit pas simplement des pâtes (il serait trop réducteur de le prétendre) mais il crée un produit d'exception notamment grâce à Storci, une collaboration qui a débuté voici plus de dix ans avec le pré-séchoir Omnidryer.

**Giovanni Fabbri explique:** "J'avais besoin d'un tunnel de pré-séchage réglable à la main pour pré-sécher les pâtes avant leur séchage proprement dit dans des chambres à 38°C avec des délais très longs (de 3 à 6 jours); je considère en effet que c'est la meilleure manière de préserver les propriétés de la matière première de mon produit et de travailler dans les règles de l'art... Storci m'a aidé dans cette quête de l'excellence."

**M. Fabbri, quel rôle joue la matière première dans un produit de qualité?**

"Selon moi un rôle fondamental. Nous utilisons du froment monocoque connu également sous le nom de blé locular ou encore de petit épeautre. C'est un blé extrêmement simple et par conséquent très digeste et donc excellent pour les personnes souffrant de pathologies de l'appareil digestif."



**Quels sont les formats de votre production et vers quels débouchés une usine telle que la vôtre se tourne-t-elle?**

"Nous proposons les formats habituels des traditions locales: les spaghetti de 2,8 mm à sec (ce en quoi Storci nous a beaucoup aidés), les stracci et les pappardelle di San Lorenzo (en hommage à saint Laurent, le saint patron des fabricants de pâtes florentines que nous sommes). Notre production est toujours la même ce qui nous permet de proposer des produits haut de gamme bien que notre marché soit en plein essor et en cours de diversification, notamment à l'étranger: États-Unis, Japon, Canada, Australie et Union européenne. Le magazine Gambero Rosso, revue spécialisée qui fait autorité dans la gastronomie, vient de décerner le premier prix à nos spaghetti ex aequo avec d'autres excellences italiennes."

**Est-il vrai que les sportifs vous apprécient beaucoup?**

"Certainement. Outre notre collaboration prestigieuse avec l'équipe de Luna Rossa pour l'America's Cup 2013, nous fournissons également l'équipe Yamaha Moto GP et le Team LCR Honda Moto GP de Lucio Cecchinello."



PHOTO HISTORIQUE DU PASTIFICIO ARTIGIANALE FABBRI EN 1893

## CHAMBRES DE SÉCHAGE HAUT DE GAMME

# STORCI LES GARANTIT 10 ANS

Longue durée, robustesse, anticorrosion:  
trois mots d'ordre garants de la tranquillité absolue du Client

Comme à son habitude, Storci part d'en haut pour reproduire fidèlement la meilleure qualité y compris pour les fabriques de pâtes de petites et moyennes dimensions.

L'entreprise propose aujourd'hui une nouvelle solution de longue durée: la meilleure garantie pour les chambres de séchage anti-rayures, anticorrosion et résistantes aux fortes températures. Fabriquées avec les mêmes panneaux que ceux qui ont fait le succès des grandes chaînes automatiques pour les pâtes Fava-Storci, résistant à des températures de plus de 90°C, elles permettent de sécher aussi les pâtes à haute température.

Un plus qui s'applique à l'ensemble de la gamme des séchoirs pour les pâtes courtes, longues, les nids et les lasagnes avec des capacités de production allant jusqu'à 12 chariots et en version XL, personnalisée pour les chariots à claies de 1500 mm de largeur. Il existe également des solutions avec des portes à double battant pour les usines nécessitant une ouverture à rayon restreint par manque de place ainsi que des solutions "sur demande" auxquelles Storci met toujours son point d'honneur à répondre.

Le PLC qui permet de paramétrer le diagramme de séchage selon des recettes préprogrammées et modifiables et qui dialogue avec le superviseur à gestion graphique évolue et la mémorisation des paramètres des différents lots de préparation a été lui aussi amélioré.



Preuve de l'excellente qualité de la production, le système d'injection de l'humidité pour stabiliser les produits spéciaux existe toujours. Robustesse et longue durée: la nouveauté réside dans l'utilisation de panneaux en vitrorésine à cellule fermée, c'est-à-dire sans solution de continuité, sans fissure entre le matériau isolant et les panneaux du revêtement externe.

De plus, une plaque d'innox - le matériau le plus noble pour ces préparations en milieu humide et ventilé - est appliquée à l'intérieur. Les orifices permettant le passage des instruments sont eux aussi soudés en continu afin d'éviter toute infiltration d'humidité dans les panneaux. Ceci permet d'améliorer et de simplifier le nettoyage des chambres de séchage tout en assurant la qualité du produit et la santé du consommateur.

Cette nouveauté, fruit du long savoir-faire de Storci et de la fiabilité de ses fournisseurs, fait bénéficier les Clients d'une innovation et d'une amélioration importantes.

Nous avons demandé à Michele Storci, directeur du département commercial, de nous expliquer les raisons de ce choix. "C'est une décision qui va à contre-courant de la tendance générale qui, en période de crise, veut que l'on réduise les coûts à tout prix, y compris aux dépens de la qualité. Cette solution est un excellent compromis entre le coût, la qualité et la durée de vie et ce grâce au travail d'équipe entre notre département technique, la production et nos partenaires. Nous sommes tellement sûrs du bienfondé de ce choix que nos panneaux sont garantis 10 ans!"





# SARL MOULIN BOUGUERRA

## COUSCOUS: DU BLÉ À LA GRAINE



Un voyage dans le Maghreb auprès d'un producteur de couscous d'excellence. Storci a rencontré, sur sa terre d'origine, cette entreprise qui se distingue par la qualité et le soin du produit.

Son patron, M. Sharif, est un jeune homme débordant d'enthousiasme face au

vif succès qu'il rencontre sur le marché maghrébin et ailleurs.

En moins de deux ans en effet, sa clientèle s'est élargie au point que le couscous de la Sarl Moulin Bouguerra est désormais le plus prisé en Algérie, à la fois par les familles et par les restaurateurs. L'atout principal de ce couscous réside sans nul doute dans l'excellente qualité du blé et de la semoule obtenue: grâce à son propre moulin, la Sarl Moulin Bouguerra arrive à obtenir des mélanges de semoule offrant le meilleur rapport de composants protidiques que l'on retrouve dans le produit final. Afin de préserver ce



niveau d'excellence, la chaîne Storci a été conçue et fabriquée selon les critères technologiques les plus rigoureux qui respectent parfaitement le résultat. Depuis le mélange des ingrédients jusqu'au tri des différentes dimensions de la graine, l'objectif de qualité et de satisfaction du consommateur est garanti. La pré-cuisson est toujours réalisée dans les règles de l'art et de manière uniforme sur l'ensemble du produit cru pour une meilleure qualité et ce en raison de la technologie de la vapeur qui l'enveloppe entièrement grâce à un convoyeur sur tapis autonettoyant. Le produit séché est



sélectionné selon trois dimensions - graine fine, moyenne et épaisse - permettant ainsi au producteur de proposer sur le marché un couscous pour tous les palais. La granulométrie est contrôlée grâce au système original de tamisage qui permet d'éviter de broyer à nouveau la graine. Et ce ne sont là que quelques-uns des avantages que présente la chaîne Couscouline de Storci.

Un pays en pleine croissance qui investit beaucoup dans de nouvelles entreprises, dans les produits traditionnels réalisés grâce aux nouvelles technologies mais dans le plein respect de la tradition.

La Couscouline de Storci donne des résultats d'une telle qualité qu'elle pousse de nombreux producteurs à diversifier leur gamme de produits en achetant également chez Storci leurs chaînes de fabrication pour pâtes sèches. Un client satisfait est pour nous la meilleure preuve de notre engagement en faveur du développement et de la fabrication de nos chaînes.



## STORCI et B.S. BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE UNION DE FAIT

Deux entreprises, Storci et BS, toutes deux héritières d'une longue tradition et d'un savoir-faire hors pair qui se connaissent bien, telles sont les raisons qui ont conduit à une collaboration poussée dans le domaine des plats cuisinés. L'un des principaux atouts de BS, indispensable pour Storci, réside dans la flexibilité de conception et de fabrication de ses machines et chaînes. Lorsque l'on arrive chez BS, on est immédiatement frappé par l'amour du travail qui règne dans l'entreprise, l'expérience transmise de père en fils et la passion du métier. Ils travaillent dans les plats cuisinés depuis très longtemps.

**La collaboration avec Storci ayant justement débuté dans ce secteur, nous**



DÉTAIL D'UNE CHAÎNE AUTOMATIQUE

**leur posons la question: mais pourquoi une entreprise comme Storci?**

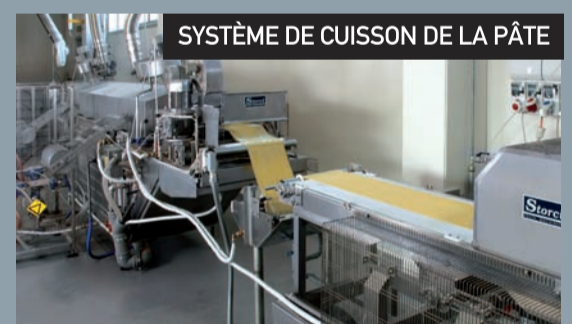
Lucio Bonini répond: "Chacun connaît la qualité de sa technologie; pour nous c'est une garantie et nous espérons que c'est réciproque. Et

puis nous avons collaboré de nombreuses années avec Anzio Storci, nous sommes liés par une longue histoire marquée par un respect mutuel. Nous nous entendons parfaitement avec Storci car nous partageons deux valeurs importantes: la qualité de nos chaînes et la forte personnalisation du produit. Cette belle entente a débuté avec la réalisation pour Storci de petites pièces pour les étaleuses; les résultats ont toujours été excellents et leur capital confiance n'a cessé de croître. Nous sommes les meilleurs dans la fabrication des doseurs qui présentent peu de caractéristiques mais déterminantes: peu encombrantes, simples à utiliser et performantes. Nous proposons une technologie bonne et durable, Storci le sait et nous le prouve avec la nouvelle marque Storci-BS Network".

**Des nouveautés sur le plan technologique?**

"Nous avons, enfin, fait breveter les têtes de préhension de la pâte ce qui, pour la petite entreprise que nous sommes, est un résultat majeur."

La synergie est importante et la réponse du marché ne devrait pas tarder à se manifester.





# PIÈCES DE RECHANGE: UN PONT STORCI-FAVA GARANTIE DE QUALITÉ



Le Service des pièces de rechange de Storci est en mesure de satisfaire rapidement et efficacement les demandes des Clients. Nos atouts: réponse immédiate, magasin des pièces détachées bien approvisionné, possibilité d'envoi sous 24 ou 48 heures si l'arrêt de la chaîne est dû à la rupture d'un composant essentiel. À ce jour, près de 300 machines ou chaînes Storci sont installées dans le monde, près de 800 groupes de dosage et de pré-mélange (y compris le Premix® brevet Storci) sont montés chez d'autres fabricants et plus de 1000 chaînes Fava-Storci. On imagine aisément à quel point la gestion des pièces de rechange de Storci doit faire preuve de dynamisme et de précision. Il existe avec l'entreprise Fava, notre partenaire pour les chaînes de grande envergure, une sorte de symbiose qui se traduit par le partage des compétences et des objectifs afin de servir au mieux les intérêts du Client. Les besoins exprimés par le Client sont étudiés par les deux sociétés et donnent lieu à une synergie qui permet de répondre à ses attentes de la manière la plus complète qui soit.



## ENTRETIEN AVEC... ANTONELLA MEZZADRI RESPONSABLE QUALITÉ DE STORCI SPA



ANTONELLA MEZZADRI

*Le système de gestion qualité, un outil garant de l'efficacité du travail d'une entreprise*  
*Que signifie la certification ISO 9001 pour une entreprise comme Storci?*

La certification ISO 9001 prouve que le système de gestion qualité de l'entreprise est reconnu conforme à une norme d'excellence.

Storci a obtenu son premier certificat dès décembre 2005. Pour nous, cela signifie travailler dans une entreprise dont l'objectif consiste à améliorer sans cesse chaque étape de ses procédés. Le système de gestion qualité est véritablement efficace car il répond aux normes internationales ISO 9001. C'est un outil complet pour assurer la qualité de nos produits (de la vente d'une chaîne "clef en main" à la

commande d'une pièce de rechange) et améliorer sans cesse nos prestations.

*Quels avantages supplémentaires pouvez-vous garantir à vos clients et fournisseurs?*

La satisfaction du client est au cœur des préoccupations de Storci et, pour y parvenir, les certificats sont une garantie constante de qualité et de service.

La vérification menée par un organisme tiers sur les critères nécessaires pour répondre aux exigences de nos clients confirme l'excellent niveau de qualité du produit et de notre organisation. De plus, nous invitons nos fournisseurs à se certifier eux aussi car nous sommes convaincus que cela revêt un intérêt mutuel.

*Que faut-il faire pour continuer à bénéficier de cette certification?*

En tant que Bureau Qualité nous sommes notamment chargés de rédiger et d'actualiser les procédures, les instructions, les formulaires et les revues de la Direction mais aussi de gérer les non-conformités et les actions d'amélioration.

La visite annuelle que l'organisme de certification DNV effectue dans l'entreprise et l'atelier de production pour analyser le processus d'installation et procéder aux essais revêt pour nous une importance capitale. Si le premier audit a été vécu avec inquiétude voire avec anxiété, il est aujourd'hui vécu au contraire comme un moment important de vérification où chacun est fier de présenter et de décrire son savoir-faire.

*Comment le système de gestion qualité permet-il d'améliorer l'efficacité et l'efficacité du travail déployé?*

En surveillant sans cesse la progression des différentes activités, en faisant participer et en motivant les différents personnels (qui se forment et se perfectionnent constamment). Mes collaborateurs et moi-même avons pour mots d'ordre: surveiller, gérer, améliorer, anticiper et surtout collaborer!

## OMNIALINE 500 LA CHAÎNE MULTIPRODUIT

"Au fil du parcours qui nous a conduits de la culture du blé à la construction de notre fabrique de pâtes, nous avons trouvé chez Storci une organisation qui a toujours

été à l'écoute de nos interrogations et de nos demandes et a su y répondre avec rapidité, professionnalisme et amabilité"

*Mario Merini*



Pâtes courtes, longues, nids, lasagnes et tous les formats spéciaux: tout est possible grâce à Omnia, la chaîne compacte multiformat, automatique et personnalisable.

UNIQUE COMPACTE SIMPLE

