

STORCICOM

N.06

2012: UNE ANNÉE IMPORTANTE ET RICHE EN NOUVEAUTÉS

L'année 2011 vient de s'achever et il est tout à fait normal de se pencher sur le passé et de voir ce que nous réserve l'avenir proche.

L'année qui s'est écoulée a été une année très chargée, mais riche en satisfactions. Nous y sommes arrivés après une brillante année 2010 qui avait affiché un chiffre d'affaires en hausse de plus de 30%.

L'objectif était donc de consolider cet excellent résultat également en 2011, mais la confiance

MICHELE STORCI. ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ



que le marché nous a accordée a entraîné une augmentation ultérieure du chiffre d'affaires de 20%. Si, d'une part, cela a créé une grande satisfaction, d'autre part, cela a engagé à fond toute la structure.

Ces résultats ont été atteints grâce à la volonté et aux capacités importantes déployées par tous, jour après jour.

Nous aussi nous avons été impressionnés par les chiffres de l'année qui vient de s'écouler. Nous avons livré, dans l'ensemble, 47 installations de pâtes sèches (industrielle et artisanale), fraîches, plats cuisinés et couscous.

En sus des installations réalisées avec notre entreprise associée Fava S.p.A. – avec laquelle nous maintenons la primauté mondiale, toujours inchangée, des lignes les plus grandes construites jusqu'à ce jour – nous avons développé davantage la pénétration de nos lignes semi-automatiques pour pâtes spéciales, en atteignant sur certains marchés où la qualité du produit final est une priorité absolue, une part de marché de près de 90%.

Forts de ces succès, nous nous préparons à faire face à l'année 2012 avec un enthousiasme renouvelé, concentrés sur l'amélioration des performances et de la fiabilité de nos lignes traditionnelles, tout en développant de nouvelles lignes de produit.

Au cours du premier semestre 2012, nous présenterons nos toutes nouvelles lignes automatiques à haute température, avec des capacités comprises entre 500 et 1000 kg/h. Dans les pâtes courtes que les pâtes longues seront dotées de technologies innovantes de séchage. Ces lignes ont été conçues expressément pour assurer également une mise à jour vers un système entièrement automatique, pour tous les clients qui possèdent aujourd'hui nos lignes semi-automatiques et ont besoin d'une capacité de production supérieure ainsi que d'une haute qualité du produit final, même en utilisant des farines.

LIGNE AUTOMATIQUE DE PESAGE ET DOSAGE DE SAUCE POUR PLATS CUISINÉS



Cette innovation nous permettra de proposer des lignes à partir de 150 kg/h jusqu'à 1000 kg/h, qui se différencient de par leur technologie et leur budget d'investissement.

Toujours en 2012, nous présenterons les nouvelles lignes de plats cuisinés, avec une série de nouveaux cuiseurs tournants multi-produit, d'une grande fiabilité et efficacité. Il s'agit d'un marché vers lequel nous nous tournons avec grand intérêt et qui sera, au cours des années à venir, le marché avec la plus forte croissance économique en Europe.

ANZIO STORCI. PRÉSIDENT STORCI SPA



SIMONE STORCI. ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ



STORCI ET PASTAI GRAGNANESI:

QUAND LA TRADITION ET L'INNOVATION SE RENCONTRENT, C'EST CE QUE L'ON APPELLE UN BINÔME PARFAIT

LIGNE POUR LES FORMATS SPÉCIAUX DE PÂTES LONGUES, COURTES ET NIDS



Depuis le XVI^{ème} siècle, la ville de Gragnano est renommée dans le monde entier grâce à "l'art blanc". La "gens grania" d'origine romaine, dans la zone du "praedium graniium" a démontré depuis toujours qu'elle avait une grande familiarité avec le travail du blé. Le siège actuel de la coopérative Pastai Gragnanesi est un lieu historique pour le travail des pâtes depuis 1860.

La récupération de la tradition des fabricants de pâtes passe aussi à travers la requalification des espaces historiques. En 2009, à l'occasion de la rénovation de la bâtisse, Storci a conçu deux parmi les plus grandes lignes de production de formats spéciaux n'ayant jamais été réalisées, un véritable fleuron pour Storci: une ligne de pâtes courtes et une ligne de pâtes longues pour les formats spéciaux, à titre d'exemple, la production de pâtes longues: fusillo percé long: 225 kg/h, candela 300 kg/h. Il en est de même pour les lignes de pâtes courtes: conchiglioni 200 kg/h et pacchero 300 kg/h.

Grâce au processus technologique appliqué sur l'étaleur de la ligne des pâtes longues, le fusillo percé long, dont chacun sait qu'il représente le produit phare de cette entreprise, résulte plus compact et avec une spirale beaucoup plus "enroulée", qui rappelle le fusillo traditionnel fait main.

Étant donné qu'il n'existe pas de fusillo sans pacchero, la technologie appliquée à la ligne de pâtes courtes permet en outre d'obtenir un pacchero à la forme parfaite, avec une couleur optimale et uniforme, un véritable pacchero de Gragnano.

Giovanni D'Avino, président de Pastai Gragnanesi: "Les machines Storci nous donnent la certitude d'avoir un produit toujours à la hauteur de nos exigences et par conséquent à la hauteur des exigences de nos clients et consommateurs finals. L'automatisation, les besoins en personnel réduits et l'augmentation de la production d'environ 70%, nous ont permis de réaliser

des économies d'échelle considérables. Storci a entièrement répondu à nos exigences, en alliant parfaitement les technologies les plus modernes à notre philosophie, caractérisée par un travail lent et un séchage long. Nous avons choisi Storci parce que nous estimons

que c'est la meilleure société en Italie pour la réalisation d'installations de pâtes sèches. Storci est pour nous synonyme de professionnalisme, fiabilité et qualité élevée.

La tradition dans l'Innovation".

LIGNE DE PÂTES COURTES SPÉCIALES: DÉTAILS



LIGNES POUR LE COUSCOUS

STORCI: UNE RÉFÉRENCE DANS LE SECTEUR, GRÂCE AUSSI AUX NOUVEAUTÉS INTRODUITES

Considéré depuis toujours un plat riche d'histoire et le symbole d'ouverture entre les peuples, le couscous, typique des régions de l'Afrique du Nord, est désormais depuis longtemps connu dans le monde entier, grâce à son goût intense et à son arôme incomparable.

Cependant, afin que ses caractéristiques demeurent inchangées, les machines qui le produisent doivent être en mesure d'obtenir une granulométrie homogène, mais en même temps tendre et consistante, sans exiger une mouture finale supplémentaire.

Depuis longtemps Storci Spa a concentré toute sa compétence et son expérience pour réaliser une ligne pour le couscous en mesure d'obtenir tout ce qu'il y a de mieux. Ses lignes de production vont de 500 kg/h jusqu'à 3000 kg/h, avec son entreprise associée Fava Spa.

LIGNE COUSCOUS DE 500 KG/H



Nous demandons à Anzio Storci – président de Storci SpA et référence dans le secteur des pâtes et du couscous - quelles caractéristiques doit avoir ce produit pour être considéré de qualité:

"En phase de cuisson, il doit augmenter de plus de 2,5 fois son volume et ses grains doivent rester intacts et «al dente»,

ne pas avoir le goût des pâtes et présenter un aspect uniforme et rugueux. Grâce à l'expérience acquise au fil des ans, nous sommes en mesure de satisfaire les exigences du client de manière spécifique.

Notre engagement et notre effort en ce sens sont facilement identifiables. En effet: nos machines sont construites avec des matériaux précieux et résistants; nous sommes très attentifs à la récupération du produit recyclé; la cuisson est toujours exécutée selon les règles de l'art et assure l'homogénéité. À cela s'ajoutent un mélange d'eau-semoule avec notre Premix®; la rouleuse autonettoyante; la pré-cuisson avec le produit entièrement enveloppé par la vapeur et transporté par le convoyeur autonettoyant; le séchage du produit et la granulométrie contrôlée en éliminant la remouture des parties trop grosses. Enfin, un aspect à ne pas négliger est celui d'une construction robuste et à monoblocs pour réduire remarquablement les coûts de montage".

Une combinaison gagnante de technologie et d'attention aux détails qui assure un produit brillant et dans le plein respect de la tradition.

ROULEUSE



CHAMBRES DE SÉCHAGE: PROF-X 3.0

NOUVEAU SYSTÈME DE SUPERVISION, SIMPLE ET INTUITIF

... ET CE N'EST PAS TOUT, D'AUTRES PROPOSITIONS INTÉRESSANTES SONT À L'ÉTUDE

Une fois encore, Storci a démontré toute son attention en introduisant des innovations et des simplifications au service de la technologie, en mesure de faciliter le travail quotidien des fabriques de pâtes. Storci est sans cesse à l'écoute de ses clients et, grâce à l'expérience de ses techniciens, ceux qui travaillent directement sur le terrain, elle apporte des innovations et des modifications particulièrement exploitables.

À cet égard, voici Francesco Carbognani du Bureau technique électrique.

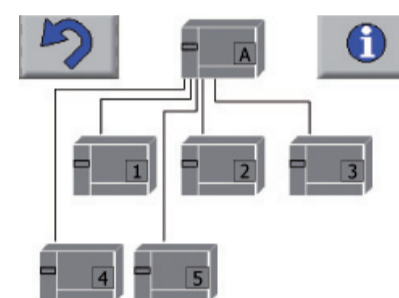
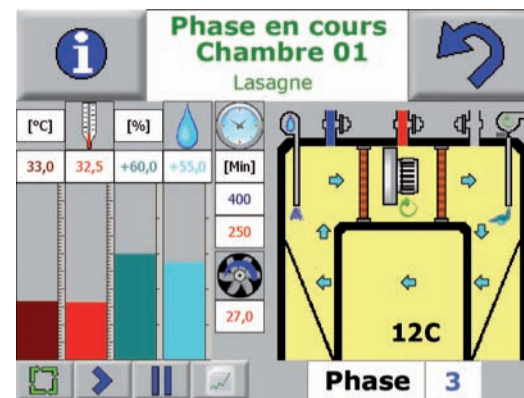
Pourquoi le système de supervision des chambres Storci est-il plus intéressant que les autres? "Ce système a été conçu et réalisé en utilisant des pictogrammes (images et dessins) pour une utilisation plus simple et intuitive.

On a essayé de concevoir une interface graphique la plus ergonomique possible. Les principales langues européennes sont présentes et, sur demande, il est possible d'en ajouter d'autres. Les principales fonctions sont dotées d'un simple guide en ligne".

Y a-t-il d'autres avantages dans l'utilisation des systèmes de supervision Storci? "Sans aucun doute, il est possible de personnaliser et par conséquent d'implémenter ou de simplifier le système en fonction des exigences du client. Et ce n'est pas tout, car Storci assure le maximum de compatibilité avec ses lignes et une grande flexibilité avec celles de n'importe quel autre fabricant (personnalisations sur la base de demandes spécifiques)".

Vos objectifs futurs? "Actuellement, nous sommes en train d'étudier la possibilité d'interagir "à distance" (smartphone, internet) en cas d'avaries éventuelles ou tout simplement de contrôle puisque le cycle de séchage est un processus particulièrement long et délicat".

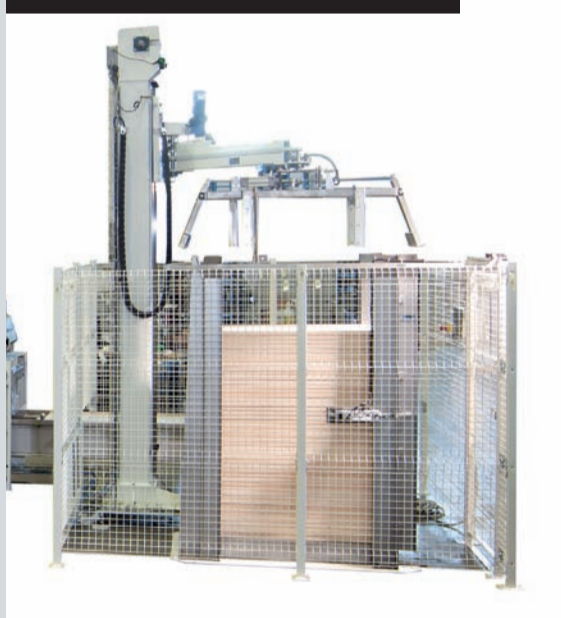
Comme toujours, Storci a quelque chose en plus !



LIGNES POUR PÂTES SÈCHES: AUTOMATION, INNOVATION, SIMPLICITÉ ET ÉCONOMIES

STORCI RÉPOND TOUJOURS À LA DEMANDE D'AMÉLIORER LA QUALITÉ DU TRAVAIL

T-ROBO DÉSEMPILEUR DE PLATEAUX



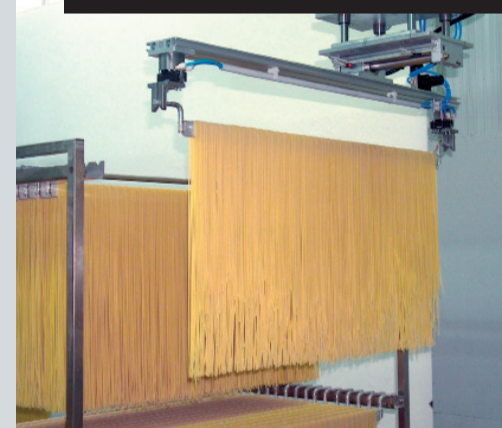
Certes, les activités de manutention des plateaux, en début et fin de ligne et des claies en fin de ligne et en phase de décanage, représentent l'objectif principal d'amélioration. Les automatismes Storci assurent la meilleure qualité des processus de production, avec l'avantage que les ouvriers seront employés pour des fonctions de contrôle et de gestion du processus.

Storci propose deux systèmes automatiques intuitifs et simples à gérer, en fonction des paramètres de processus et en mesure de réduire les opérations manuelles.

T-Robo pour la ligne de pâtes courtes, nids et lasagne

T-Robo permet d'alimenter, en mode continu et automatique, les plateaux vides dans l'emplacement de l'alimentateur ou de les charger sur le chariot en fin de ligne. Ainsi, les arrêts de ligne éventuels dus à l'absence de plateaux ou à une accumulation mal gérée seront réduits; le tout dans une sécurité totale grâce à la cage de protection pour les chariots.

TÊTE DE PRÉHENSION POUR CLAIES DE SPAGHETTI



Omnirobo-C pour la ligne standard ou Omnia

Quelle solution adopter pour la gestion automatique des claies en fin de ligne?

L'Omnirobo-C positionne automatiquement les claies à la sortie du pré-séchoir sur les chariots destinés aux chambres statiques; pour la ligne Omnia, l'option T est disponible: elle permet de gérer sur la même unité également le chargement des plateaux.

En outre, ce système permet de charger en mode continu les claies avec les pâtes longues sèches à l'entrée des décanneuses-découpeuses; il peut travailler en même temps sans interrompre la production de pâtes longues et tout en commençant la première phase du conditionnement.

La réduction des temps d'arrêt et le risque moindre des arrêts de ligne, l'optimisation des temps de production de chaque phase et la simplification du programme de production ne représentent que quelques-uns des aspects d'amélioration. Voilà pourquoi choisir les systèmes automatiques Storci.

EXEMPLE D'APPLICATION DE L'OMNIROBO POUR PÂTES LONGUES



SERVICE DE PRODUCTION STORCI SPA

QUAND LES PERSONNES ET L'ORGANISATION FONT LA DIFFÉRENCE

"Dans une équipe, ce sont les footballeurs qui s'affrontent sur le terrain, mais il faut un bon entraîneur pour arriver à atteindre les objectifs fixés".

Les propos de Pietro Ravanetti, directeur de production de Storci S.p.a., ne laissent aucun doute quant à l'importance de l'organisation et de la cohésion interne, au sein de l'entreprise où il travaille: ce sont les pierres angulaires sur lesquelles reposent toutes les activités de Storci.

À partir du moment où la commande de référence est ouverte, jusqu'à sa livraison, on active un réseau de contacts, de confrontations, de rencontres où l'on choisit la stratégie à mettre en place, en fonction du type de produit.

Et dans ce contexte, il n'y a qu'un mot de passe: les personnes.

"Chez nous, la motivation des personnes est incontournable. Quand nous recevons une commande de la part d'un client, tout le monde se sent investi 100% dans le projet. Les collègues sont impliqués dans le projet, informés et surtout écoutés. Tout est mis sous monitoring grâce à une série de rapports qui nous permettent de comprendre si nous sommes en train de cibler l'objectif".

À cet égard, Roberto Amadei, responsable de l'atelier Storci S.p.a., ajoute: "Pour nous, l'harmonie et le dialogue entre les différents départements sont indispensables: pour ce faire, il faut garder de bons rapports interpersonnels, en gratifiant ceux qui travaillent avec nous et notamment en les remerciant toujours pour leur engagement et leur constance".

Pietro Ravanetti est d'accord et ajoute: "Nous avons de la chance. Nous avons un réseau expé-

menté de collaborateurs que ce soit dans les ateliers de production ou dans les bureaux.

Des personnes qui ont de l'expérience, le sens de responsabilité et l'attachement pour l'entreprise, personnes sur lesquelles compter et qui sont conscientes du fait qu'avant de prendre une décision et d'adopter une nouvelle stratégie ou un nouvel instrument, il faut voir, toucher, essayer et réessayer...mais à la fin, le travail récompense toujours".

Et encore: "On me demande souvent quelle importance revêtent l'innovation et la technologie dans les entreprises métallurgiques et mécaniques. Je pense qu'elles sont importantes pour marcher avec notre temps. Toutefois, sans de bons collaborateurs, on n'aboutit nulle part. Les personnes et leur attitude pour réaliser un résultat supérieur aux moyens employés sont le point essentiel de tout le processus de production".

Roberto Amadei conclut: "C'est exact. Une entreprise faite de personnes. Une entreprise qui porte la marque de son fondateur et président, Anzio Storci. C'est lui notre grand maître et notre inspirateur".



ENTRETIEN AVEC...GIOVANNI STRINATI, DU BUREAU COMMERCIAL DE STORCI

MARCHÉ MAGHRÉBIN ET COUSCOUS

Parlons du marché maghrébin: ses difficultés de pénétration commerciale et le succès de Storci

Dans le passé, notre principale difficulté était due à une concurrence très féroce qui détenait quasiment le monopole de ce marché. Cependant, avec le temps et avec une stratégie adéquate, nous sommes arrivés à perfectionner de plus en plus nos lignes et la qualité de notre produit a primé.

Le binôme Storci-Fava et les points forts des lignes Storci

Storci produit des lignes pour le couscous jusqu'à 500 kg/h et Fava des lignes de 1200 à 3000 kg/h, pour lesquelles Storci produit la tête de ligne. Pour nous, le binôme avec notre entreprise associée Fava est essentiel: c'est une entreprise leader du secteur qui a exploré ces marchés bien avant nous. En revanche, en ce qui concerne les points de force des lignes Storci, il est fondamental de dire que: nous sommes en mesure de produire la granulométrie souhaitée par le client grâce à un choix ciblé des grilles, en produisant un couscous fin, moyen ou gros; le Premix®, qui est une innovation exclusive Storci, garantit la qualité du produit (dont l'aspect est un jaune intense) et



une meilleure tenue à la cuisson; nous utilisons des tapis (convoyeurs) qui, n'étant plus en acier, remédient à l'inconvénient du produit qui présente des grains noirs (brûlés) et qui s'accroche au tapis, chose évidente dans la production finale. Le rapport qualité/prix des lignes est excellent étant donné qu'il n'existe pas de déchets puisqu'ils sont repétris.

Comment s'annonce l'avenir de Storci sur ce marché? Encore en expansion?

Nous possédons un passé important, avec un nombre remarquable de lignes vendues dans le monde entier. Actuellement, avec quatre lignes vendues récemment, dont deux en phase d'installation, et quatre lignes pour lesquelles nous sommes en cours de négociation, notre tendance positive se poursuit. Nous souhaitons que cette phase d'expansion continue, nous en voyons toutes les possibilités. Évidemment, avec un Président tel qu'Anzio Storci, qui a cru depuis toujours dans les lignes pour le couscous et qui aime négocier personnellement avec tous les clients, je suis sûr que l'impulsion et l'enthousiasme ne manqueront pas et qu'ils nous pousseront à toujours mieux faire. Nous sommes notre propre publicité, nos produits parlent pour nous.

CES DEUX IMAGES N'ONT RIEN QU'UN PETIT DÉTAIL QUI FAIT LA DIFFÉRENCE. LEQUEL?

LES MATIÈRES PREMIÈRES N'ONT RIEN À VOIR AVEC CELA!



SOLUTION: DANS LA PREMIÈRE IMAGE, LA PÂTE A ÉTÉ PRODUITE AVEC UNE ROULEUSE STANDARD. UN PRODUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR SA TENUE À LA CUISSON, SON ÉLASTICITÉ ET SA COULEUR. DANS LA SECONDE IMAGE, LA PÂTE A ÉTÉ PRODUITE AVEC UNE ROULEUSE STF AVEC TECHNOLOGIE À VIDE TOTAL.

