

STORCI.COM

N.08

storci s.p.a. / via lemnano, 6 / 43044 Collecchio / Parma / Italy / tel. +39 0521 543611 / storci@storci.com / www.storci.com

ANZIO STORCI PRESENTA IL PROGETTO “CHIAVI IN MANO”:

**“ORA POSSIAMO OFFRIRE UNA SOLUZIONE COMPLETA E
TECNOLOGICAMENTE AVANZATA PER I PRODUTTORI DI PASTA E COUSCOUS”**

Per un pastificio, la formula “chiavi in mano” significa riuscire ad ottenere una fornitura che includa non solo gli impianti di produzione ma anche quelli generali per l'alimentazione delle varie linee, compresa energia termica, elettrica e tutto quanto necessario per far funzionare il processo produttivo.

E' indispensabile, dunque, mettere in pratica un iter ben definito e strutturato, che parta dallo stoccaggio/alimentazione delle materie prime e termini con il confezionamento del prodotto finito.

Il nostro Presidente Anzio Storci spiega i vantaggi per un cliente che sceglie di attuare un tale progetto.

“Un'azienda che vuole disporre di un sistema di produzione completo che cominci dalle materie prime e termini con il prodotto finito ha principalmente un'esigenza: avere un unico referente.

Noi possiamo soddisfare questa necessità, in quanto possediamo il know-how necessario per attuarla e abbiamo una rete di fornitori e prestatori di manodopera locale affidabile tale da coprire tutte le fasi del progetto. La mia esperienza nel settore mi ha portato ad acquisire una serie di conoscenze in materia che sto mettendo a disposizione dei miei figli Michele e Simone e dei miei collaboratori per perfezionarci sempre di più in questa attività”.

Quali sono i Paesi in cui Storci ha realizzato il “chiavi in mano”?

“Abbiamo concluso importanti contratti con alcuni clienti algerini, ai quale abbiamo fornito sia linee di couscous che di pasta multiformato “Omnia” e ci sono diverse trattative in corso per altri progetti. Per ora ci muoviamo nell'area del Maghreb, da cui sono arrivate le varie richieste ma non escludiamo, in futuro, di poter soddisfare anche altri clienti nei diversi Paesi. Di sicuro, possiamo dire di aver ottenuto molti riscontri positivi

in quanto i nostri interlocutori, soddisfatti, stanno facendo un notevole e significativo passaparola e questo per noi è il risultato più importante”.

Sicuramente ci sono altri fornitori di linee per pasta che propongono il “chiavi in mano”. Perché un'impresa che vuol fare pasta dovrebbe rivolgersi a Storci?

“Come dicevo in precedenza, noi possediamo il know-how e l'esperienza necessari per poter rispondere al meglio a tutte le richieste di chi vuol produrre pasta (e non solo). Le nostre linee sono affidabili, tecnologicamente avanzate, durevoli ma sempre nel rispetto della tradizione. Produciamo linee per pasta secca, fresca, couscous, senza glutine, piatti pronti e questa nostra versatilità ci permette di muoverci a 360°, fornendo tutta la gamma di impiantistica necessaria affinché l'azienda cliente copra, al meglio, le richieste del mercato in cui vuole essere protagonista”.



PASTIFICIO FABBRI: DAL 1893 TRADIZIONE E CULTURA PASTARIA PER UN PRODOTTO UNICO

Il pastificio Fabbri è alla quinta generazione ma la tradizione è la stessa

Interloquire con Giovanni Fabbri è sempre un grandissimo piacere, si coglie immediatamente la passione per questo lavoro ma soprattutto il valore dell'artigianalità. Il Pastificio Fabbri non produce semplicemente pasta (dirlo sarebbe troppo limitativo) ma crea un prodotto straordinario grazie anche a Storci, una collaborazione cominciata più di dieci anni fa con il pre-essiccatoio Omnidryer.

Giovanni Fabbri dice: "Avevo bisogno di un tunnel di pre-essiccazione regolabile manualmente e che mi permettesse di pre-essiccare la pasta per la successiva essiccazione in celle a 38°C con dei tempi particolarmente lunghi (da 3 ai 6 giorni); ritengo sia il modo migliore per mantenere integre le proprietà della materia prima del mio prodotto e realizzare tutto secondo i canoni dell'alta qualità, Storci mi ha aiutato in questa ricerca".

Quanto è importante, Sig. Fabbri, la materia prima per un prodotto di qualità?

"Ritengo sia fondamentale, noi utilizziamo il grano monocolco noto anche come farro dei romani; è un tipo di grano estremamente semplice e proprio per questo altamente digeribile, quindi ottimale per tutte quelle persone che hanno patologie legate all'apparato digerente".



Quali sono i formati della sua produzione e a quali mercati, un pastificio artigianale come il suo, sta puntando?

"I nostri formati sono quelli classici della tradizione locale: gli spaghetti da 2,8 mm al secco (in questo Storci ci ha aiutati tantissimo), gli Stracci e le Pappardelle di San Lorenzo (per rendere omaggio al santo patrono di noi pastai fiorentini). Manteniamo sempre la stessa produzione e questo ci permette di tenere alti gli standard qualitativi nonostante il nostro mercato si stia allargando e diversificando soprattutto all'estero: Stati Uniti, Giappone, Canada, Australia e Unione Europea. Gambero Rosso, nell'editoria specializzata tra le più autorevoli, ha appena conferito il primo premio ai nostri spaghetti ex aequo con altre eccellenze d'Italia".

E' vero che siete molto amati dagli sportivi?

"Certo, oltre alla prestigiosa collaborazione con il team di Luna Rossa per America's Cup 2013, forniamo anche la squadra Yamaha Moto GP e il Team LCR Honda Moto GP di Lucio Cecchinello".



FOTO STORICA PASTIFICIO FABBRI 1893

CELLE DI ESSICCAZIONE AL TOP: STORCI LE GARANTISCE 10 ANNI

Lunga durata, robustezza, anticorrosione: tre parole d'ordine che significano la migliore tranquillità del Cliente

Come sempre Storci parte dall'alto per riprodurre fedelmente anche per i pastifici di medie e piccole dimensioni la massima qualità.

Ora propone una nuova soluzione di lunga durata: la migliore garanzia per celle di essiccazione antigraffio, anticorrosione, resistenti alle alte temperature; costruite con gli stessi pannelli utilizzati con successo nelle grandi linee automatiche per pasta Fava/Storci, adatti a temperature di oltre 90°C permettono di essiccare anche ad alta temperatura.

Un plus che riguarda tutta la gamma di essiccatoi per paste corte, lunghe, nidi e lasagne per capacità produttive sino a 12 carrelli e in versione XL, personalizzata per carrelli con canne da 1500 mm di larghezza. Inoltre vengono create soluzioni con porte a doppia anta per stabilimenti che richiedono un'apertura con raggio ridotto per esigenza di spazio e anche altre soluzioni "a richiesta" alle quali Storci risponde sempre con il massimo impegno. È stato migliorato anche il PLC che permette l'impostazione del diagramma di essiccazione secondo ricette preimpostate e modificabili e che si interfaccia con il supervisore a gestione grafica evoluta e la memorizzazione dei parametri dei diversi lotti di lavorazione. A conferma dell'alta qualità è sempre disponibile il sistema di iniezione umidità per la stabilizzazione dei prodotti speciali.



dei prodotti speciali.

Robustezza e lunga durata: la novità riguarda l'utilizzo di pannelli in vetroresina a cellula chiusa, cioè senza soluzioni di continuità, senza fessure tra il materiale di coibentazione e la pannellatura del rivestimento esterno. Inoltre, internamente viene applicata una lastra di acciaio inox, il materiale di massimo pregio per queste lavorazioni in ambienti umidi e ventilati. Anche i fori di passaggio per le strumentazioni sono saldati in continuo per evitare le infiltrazioni di umidità nei pannelli. Questo permette di migliorare e semplificare la pulizia delle celle con un occhio rivolto alla qualità del prodotto e alla salute del consumatore.

Questa novità, scaturita dalla lunga esperienza Storci e dall'affidabilità dei propri fornitori, significa offrire innovazione e risposte migliorative ai Clienti.

Abbiamo chiesto a Michele Storci, amministratore delegato dell'area commerciale, il perché di questa scelta: "È stata una decisione che va controcorrente rispetto alla corsa che tutti fanno in questo periodo di crisi, di ridurre i prezzi ad ogni costo anche a discapito della qualità. Questa soluzione è quella che rappresenta un ottimo compromesso costo/qualità/durata, e questo grazie ad un lavoro di squadra fra il nostro ufficio tecnico, la produzione e i nostri partner. Siamo talmente tranquilli su questa scelta che garantiamo 10 anni i pannelli".



SARL MOULIN BOUGUERRA

VIAGGIO DAL GRANO AL COUSCOUS



Un viaggio nel Maghreb da un produttore di couscous d'eccellenza. Storci ha incontrato, nella sua terra d'origine, quest'azienda che spicca per qualità e cura del prodotto.

Il titolare, il Sig. Sharif, è un giovane carico di entusiasmo per il notevole

successo riscontrato sul mercato magrebino e non solo.

In meno di due anni, la clientela si è talmente allargata da rendere il couscous di Sarl Moulin Bouguerra uno dei più affermati ed apprezzati nel territorio algerino, sia per le famiglie che per i ristoratori.

Il punto di forza di questo couscous è sicuramente l'alta qualità del grano e della semola ottenuta da esso: contando sul mulino di proprietà, Sarl Moulin Bouguerra riesce ad ottenere miscele di semole con il miglior rapporto di componenti proteici

che si rispecchiano nel prodotto finito.

Per mantenere questi elevati standard, l'impianto Storci è studiato e realizzato con i migliori criteri tecnologici per il massimo rispetto del risultato.

Dalla miscelazione degli ingredienti alla cernita delle diverse grandezze dei granuli è garantito l'obiettivo della qualità e della soddisfazione del consumatore.

La pre-cottura è sempre ad arte e uniforme su tutto il prodotto crudo per la migliore qualità grazie alla tecnologia a vapore che lo avvolge completamente utilizzando un trasporto su nastro autopulente. Il prodotto essiccato è



selezionato secondo dimensioni differenti: couscous fine, medio e grosso, e questo permette al produttore di offrire sul mercato couscous per tutti i palati. La granulometria viene controllata grazie all'originale sistema di setacciatura che permette di evitare la rimacinazione del couscous. Questi solo alcuni dei vantaggi dell'impianto **Couscousline Storci**.

Un Paese in crescita che sta investendo molto in nuove imprese, nei prodotti tradizionali realizzati con le nuove tecnologie ma nel pieno rispetto della tradizione.

La **Couscousline Storci** dà dei risultati di eccellenza così elevati da spingere molti produttori a voler diversificare la propria gamma prodotti acquistando da Storci anche le linee per pasta secca.

Il cliente soddisfatto è per noi la prova migliore dell'impegno che mettiamo sempre nello sviluppo e costruzione dei nostri impianti.



STORCI e B.S. MOLTO PIÙ DI UN'UNIONE DI FATTO

Due aziende, Storci e BS, una lunga storia lavorativa alle spalle, tanta esperienza e conoscenza reciproca, questi i motivi che hanno portato ad un'intensa collaborazione nel settore dei piatti pronti. Caratteristica particolare di BS, e per Storci indispensabile, è la flessibilità nella progettazione e realizzazione di macchinari e impianti. Quando si arriva da BS la sensazione è netta: persone che amano il loro lavoro, esperienza tramandata di padre in figlio e passione per questo mestiere. Sono nel settore dei piatti pronti da tanto tempo.

Con Storci la collaborazione nasce in questo ambito e quindi a loro chie-

diamo: perché proprio un'azienda come Storci?

Lucio Bonini risponde: *"tutti conoscono la qualità delle sue tecnologie, per noi è una garanzia e speriamo che sia reciproca. E poi, alle spalle, ci sono tanti*

anni di collaborazione con Anzio Storci, c'è una lunga storia di cooperazione all'insegna del rispetto reciproco. Con Storci l'intesa è perfetta perché condividiamo un valore importante: qualità delle nostre linee e forte personalizzazione del prodotto. Questa intesa è partita con la realizzazione per Storci di piccoli pezzi per le stenditrici, i risultati sono sempre stati eccellenti ed è cresciuta sempre più la fiducia. Siamo i migliori nella realizzazione dei dosatori, poche caratteristiche ma determinanti: poco ingombranti, semplici da usare e performanti. Noi offriamo una tecnologia buona e duratura e questo Storci lo sa e ce lo dimostra con il nuovo marchio Storci/BS Network".

Novità in campo tecnologico?

"Abbiamo, finalmente, brevettato le testa di presa della sfoglia, e per noi, piccola realtà, è un grande traguardo".

La sintonia è forte e sicuramente una risposta sul mercato non tarderà a farsi sentire.



PARTICOLARE LINEA AUTOMATICA



RICAMBI: UN PONTE STORCI-FAVA

GARANZIA DI QUALITÀ



Il Servizio Ricambi Storci è in grado di rispondere in modo rapido ed efficace alle richieste dei clienti. I nostri punti di forza: risposta immediata, magazzino ricambi ben fornito, possibilità di spedizione in 24-48 ore, ove si sia verificato un fermo impianto dovuto alla rottura di un componente essenziale. Attualmente nel mondo sono installati circa 300 impianti/linee Storci, circa 800 gruppi di dosaggio e premiscelazione (che includono il Premix® brevetto Storci) installati su macchinari di altri costruttori, ed oltre 1000 linee Fava-Storci. È facile immaginare come il mondo dei ricambi Storci debba essere improntato a dinamismo ed attenzione. Con la ditta Fava, nostra partner per i grandi impianti, esiste una sorta di simbiosi intesa come condivisione di competenze ed obiettivi, posti al servizio del cliente. Le esigenze espresse dal cliente vengono vagliate da entrambe le società, per un lavoro in sinergia atto a soddisfare dette esigenze, nel modo più completo possibile.



QUATTRO CHIACCHIERE CON... ANTONELLA MEZZADRI

RESPONSABILE QUALITÀ STORCI SPA



ANTONELLA MEZZADRI

Il Sistema Gestione Qualità come strumento per garantire l'efficienza del lavoro di un'azienda. Cosa significa per un'azienda come Storci essere certificata ISO 9001?

La certificazione ISO 9001 dimostra che il sistema di gestione della qualità dell'impresa è stato riconosciuto conforme ad uno standard di eccellenza. Il primo certificato è stato rilasciato a Storci nel dicembre 2005; per noi significa lavorare in un'azienda che ha come obiettivo il miglioramento continuo in tutte le fasi dei processi aziendali. Il sistema di gestione qualità è realmente efficace perché risponde agli standard internazionali ISO 9001, è uno strumento completo per assicurare la qualità dei nostri prodotti (per es. dalla vendita di un impianto "chiavi in mano"

fino alla richiesta di un ricambio) e migliorare continuamente la nostra performance.

Quali vantaggi in più può garantire ai suoi clienti/fornitori?

Per Storci è essenziale mettere in primo piano la soddisfazione del cliente e per questo, essere certificati, è garanzia di qualità e servizio costante.

La verifica da parte di un ente terzo dei requisiti necessari a rispondere alle esigenze dei nostri clienti conferma gli alti livelli di qualità di prodotto e della nostra organizzazione.

Inoltre, sensibilizziamo i nostri fornitori nell'intraprendere la strada della certificazione e siamo convinti che il beneficio possa essere reciproco.

Quali sono gli interventi da effettuare per continuare a mantenere tale certificazione?

Come Ufficio Qualità ci occupiamo ad esempio dell'elaborazione e dell'aggiornamento di procedure, istruzioni, moduli, riesame della Direzione, gestione di non conformità e azioni di miglioramento.

Per noi è molto importante la visita annuale dell'ente certificatore DNV in azienda e nel pastificio per analizzare il processo di installazione e collaudo.

Se la prima visita ispettiva era stata vissuta con trepidazione e un pò di preoccupazione, allo stato attuale è invece vissuta come un'importante momento di confronto, nel quale tutti sono orgogliosi di mostrare e descrivere le competenze gestite.

Come si riesce, grazie al Sistema di Gestione della Qualità, a migliorare l'efficacia e l'efficienza del lavoro svolto?

Monitorando costantemente l'avanzamento della singola attività, coinvolgendo e motivando le singole risorse (che sono costantemente formate ed aggiornate). Per me e i miei due collaboratori le parole d'ordine sono: monitorare, gestire, migliorare, anticipare e soprattutto collaborare.

OMNIALINE 500

LA LINEA MULTIPRODOTTO

"Nel percorso che ci ha portati dalla coltivazione del grano fino alla costruzione del pastificio abbiamo trovato in Storci un'organizzazione che ha sempre ascoltato i nostri dubbi e le nostre richieste rispondendo con puntualità, competenza e la giusta cortesia"



Mario Mancini



Paste corte, lunghe, nidi, lasagne e tutti i formati speciali: tutto questo è possibile con Omnia, la linea compatta multiformato, automatica e personalizzabile.

UNICA COMPATTA SEMPLICE



Storci
PASTA MACHINERY