

STORCICOM

N.06

2012: PARTE UN ANNO IMPORTANTE E RICCO DI NOVITÀ

Si è appena concluso il 2011 e viene naturale guardare a ciò che si è fatto e a quello che ci si aspetta nel prossimo futuro.

L'anno trascorso è stato molto impegnativo ma di grande soddisfazione. Ci eravamo arrivati dopo un 2010 brillante che ci aveva premiati con un fatturato in crescita di oltre il 30%.

L'obiettivo era, quindi, consolidare l'ottimo risultato anche nel 2011 ma la fiducia che il mercato continua a dimostrarci ci ha portato un ulteriore aumento di fatturato del 20% che, se da una parte ha dato grande soddisfazione, dall'altra ha impegnato a fondo tutta la struttura. E' grazie alla volontà ed alle capacità profuse da tutti, giorno dopo giorno, che questi risultati sono stati raggiunti.

MICHELE STORCI AMMINISTRATORE DELEGATO



I numeri dell'anno appena trascorso hanno impressionato anche noi. Sono stati consegnati 47 impianti fra pasta secca (industriale ed artigianale), fresca, piatti pronti e couscous.

Oltre agli impianti realizzati assieme alla consociata Fava S.p.A. – con cui continuiamo a mantenere inalterato il primato mondiale delle linee più grandi fino adesso costruite – abbiamo ulteriormente sviluppato la penetrazione delle nostre linee semiautomatiche per paste speciali, raggiungendo su alcuni mercati, dove la qualità del prodotto finale è una priorità assoluta, una quota di mercato vicina al 90%.

Forti di questi successi, ci prepariamo ad affrontare il 2012 con rinnovato entusiasmo, concentrati sul migliorare performance e affidabilità delle nostre linee tradizionali e, contemporaneamente, sviluppare nuove linee di prodotto.

Nel primo semestre del 2012 verranno presentate le nuovissime linee automatiche ad alta temperatura, con capacità comprese fra i 500 e i 1000 kg/h. Entrambe, pasta corta e pasta lunga, saranno dotate di tecnologie di essiccazione innovative. Queste linee sono state specificatamente studiate anche per garantire un upgrade, verso un sistema completamente automatico, per quei clienti che oggi posseggono le nostre linee semiautomatiche e necessitano sia di maggiore capacità produttiva che di alta qualità del prodotto finale, anche con l'utilizzo di farine.

LINEA AUTOMATICA DI PESATURA E DOSAGGIO SALSA PER PIATTI PRONTI



Questa innovazione ci permetterà di proporre linee a partire dai 150 ai 1000 kg/h, differenziate per tecnologia e per budget di investimento.

Sempre nel 2012 verranno presentate le nuove linee di piatti pronti, con una serie di nuovi cottura rotanti multiprodotto, di grande affidabilità ed efficienza. E' un mercato verso il quale guardiamo con grande interesse e che nei prossimi anni sarà quello a maggior crescita in Europa.

ANZIO STORCI PRESIDENTE STORCI SPA



SIMONE STORCI AMMINISTRATORE DELEGATO



STORCI E PASTAI GRAGNANESI:

QUANDO TRADIZIONE ED INNOVAZIONE SI INCONTRANO IN UN BINOMIO PERFETTO

LINEA PER FORMATI SPECIALI, PASTA LUNGA, CORTA E NIDI



Dal XVI secolo "l'arte bianca" ha reso Gragnano una località nota in tutto il mondo. La "gens grania", di origine romana, nell'area del "praedium graniium" ha dimostrato di avere, da sempre, grande dimestichezza con la lavorazione del grano. L'attuale sede della Cooperativa Pastai Gragnanesi, acquistata nel 1980, è un luogo storico per la lavorazione della pasta sin dal 1860.

Il recupero della tradizione pastaia passa, anche, attraverso la riqualificazione degli spazi storici. Nel 2009, in concomitanza con la ristrutturazione dell'edificio, Storci ha progettato due tra le maggiori linee di produzione di formati speciali mai realizzate, un vero e proprio fiore all'occhiello per Storci: una linea di pasta corta ed una linea di pasta lunga per formati speciali: per fare un esempio, produzione di pasta lunga: fusillo bucato lungo (prodotto top per i Pastai Gragnanesi): 225 kg/h, candela 300 kg/h. Le linee di pasta corta non sono da meno: conchiglio-

ni 200 kg/h e pacchero 300 kg/h.

Grazie al processo tecnologico applicato sulla stenditrice della linea di pasta lunga, il fusillo bucato lungo risulta molto più compatto e con una spira molto più "avvolta", richiamando il tradizionale fusillo fatto a mano. Dato che non esiste fusillo senza pacchero, la tecnologia applicata alla linea di pasta corta permette, inoltre, di ottenere un pacchero dalla forma perfetta, con una colorazione ottimale ed uniforme, un vero pacchero di Gragnano.

Giovanni D'Avino, Presidente di Pastai Gragnanesi: "I macchinari di Storci ci garantiscono la certezza di avere un prodotto sempre all'altezza delle nostre necessità e di conseguenza all'altezza di quelle dei nostri clienti e consumatori finali. L'automatizzazione, la ridotta necessità di personale e l'aumento della produzione di circa il 70%, ci hanno garanti-

tito di ottenere delle notevoli economie di scala. Storci ha risposto pienamente alle nostre esigenze, coniugando perfettamente le tecnologie più moderne alla nostra filosofia, fatta di lavorazioni lente ed essiccazioni lunghe. Abbiamo scelto Storci

DETT. LINEA PASTA CORTA FORMATI SPECIALI



ci in quanto riteniamo che sia la migliore in Italia per la realizzazione di impianti di pasta secca. Storci rappresenta per noi un sinonimo di professionalità, affidabilità ed elevata qualità."

La tradizione nell'Innovazione.

LINEE COUSCOUS

STORCI: UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEL SETTORE, ANCHE IN FUNZIONE DELLE NOVITÀ INTRODOTTE

Considerato da sempre un piatto ricco di storia e simbolo di apertura tra i popoli, il couscous, tipico delle regioni del Nord Africa, è ormai da tempo diffuso in tutto il mondo, grazie al sapore intenso e all'aroma inconfondibile.

Affinché queste sue caratteristiche restino però inalterate, è necessario che le macchine che lo producono siano in grado di ottenere una granulometria omogenea ma allo stesso tempo morbida e consistente, che non necessiti di un'ulteriore macinazione finale.

Storci Spa ha da tempo concentrato tutta la sua competenza ed esperienza per la realizzazione di una linea couscous che fosse in grado di ottenere il meglio. Le sue linee di produzione vanno da 500 kg/h passando poi fino ai 3000 kg/h con la consociata Fava Spa.

LINEA COUSCOUS DA 500 KG/H



Ad Anzio Storci -Presidente della Storci SpA e punto di riferimento del settore pasta e couscous - chiediamo quali caratteristiche deve avere questo prodotto per essere considerato di qualità:

"In fase di cottura deve aumentare di oltre 2,5 volte il volume ed i granuli devono mantenersi integri e al dente, non avere il gusto della pasta e avere un aspetto uniforme e rugoso. Grazie all'esperienza acquisita negli anni, siamo in grado di soddisfare le esigenze del cliente nello specifico.

L'impegno e lo sforzo in tal senso si denotano facilmente osservando che: le macchine sono costruite con materiali preziosi e resistenti; c'è un'attenzione molto forte al recupero del prodotto riciclato; la cottura è sempre ad arte e garantisce omogeneità. A questo si aggiunge una miscelazione acqua-semola con il nostro Premix®: il setaccio rotante (rouleuse) autopulente: precottura con prodotto avvolto completamente nel vapore e trasportato dal nastro autopulente: essiccamento del prodotto e granulometria controllata eliminando la necessità di ri-macinare le parti troppo grosse; infine, aspetto da non sottovalutare, costruzione robusta e a monoblocchi per una notevole riduzione dei costi di montaggio".

Un mix vincente di tecnologia ed attenzione ai particolari che assicura un prodotto brillante e nel pieno rispetto della tradizione.

ROULEUSE



CELLE DI ESSICCAZIONE: PROF-X3.0 NUOVO SISTEMA SEMPLICE E INTUITIVO DI SUPERVISIONE

...NON SOLO, ALLO STUDIO ALTRE INTERESSANTI PROPOSTE

Ancora una volta Storci ha dimostrato di essere attenta, introducendo innovazioni e semplificazioni al servizio della tecnologia, tali da agevolare il lavoro quotidiano dei pastifici. Storci è una ditta che riesce ad ascoltare sempre i clienti e dall'esperienza dei propri tecnici, quelli che lavorano direttamente sul campo, apporta innovazioni e modifiche particolarmente fruibili.

In merito ascoltiamo Francesco Carbognani - ufficio tecnico elettrico.

Perché il sistema di supervisione delle celle Storci è più interessante rispetto agli altri?:

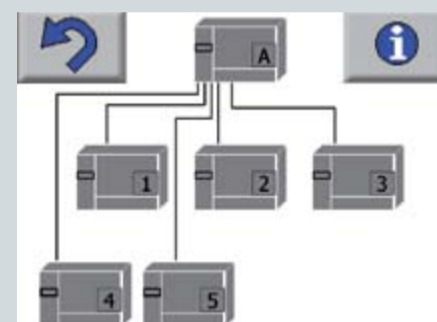
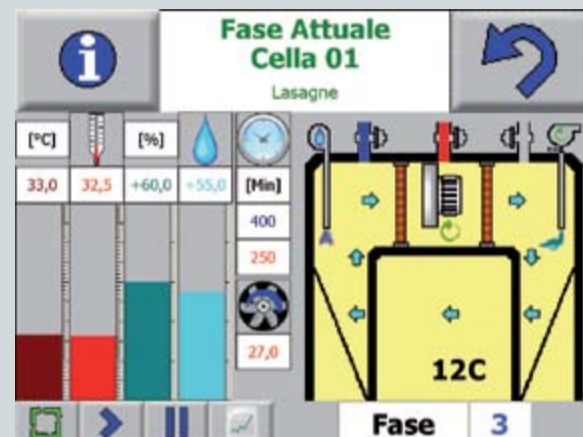
“Questo sistema è stato pensato e realizzato mediante l'uso di pittogrammi (immagini e disegni) per rendere l'utilizzo semplice ed intuitivo.

Si è cercato di rendere il più ergonomico possibile l'interfaccia grafica. Sono presenti le principali lingue europee e, a richiesta, è possibile aggiungerne altre. Le funzioni fondamentali sono dotate di una semplice guida in linea”.

Ulteriori vantaggi nell'utilizzo dei sistemi di supervisione Storci? “Indubbiamente la possibilità di personalizzare e di conseguenza, implementare o semplificare il sistema a seconda delle richieste del cliente. Non solo ma Storci garantisce massima compatibilità con le proprie linee e grande flessibilità con quelle di qualunque altro costruttore (personalizzazioni in base a richieste specifiche)”.

Obiettivi futuri? “Attualmente è allo studio la possibilità di interagire da “remoto” (smartphone, internet) in caso di eventuali avarie o semplicemente di controllo poiché il ciclo di essiccazione è un processo particolarmente lungo e delicato”.

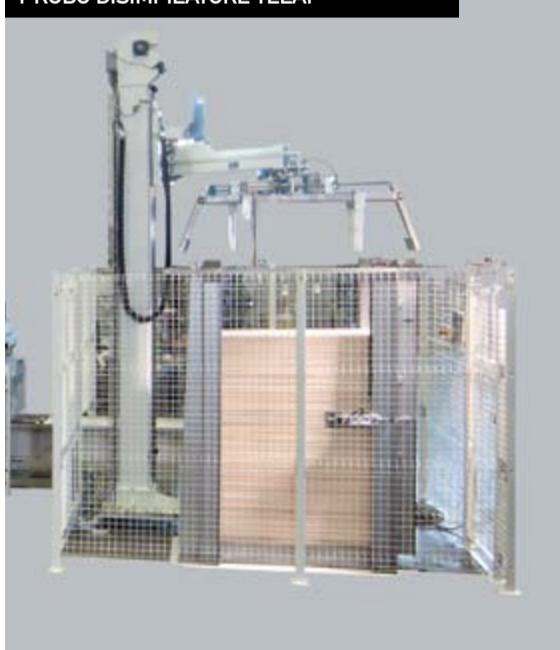
Storci, come sempre, ha una marcia in più.



LINEE PER PASTE SECCHHE: AUTOMAZIONE, INNOVAZIONE, SEMPLICITÀ E RISPARMIO

STORCI RISPONDE SEMPRE ALLA RICHIESTA DI MIGLIORARE LA QUALITÀ DEL LAVORO

T-ROBO DISIMPILATORE TELAI



Certamente, le attività di movimentazione dei telai, ad inizio e fine linea e delle canne a fine linea ed in fase di sfilaggio, sono il principale obiettivo di miglioramento.

Gli automatismi Storci garantiscono la migliore continuità dei processi produttivi con il beneficio che le maestranze verranno impiegate a mansioni di controllo e gestione del processo.

Storci propone due sistemi automatici intuitivi e semplici da gestire, in funzione dei parametri di processo e in grado di ridurre le operazioni manuali.

T-Robo per linea paste corte, nidi e lasagne

Il T-Robo permette di alimentare in modo continuo ed automatico i telai vuoti nell'alloggiamento dell'alimentatore o di caricarli sul carrello a fine linea. Così si ridurranno i possibili fermi-linea dovuti alla mancanza di telai o ad un accumulo non gestito, il tutto in totale sicurezza grazie all'apposita gabbia di protezione per carrelli.

Omnirobo-C per linea standard o Omnia

Quale soluzione per la gestione automatica delle canne a fine linea?

L'Omnirobo-C posiziona automaticamente le canne in uscita dal pre-essiccatoio sui carrelli destinati alle celle statiche; per la linea Omnia è disponibile l'opzione T che permette di gestire sulla stessa unità anche il carico telai.

Inoltre, questo sistema consente di caricare in continuo le canne con la pasta lunga secca all'ingresso delle sfilatrice-troncatrice; può lavorare contemporaneamente dando continuità alla produzione di paste lunghe con la prima fase del confezionamento.

Riduzione dei tempi di sosta e minor rischio di fermi-linea, ottimizzazione dei tempi di produzione delle singole fasi e semplificazione del programma di produzione, sono soltanto alcuni aspetti di miglioramento che vi consigliamo la scelta di operare con i sistemi automatici Storci.

TESTA DI PRESA PER CANNE PASTA LUNGA



ESEMPIO DI APPLICAZIONE OMNIROBO SU LINEA PASTA LUNGA



COMPARTO PRODUTTIVO STORCI SPA

QUANDO LE PERSONE E L'ORGANIZZAZIONE FANNO LA DIFFERENZA

“In una squadra sono i calciatori a scendere in campo, ma serve anche un buon allenatore per riuscire a raggiungere gli obiettivi che ci si è prefissati”.

Le parole di Pietro Ravanetti, direttore di produzione di Storci S.p.a., non lasciano dubbi su quale sia l'importanza, nell'azienda in cui lavora, dell'organizzazione e della coesione interna: punti cardine su cui si fondano tutte le attività al suo interno.

Dal momento in cui viene aperta la commessa di riferimento, fino al momento in cui questa viene consegnata, si attiva una rete di contatti, confronti, incontri nei quali viene decisa la strategia da attuare, a seconda del tipo di prodotto.

E in questo contesto la parola d'ordine è una sola: le persone.

“Per noi la motivazione delle persone è imprescindibile. Quando riceviamo un ordine da parte di un cliente, tutti si sentono partecipi al progetto al 100%. I colleghi vengono coinvolti ed informati e, soprattutto, ascoltati; il tutto viene monitorato con una serie di report che ci permettono di capire se stiamo raggiungendo l'obiettivo”.

A questo proposito, Roberto Amadei, responsabile officina Storci S.p.a. aggiunge: “Per noi è indispensabile avere armonia e dialogo tra i vari reparti: questa si ottiene mantenendo buoni rapporti interpersonali, gratificando chi lavora con te e soprattutto ringraziando sempre per il loro impegno e costanza”.

Pietro Ravanetti concorda e aggiunge: “Noi siamo fortunati. Sia nei reparti produttivi

che negli uffici abbiamo una rete di collaboratori molto valida. Persone che hanno esperienza, senso di responsabilità e attaccamento all'azienda, persone su cui sai di poter contare e che sono consapevoli del fatto che prima di prendere una decisione e adottare una nuova strategia o un nuovo strumento si deve vedere, toccare, provare e riprovare...ma alla fine il lavoro paga sempre”.

E ancora: “Mi viene chiesto spesso quanto contino nelle aziende metalmeccaniche l'innovazione e la tecnologia. Io penso che siano importanti, per restare sempre al passo coi tempi, però senza bravi collaboratori non si va da nessuna parte. Sono le persone il punto essenziale di tutto il processo produttivo e l'attitudine a conseguire un risultato superiore ai mezzi impiegati”.

Roberto Amadei conclude: “Esatto. Un'azienda fatta di persone. Un'azienda che porta l'impronta del suo fondatore e Presidente, Anzio Storci. E' lui il nostro grande maestro ed ispiratore”.



QUATTRO CHIACCHIERE CON...GIOVANNI STRINATI

MERCATO MAGHREBINO E COUSCOUS

Parliamo del mercato maghrebino: le sue difficoltà di penetrazione commerciale e il successo di Storci.

La nostra difficoltà principale nel passato era dovuta ad una concorrenza molto agguerrita, che praticamente deteneva il monopolio di tale mercato.

Con il tempo, però, e con una strategia adeguata, siamo riusciti a perfezionare sempre di più le nostre linee e la qualità del nostro prodotto ha prevalso.



Il binomio Storci-Fava e i punti di forza delle linee Storci.

Storci produce linee per il couscous fino a 500 kg/h, Fava linee da 1200 a 3000 kg/h: per queste Storci produce la testa di linea.

Il binomio con la nostra consociata Fava è per noi essenziale, è un'azienda leader nel settore e che già prima di noi ha esplorato questi mercati. Per quanto riguarda invece i punti di forza delle linee Storci è essenziale dire che: riusciamo a produrre la granulometria voluta dal cliente grazie ad una scelta mirata delle reti, producendo un couscous fine, medio o grosso; abbiamo

il Premix®, innovazione esclusiva Storci che garantisce la qualità del prodotto (che si mostra di un giallo intenso) e una migliore tenuta in cottura; utilizziamo tappeti (nastri) trasportatori che, non essendo più in acciaio, evitano all'inconveniente del prodotto che presenta granellini neri (bruciati) e che si attacca al nastro, risultando nella produzione finale. Il rapporto qualità/prezzo delle linee è ottimo in quanto non esistono scarti, visto che questi vengono re-impastati.

Come si prospetta il futuro di Storci in questo mercato? Ancora in espansione?

Abbiamo un trascorso importante, con un numero notevole di linee vendute in tutto il mondo. Attualmente, con quattro linee vendute di recente, di cui due in fase di installazione, quattro linee per le quali siamo in trattativa, stiamo continuando ad avere un trend positivo. Ci auguriamo che questa fase di espansione continui, ne vediamo tutte le possibilità. Di certo, con un Presidente come Anzio Storci, che da sempre ha creduto nelle linee couscous e che ama trattare in prima persona con tutti i clienti, sono certo che non mancherà la spinta e l'entusiasmo a fare sempre meglio. Siamo la pubblicità di noi stessi, i nostri prodotti parlano per noi.

QUESTE DUE IMMAGINI DIFFERISCONO SOLO PER UN PICCOLO PARTICOLARE. QUALE?

NON PENSATE ALLE MATERIE PRIME. NON C'ENTRANO!



SOLUZIONE, NELLA PRIMA IMMAGINE LA SFOLGIA È STATA PRODOTTA CON UNA SFOLGIA TRICE STANDARD. NELLA SECONDA IMMAGINE LA SFOLGIA È STATA PRODOTTA CON LA SFOLGIA TRICE 515 CON TECNOLOGIA A VUOTO TOTALE. UN PRODOTTO DI QUALITÀ SUPERIORE PER TENUTA IN COTTURA, ELASTICITÀ E COLORE.