

LA LINEA VERDE: Gamma Enterprise e la 'Quarta Gamma'

La precisione è certosina: 56 mirtilli, 19 more, 6 lamponi, 12 ribes, 3 fragole, 18 acini d'uva, 4 fette di banane, 2 di mela, 3 spicchi di arancia bionda. È il contenuto del Frullato Fresco di Frutta DimmidiSì 'Frutti di bosco', prodotto da La Linea Verde. Ed è veramente così, poiché questo prodotto è realizzato esclusivamente con frutta fresca, frullata, senza conservanti, coloranti, puree né concentrati e senza aggiunta di zuccheri, acqua o aromi; è proprio "come fatto in casa".

La produzione dei frullati è una particolarità dell'azienda di Manerbio, una ventina di chilometri a sud di Brescia. La visita agli stabilimenti produttivi esclude per questo il giro nel reparto frullati e zuppe: lì infatti sono concentrate tecnologie di lavorazione esclusive de La Linea Verde, la cui messa a punto è il risultato di innovazione e ricerca industriale. "I frullati non sono che l'ultimo esempio dell'applicazione pratica della filosofia aziendale: portare sulla tavola dei consumatori prodotti freschissimi, pratici e pronti al consumo, salutari e buoni come fatti in casa", ci spiega Aldo Valenti, 35 anni, responsabile dei sistemi informativi dell'azienda. "La stessa attenzione viene usata per tutti gli altri prodotti DimmidiSì, come il Purè di Patate Fresco, di cui la messa a punto della ricetta ha richiesto mesi di impegno. Il risultato è un prodotto veramente buono come fatto in casa: patate, latte intero e panna, tutti ingredienti freschi e italiani". La temperatura è il segreto del successo de La Linea Verde e dei suoi prodotti, in quanto il freddo è l'unico fattore che consente la conservazione dei prodotti alimentari di 'quarta gamma', quelli in cui è specializzata La Linea Verde. Il Gruppo comprende, oltre la società di Manerbio, Ortomad e La Serena a Pontecagnano in provincia di Salerno, Natura.com vicino Bergamo, Fresco Roma e infine la società di trasporti refrigerati B&B. Il fatturato del 2008 del Gruppo, che conta circa un migliaio di addetti, è stato di 160 milioni di Euro (142 nel 2007). Prima di arrivare alla 'quarta gamma', però, nei campi di Manerbio, dove oggi si levano tre giganteschi capannoni con 25 linee di produzione, c'era solo insalata. "Già trent'anni fa Giovanni Battagliola, padre degli attuali titolari Giuseppe e Domenico, era a suo modo innovatore, in quanto, invece del foraggio, coltivava insalata che vendeva al mercato ortofrutticolo di Brescia". La concentrazione a Manerbio di grandi e piccole aziende manifatturiere e tessili spinse Giovanni Battagliola ad aprire un negozio per la vendita diretta dei propri ortaggi. Dalle richieste dei professionisti che frequentavano il negozio venne la prima idea: proporre insalate già pronte. "La prima centrifuga fu il programma risciacquo di una lavatrice domestica".



Nel 1991 il salto industriale verso la 'quarta gamma', termine con il quale si indicano le insalate lavate e confezionate, pronte per essere consumate. Ora gli stabilimenti produttivi del Gruppo sono cinque (quattro in Italia e uno in Spagna), con una superficie produttiva di circa 35.000 metri quadri, 350 aziende agricole certificate per la produzione nella categoria Lotta Integrata o Biologica, numerose certificazioni relative a tutte le fasi della filiera: dalle materie prime ai siti di produzione, al ciclo di lavorazione. Una dozzina i tecnici agronomi che quotidianamente ispezionano i campi per controllare il rispetto dei disciplinari di qualità aziendali; otto le persone del reparto ricerca e sviluppo che studiano sementi, materiali per le confezioni, nuove ricette. Oltre 2.000 i controlli quotidiani lungo l'intera filiera. "Alla guida dell'azienda vi sono i due fratelli Battagliola, che, insieme alla squadra della Ricerca e Sviluppo, inventano e innovano. La Linea Verde punta sull'innovazione come valore guida nella produzione e nelle scelte imprenditoriali del Gruppo e proprio in questa direzione ha lanciato, a fine 2008, DimmidiSì - Il Frullato Fresco di Frutta, il primo sul mercato preparato solo con frutta fresca frullata, proseguendo una strada di successo iniziata nel 2006 con DimmidiSì - Le Zuppe Fresche, le sole già pronte non pastorizzate e senza conservanti, e continuata nel 2008 con DimmidiSì - Purè di Patate Fresco, il primo purè già pronto senza bisogno di aggiungere altri ingredienti. Sono tutti prodotti che hanno creato nuovi segmenti di mercato e che soddisfano l'esigenza sempre più diffusa di un consumo facile e veloce, pur essendo assolutamente freschissimi e buoni come fatti in casa, perché preparati secondo

ricette che rivisitano in chiave 'freschi e già pronti' i piatti della tradizione culinaria italiana", spiega ancora Aldo Valenti, esperto di informatica diventato anche esperto del settore agroalimentare. Ogni giorno nelle linee produttive di Manerbio camion refrigerati scaricano lattuga, cicorino, rucola, songino, spinaci, oltre a frutta e ortaggi freschi per le zuppe. Ogni giorno negli ampi capannoni, dove si lavora a una temperatura controllata in appositi locali refrigerati tra i 4 e i 10°C in relazione alle diverse fasi di produzione, vengono confezionati 70mila colli di merce (con 6-8 pezzi ciascuno, di cui si conosce ogni dettaglio di tracciabilità), che finiscono nei cassoni dei 100-110 camion carichi nelle sedici ribalte. Gran parte della produzione è a marchio privato delle principali catene della GDO, mentre le esportazioni rappresentano circa il 10% del fatturato. Da qualche anno poi La Linea Verde ha lanciato il proprio marchio DimmidiSì, anch'esso presente nelle principali catene distributive, che in poco tempo ha raggiunto i vertici del mercato nazionale dell'ortofrutta fresca e pronta



LA LINEA VERDE: Gamma Enterprise e la 'Quarta Gamma'

al consumo e dei primi piatti pronti freschi. "Il nostro lavoro si sviluppa principalmente tra le 10 del mattino, quando i buyer della grande distribuzione inviano gli ordini, e le 17 di sera, quando i nostri camion scaricano le merci nelle piattaforme logistiche della GDO o nei negozi. A 24 ore dalla raccolta, l'insalata è nelle mani del consumatore".

In poche ore di frenetico lavoro l'insalata, raccolta la sera prima, viene lavata per ben 6 volte in acqua microbiologicamente pura, viene controllata sia a vista sia elettronicamente con un rivelatore di clorofilla che scarta le foglie gialle, asciugata in un tunnel d'aria oppure centrifugata, pesata e imbustata nella particolare pellicola protettiva appositamente studiata per preservare al meglio le qualità intrinseche del prodotto fino alla data di scadenza.

"Il nostro lavoro si sviluppa principalmente in sette ore: dalla ricezione dell'ordine alla consegna della merce alle grandi catene della GDO. A 24 ore dalla raccolta, l'insalata è nelle mani del consumatore".

(Aldo Valenti, IT manager La Linea Verde)

Tutti i prodotti freschissimi devono essere conservati a 4 o 6°C, così da garantire all'insalata di durare 5-6 giorni sugli scaffali della grande distribuzione e alle zuppe, ai purè e ai frullati di durarne anche 10. "Un ciclo di produzione molto serrato nei tempi è particolarmente importante per rispondere in fretta alle richieste della GDO. Prima del mio arrivo, nel 2008, era stato scelto Gamma Enterprise di TeamSystem per affrontare anzitutto questa parte cruciale del ciclo di lavorazione: il controllo delle linee produttive", ricorda ancora Aldo Valenti, IT manager de La Linea Verde. "Dall'inizio del 2009 assieme a Levia, partner trevigiano di TeamSystem, oltre all'area commerciale e all'acquisizione degli ordini, abbiamo esteso Gamma Enterprise agli uffici amministrativi, con immediati vantaggi operativi. Ora ne stiamo affrontando l'installazione in altre due fasi importanti della produzione: i magazzini interni e la logistica per le spedizioni. Stiamo così per implementare il modulo di logistica Logiway del sistema ERP Gamma Enterprise e un modulo per la gestione del prodotto lavorato. Come strumento tecnologico di supporto al personale che cura il carico delle centinaia di camion che quotidianamente si riforniscono presso le nostre ribalte penso di aggiungere anche il Voice Picking, grazie al quale è possibile muoversi più rapidamente e a colpo sicuro nell'evadere gli ordini. In questo modo ridurremo drasticamente gli errori dei controlli manuali delle check list e faremo un ulteriore passo avanti nell'utilizzo diffuso in azienda di Gamma Enterprise".



"Dall'inizio del 2009, oltre all'area commerciale e all'acquisizione degli ordini, abbiamo esteso Gamma Enterprise negli uffici amministrativi e in contabilità. Ora stiamo per implementare il modulo di logistica Logiway e un modulo per la gestione del prodotto lavorato".

(Aldo Valenti, IT manager La Linea Verde)

Lo staff di Valenti è molto ridotto: conta solo su un paio di collaboratori che lo aiutano a gestire la sala server, le 35 postazioni collegate a Gamma Enterprise e il centinaio di personal computer sparsi in azienda. "Quanto prima conto di ridurre il numero dei server, consolidandoli e virtualizzandoli il più possibile". Il lavoro non manca; ogni giorno La Linea Verde gestisce dai 400 ai 500 ordini, ciascuno dei quali è composto da 30-40 righe di merce da produrre ed evadere: una montagna di dati.

"Ogni giorno La Linea Verde gestisce dai 400 ai 500 ordini, ciascuno dei quali è composto da 30-40 righe di merce da produrre ed evadere".

(Aldo Valenti, IT manager La Linea Verde)

Azienda

La Linea Verde Società Agricola s.p.A.

Settore

Prodotti agroalimentari della Quarta Gamma e Piatti Pronti Freschi

Dimensione

1000 Addetti

Clienti finali

Grande Distribuzione Organizzata

Prodotto TeamSystem utilizzato

Gamma Enterprise

Postazioni interessate

40 posti di lavoro

Software Partner TeamSystem

Levia Srl - www.levia.it

TeamSystem

TeamSystem s.p.a.
61122 Pesaro (PU)
Via Yuri Gagarin, 205
Tel. 0721/42661
Fax 0721/400502
marketing@teamsystem.com
www.teamsystem.com