

CT case history



Gamma Enterprise-ERP

PASTIFICIO VALDIGRANO: QUALITÀ TOTALE CON TEAMSISTEM



verifica colore, umidità, ceneri, conformemente a quanto richiesto al fornitore. Si tratta di un processo essenziale prima di dare l'autorizzazione allo scarico della farina. Anche perché la Valdigrano utilizza un sistema di qualità HACCP, con certificazioni sulla base di standard internazionali IFS e BRC certificati CSQA. La semola, quindi, viene impastata nell'ultimo dei cinque piani dell'edificio dalle macchine di produzione; man mano scende e viene lavorata nei 6 tipi di pasta lunga e negli oltre 60 tipi di pasta corta.

Le linee di produzione, totalmente automatizzate, vedono in ingresso la farina e, dopo una quarantina di metri e sette ore di essiccazione, la pasta già impacchettata nei sacchetti dalle confezionatrici automatiche. Viste queste caratteristiche la produzione è ovviamente a ciclo continuo, sette giorni su sette, con tre turni di lavoro. Gli addetti della Valdigrano sono poco meno di un centinaio, di cui 15 impegnati nella parte amministrativa e il resto nei controlli qualità, nelle macchine, nella produzione, nel magazzino. "Il nostro controllo qualità è totale: siamo in grado di risalire dal singolo chilogrammo di pasta al lotto di produzione, a quando è stato prodotto, a chi controllava le apparecchiature, al fornitore della semola. Tutto ciò che serve, insomma, per garantire il controllo della filiera alimentare", dice ancora Pagani. "Essendo la pasta un prodotto con una marginalità esigua e dove una piccola differenza nei costi incide pesantemente sui margini di profitto, i controlli accurati di ogni fattore della produzione sono essenziali. Inoltre una delle caratteristiche distintive della Valdigrano è la capacità di rispondere alle richieste dei clienti in tempi ridottissimi: in mezz'ora si cambia tipologia di prodotto e quanto viene confezionato viene subito spedito al committente. Si cerca di non avere stock di prodotto in magazzino. E per far questo ci avvaliamo della tecnologia di Gamma Enterprise di TeamSystem

Acqua e semola di grano duro, la ricetta della buona pasta è tutta qui. Filata, tagliata, trafilata in cento forme, ma alla fin fine gli ingredienti fondamentali sono questi: buona acqua e ottima semola. Giulio Pagani avviò l'azienda oltre cinquanta anni fa, rilevando un pastificio nella zona della Franciacorta, sulle colline bresciane.

Il Pastificio Pagani man mano si sviluppò e aumentò la propria forza industriale grazie alle capacità imprenditoriali di Flavio Pagani, figlio di Giulio, diventando uno tra i più importanti pastifici in Italia. Negli anni Novanta una controversia tra soci fece sì che la famiglia Pagani perdesse l'asta per aggiudicarsi la totalità del controllo dell'azienda. Così, nel 1997, Flavio Pagani, ricominciò da zero aprendo un nuovo pastificio: la Valdigrano. Oggi nell'azienda è già impegnata la quarta generazione di Pagani: Giuseppe che si occupa della logistica, Paolo che si occupa della manutenzione e Teresa che si occupa della parte commerciale. Ancora impegnati nello studio altri due figli di Flavio Pagani. La Valdigrano ha avuto uno sviluppo a dir poco vorticoso. Basta guardare la sequenza dei fatturati: dai 3,5 milioni di Euro del 1999 si è passati ai 12 milioni del 2001, che sono raddoppiati a 24 nel 2004; nel 2007 il fatturato è stato di 43 milioni di Euro e ha raggiunto i 65 milioni nel 2008.

Solo una minima parte della pasta prodotta è distribuita nelle grandi catene della GDO con il marchio Valdigrano; per lo più, infatti, la produzione è destinata a marchi privati, tra i quali: Carrefour Ita-

lia, Agora, Finiper, In's. Il 30% della produzione va sul mercato italiano (Dimeglio, A&O, Unes, Unicom, Coop, Gabrielli e altri), il 50% su quello europeo (Intermarché, Le Mutant, Le Clerc, Aldi, Netto, Kaufland e altri), un 10% va in Usa e il restante 10% in altri Paesi del mondo. Altro parametro di misura dell'esplosione produttiva della Valdigrano sono le linee: nel 1999 la produzione prevedeva una linea per la pasta corta e una per la pasta lunga, per una capacità complessiva di 16 milioni di Kg annui; l'anno successivo, con l'introduzione di una nuova linea produttiva, la capacità balza a 50 milioni di Kg l'anno; nel 2008 la capacità produttiva sale da 130 a 280 tonnellate al giorno, pari a 80 milioni di Kg l'anno prodotti; oggi, in un'area di 15 mila metri quadrati (più della metà dei quali dedicata a magazzino, con progetto di ampliamento a 20 mila metri quadri) vi sono 4 linee produttive con 11 confezionatrici.

La semplicità della ricetta della pasta non deve trarre in inganno circa la complessità di produrla in maniera industriale. "Noi lavoriamo solo semola di grano duro di molini italiani", sottolinea Flavio Pagani. Questa viene anzitutto controllata in accettazione merci dal laboratorio di qualità, che



CT

case history

PASTIFICIO VALDIGRANO: QUALITÀ TOTALE CON TEAMSISTEM

e delle migliori soluzioni di controllo delle macchine”, dichiara Stefano Benuzzi, consulente IT della Valdigrano.

“Il nostro controllo qualità è totale: siamo in grado di risalire dal singolo chilogrammo di pasta al lotto di produzione, a quando è stato prodotto, a chi controllava le apparecchiature, al fornitore della semola. Tutto ciò che serve, insomma, per garantire il controllo della filiera alimentare”.
(Flavio Pagani, Amministratore Valdigrano)

“La Valdigrano aveva all’inizio un programmino che faceva il minimo indispensabile per la contabilità. Man mano che il lavoro è aumentato sono stati aggiunti funzionalità e programmi. Per esempio uno specifico software per governare il magazzino, che però non dialogava direttamente con il gestionale; c’era quindi un terzo programma che faceva da interfaccia tra i due. Insomma, c’era da rifondare l’intero edificio sistemistico”, ricorda ancora Benuzzi. “La decisione di adottare Gamma Enterprise è dipesa anche dal fatto che questa soluzione era già stata utilizzata in altri pastifici. Ma alla Valdigrano dovevamo ripartire dalle

fondamenta. E così abbiamo fatto. Siamo partiti il 2 marzo 2008, dopo un anno di sviluppo del progetto. Oggi tutti gli ambiti, tranne il controllo della produzione, sono gestiti tramite Gamma. Abbiamo esteso Gamma Enterprise al controllo della qualità perché è il primo a intervenire quando viene inserita a sistema la materia prima col lotto del fornitore. Quando la pasta è stata prodotta nei diversi formati, riconciliamo ogni lotto di confezionamento con il lotto del fornitore, così da avere la completa tracciabilità della filiera. Resta per il momento escluso da Gamma il programma di lavorazione delle 4 macchine. Lì è l’esperienza di Flavio Pagani che interviene, perché è lui che conosce le reali capacità e le caratteristiche delle macchine. Così è lui che stabilisce e suddivide i cicli di produzione”.

“Abbiamo esteso Gamma Enterprise al controllo della qualità perché è il primo a intervenire quando viene inserita a sistema la materia prima col lotto del fornitore. Quando la pasta è stata prodotta nei diversi formati, riconciliamo ogni lotto di confezionamento con il lotto del fornitore, così da avere la completa tracciabilità della filiera”.
(Stefano Benuzzi, consulente IT Valdigrano)

Tre i server nel data center, di cui 2 virtualizzati, 16 i terminali che stampano le etichette e i documenti nelle 11 linee di confezionamento, più altre postazioni di lavoro in amministrazione. Il magazzino è gestito attraverso il dialogo costante tra Gamma

Prodotto TeamSystem utilizzato
Gamma Enterprise-ERP



Azienda
Valdigrano S.r.l.

Settore
Produzione di pasta alimentare

Dimensione
100 dipendenti

Clienti finali
Grande distribuzione organizzata e normal trade

Postazioni interessate
30 posti di lavoro

Software Partner TeamSystem
TeamSystem Milano Srl - www.teamsystem.com

e i palmari in radiofrequenza dei magazzinieri che stivano le merci sui camion.

“L’evoluzione successiva del sistema, che contiamo di implementare nei prossimi mesi, riguarda la Business Intelligence.

L’obiettivo è di fare in modo che l’amministratore possa in ogni istante sapere esattamente non solo che cosa si sta producendo, ma anche la marginalità del prodotto che esce dalle confezionatrici”, dice ancora Benuzzi. L’attenzione ai risparmi nei costi, d’altro canto, è una preoccupazione costante in Valdigrano.

Per ridurre la bolletta energetica del metano che serve a riscaldare l’acqua e quella dell’energia elettrica che serve a far andare le macchine di produzione, Flavio Pagani ha installato un impianto di cogenerazione che funziona a gas e che ha ridotto i costi per l’acqua calda di una caldaia e quasi tutti quelli del fabbisogno elettrico.

Infine la nuova scommessa dell’imprenditore bresciano: per aumentare la marginalità del prodotto, nel novembre 2008 Pagani ha varato la produzione di una pasta speciale, con il marchio “La pasta di Franciacorta”, prodotta con la semola di grano Kronos, caratterizzata dall’alto valore proteico e migliore rispetto alle semole che si ottengono da altri grani.

“Ne abbiamo avviato la distribuzione in ristoranti d’élite e in negozi di prodotti alimentari di alta gamma nella zona del bresciano. Sarà una produzione limitata ma di alta qualità. La risposta dei consumatori finora è positiva. Vedremo”.

“L’evoluzione successiva del sistema, che contiamo di implementare nei prossimi mesi, riguarda la Business Intelligence. L’obiettivo è di fare in modo che l’amministratore possa in ogni istante sapere esattamente non solo che cosa si sta producendo, ma anche la marginalità del prodotto che esce dalle confezionatrici”.

(Stefano Benuzzi, consulente IT Valdigrano)

