

oggetto	AMPLIAMENTO LABORATORIO INDUSTRIALE PER PRODUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI
ubicazione	MONTONE (PG) - ZONA INDUSTRIALE SANTA MARIA DI SETTE



GRAPHISOFT
ARCHICAD

tavola	scala	descrizione
12		> RELAZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

committente		architettura e design GEO PROGET A S S O C I A T I		
SALPA & CHERUBINI S.R.L.		GEOPROGET ASSOCIATI - P.zza Municipio ,3 06016 San Giustino (PG) - Info 075.856.97.17 - E-mail geoproget@alice.it		
firme		firme	firme	firme
SALPA & CHERUBINI S.R.L. Via Cavour 121-00144 Roma(RM) - Tel. 075 856102 P.Iva: 00592180541 - C.F.: 00134180512				

LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO È RISERVATA AI TERMINI DI LEGGE E FATTO DIVIETO A CHIUNQUE RIPRODURLO O RENDERLO NOTO A TERZI

[Handwritten signature]

RELAZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

L'azienda SALPA & CHERUBINI S.R.L., che per brevità indicherò nel proseguio semplicemente con SALPA, è una dinamica azienda operante nel settore della produzione di articoli alimentari, con una forte specializzazione per biscotti, di prodotti estrusi e biscottini ricoperti di cioccolato per decorazioni e per inclusioni, e di pane grattugiato di vario genere, nasce nel 1967.

E' dotata di impianti innovativi e di sistemi di sicurezza e controllo, che consentono di seguire i propri prodotti dalla partenza, lungo tutto il processo di trasformazione, sino alla fine del percorso. Un laboratorio di ricerca e sviluppo lavora a fianco della produzione e del sistema di controllo della qualità.

Gli impianti produttivi della Salpa sono per la maggior parte studiati da uno staff tecnico interno, e costruiti in officine locali elaborando una tecnologia unica.

Inoltre, la Salpa ha all'interno della propria struttura un laboratorio per le innovazioni tecnologiche, ed un centro di sviluppo di nuovi prodotti, con un team, tra dottori biologici e consulenti esterni. In questi reparti vengono studiati i prodotti in collaborazione con il settore del marketing. I risultati delle ricerche vengono prodotti nel laboratorio interno. Solo dopo aver superato questa fase i nuovi prodotti vengono realizzati in una piccola pre-serie industriale, per realizzare un lotto di test-marketing.

L'azienda, che ha iniziato lavorando in ambito regionale, grazie al proprio know how si è estesa al territorio nazionale e gradualmente si sta affermando anche all'estero.

Negli ultimi anni la crescita sta diventando esponenziale sia a livello di fatturato che a livello di assunzioni.

Per quanto riguarda il fatturato e dunque i volumi di produzione, c'è stata una costante crescita nel corso di tutto l'ultimo decennio.

Lo stabilimento dei biscotti, costruito nel 2006 e modificato per esigenze lavorative nel 2013 per aggiunta di una nuova linea, è già insufficiente per le nostre esigenze lavorative.

Sono insufficienti infatti

Magazzini materie prime

Magazzini prodotto finito

Parcheggi per dipendenti

Spazi esterni per carico e scarico di materie prime e prodotto finito

Spazi interni per area di produzione insufficienti per un'attività lavorativa organizzata su 3 linee di produzione attigue e con ritmi serrati.

Poiché le previsioni di produzione prevedono ulteriore crescita, la direzione ha deciso di ampliare i mq disponibile per la produzione e magazzini.

Ci sono due processi di lavorazione, principalmente, qui di seguito riporterò la descrizione di tali processi.

I prodotti da forno, biscotti: vengono fatti su linee con forni a tunnel lunghi dai 20 ai 45 ml.

C'è una prima fase di preparazione dell'impasto con materie prime come, Farina di grano tenero, Olio di palma, olio di cocco, zucchero, glucosio, cacao in polvere, uovo in polvere, latte in polvere, burro, sodio, sale, ammonio, sciroppo di glucosio fruttosio, cioccolato, pasta di nocciole, aromi naturali.

Le farine, zucchero, glucosio e olio di palma, vengono stoccati su silos per poi essere trasportati all'interno delle impastatrici tramite un sistema pneumatico, mentre le altre materie prime sono confezionati su pack da massimo 25 kg.

Le materie prime vengono miscelate fra loro nella macchina impastatrice, poi passano nel nastro di trasporto fino ad arrivare alla macchina rotativa, la quale stampa i prodotti in svariate forme e dimensioni.

A questo punto i biscotti stampati a crudo passano nel forno a tunnel per le varie fasi di cottura, quando escono dal forno passano per il nastro di raffreddamento e poi vengono confezionati in scatole di cartone, da personale specializzato o da macchine confezionatrici. Successivamente vengono stoccate in pallet di plastica o legno per poi essere spediti.

I prodotti bassinati: vengono lavorati con altri tipi di macchine, in questa lavorazione non c'è un ciclo di cottura.

Le materie prime che si utilizzano sono cioccolato, cacao in polvere, estrusi di cereali, biscotti, mandorle, zucchero, burro di cacao. Il cioccolato viene stoccato su silos per poi essere trasportato all'interno delle bassine tramite un sistema pneumatico, mentre le altre materie prime sono confezionati su pack da massimo 25 kg o su big bag. Dal big bag le materie prime vengono trasportate all'interno delle bassine tramite delle tramogge.

Le materie prime a seconda del prodotto da fare vengono miscelate fra loro all'interno delle bassine, per fare le ricoperture al cacao, cioccolato o burro di cacao. Dopo di che vengono passate al vibro vaglio per fare una calibratura del prodotto e poi confezionati in scatole di cartone o in big bag, successivamente vengono stoccate in pallet di plastica o legno per poi essere spedite al cliente.

Oltre alle bassine a freddo, ci sono anche le bassine a caldo utilizzate per la caramellatura di frutta a guscio o prodotti simili.

Esse vengono inseriti all'interno delle bassine e poi caramellate con zucchero e acqua, una volta finita la caramellatura vengono fatte raffreddare su dei contenitori piani. Successivamente vengono passate al vibro vaglio per fare una calibratura del prodotto e poi confezionati in scatole di cartone e stoccate su pallet di legno o plastica per poi essere spedite al cliente.