



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

## SOGGETTO RICHIEDENTE

SALUMIFICI GRANTERRE S.P.A.  
MODENA (MO), STRADA GHERBELLA 320

## TITOLO DEL PROGETTO

INTERVENTI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA PER L'INCREMENTO DELL'EFFICIENZA DEI PROCESSI, L'OTTIMIZZAZIONE DEGLI STANDARD DI SICUREZZA DEGLI OPERATORI E DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI

## ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Con il presente progetto si vuole da un lato migliorare la produzione di Salame Cacciatore DOP e Mortadella Bologna IGP preaffettata in vaschetta al fine di far fronte alle crescenti richieste di mercato e dall'altro si vuole innovare ulteriormente il processo produttivo introducendo linee completamente automatizzate e ad alto livello tecnologico, così da efficientare i processi produttivi in quei punti attualmente non ottimizzati, migliorando le condizioni operative degli addetti sui luoghi di lavoro e perseguendo una sempre maggiore qualità del prodotto offerto.

Tale investimento è interamente dedicato alla valorizzazione della produzione di salame cacciatore DOP e della mortadella Bologna IGP che stanno registrando interessanti performance di mercato sia nel mercato interno che all'estero, ancora più significative perché in controtendenza rispetto alla crisi generale dei consumi. L'obiettivo altresì, è quello di migliorare la qualità del prodotto e di automatizzare e velocizzare interamente il processo produttivo ad esso dedicato mediante l'introduzione di linee ad elevata innovazione tecnologica, che permettano di essere pilotate da remoto e di avere un controllo della materia prima lungo tutto il processo, così da ottenere un controllo costante dello stesso. Tali accorgimenti consentiranno di ottenere una maggiore shelf-life del prodotto e una migliore salvaguardia delle sue qualità nutritive ed organolettiche, tali da preservare al meglio la qualità del prodotto certificato DOP e IGP.

Verranno acquistate macchine in grado di migliorare il processo di trasformazione dei prodotti, ma sarà soprattutto inserita una nuova linea di affettamento (che da sola vale quasi il 70% dell'investimento complessivo), per aumentare i volumi di tale tipologia di produzioni, che è alla base dell'incremento di vendite degli ultimi anni. Verranno poi acquistati robot e macchinari in grado di velocizzare e migliorare i processi di confezionamento, inscatolamento e di pallettizzazione dei prodotti preaffettati e confezionati in vaschette di varia tipologia e grammatura.

L'incremento di capacità produttiva non sarà solo finalizzato ad ottenere maggior prodotto, ma a migliorare la tecnologia di trasformazione ed a ridurre lo stress meccanico, che in determinate situazioni influisce sulla qualità delle produzioni. Inserendo nuovi macchinari e/o affiancando nuove macchine su linee esistenti si otterrà un netto miglioramento del processo produttivo, che avrà margini tecnici superiori e quindi potrà supportare gli attuali livelli produttivi con un livello qualitativo medio superiore dei prodotti ottenuti.

Quanto sopra vale per la fase di produzione del prodotto intero per il salame cacciatore DOP e del semilavorato che poi viene inviato sulle linee di affettamento per quanto riguarda la mortadella IGP, mentre per quanto riguarda appunto tutto il processo di preaffettamento e confezionamento del prodotto in vaschetta e tutta la fase di inscatolamento e gestione della prelogistica, la società investirà in una nuova linea di affettamento per mortadella e su nuove linee di confezionamento dotate di robot antropomorfi in grado di incrementare sensibilmente la velocità e la precisione di creazione dei pallet per la spedizione. Lo scopo sarà quello di aumentare gli attuali livelli produttivi della mortadella preaffettata in varie tipologie di confezioni, al fine di supportare le costanti maggiori richieste provenienti dal mercato per tali tipologie di presentazione del prodotto a maggiore valore aggiunto.

Verrà infine effettuato un intervento di installazione di isolamenti in bioedilizia delle tubazioni dell'acqua glicolata, nell'impianto di raffreddamento delle celle della mortadella, al fine di ottimizzare i consumi energetici da un lato e di ridurre ulteriormente l'impatto ambientale dell'attività di Grandi Salumifici Italiani, aspetto sul quale la società riserva grandi attenzioni, assieme al rispetto del cliente e della massima qualità delle produzioni, questioni che per GSI vanno di pari passo.

Riassumendo, con il presente progetto l'azienda intende potenziare e innovare il processo produttivo andando ad introdurre linee per la produzione e per il confezionamento del salame cacciatore DOP e della mortadella bologna IGP, così da:

- ammodernare gli impianti di trasformazione della filiera industriale e andare incontro alle esigenze del consumatore, incrementando la capacità produttiva del prodotto preaffettato;
- introdurre impianti e tecnologie funzionali alla razionalizzazione del ciclo produttivo ed alla qualificazione delle produzioni, anche sotto l'aspetto della sicurezza alimentare grazie ad una maggiore rintracciabilità, ma soprattutto grazie all'incremento qualitativo derivante dalla nuova tecnologia che si andrà ad installare;
- razionalizzare il ciclo produttivo grazie all'automatizzazione e velocizzazione dello stesso, il totale controllo da remoto delle fasi produttive, garantendo altresì una riduzione dei costi legati ai fermo-macchina e di manutenzione;
- ottenere livelli di sicurezza ambientale e sicurezza del lavoro superiore alla normativa vigente grazie all'automatizzazione di ulteriori fasi del processo produttivo e ad elevati standard di sicurezza garantiti dagli investimenti previsti.

## **COSTO DEL PROGETTO**

L'importo totale dell'investimento è pari ad euro 2.682.910,00.

Importo del contributo concesso: € 939.018,50