

## **PASTA E PRODOTTI DA FORNO**

## **PRODOTTI**

- PASTA**
  - PRODOTTI SECCHI**
  - PRODOTTI FRESCHI**
- PRODOTTI DA FORNO**
  - BISCOTTERIA**
  - SOSTITUTI DEL PANE** (fette biscottate, crackers, ecc.)
  - PASTICCERIA INDUSTRIALE**
  - MERENDE**
  - PRODOTTI PER LE RICORRENZE** (panettoni, colombe)

## **ATTIVITA'**

- RICERCA/SVILUPPO**
- TRASFORMAZIONE**
  - MOLITURA**
  - PASTIFICAZIONE**
  - PRODUZIONI DA FORNO**
- CONFEZIONAMENTO**
- DISTRIBUZIONE**

## SITUAZIONE E TENDENZE

### ***Le tendenze del mercato: prodotti specifici per bisogni specifici***

I consumatori si stanno progressivamente allineando all'interno di un trend quali-quantitativo, orientando le proprie scelte su più variabili: il prezzo e i “benefici aggiuntivi” del prodotto, in termini salutistici e di gusto. La tendenza di base del settore è di creare <prodotti specifici> capaci di rispondere a <bisogni specifici> (ad esempio, pasta salutistica/arricchita, piatto pronto, prodotti da forno più “leggeri” o più “nutrienti”).

### ***Le innovazioni previste: materiali, processi, impianti***

Sul versante dei materiali, si tende a ricercare/selezionare materie prime e ingredienti che esaltino le qualità aggiuntive del prodotto. Un altro aspetto rilevante è lo sviluppo dei materiali per il packaging (cartoncini e film).

Circa i processi di trasformazione, gli sviluppi previsti riguardano sostanzialmente l'evoluzione della ricerca biotecnologica, nelle fasi di impasto, e la creazione di condizioni micro-climatiche che esaltino la qualità e conservino le caratteristiche del prodotto, nelle fasi di essiccazione/cottura. Per quanto riguarda gli impianti, si prevede un'ulteriore spinta verso l'automazione di processo e delle fasi di confezionamento (in particolare nel comparto dei prodotti da forno la tendenza è a consentire la massima flessibilità e la personalizzazione di alcune fasi del processo), si registra inoltre una crescente attenzione al miglioramento delle condizioni di sanificabilità.

### ***L'organizzazione della produzione: integrazione della filiera, outsourcing, flessibilità.***

Le politiche di più stretta integrazione con i fornitori (qualità della filiera agro-alimentare) e di focalizzazione delle imprese sui processi a valore aggiunto (outsourcing delle attività indirette) sono destinate a consolidarsi.

L'esigenza di massimizzare l'utilizzo degli impianti spinge le imprese verso le logiche dell'organizzazione flessibile (aree di lavoro integrate, polivalenza e polifunzionalità delle risorse umane).

## CICLO PRODUTTIVO

Il rapporto di ricognizione fornisce una descrizione accurata di quattro processi produttivi (pasta, biscotti, fette biscottate/crackers, merende) e delle attività relative alla progettazione, qualità, manutenzione. In questa sede ci limitiamo a fornire il quadro degli aspetti più salienti.

### • R&S - progettazione prodotto

<b>PASTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• come realizzare i bisogni nutrizionali, di salute, e di gusto</li> <li>• selezione genetica, produzione, controllo qualitativo grano duro</li> <li>• giusta ricetta/miscelazione</li> </ul>
<b>PRODOTTI DA FORNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selezione/validazione/verifica nuove idee e sviluppo prodotto</li> <li>• funzionalità e apporti nutrizionali delle materie prime</li> <li>• formazione/cottura/farcitura e ricetta/confezionamento</li> </ul>

### • Qualità

Un aspetto peculiare del settore alimentare è lo spostamento dei controlli da “valle a monte”: la qualità dipende sempre di più dalla capacità di gestione dei processi a monte della produzione.

<b>MATERIE PRIME</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• presidio filiera produttiva (genetica, coltivazione, distribuzione)</li> </ul>
<b>PROCESSI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilità prodotti, catena del freddo, condizioni igieniche magazzini</li> </ul>
<b>IGIENE/SANITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestione/prevenzione rischio (normative HACCP e GPM)</li> </ul>

### • Produzione

<b>PASTA</b>	accett.ne	stoccagg.	impasto	trafilatura	essiccam.	confez.to	immag.
<b>BISCOTTI</b>		stoccagg.	impasto	formatura	cottura	confez.to	immag.
<b>FETTE B./CRACK.</b>		stoccagg.	impasto	trattam.ti	vari (1)	confez.to	immag.
<b>MERENDE</b>		stoccagg.	dos./imp.	trattam.ti	vari (2)	confez.to	immag.

(1) = spezzatura-preformatura – filonatura – lievitazione/cottura – stagionatura - tostatura

(2) = formatura – lievitazione – cottura – raffreddamento – farcitura

### • Manutenzioni

*La peculiarità del settore alimentare sta nella capacità di intervenire con forte attenzione al prodotto e al cliente.*