



Tracciabilità dello yogurt quale soluzione?



I dati di filiera che passano da una gestione quasi completamente manuale a quella informatica insieme a tutte le funzioni aziendali. Succede a Vipiteno presso uno dei più antichi e rinomati produttori di yogurt in Italia.

Una piccola "oasi felice" paesaggistica e ambientale, una delle più grandi aziende per lo yogurt sul territorio nazionale, un problema da risolvere e la sua soluzione... a portata di mano

Come assolvere agli obblighi previsti dalla recente normativa sulla tracciabilità dei prodotti alimentari è il problema che attualmente affligge la maggior parte degli operatori del settore. E non è solo necessario gestire tutta la filiera in termini di tracciabilità di prodotto e di rintracciabilità dei lotti, ma occorre farlo con la massima trasparenza anche nei confronti del consumatore finale. Si deve applicare un sistema che possa integrare tutte le funzioni di un'azienda rendendo più snelle le operazioni inerenti la raccolta e l'utilizzo delle informazioni al-

l'interno di essa e verso la clientela. A Vipiteno hanno scelto ITACA, un pacchetto informatico nato dalle esigenze del lattiero-caseario e studiato per la soluzione di problematiche sperimentate sul campo.

Informazioni preziose per aziende e consumatori

Tracciabilità, rintracciabilità e filiera sono parole diventate importanti ma ancora per molti versi enigmatiche; dovrebbero assumere un significato identico o comunque analogo anche in realtà produttive diverse dell'agroalimentare, ma c'è ancora molta confusione che crea rallentamenti

nell'adeguamento alla normativa. Quello che è certo è che la filiera agroalimentare con i relativi sistemi per la tracciabilità e la rintracciabilità rappresentano a tutt'oggi gli unici strumenti per rispondere in maniera adeguata alle sempre crescenti esigenze di sicurezza da parte dei consumatori. Un sistema, quello della filiera, che consente di condividere le responsabilità in tutte le fasi della produzione; un modo efficiente per razionalizzare i sistemi produttivi nonché per valorizzare la qualità dei prodotti.

La *filiera* agroalimentare è quel sistema che consente di individuare le attività e i

flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto. La *tracciabilità* è uno strumento per descrivere l'intera storia dell'alimento, dalle materie prime fino alla distribuzione: deve fondarsi sull'identificazione dei prodotti e dei relativi operatori in tutti gli anelli che compongono la filiera e sulla registrazione costante e accurata delle informazioni che descrivono il processo di trasformazione.

La *rintracciabilità* è uno strumento indispensabile per consentire il riconoscimento e l'eventuale richiamo di prodotti non conformi per la tutela della salute dei consumatori. Prevede la capacità da parte dell'azienda agroalimentare di ricostruire la storia e di seguire il destino dei suoi prodotti. È facile intuire che anche a livello di immagine delle aziende l'applicazione di un sistema di filiera rappresenti un vantaggio. Consente una migliore e più trasparente comunicazione tra azienda e consumatore attraverso due messaggi fondamentali:

1. il prodotto non nasconde nessun "mistero" dietro la sua produzione;
2. l'azienda è in grado di attestare la qualità dei prodotti da lei offerti con eventuale ammissione di responsabilità.

In definitiva gestire i flussi produttivi in quest'ottica significa necessariamente gestire i relativi flussi di informazioni, presupponendo la registrazione e l'archiviazione aggiornata dei dati del processo pro-



Alcuni vantaggi di Itaca

Nella gestione della produzione

- ⊖ pianificazione della produzione
- ⊖ pianificazione delle materie prime
- ⊖ dichiarazione delle produzioni
- ⊖ calcolo e monitoraggio delle rese
- ⊖ magazzino prodotti finiti (anche interfacciato con impianti automatizzati)

Nella gestione generale

- ⊖ controllo dei consumi
- ⊖ tempi e fasi di lavorazione
- ⊖ situazione magazzino in tempo reale
- ⊖ gestione automatizzata della problematica "calo peso"
- ⊖ costi industriali
- ⊖ gestione contabilità industriale (fino a 6 livelli)
- ⊖ analisi e gestione del rapporto articolo/cliente

Nel commerciale

- ⊖ gestione delle promozioni periodiche
- ⊖ gestione contratti e premi Clienti
- ⊖ gestione Tentata Vendita

duktivo. Questo può essere realizzato con metodi che prevedono la registrazione manuale su supporti cartacei oppure mediante strumenti informatici. ITACA rappresenta una soluzione tecnologica possibile per il lattiero-caseario.

A Vipiteno la scelta informatica

Andiamo a conoscere la realtà lattiero-casearia a Vipiteno con la preziosa collaborazione di alcuni personaggi come Manfred Siller responsabile amministrativo, Luis Wild responsabile dei sistemi informativi e





il dottor Günther Seidner direttore della Coop. Latteria Vipiteno soc. agricola.

Alla Vipiteno-Sterzing da sempre danno molta importanza al "problema filiera" e alla sua adeguata gestione: «ci siamo resi conto che oltre a dover assolvere agli obblighi di legge per garantire sia la tracciabilità sia la rintracciabilità è importante avere delle registrazioni corrette e puntuali dei dati relativi alle materie prime e ai flussi produttivi per poter supportare al meglio il settore commerciale dell'azienda e la rete di vendite. Anche il rapporto con il consumatore non può altro che migliorare se determinate informazioni sono più affidabili e più facilmente accessibili», spiega Manfred Siller.

«Il problema era chiarire come gestire tutti i dati di prodotto tenendo presente che un vasetto di yogurt, pur contenendo solo 125-150 grammi, deve essere corredato da un numero di informazioni al pari di quantitativi maggiori come se fosse un intero lotto! In fabbrica i flussi di prodotto sono notevoli e viaggiano ad elevata velocità», interviene Luis Wild. La soluzione deve prevedere la chiara identificazione dei prodotti in

uscita, dei vassoi contenenti i prodotti finiti che rappresentano per l'azienda la più piccola unità commerciabile, dei bancali e dei lotti che a Vipiteno coincidono con il termine minimo di conservazione e cambiano di giorno in giorno. In primis si devono raccogliere tutti i dati all'interno dell'azienda, a partire dalle materie prime che per lo yogurt non è solo il latte ma anche le puree e i preparati di frutta e altri alimenti vincolanti per il gusto finale, vedere i movi-



Manfred Siller (a sinistra) e Luis Wild della Sterzing-Vipiteno



Günther Seidner, Direttore Generale della Sterzing-Vipiteno

menti interni delle merci e poi, quando esce il prodotto finito, è necessario avere un sistema di riconoscimento per poter passare "all'esterno" tutte le informazioni. Questo enorme e continuo flusso di dati può essere gestito manualmente con documentazione cartacea solo per brevi periodi o per piccoli momenti produttivi e comunque a discapito di un impiego ottimale del personale. La scelta informatica è d'obbligo e la Progetto EDP, azienda specializzata che ha seguito l'informatizzazione della Latteria Vipiteno a partire dal 1995, ha po-

ITACA nasce sul campo dalle esigenze del settore lattiero-caseario

Federico Franceschet è un personaggio di esperienza più che ventennale nel settore dell'informatica dedicata alle applicazioni agro-alimentari. La sua carriera inizia alla fine degli Anni Settanta come dipendente della Trevenlat e, in qualità di responsabile del CED, vi lavora per diversi anni. Con Progetto EDP Franceschet insieme al suo socio Stefano Bortoluzzi propongono, forse unici in Italia, l'informatica al servizio del settore lattiero-caseario. La Progetto EDP collabora con la Latteria Vipiteno dal 1995 con l'installazione del pacchetto informatico gestionale denominato ITACA ed è quindi intervenuta quando è nata l'esigenza di dover gestire i dati di filiera per garantire tracciabilità e rintracciabilità.

Bortoluzzi, lei è il tecnico che ha realizzato nella pratica questa nuova applicazione di ITACA; potrebbe riassumere quali sono stati i problemi che avete dovuto affrontare e risolvere?

Noi siamo intervenuti in una realtà che già conosceva dove il nostro pacchetto gestisce numerose funzioni aziendali ma abbiamo dovuto rapportarci con un impianto logistico automatizzato preesistente. Abbiamo studiato una soluzione personalizzata realizzando l'interfaccia con il software a supporto del magazzino automatizzato per poter poi gestire tutti i flussi di prodotto. In pratica un server di collegamento tra il magazzino e le funzioni di ITACA.

In pratica cosa è cambiato?

Prima la soluzione automatizzata forniva solo la situazione degli ordini e delle quantità prelevate mentre adesso è possibile identificare la traccia lasciata dalle singole unità logistiche



Breve intervista a Federico Franceschet e Stefano Bortoluzzi

Federico Franceschet (a destra) e Stefano Bortoluzzi della Progetto EDP

attraverso la data di scadenza dello yogurt che, a Vipiteno, corrisponde al numero di lotto.

Franceschet lei che è il "papà" di ITACA, che lo ha visto nascere, può riferire quali sono i punti di forza di questo pacchetto informatico nella gestione dei dati di filiera?

Il grande e fondamentale vantaggio rappresentato da ITACA è che è nato sul campo dalle esigenze del settore lattiero-caseario e quindi ha la capacità di trattare le informazioni sul lotto/data di scadenza in maniera nativa. La sua naturalezza è insita nel progetto stesso e può arrivare a gestire i flussi di informazioni inerenti la tracciabilità in tutti i risvolti a partire dalla raccolta dei dati sulle materie prime fino alla distribuzione al consumatore finale. Il pacchetto è in costante evoluzione perché si arricchisce in forma modulare di nuove soluzioni e, di conseguenza, tutti i nostri clienti ricevono continui aggiornamenti funzionali unitamente agli eventuali adeguamenti di legge.



segue

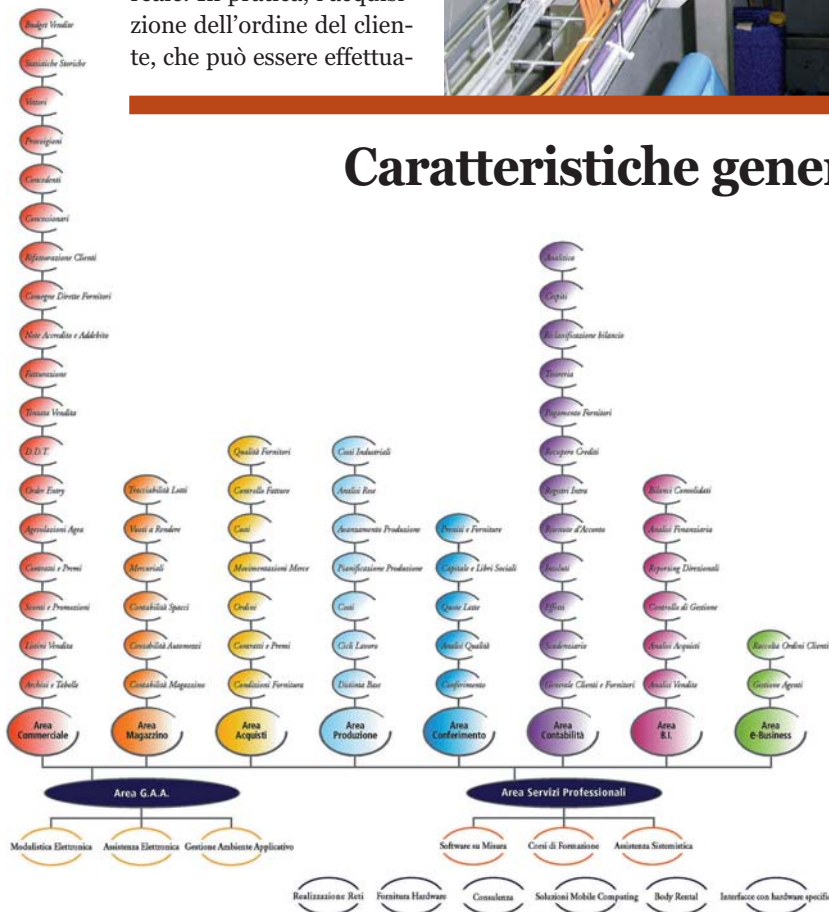


tuto soddisfare le loro esigenze con ITACA un sistema informatico già funzionante nell'azienda come pacchetto gestionale.

Storia di uno yogurt

A Vipiteno solo i soci possono conferire il latte destinato alle produzioni e grazie a ITACA tutti i dati relativi al conferimento latte vengono registrati elettronicamente a partire dalle informazioni generali fino ad arrivare persino all'ora della raccolta del latte dal singolo conferente. Vengono registrati anche i test e i risultati delle analisi effettuate sul latte crudo in accettazione, i dati di produzione e di magazzino, creando un flusso di informazioni che accompagnano il singolo vasetto di yogurt fino al consumatore finale. Essendoci un sistema di gestione automatica del magazzino già esistente che, fino dal 1996, attua la rotazione dei prodotti basandosi esclusivamente sulla modalità FIFO, ITACA ha dovuto essere integrato con esso. Il lavoro fatto in questi anni consente oggi di tracciare i lotti anche in fase di stoccaggio con un corretto monitoraggio in entrata e in uscita e garantendo la visione della situazione del magazzino in tempo

reale. In pratica, l'acquisizione dell'ordine del cliente, che può essere effettua-



Caratteristiche generali di ITACA

ITACA è uno strumento informatico gestionale studiato appositamente per le aziende lattiero casearie che si può definire: **parametrico** - il suo funzionamento dipende dall'impostazione di opportuni parametri con estremi vantaggi in termini di flessibilità, in modo da poter adattare facilmente il pacchetto alla struttura aziendale senza ricorrere alla personalizzazione del software; **modulare** - il cliente può investire solo su alcune funzioni aziendali di base e successivamente inserire eventuali nuovi moduli per gestire aree diverse o per l'acquisizione di nuovi strumenti produttivi o di vendita, senza modificare o sostituire il preesistente. La costruzione a moduli è stata pensata per andare incontro alle aziende con lo scopo di permettere l'avvio delle procedure di informatizzazione secondo un piano aziendale progressivo, semplificando le operazioni di studio preliminari e consentendo il dilazionamento dei costi; **multiaziendale** - consente, sullo stesso server, la gestione di più ambienti gestionali

segue



to via web, entra nel gestionale e, una volta dichiarato evadibile, viene trasferito alla unità esterna automatizzata; una volta alimentato da tutti gli ordini che ITACA raccoglie dai clienti il sottosistema di logistica provvede alla loro evasione con principio FIFO copiando le quantità realmente prelevate e acquisendo l'informazione del lotto. Il ritorno di questi dati a ITACA consente l'elaborazione dei documenti di trasporto, delle bolle, delle fatture e quindi permette al pacchetto di assolvere a tutte le funzioni gestionali. Il numero di lotto, che è un vero e proprio codice di riconoscimento, accompagna lo yogurt anche durante il trasporto in quanto viene segnato sulla bolla o sul DDT con un riscontro nel sistema gestionale della Latteria Vipiteno. L'applicazione di ITACA ha consentito di effettuare tutto ciò, con la possibilità di avere in tempo reale i dati relativi alla produzione e alla commercializzazione con una precisione non paragonabile a qualsiasi sistema manuale o misto eliminando gli errori in fase di picking e con molteplici altri risvolti positivi. Si possono così ottimizzare i costi e assecondare le richieste di mercato. Viene data la possibilità di indirizzare la produzione sulla base degli ordini. Solo e semplicemente dal numero di lotto si può risalire alla storia di pochi grammi di prodotto



e mediante lo stesso numero è possibile ricostruire il destino del singolo vasetto di yogurt. Nonostante l'iniziale diffidenza di fronte alla novità, il personale interno, dopo un breve addestramento curato dalla stessa Progetto EDP, non ha avuto difficoltà ad adeguarsi alle nuove procedure e anzi gli addetti ai vari reparti si sono subito resi conto dei vantaggi offerti da un sistema informatico in termini di un più facile e guidato approccio al lavoro e per la prevenzione dell'errore umano. Il nuovo impianto è attualmente in fase avanzata d'installazione.

Progetti per il futuro

La Latteria Sterzing-Vipiteno è un'azienda in espansione; lo dimostrano i dati di produzione e vendite che ogni anno subiscono un incremento del 10-15% nonostante le previsioni che ad ogni mese di gennaio sono sicuramente più modeste rispetto ai risultati reali. Ha recentemente visto un ampliamento dei propri confini con acquisizione di un appezzamento che sarà destinato alla costruzione di nuove aree e previsione di riorganizzazione funzionale interna. Questa miglioria strutturale, prevista già per il 2006, consentirà il potenziamento del magazzino e l'introduzione di tecnologie a comando vocale che consentiranno di ottimizzare ulteriormente i tempi di preparazione delle consegne. Anche se sembra un progetto ambizioso l'azienda ha come obiettivo quello eliminare l'intervento diretto del personale nella gestione ordini-magazzino-commerciale a partire dalla raccolta di quantità/qualità ordinate per via telematica dalla clientela fino alla distribuzione passando da una perfetta gestione del magazzino per le merci in entrata e in uscita. ■

Cooperativa Latteria Vipiteno soc. Agricola

La Latteria Sociale "Sterzing-Vipiteno" è una società di grande tradizione; è una Cooperativa con circa cinquecento soci, un centinaio di dipendenti e quattordici persone che curano la rete vendite. L'azienda è il quarto produttore di yogurt in Italia e sviluppa un fatturato annuale di circa 45 milioni di euro. Attraverso la propria clientela, costituita essenzialmente dalla grande distribuzione ma anche dalla distribuzione organizzata e da concessionari, i prodotti Sterzing-Vipiteno raggiungono tutto il territorio nazionale. L'organizzazione aziendale, con un organigramma molto semplice, è flessibile il che permette di prendere le decisioni con una rapidità notevole, anche le più importanti. È forse questa la forza principale dell'azienda: la capacità di fronteggiare le avversità produttive e di mercato, che normalmente si presentano in questo tipo di attività, in maniera rapida, snella e coordinata. Oltre a tenere in prima considerazione la qualità della materia prima raccogliendo il latte direttamente dai soci che producono esclusivamente in zona nelle vallate circostanti, la Latteria Vipiteno conta molto sulla propria esperienza e tradizione; è una delle aziende più vecchie in Italia (fondata nel 1884) e produce lo yogurt fin dagli anni settanta. Rappresenta un vanto per Vipiteno la capacità di produrre internamente i fermenti destinati allo yogurt: i batteri lattici utilizzati derivano da colture che da anni vengono tramandate, modificate dalle necessità, con ceppi selezionati sulla base di parametri esclusivi dell'azienda e che caratterizzano il prodotto dal punto di vista sensoriale in modo unico. Anche le altre materie prime che vengono utilizzate in azienda devono essere conformi a rigidi capitolati di qualità. Inoltre è obbligo ricordare che esiste una legge provinciale del 2001 che impone l'assenza di prodotti geneticamente modificati. «Tutto è rigidamente controllato», riferisce Günther Seidner Direttore Generale, «sia dalla nostra Latteria, con il servizio di assicurazione della qualità interno, sia degli organi ufficiali di controllo che nella nostra Provincia sono molto severi. Siamo sicuri della nostra qualità». Si produce anche una linea di yogurt biologico alimentata da una quarantina di stalle che conferiscono giornalmente; questo settore assorbe circa il 6% del latte conferito corrispondente al 7% del fatturato. La commercializzazione di prodotti a marchio si sta invece riducendo negli anni - attualmente e assestata intorno al 19% - perché le capacità produttive dell'azienda vengono indirizzate al marchio interno che vede un inesorabile e continuo incremento sul mercato.