

Next step.

La nuova generazione di macchine a misura di uomo.

Il settore delle conserve alimentari è un settore che ha conosciuto un considerevole sviluppo e specializzazione nell'arco degli ultimi cento anni, ed è quindi oggi da molti ritenuto maturo e completamente esplorato.

In questo settore opera l'azienda Asepsystems, che annovera nel proprio gruppo tecnico personale che è impegnato nel campo delle conserve alimentari da più di trenta anni.

Diversamente dall'opinione comune, all'interno di questo entusiasta gruppo tecnico si ritiene che ancora oggi vi siano molti risultati da conseguire e spazi di evoluzione per l'impiantistica alimentare.

Questa opinione nasce da un nuovo approccio alle tematiche del settore.

Queste hanno da sempre posto il fuoco sulle problematiche dell'impiantistica.

Dalla progettazione alla costruzione tutto è teso a realizzare macchine sempre più perfezionate e che siano in grado di assicurare il miglior trattamento possibile del prodotto lavorato.

Oggi si può dire ormai raggiunta la frontiera in cui la definizione di qualità del prodotto non considera più solo la garanzia della sua salubrità, ma la sua migliore corrispondenza al prodotto naturale non lavorato.

Nella corsa alla tecnologia più spinta, dopo le soluzioni impiantistiche, i materiali innovativi e oggi i controlli elettronici di ultima generazione, si è però spesso perso di vista il problema che alla base del funzionamento di ogni impianto, anche il più automatizzato, vi è sempre una componente umana.

Spesso accade che i migliori progetti e realizzazioni impiantistici sono poi penalizzati nelle prestazioni e nelle rese



qualitative da inappropriate se non errate gestioni da parte del personale operatore.

Nel tempo si è posto il problema della preparazione del personale affinché fosse in grado di utilizzare al meglio la macchina, sempre considerando che fosse l'uomo a doversi adattare alla macchina, a doverne comprendere le logiche di funzionamento e risolvere le problematiche di uso.

Questo approccio ha dimenticato che la qualità e la sicurezza del lavoro svolto dipendono dall'armonia fra uomo, macchina e ambiente in cui opera.

L'uomo deve essere ben addestrato e informato, ma anche la macchina deve essere pensata e costruita per facilitarne al massimo l'utilizzo da parte dell'operatore, e entrambi inseriti in un ambiente adeguato a favorire lo svolgimento del lavoro.

Questo tipologia di approccio, che considera quello che si suole definire ergonomia, rivede il progetto della linea di processo nell'ottica di mettere l'operatore nelle migliori condizioni di lavoro, perché così egli sa-





prà gestire al meglio gli impianti che gli sono affidati in conduzione.


Questa sinergia dunque assicurerà il massimo della qualità alla lavorazione effettuata, garantendo finalmente che i migliori parametri progettuali delle macchine siano confermati da un funzionamento e da una gestione ottimale da parte dell'operatore umano.

Il progetto "next step" in fase di attuazione all'interno dell'Asepsystems vede dunque rivalutata la funzione dell'operatore come garante della qualità del prodotto lavorato.

E' dalle osservazioni e dalle esigenze segnalate dall'operatore che inizia una analisi effettuata sul campo, presso la Clientela, e da questa si ricavano le correzioni che consentono di migliorare la progettazione e la realizzazione degli impianti.

La successiva verifica sul campo delle modifiche apportate fa ricominciare il circolo virtuoso del miglioramento continuo.

Questo nuovo fuoco sulle problematiche delle conserve alimentari poteva partire solo da una azienda come l'Asepsystems, che da sempre ha dimostrato di essere sensibile e vicina alle esigenze della propria Clientela.

Questa azienda è ancora oggi diretta da chi bene conosce le problematiche di utilizzo delle linee di processo, avendo mosso trenta anni fa i primi passi proprio partendo da importanti realtà produttive locali, che già allora caratterizzavano l'area parmense come punto di riferimento mondiale nel campo delle conserve alimentari. 



ASEPTIC SYSTEMS FOOD PROCESSING PLANT

Ricerca e Tecnologia per il Vostro Processo



PULPER - REFINER "THUNDER"

Research and Technology for Your Process



EVAPORATOR A3E3S10000-FC-HB-F-A

Asepsystems S.r.l.

via Aldo Moro n° 6

43038 Sala Baganza

Parma - Italy

Tel +39 0521836254

Fax +39 0521836264

E-mail info@asepsystems.com

Web www.asepsystems.com