

Le innovazioni del settore Food & Beverage alla giornata verticale mct Alimentare

Il 28 ottobre a Verona torna l'evento dedicato alle tecnologie per l'industria alimentare

Milano, 21 ottobre 2015 – Il 28 ottobre a Verona torna il rinomato appuntamento **mct Tecnologie per l'Alimentare**, giornata verticale dedicata a tutti gli operatori professionali del settore Food & Beverage.

Le industrie alimentari trovano nelle tecnologie di automazione un supporto indispensabile per modificare in modo flessibile la produzione e migliorarne la gestione dei processi. E la giornata **mct Alimentare** è la giusta occasione per tutti i professionisti qualificati che vogliono aggiornarsi, conoscere e condividere i trend del settore, le migliori strategie, entrare in contatto con le più avanzate tecnologie per la raccolta dati e le soluzioni applicative collegate alle tematiche della tracciabilità in ambito alimentare e non solo, offrire aggiornamenti e sviluppare nuove opportunità di business.

La giornata verticale, organizzata da EIOm con il patrocinio di ANIPLA (Associazione Nazionale per l'Automazione), anche per quest'edizione veronese sarà arricchita dalla contemporaneità di **mct Strumenti di Visione e Tracciabilità** - appuntamento dedicato alle tecnologie e soluzioni di identificazione automatica per il settore industriale, e dalla nona edizione di **SAVE** - mostra convegno dedicata alle Soluzioni e Applicazioni Verticali di Automazione, Strumentazione, Sensori (27/28 ottobre), consentendo di allargare i temi della giornata, creando così un connubio maggiormente funzionale alle esigenze degli operatori.

Molti i temi che saranno approfonditi il 27 ottobre, a partire dal convegno mattutino “**Innovazione, tracciabilità, efficienza e qualità per il food & beverage**” coordinato dall'Ing. Marchisio (Consulente Industriale - Food&Bev packaging Industry), che vedrà massimi esperti e importanti protagonisti del settore affrontare temi di grande interesse, dall'efficienza energetica alle soluzioni per contrastare la contraffazione dei prodotti alimentari, dal packaging sostenibile alle tecnologie per ottimizzare le risorse ed efficientare i processi logistici, e molto altro ancora.

La sessione sarà aperta dall'intervento di Massimiliano Montorfano (Liquigas) e Ivano Vailati (studio Zero Uno Consulting) “**Efficienza energetica e cogenerazione nei settori food & beverage. Casi applicativi da caseifici, industria dolciaria, acque minerali**” che presenteranno i vantaggi della tecnologia cogenerativa, particolarmente adatta al settore manifatturiero dell'industria alimentare in quanto rappresenta l'applicazione esemplare delle energie alternative a sostegno delle industrie altamente energivore.

Andrea Del Mastio (Università degli Studi di Firenze) presenterà l'intervento legato al progetto **SmartVino “Informazioni multimediali sul vino attraverso smart-etichette”**, progetto nato per veicolare al consumatore informazioni specifiche e diversificate relative al prodotto. Una tecnologia che consente al consumatore di fotografare, mediante uno smart-phone, il logo dell'azienda produttrice o un'immagine sull'etichetta della bottiglia di vino (smart-etichetta) e di poter accedere ad una serie di informazioni di dettaglio relative i processi produttivi, i vitigni utilizzati, le modalità di consumazione ed abbinamento con i cibi e in genere tutto ciò che il produttore vuole offrire al cliente.

Sempre in tema di sicurezza alimentare sarà il contributo di Diego Lai (Aliante IT) **“Soluzioni Rfid per contrastare Contraffazione del Vino e Mercato Parallelo”**. La contraffazione delle bottiglie di Vino è un’attività illecita, causa ingenti danni economici e di immagine alle Cantine produttrici di vini di qualità oltre che costituire un problema per la salute del consumatore. Tenere sotto controllo la contraffazione è estremamente complicato, tutti gli elementi distintivi di una produzione sono facilmente riproducibili anche sui falsi, ma grazie alla tecnologia Rfid e NFC si possono risolvere tali problemi, a garanzia del consumatore e dei propri distributori.

Sempre in tema enologico il contributo di Francesco Celante (Rotas Italia) **“Vino: un'emozione protetta - Etichette belle, autentiche, sicure e connesse con tutto il mondo”**, in cui saranno presentati esempi applicativi delle innovative tecnologie e soluzioni per la gestione della logistica e per la tutela del marchio, sia in logica di anticontraffazione sia per la soddisfazione dei clienti finali.

“Flessibilità dei sistemi produttivi industria del beverage: esperienza Fava Bibite” il titolo dell’intervento di Giovanni Fava (Fava Bibite) in cui illustrerà l’esperienza aziendale che ha permesso di disporre di impianti tecnologicamente specializzati ed automatizzati per abbattere gli sprechi e incrementare la produzione. Fava Bibite è presente nel settore beverage da oltre 50 anni, attualmente produce oltre duecento referenze di bevande diversificate oltre che per categoria merceologica, per formati, per imballaggi primari e imballaggi secondari.

Ivano Poli (Grandi Salumifici Italiani) con il contributo **“Innovazione, tracciabilità, efficienza e qualità: la Base Logistica di Grandi Salumifici Italiani”** presenterà le tecnologie d’avanguardia che caratterizzano la base logistica di Grandi Salumifici Italiani. Il gruppo, noto per i marchi Casa Modena e Senfter, negli ultimi anni ha sviluppato una gestione semplice e precisa delle movimentazioni e degli ordini, così da aumentare velocità ed efficienza, e ridurre inutili sprechi.

In chiusura segnaliamo l’intervento **“Protezione / Fidelizzazione del Consumatore e Monitoraggio del Mercato (in un codice identificativo di prodotto)”** di Alberto Marcheggiano e Lamberto Vallarino Gancia (ScanSource - Zebra), in cui saranno illustrate le soluzioni di identificazione che rendono più sicuro l’acquisto per il cliente garantendo l’affidabilità del prodotto, oltre ad aumentare il prestigio del marchio nella percezione dei consumatori.

L’iniziativa veronese prevede una sessione plenaria mattutina, un’importante area espositiva e una sessione pomeridiana con una serie di workshop tecnico-applicativi in cui le aziende partecipanti proporranno approfondimenti e case history di grande interesse.

Le aziende che hanno già aderito all’evento sono tra le più importanti fornitrici di soluzioni, tecnologie e sistemi per l’automazione delle linee, il controllo della produzione, l’efficienza energetica, la manutenzione degli impianti, i sistemi di visione, le soluzioni per la tracciabilità e la logistica, ecc..

Il programma di **mct Tecnologie per l’Alimentare** è disponibile all’interno del sito www.eiomfiere.it/mctalimentare_verona dove gli operatori interessati possono preregistrarsi, accedere gratuitamente alla manifestazione, partecipare a convegni e workshop e usufruire di tutti i servizi offerti dagli sponsor (coffee break, buffet ed eventuale documentazione, scaricabile in pdf dopo gli eventi).

mct Tecnologie per l’Alimentare è un evento progettato da EIOM
Per info: www.eiomfiere.it/mctalimentare/ - Tel. 02 55181842 - eiom@eiomfiere.it