

RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013

SOGGETTO RICHIEDENTE

F.Ili Bonelli srl
Sede legale: Via Roma 86, 29029 Rivergaro (PC)

TITOLO DEL PROGETTO

Implementazione tecnologica finalizzata al miglioramento del ciclo produttivo e all'incremento della qualità delle produzioni

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Descrizione **dettagliata** delle azioni progettuali previste (specificando per ciascuna gli obiettivi specifici, le modalità di svolgimento, le risorse necessarie e i tempi di realizzazione)

F.Ili Bonelli srl è un'azienda leader nel settore vitivinicolo. Il posizionamento all'interno del mercato di riferimento è frutto sia dell'esperienza ultra-cinquantennale sul campo, che assicura elevatissimi standard qualitativi, sia degli importanti investimenti in macchinari produttivi all'avanguardia.

Il progetto oggetto della domanda si inquadra all'interno del percorso di miglioramento continuo volto all'efficientamento del processo produttivo e all'incremento della qualità delle produzioni.

Dopo un'analisi delle dotazioni attualmente disponibili e delle esigenze produttive è emersa la necessità e la possibilità di ottimizzare le proprie performance complessive, al fine di migliorare la propria posizione competitiva, agendo su 3 direttrici: l'ammodernamento del parco macchinari/attrezzature, l'introduzione di nuove tecnologie alcune delle quali volte ad automatizzare i processi e la razionalizzazione delle fasi di logistica interna.

Nonostante l'efficienza dimostrata sinora dai macchinari a disposizione e dal personale qualificato impiegato nel processo, l'avanzamento tecnologico e gli alti standard qualitativi richiesti dal mercato impongono l'attivazione di azioni concrete, strutturate in un programma, in grado di rendere il sistema produttivo più efficiente nel suo insieme.

Il progetto di seguito descritto volto ad aumentare il valore aggiunto delle produzioni e a valorizzare le produzioni di qualità, nell'arco temporale successivo alla durata di intervento, porterà importanti impatti positivi in termini di:

- razionalizzazione e miglioramento del processo produttivo
- miglioramento della qualità dei vini prodotti
- acquisizione di quote di mercato
- qualificazione degli occupati

Nello specifico il programma prevede:

1. L'acquisto di una linea di sboccatura per la produzione di spumante metodo classico La linea consente di effettuare la sboccatura dello spumante, ossia l'eliminazione dei residui di lievito presenti all'interno del vino createsi durante la rifermentazione.

Per la realizzazione di questa fase del processo produttivo attualmente l'azienda si avvale della collaborazione di terzi che effettuano la lavorazione presso la cantina con l'ausilio di attrezzature proprie. L'acquisto consentirà a F.lli Bonelli di dotarsi di quanto necessario per poter realizzare in autonomia la lavorazione permettendole di aver maggior controllo sull'aspetto qualitativo del processo e della produzione.

La linea si compone di:

- 1 congelatore di colli da 210 posti dotato di pompa per la circolazione della soluzione glicolata
- 1 monoblocco tappatore gabbiettatore comprensivo di orientatore tappi
- 1 miscelatore comprensivo di compressore con essiccatore
- 1 lavasciuga

I macchinari facenti parte della linea verranno installati nella cantina di affinamento. La tempistica prevista per la fornitura e il collaudo è di circa 9 mesi dalla data dell'ordine. Si prevede di iniziare ad utilizzare la linea ad aprile/maggio 2025.

2. L'acquisto di una infustatrice automatica

La macchina consente il lavaggio automatico dei fusti e il riempimento degli stessi con caricamento manuale.

La macchina effettua i seguenti cicli di lavoro:

- Ciclo C.I.P. (lavaggio e sterilizzazione della macchina)
- Solo Lavaggio (lavaggio, sterilizzazione e pressurizzazione del fusto)
- Solo Riempimento
- Ciclo completo

Attualmente l'operazione di lavaggio dei fusti viene svolta manualmente. Questo fa sì che sugli stessi possano rimanere dei residui che potrebbero compromettere la qualità del prodotto finale. Grazie all'introduzione dell'infustatrice il processo di lavaggio verrà automatizzato a beneficio della resa finale. Anche l'operazione di riempimento dei fusti verrà ottimizzata grazie all'automatizzazione del processo (ad esclusione della fase di caricamento che rimarrà manuale) che permetterà una riduzione dei tempi di lavorazione e dei rischi infortunistici ed un maggior controllo dell'operazione.

L'infustatrice verrà ordinata a maggio e la consegna è prevista per luglio 2024. Al termine dell'installazione il bene verrà impiegato subito all'interno del processo produttivo

3. L'installazione di un elevatore in sostituzione di quello attualmente in uso non adeguatamente dimensionato.

L'operazione di spostamento dei pallet viene attualmente effettuata tramite l'utilizzo di carrelli che vengono utilizzati dagli operatori lungo un percorso che prevede il passaggio all'esterno dell'immobile.

Grazie all'installazione del montacarichi il trasporto avverrà all'interno dell'immobile con conseguente riduzione:

- della probabilità di danneggiamento dell'imballaggio
- del rischio infortunistico a carico del lavoratore
- delle tempistiche di svolgimento della fase di spostamento

Ne conseguirà un notevole efficientamento della fase di logistica interna.

L'installazione non necessita né di permesso di costruire né di segnalazione di inizio lavori all'Ente.

Dal momento di conferma dell'ordine il bene verrà consegnato dopo circa 12 settimane. Seguirà la fase di installazione e messa in funzione.

L'azienda intende dare priorità agli investimenti strettamente necessari al processo produttivo e quindi ipotizza di avviare i lavori ad aprile 2025 e di concluderli entro luglio/agosto 2025.

4. L'acquisto di attrezzature di laboratorio

L'azienda intende dotarsi di attrezzature per effettuare delle analisi di laboratorio più precise.

Nello specifico intende dotarsi di:

- un titolatore per analisi enologiche di pH, per la determinazione dell'Acidità totale nel vino e mosti e per l'analisi di solforosa Libera e Totale che permetterà di automatizzare l'operazione di valutazione del livello di acidità che attualmente viene realizzato tramite analisi visiva
- un sistema di controllo densità e alcol composto da densimetro, alcolyzer e autocampionatore che andrà a sostituire la bilancia idrostatica attualmente utilizzata consentendo analisi più precise e rapide. Con tale strumento si interverrà inoltre sull'eliminazione del margine di errore attualmente presente dovuto all'incremento manuale del volume con l'acqua.

Il titolare verrà consegnato indicativamente entro la metà del mese di luglio 2024.

Il sistema di controllo densità e alcol composto da densimetro, alcolyzer e autocampionatore verrà consegnato indicativamente entro la metà del mese di luglio 2024.

L'installazione dei macchinari all'interno dei locali (secondo il layout allegato alla domanda) verrà effettuata da personale specializzato messo a disposizione dai fornitori.

Al termine dell'installazione inizierà l'avviamento. Questa attività sarà condotta dal personale tecnico dei fornitori con l'affiancamento e la collaborazione del personale individuato internamente all'azienda F.lli Bonelli ed incaricato poi del funzionamento in sicurezza dei diversi macchinari.

Le risorse interne dedicate a questa fase saranno il responsabile del reparto produttivo oltre che quelle identificate di volta in volta e che dovranno gestire le attività operative relative.

Si ipotizza di concludere l'installazione e l'avviamento dei macchinari entro luglio/agosto 2025.

Un'altra fase cruciale e fondamentale per il buon esito del programma è la formazione del personale.

Gli addetti incaricati del funzionamento dei nuovi macchinari dovranno essere opportunamente istruiti circa gli aspetti tecnici di funzionamento e le procedure per operare in sicurezza.

Si prevedono 2-3 giorni di formazione per le risorse impegnate, che inizieranno prima della completa installazione dei rispettivi macchinari e troveranno conclusione nella fase di avviamento e messa in marcia. La formazione riguarderà gli aspetti tecnici relativi alle modalità di utilizzo dei nuovi macchinari con particolare attenzione:

- alle modalità di gestione dei campioni per le analisi di laboratorio
- alla gestione del processo di sboccatura
- alla gestione del processo di lavaggio e riempimento dei fusti

Fondamentale sarà altresì la parte dedicata alla gestione in sicurezza di quanto introdotto, attraverso la condivisione di procedure di gestione.

L'attività di formazione non si esaurirà al termine dell'avviamento. Infatti, sono previste eventuali operazioni di conferma e rinforzo della formazione a distanza di 2-3 mesi dall'erogazione del primo ciclo soprattutto per quanto concerne l'utilizzo della linea per la sboccatura dello spumante metodo classico.

Tutta la formazione di questo tipo sarà svolta presso i locali di F.lli Bonelli, ed in particolare verrà effettuata operando direttamente con e sui macchinari, in modo da fornire anche elementi importanti di addestramento. Il risultato di questo obiettivo realizzativo sarà personale in grado di operare in modo adeguato, efficiente ed in piena sicurezza, sui nuovi impianti in dotazione.

Il programma di investimento sopra descritto porterà notevoli vantaggi sia a livello di competitività che a livello economico.

Grazie all'automatizzazione di operazioni attualmente svolte manualmente si potranno ridurre sia le tempistiche che i costi di produzione oltre ad assicurare più elevati standard qualitativi.

Gli investimenti consentiranno inoltre all'azienda di poter gestire l'incremento della richiesta di spumante metodo classico e vini da miscita a vantaggio del fatturato che, nell'anno a regime, si ipotizza possa avere un incremento del 5-7%.

COSTO DEL PROGETTO

Riepilogo delle risorse necessarie per la realizzazione delle singole azioni progettuali previste

Le attività di progetto prevedono il sostenimento delle seguenti spese riconducibili alla voce "acquisto di impianti, macchinari ed attrezzature specifici per l'attività di trasformazione e/o commercializzazione":

1. *Acquisto di una linea di produzione spumante metodo classico*

Costo: € 174.000,00

Fornitore: Enofastservice srl

La linea si compone di:

- 1 congelatore di colli - € 28.000,00
- 1 monoblocco tappatore gabbiatore comprensivo di orientatore tappi - € 98.000,00
- 1 miscelatore comprensivo di compressore con essicatore – € 25.000,00
- 1 lavasciuga – € 23.000,00

2. *Acquisto di una infustatrice semiautomatica a 1 testa con capacità da 20 a 50 litri*

Costo: € 32.000,00

Fornitore: Enofastservice srl

La macchina è dotata di:

- 1 testa di lavaggio e riempimento realizzata in acciaio inox AISI 316
- quadro elettrico in acciaio inox
- 1 sistema elettropneumatico di posizionamento/centraggio del fusto in lavorazione

- 1 vasca di contenimento del detergente basico
- impianto idraulico di processo realizzato con tubazioni in acciaio inox AISI 304/316
- valvole pneumatiche di processo in acciaio inox AISI 316
- PLC Unitronics Touch screen

3. ***Elevatore***

Costo: € 69.800,00

Fornitore: Marivo Ascensori srl

Portata 1.000 kg – dimensioni mm. 1650 x 1790 – fermate n. 3

4. ***Titolatore automatico Flash Ph/Ac/SO2 C/AS24***

Costo: € 9.000,00

Fornitore: Steroglass Srl

L'attrezzatura è dotata di 2 burette, 3 pompe, sampler AS24 a 16 posizioni, sistema di autolivello, elettro Ph, elettrodo doppio PT, sonda temperatura, 100 bicchieri, 1 bicchiere in vetro, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento

5. ***Sistema di controllo densità e alcol composto da densimetro, alcoalyzer e autocampionatore***

Costo: € 46.750,00

Fornitore: Anton Paar Italia S.r.l

Il sistema si compone di 3 strumenti: 1 misuratore di densità, 1 misuratore di alcool e un autocampionatore.

Il costo totale del progetto è di euro **331.550,00**

IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE

Andrea Bonelli


