

INNOVAZIONE AZIENDALE

È la ricetta della Fas spa di Corato, azienda produttrice dal 1982 di pannolini e assorbenti igienici

RISPARMIO ENERGETICO PER SUPERARE LA CRISI



Pannolini e non solo L'interno dello stabilimento Fas di Corato

Tecnologia, qualità e risparmio energetico sono gli ingredienti della ricetta anti-crisi dell'azienda di Corato Fas spa, produttrice dal 1982 di pannolini e assorbenti igienici per signora. La Fas è una delle 3 aziende pugliesi e delle 200 italiane (tra cui spiccano Lamborghini, Pirelli, Illy e Acqua San Benedetto) ad aver usufruito di un programma del ministero dell'Ambiente nel 2013, nell'ambito degli accordi internazionali legati all'adozione del protocollo di Kyoto, finalizzato ad incentivare «progetti per l'analisi dell'impronta di carbonio nel ciclo di vita dei prodotti di largo consumo».

L'azienda di Corato sta portando avanti degli studi che prevedono l'analisi del ciclo di vita dei propri prodotti dalla culla alla tomba e il calcolo della CO₂ immessa in atmosfera. Nello specifico la Fas si doterà di azioni finalizzate a ottenere l'efficientamento energetico attraverso interventi che mirano al risparmio di energia elettrica e termica. Tra questi la dotazione di motori a basso consumo di nuova generazione, il passaggio da sistemi tradizionali di illuminazione a quella a led, l'utilizzo di pompe di calore per il riscaldamento e refrigerazione dei luoghi di lavoro non più con gas metano e l'utilizzo di energia elettrica da fonti rinnovabili. Il progetto, curato da P&R

project srl, porterà in tempi brevi alla riprogrammazione della produzione aziendale in ottica di sostenibilità ed ecodesign dei suoi prodotti destinati ad un mercato sempre più attento agli impatti ambientali e alla relativa gestione. Ma la vera scommessa sono i mercati esteri. L'azienda barese sta organizzando una rete di vendita, soprattutto in Germania e Gran Bretagna, senza però trascurare mercati del Mediterraneo come Egitto, Libia, Marocco, Tunisia e Israele. Proprio nell'ottica di un'imminente apertura al commercio con l'estero, la Fas ha da poco ottenuto la certificazione Halal, un requisito doganale imprescindibile per esportare in alcuni paesi di fede islamica in forte espansione (per esempio Emirati Arabi Uniti, Arabia Saudita, Malesia, Singapore) ma sempre più richiesto dagli importatori per far fronte alla forte domanda del mercato mondiale, sempre più selettivo nelle sue politiche schizofreniche orientate al miglior prezzo e alla richiesta di qualità e a cui poche aziende hanno saputo far fronte. Tra queste c'è sicuramente la Fas che pochi mesi fa ha portato a compimento un processo di profonda innovazione aziendale con un progetto partito due anni fa grazie a un investimento di tre milioni di euro. Il risultato? I Nuvolotti, nuovi pannolini più anatomici, più analergici e più attenti a uti-



3

le **aziende pugliesi**, tra cui la Fas di Corato, che hanno usufruito di un programma del ministero dell'Ambiente nel 2013 finalizzato al risparmio energetico

200

le **aziende italiane**, tra cui la Fas di Corato, che hanno usufruito di un programma del ministero dell'Ambiente nel 2013 finalizzato al risparmio energetico

lizzare materie prime di qualità. Il prodotto, realizzato in un nuovo impianto (per il quale sono stati investiti 700 mila euro) esteso su 2.500 metri quadri di superficie coperta, inizia a farsi spazio sugli scaffali italiani ed esteri. «Il nuovo ciclo produttivo — spiega l'amministratore delegato della Fas spa Francesco Squeo — permette oggi alla Fas, grazie all'introduzione della nuova e supertecnologica linea di produzione, di incrementare l'attuale capacità produttiva dell'80% su base oraria, garantendo riduzione dei consumi di energia e scarti di produzione, oltre ad un minor impatto sull'ambiente sotto il profilo dell'inquinamento». Gli investimenti dell'azienda barese non hanno trascurato però la formazione e la crescita dello staff sia dal punto di vista tecnico, che da quello della sicurezza sul lavoro. «La preparazione dei nostri dipendenti è fondamentale — con-



INTERNAZIONALIZZAZIONE



FORMAZIONE



RICERCA & INNOVAZIONE



CREAZIONE E SVILUPPO D'IMP

BIC
PUGLIA
s c a r l


Gruppo Incagnoli

Sede legale e amministrativa:
Via Repubblica, 36/f – 70015 Noci (BA) – Italy
T +39 080 4974155 / F +39 080 4949694
segreteria@bicpuglia.com

Sedi operative e di rapporti
c/o Studio Cassano S.r.l.
Via A. Canova, 21 – 20



La diversificazione La nuova mozzarella «Made in Puglia» è già sul mercato

Il fior di latte dalle capre Così si innova nelle stalle

La novità di 5 giovani imprenditori di Coldiretti

L'innovazione si fa anche con la tradizione. Ne è una riprova una delizia realizzata da 5 giovani imprenditori della Coldiretti in sinergia con l'Università di Bari. Hanno reinventato un prodotto agroalimentare della tradizione pugliese, il fior di latte, ricavato però dal latte di capra anziché da quello vaccino. Ne è nata una mozzarella «Made in Puglia» e di qualità, consigliata soprattutto per bambini e anziani. Già in vendita nelle 15 Botteghe e in vari mercati pugliesi del circuito «Campagna Amica» di Coldiretti, assicura alle aziende un'alta resa (fino al 25%), perché consente di trattenere parte del valore aggiunto, che ora matura a valle della filiera, ha un rapido ciclo economico e minimizza attese e rischi legati alla stagionatura. Il progetto, finanziato dal ministero delle Politiche agricole e forestali per la messa a punto di Schemi tecnologici per la produzione di mozzarella di latte ovi-caprino (Stepmol) e realizzato con il Distretto agroalimentare regionale, è stato avviato a ottobre 2010 dalla sezione di Scienze e tecnologie alimentari del Dipartimento di Biologia e chimica agro-forestale e ambientale dell'Università di Bari e da cinque imprese zootecniche pugliesi coordinate da Coldiretti. Lo ha presentato ufficialmente il presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantelone: «Ora — dice — dobbiamo massimizzare le ricadute, a beneficio di tutto il comparto zootecnico e lattiero-caseario, e promuovere la diffusione delle tecniche produttive per ampliare il business». «La tecnologia delle paste filate — spiega Miche-

I precedenti

I formaggi a pasta filata da latte di pecora e capra sono una rarità nel panorama caseario nazionale. Sono molto difficili da produrre, infatti, per la scarsa attitudine alla «filatura» delle cagliate ottenute da questa materia prima. Tra questi, la treccia e la scamorza dell'Alta Murgia o la Vastedda del Belice. In genere, hanno una pasta tenace e asciutta, molto diversa per struttura da quella della mozzarella da tavola, umida e delicata. Grazie al progetto Stepmol, invece, si è ottenuto un formaggio a pasta filata molto morbida, ossia il classico fior di latte.



Dalle capre La produzione di mozzarella di latte ovi-caprino è realizzata grazie a un progetto in collaborazione con il Distretto agroalimentare regionale

le Faccia, responsabile scientifico del progetto, docente del Dipartimento di Scienze di suolo, pianta e alimenti dell'Università di Bari — offre migliori garanzie igieniche rispetto ai normali formaggi freschi, grazie all'azione risanante del processo termico della «filatura». «Il latte di capra — chiarisce Angelo Corsetti, direttore della Coldiretti Puglia — è molto indicato per bambini e anziani perché ricco di calcio, e ben tollerato da chi è allergico alle proteine del latte vaccino». «Povero di sale — aggiunge Francesco Caponio, docente del Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università di Bari — è più sostenibile per gli ipertesi. E, in quanto ottenuto con latte

di animali al pascolo, ha buoni livelli di acido grasso omega 6 (che favorisce il calo della massa grassa, ndr). Per calorie «pesa» quanto la mozzarella di vacca». «È utile — dice Ferdinando Amendola, pediatra nutrizionista, cardiologo e medico dello sport — nell'alimentazione di neonati, bambini con allergie alimentari e adulti convalescenti da patologia gastroenterica. Contiene molta taurina (come il latte materno), aminoacido importante per lo sviluppo cerebrale dei bambini, ed è più digeribile del vaccino e ricco di sali minerali, come potassio, rame, manganese e ferro, e vitamine A, B, C ed E».

Giuseppe Daponte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

tinua Squeo — se vogliamo crescere. Rendere loro consapevoli della nostra politica aziendale è un punto di partenza imprescindibile per remare tutti nella stessa direzione». L'ultimo percorso in questo senso ha riguardato la formazione finalizzata all'acquisizione di manovre corrette nell'attività di movimentazione manuale dei carichi. In collaborazione con un medico del lavoro con competenza aziendale, i dipendenti sono stati istruiti (in ottemperanza con il decreto 81, che impone il sollevamento manuale dei carichi in favore di quello meccanico) sulle pratiche corrette per limitare al minimo gli sforzi fisici dovuti ad errate tecniche di sollevamento dei pesi. Accorgimenti che consentono a questa impresa del Mezzogiorno di competere con i grandi marchi internazionali.

Marzia Campagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

7

I Paesi in cui Fas sta organizzando una rete di vendita: Germania, Gran Bretagna, Egitto, Libia, Marocco, Tunisia e Israele

2.500

i metri quadrati del nuovo impianto della Fas dedicato ai Nuvolotti, nuovi pannolini più anatomici e più analergici



BIC Puglia Scarl
Sede legale e operativa di Noci (Ba)



Giovanni Tedeschi
Amministratore Delegato BIC Puglia Scarl

BIC PUGLIA è una società consortile, senza scopo di lucro, composta da un insieme di imprese operanti nei settori dei servizi per le imprese, della formazione, della comunicazione, dei beni culturali e dell'assistenza alle pubbliche amministrazioni; la società è dotata di un'organizzazione a rete presente sull'intero territorio regionale e nazionale operando con proprio organico ed uno staff di collaboratori esterni specializzati nelle varie discipline, fornendo assistenza e consulenza nei principali macrosettori di interesse, quali:

- il sostegno al processo di internazionalizzazione delle imprese;
- la cooperazione transnazionale, i programmi di joint-venture e le partnership strategiche;
- l'assistenza agli Enti Locali nella pianificazione territoriale;
- il trasferimento di know-how, di tecnologie innovative e della new economy;
- la formazione specialistica (attraverso la progettazione e realizzazione di prodotti multimediali formativo/consulenziali con particolare riferimento all'e-learning);
- le iniziative per lo sviluppo di politiche attive del lavoro e l'occupazione;
- la ricerca & l'innovazione.

BIC PUGLIA si propone di fornire, agli Enti pubblici ed alle aziende private, servizi polivalenti ed integrati ad alto contenuto tecnologico e scientifico e che per la realizzazione degli stessi svolge:

- la consulenza relativa a processi di change management con particolare riferimento al knowledge management attraverso la progettazione di modelli volti alla esplicitazione e condivisione della «conoscenza»;
- la consulenza e assistenza a favore della PA nelle attività di programmazione e controllo;
- la consulenza sulle problematiche connesse all'ambiente, alla sicurezza e alla prevenzione dei rischi;
- definisce, progetta, prototipizza, realizza ed applica metodi, tecniche, strumenti e sistemi orientati a:
 - lo sviluppo locale e l'attrazione degli investimenti;
 - la creazione di imprese ad alta intensità di conoscenza;
 - l'innovazione di prodotto, processo e mercato nei settori turistico e dei beni culturali;
 - i piani di marketing territoriale;
 - i piani di sviluppo urbanistico;
 - i piani e i progetti per lo sviluppo di iniziative connesse alla riqualificazione agricola e delle zone rurali, ai distretti industriali e ai sistemi produttivi locali, ed alla loro internazionalizzazione;
- prestare servizi di assistenza e consulenza nell'ambito dell'area del marketing strategico e della comunicazione.

presentanza:
l.
145 Milano - Italy

Area Africa centro-settentrionale
Zawet Aldhmani St. / P.O. Box: 91247 - Tripoli - Libia
T +218 912108447 / T +218 917799736



www.bicpuglia.com