

INNOVAZIONE PRODUTTIVA

Largo Consumo 7-8/2006

Lo scorso 8 giugno, Galbusera ha invitato nel proprio stabilimento di Cosio Valtellino (So) un gruppo di giornalisti: l'occasione era l'inaugurazione di due nuove linee dedicate alla lavorazione dei biscotti, che porta così a nove il numero complessivo delle unità produttive attive in stabilimento. Lo stabilimento Galbusera, costruito negli anni Sessanta e costantemente innovato sotto il profilo tecnologico, produce cracker, wafer, frollini e biscotti. Il progetto rientra in un più ampio piano di espansione e consolidamento dell'azienda, che ha fatto della ricerca e sviluppo, dell'innovazione e della qualità, i suoi punti di forza per rispondere alle tendenze nutrizionali in atto. Entro la prossima estate entreranno così in funzione due nuove linee, che consentiranno di intensificare la produzione di prodotti già esistenti e di nuove referenze. In particolare, la seconda, tra le più grandi in Italia, garantirà fino a 320 quintali di produzione per ogni turno di 8 ore (+30% in media rispetto a una linea normale).

"Siamo molto soddisfatti - ha affermato Paolo Galbusera, amministratore delegato - dei risultati ottenuti. Anche in questi primi mesi del 2006, la linea Speciali Salute è cresciuta di oltre il 12%, un risultato che premia il percorso che abbiamo intrapreso. Innovare per Galbusera significa anche intervenire costantemente sulle strutture tecnologiche per mantenersi all'avanguardia. Garantire al consumatore prodotti sicuri e di qualità fa parte del nostro Dna: in questa direzione continueremo a lavorare, rispondendo alle richieste del consumatore".

L'incremento della capacità produttiva è seguito parallelamente da lavori di ampliamento dello stabilimento, che prevedono la costruzio-

# GALBUSERA

## Due nuove linee per incrementare la produzione e l'innovazione



La linea di produzione dei frollini.

### L'AZIENDA

Galbusera, storico brand nel mercato dei biscotti, con i prodotti della linea Speciale Salute è leader nel segmento dei prodotti da forno salutistici con una quota del 40%. L'azienda ha chiuso il 2005 con un fatturato pari a 100 milioni di euro. La società vanta uno stabilimento produttivo a Cosio Valtellino (So) che copre un'area di 50.000 mq con oltre 400 collaboratori e una sede commerciale ad Agrate Brianza (Mi).

### L'INIZIATIVA

L'azienda dolciaria lo scorso 8 giugno ha organizzato una visita allo stabilimento di Cosio Valtellino (So), in occasione del varo delle due nuove linee dedicate alla lavorazione dei biscotti. L'ampliamento della struttura va inquadrato in una strategia di espansione e consolidamento dell'azienda.

ne di nuovi uffici, di un nuovo magazzino e di una nuova area dedicata al confezionamento entro la fine di quest'anno.

### Le garanzie del Sistema Qualità

Grazie all'avanzato sistema di informatizzazione e a una tecnologia all'avanguardia, ogni fase della produzione verrà controllata elettronicamente, dall'inserimento della ricetta alla cot-

tura, laminazione, confezionamento automatizzato, garantendo i massimi livelli di qualità e sicurezza per ogni singolo biscotto. Il prodotto viene quindi stoccato in totale assenza di urti.

Infatti, Galbusera dispone di un Sistema Qualità che prevede controlli e verifiche a partire dalle materie prime, acquistate solo da fornitori selezionati, fino ad arrivare ai test sul prodotto finito, eseguiti da assaggiatori esperti, e a ulteriori control-

li campione on-shelf. Ogni anno vengono così effettuate circa 180.000 verifiche interne, oltre ad altre 7.000 analisi, eseguite presso laboratori esterni. In Galbusera stabilimento e impianti sono da sempre adeguati ai più rigidi standard igienici e vengono sottoposti a manutenzione periodica, che ne garantisce sempre la massima efficienza.

Solo dopo che tutti i controlli hanno dato esito positivo, gli ingredienti entrano nelle impastatrici, strumenti capaci di mescolare fino a 700 kg di prodotto. In particolare, i cracker sono sottoposti a due differenti fasi di impasto, lungo le 24 ore, ognuna seguita da una fase di lievitazione naturale. L'impasto dei frollini, quando è amalgamato a regola d'arte, passa attraverso una rotativa a rulli o nell'estrusore, per la trafilatura e il taglio. La pasta dei biscotti secchi è laminata, quindi sfogliata e stampata.

La cottura dei biscotti avviene in appositi forni-tunnel, dove restano per 5-10 minuti a temperatura tra 150 e 250 gradi. Una volta raffreddati e pesati, i prodotti vengono confezionati. Qui va sottolineato che la doppia protezione, a tutela di igiene e fragranza dei prodotti, è nata proprio nello stabilimento di Cosio Valtellino. Questo articolato processo produttivo consente di far uscire ogni giorno dallo stabilimento mediamente 1.550 quintali di prodotto.



Galbusera Dolciaria spa  
Viale Orobie, 9  
23013 Cosio Valtellino (So)  
Tel. 0342.609111  
Unità commerciale  
Konsum spa  
Via Marconi, 20  
20041 Agrate Brianza (Mi)  
Tel. 039.6056333