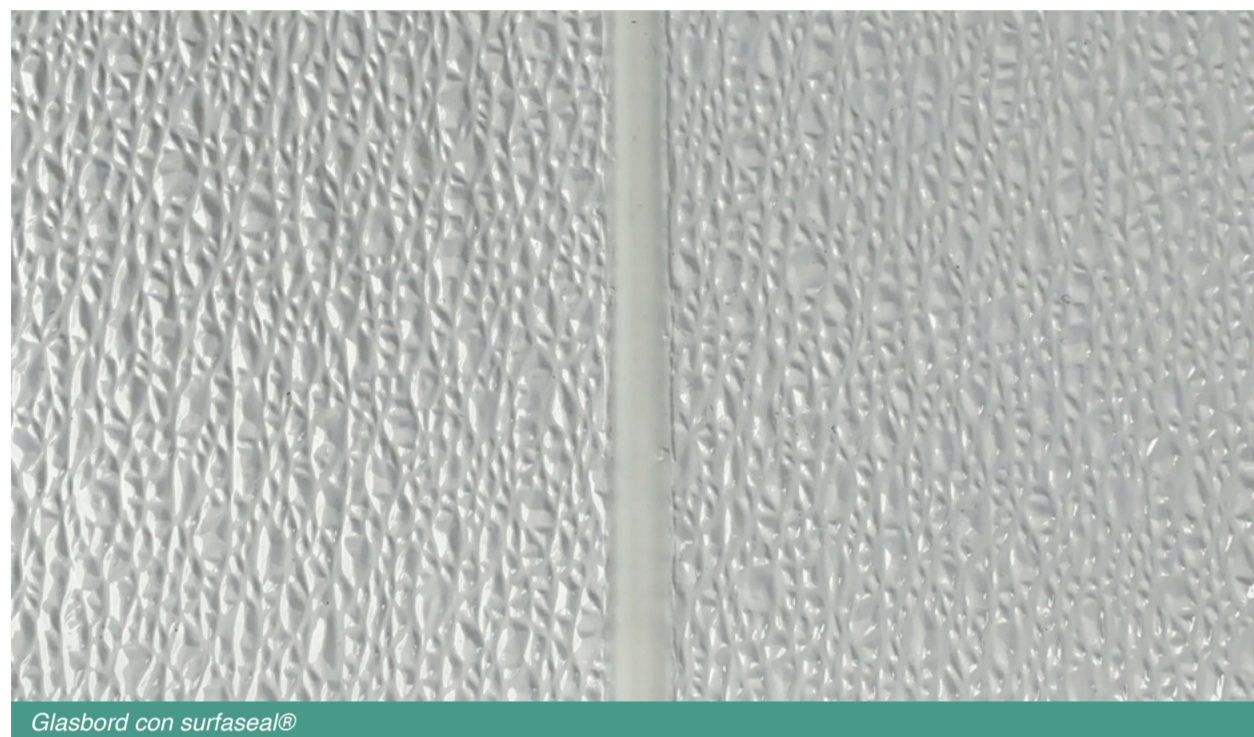


# Bello, igienico, resistente



Sopra: il Certificato Green Guard Gold  
A sinistra: il Certificato Haccp

Sono molti i vantaggi offerti dal Glasbord. L'innovativo materiale di rivestimento della milanese Ferbox. Che trova vasta applicazione nell'industria alimentare. Utilizzato in locali di trasformazione, stagionatura, celle refrigerate o camere bianche.



Glasbord con surfaseal®

## CASE HISTORY - LA FUTURA SALUMI



Il laboratorio

Con sede a Salvirola, in provincia di Cremona, La Futura Salumi è una moderna azienda di lavorazione delle carni specializzata, da oltre 60 anni, nella produzione di salumi tipici lombardi. Guidata sin dalla fondazione dalla famiglia Ceruti, La Futura Salumi è strutturata su un'area di circa 5.500 m2, di cui quasi 3mila dedicati alla produzione. Dotata di moderni impianti di stagionatura e asciugatura, che le consentono di collocare sul mercato circa 900mila kg di prodotti l'anno, l'azienda ha avviato nel 2007 la costruzione di un nuovo stabilimento produttivo. E proprio in quella occasione è nata la collaborazione con Ferbox. "Quando abbiamo deciso di costruire il nuovo stabilimento", spiega l'azienda, "abbiamo contattato diverse aziende e Ferbox è risultata la più preparata e innovativa. Grazie anche alla grande competenza dei titolari, che ci hanno consigliato e guidato nella perfetta progettazione del nostro nuovo salumificio. E che si dimostrano sempre disponibili e rapidi nel risolvere qualsiasi problema, adattandosi alle nostre disponibilità lavorative". Per lo stabilimento de La Futura Salumi sono state scelte le pannellature in Glasbord. "A 13 anni di distanza", aggiunge l'azienda, "abbiamo ancora ancora un salumificio che sembra nuovo. A differenza di altri pannelli, che cambiano velocemente colore, e con il vantaggio di lavare e sanificare gli ambienti in maniera rapida e sicura".



Il corridoio

Da produttore artigianale a fornitore strategico per alcune delle maggiori aziende agroalimentari italiane e della Grande distribuzione organizzata. La storia di Ferbox, specialista nella realizzazione e nel montaggio di pannelli e porte coibentate per celle e armadi frigoriferi, inizia nel 1964. A quei tempi l'azienda, che ha sede a Legnano, nel milanese, collaborava con piccole macellerie, botteghe alimentari, centri di stoccaggio e smistamento di prodotti alimentari. Nel corso degli anni, grazie all'esperienza maturata e alla fiducia acquisita da parte della clientela, ha industrializzato il suo processo produttivo ed è ora in grado di soddisfare qualsiasi esigenza in campo alimentare. Nel 2020, nonostante le complessità legate alla pandemia, Ferbox ha aumentato il fatturato del 35%. "L'obiettivo per il 2021 è continuare su questa strada, conquistando nuovi clienti, sempre più esigenti, per continuare a crescere", commenta Andrea Signorelli, technical sales dell'azienda. "Nel corso della nostra storia, il fatto di lavorare con prodotti performanti e di qualità ci ha permesso di soddisfare sempre tutte le esigenze della nostra clientela. E di crescere professionalmente".

### La soluzione ad hoc per i salumifici

Con oltre 2 milioni di metri quadri installati, il Glasbord (marchio registrato) è indubbiamente il materiale di punta dell'azienda. Un materiale 6 volte più resistente e 10 volte più facile da pulire rispetto a quelli tradizionali, grazie alla sua superficie liscia e non porosa. Perfetto, quindi, da utilizzare come rivestimento per pareti e soffitti che necessitano di essere altamente sanificabili, come nel caso dei locali di lavorazione e conservazione della carne fresca e processata.

"Per salumifici, prosciuttifici e aziende di lavorazione della carne, le nostre migliori soluzioni sono senza dubbio i pannelli prodotti in poliuretano con gancio e finitura in Glasbord con Surfaseal (marchio registrato)", sottolinea Andrea Signorelli. "Un prodotto ormai leader a livello europeo per gli ottimi standard igienici e di pulizia oltre all'ottima resistenza a urti e abrasioni. Inoltre, la sua stabilità di colore nel tempo, grazie alla finitura Surfaseal, fa sì che l'ambiente rimanga sempre nuovo e brillante".

### Un partner a 360 gradi

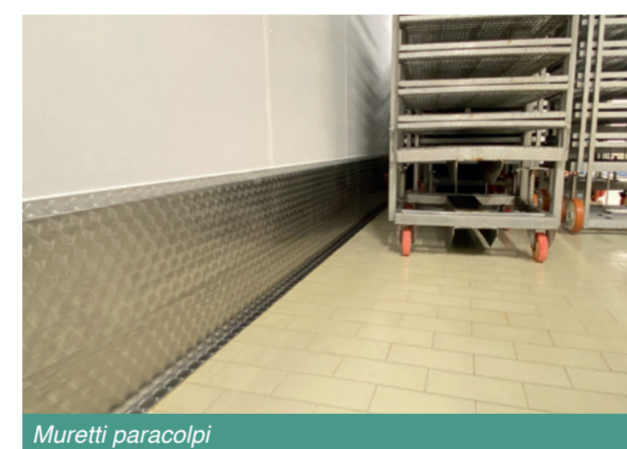
Oggi più che mai, le aziende dell'agroalimentare hanno bisogno di partner capaci di soddisfare qualsiasi esigenza

con soluzioni mirate e definitive, soprattutto per quanto riguarda la pulizia e la sanificazione degli ambienti di lavoro. Complice l'introduzione di normative igienico-sanitarie sempre più stringenti. "Il nostro Glasbord con Surfaseal", aggiunge Signorelli, "ha ottenuto il certificato internazionale Haccp ed è quindi conforme alla direttiva 93/43/CE sull'igiene dei prodotti alimentari. Vanta anche la certificazione Greenguard Gold, per la produzione senza emissioni".

Per eliminare la manutenzione straordinaria nei locali di lavorazione e stoccaggio, Ferbox realizza muretti paracolpi in acciaio inox, sempre rispondenti ai criteri di facilità di pulizia e sanificazione. "Vengono realizzati ad hoc per le zone soggette a forte movimentazione - spiega il manager - allo scopo di salvaguardare la base delle pareti che spesso vengono urtate e danneggiate, richiedendo la sostituzione di profili sanitari".

A questo si somma un servizio di assistenza al cliente completo, grazie a uno staff qualificato e pronto a rispondere con tempestività a qualsiasi informazione tecnica, commerciale e di montaggio. "Offriamo ai nostri clienti un'analisi completa dei progetti, che valuta tutti gli aspetti tecnici ed economici, garantendo la massima qualità e du-

rata nel tempo", spiega ancora Signorelli. "Realizziamo uno studio di fattibilità per ogni singolo progetto, curando ogni dettaglio grazie all'uso di software costantemente aggiornati, che facilitano notevolmente le fasi di montaggio. Facciamo anche sopralluoghi in cantiere per il coordinamento dei lavori, con l'obiettivo di fornire un sistema altamente efficiente e duraturo, senza trascurare l'aspetto estetico".



Muretti paracolpi



Ambiente di lavorazione



## Il nostro impegno per la sicurezza alimentare



### INCARTI CERTIFICATI E SICURI

Da sempre il nostro impegno è quello di garantire incarti di qualità, certificati, sostenibili e sicuri. Sempre attenti al raggiungimento di elevati standard qualitativi e di nuove tecnologie garantiamo incarti perfetti per avvolgere e proteggere gli alimenti in totale sicurezza.

Incanti per affettati "PLUS FACILE" e "MELISSA" Carta kraft di pura cellulosa certificata, idonea al contatto con gli alimenti che permette una migliore conservazione garantendo una shelf life superiore. Ecologici, veloci da utilizzare, pratici e funzionali... da oggi anche più sicuri.

### INCARTI SANIFICATI UV-C

L'attuale situazione ha portato una maggiore attenzione, non solo sui temi dell'igiene e della salvaguardia delle persone, ma anche sulla necessità di garantire soprattutto nel settore alimentare la salubrità dell'intera filiera. Siamo i primi ad aver realizzato un metodo di trattamento che consente di fornire incarti per alimenti debatterizzati e sanificati. Un trattamento che elimina batteri, virus, spore, muffe, acari ed ogni rischio di contaminazione su superfici di carta e plastica.

### SICUREZZA ALIMENTARE

Trasmettere al consumatore finale, in questo particolare momento, un'attenzione alla sicurezza alimentare anche attraverso l'incarto utilizzato, vedrebbe aumentare la fiducia del consumatore e migliorare la fidelizzazione della clientela nel punto vendita.



DAL 1956 CON VOI