

# L'integrazione della sostenibilità nella catena di fornitura di ICAM

Ing. Plinio Agostoni  
Vicepresidente ICAM Spa  
Aprile 2019



*“Il cioccolato ICAM non deve essere solo  
tecnicamente perfetto, ma  
straordinariamente buono!”*

*Silvio Agostoni  
Fondatore ICAM*



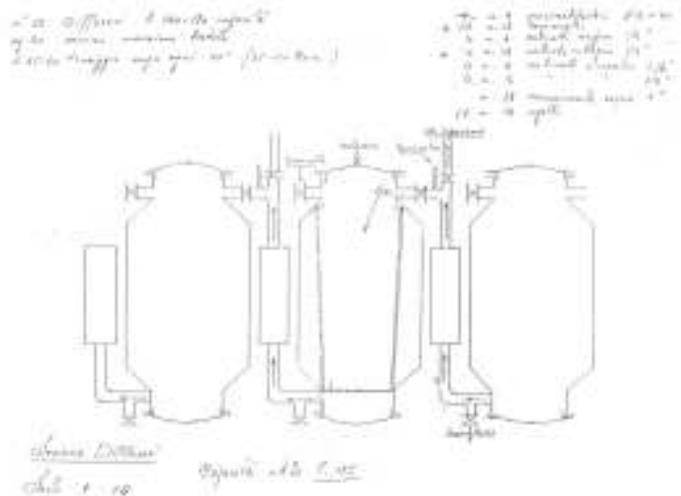
## Il fondatore: Silvio Agostoni

La storia del cioccolato e dei cioccolatini italiani ICAM inizia nel lontano 1942.

In uno scenario apocalittico con zuccherifici distrutti dai bombardamenti e prezzo dello zucchero salito alle stelle per via della guerra, **Silvio Agostoni** rileva un laboratorio a Morbegno per la produzione di dolci e caramelle.

Nel 1946, il fondatore, Silvio Agostoni, insieme ai cognati Giancarlo e Urbano Vanini, riesce con mezzi di fortuna a costruire con successo un piccolo impianto per l'estrazione dello zucchero dalle barbabietole essiccate.

Con i soldi ricavati da questa operazione, hanno potuto acquistare le prime macchine per la lavorazione del cacao e i primi sacchi di cacao i grani. Con lo zucchero estratto dalle barbabietole e con la polvere di cacao, produce e vende la crema "Dolcao".



ICAM da Morbegno si trasferisce a Lecco: la piccola fabbrica per la produzione del cioccolato è avviata.



L'idea è quella di portare in tutte le famiglie un bene allora considerato un lusso, producendo cioccolato di qualità ad un prezzo ragionevole.

Determinante è la collaborazione con l'imprenditore lecchese Vitali che ha permesso l'ideazione, la sperimentazione e l'installazione di una pressa innovativa per l'estrazione del burro di cacao tramite pressione delle fave. L'abbinamento presse Carle&Montanari e cacao ICAM riesce talmente bene da comparire su un francobollo della Costa D'Avorio, il più grande paese produttore di cacao del mondo.



# Coltiviamo la sostenibilità

## Repubblica Dominicana



Rep. Dominicana, Viaggio in piantagione Dott. Angelo Agostoni - Presidente ICAM SpA

*Targa di riconoscimento per l'impegno etico e sostenibile di ICAM sul territorio.*

*«Como muestra de nuestro eterno Agradecimiento por haber servido a CONACADO, como primer soporte comercial y su apoyo determinante para el posicionamiento del cacao Dominicano en el mercado mundial.»*

*CONACADO Santo Domingo 27  
Octubre 2008*



# Coltiviamo la sostenibilità

Uganda

Il gusto per la qualità



Uganda, Viaggio in piantagione  
Dott. Plinio Agostoni -  
Vicepresidente ICAM SpA

# Coltiviamo la sostenibilità



Uganda

**Il gusto per la qualità:  
presidio della filiera agricola e produttiva & competenza tecnica**



Uganda, Viaggio in piantagione Dott. Plinio Agostoni - Vicepresidente ICAM SpA

# Coltiviamo la sostenibilità



Perù

Nel cuore del cacao

La produzione di cacao è una delle principali attività agricole del paese e fonte di reddito per 30.000 Famiglie.

ICAM ha sviluppato rapporti diretti con alcune cooperative locali: APROCAM, ACOPAGRO, Cacao Huallaga e Vrae Cocoa Growers Association. La collaborazione di ICAM ha come principale obiettivo il miglioramento della qualità della vita degli associati e l'incremento dei loro profitti grazie all'elevata qualità del cacao così coltivato.

*“Non può esserci un business consistente,  
che ha un futuro se chi lavora con me o per me  
non è contento di farlo, se è contento di farlo,  
penso di poter esistere adesso e domani,  
se non è contento non ho futuro”*

*Angelo Agostoni  
Presidente ICAM*



# Coltiviamo la sostenibilità

Perù

Dalla foglia di coca alla fava di cacao



# Lecco: lo stabilimento



Nel 1953 viene costruita la sede di Lecco di Via Pescatori con nuovi impianti per aumentare la produzione di cioccolatini e barrette di cioccolato. Dopo la prematura e improvvisa scomparsa di Silvio Agostoni nel 1961, le sue intuizioni vincenti vengono portate avanti dalla moglie Carolina Vanini, coadiuvata dai suoi due fratelli Giancarlo e Urbano.



## Lecco: lo stabilimento



L'aumento della richiesta dei cioccolatini e del cioccolato ICAM, rende necessario l'ampliamento degli spazi produttivi. Nel 1967 iniziano i lavori di raddoppio dello stabilimento.



# Orsenigo: nuovo sito produttivo



Nel 2009 ICAM si allarga, posta la prima pietra verso il futuro

- Investimento diversi milioni €
- Duplicata la capacità produttiva complessiva
- Apertura verso nuove opportunità di mercato



## Il sito produttivo



### Un impianto produttivo all'avanguardia per completare il presidio di filiera

Progettato per offrire una qualità eccezionale e tracciabilità completa, rispettando l'ambiente e la comunità locale.

Area complessiva: **50.000 mq**

Capacità produttiva/anno- Fave: **21.125** tonnellate

Capacità produttiva/giorno- Cioccolato: **140** tonnellate

Capacità produttiva/anno potenziale - Cioccolato: **35.000** tonnellate

Dipendenti: **300**



# Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



Particolare impegno è stato dedicato alla scelta dei materiali e delle soluzioni più all'avanguardia per garantire il contenimento dei consumi in termini economici e ambientali. A tale proposito nel progetto è prevista l'installazione di un sistema di produzione autonoma di energia elettrica.

# Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



*Ciocolatieri*  
1946

Nuove tecnologie



# Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia

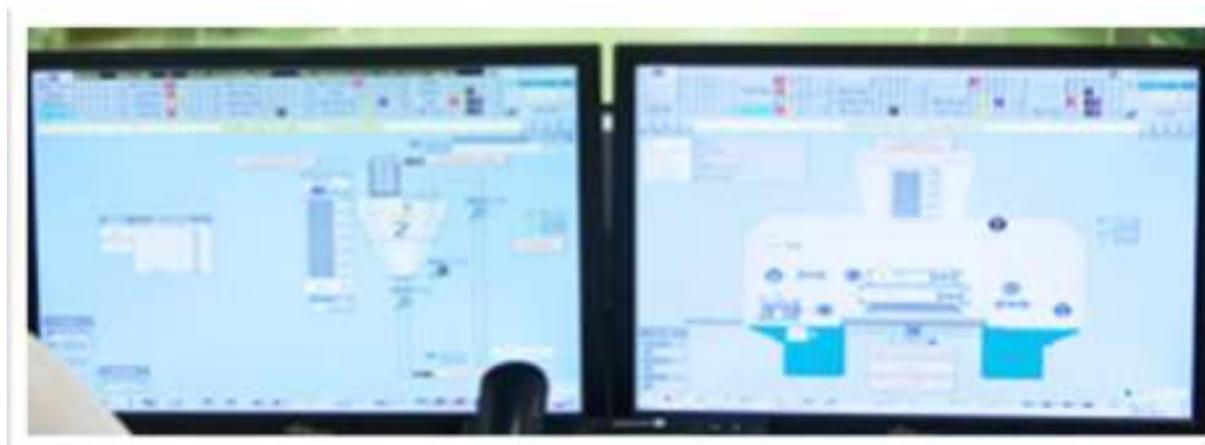


*Il nuovo stabilimento di Orsenigo consente un miglioramento nell'efficienza produttiva.*

# Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



# Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



# Orsenigo un impianto produttivo che coniuga esigenze tecnologiche e rispetto dell'ambiente: un nuovo modello di Industria 4.0



Il nuovo impianto produttivo di Orsenigo coniuga esigenze tecnologiche legate alle rigorose normative specifiche del settore alimentare con necessità funzionali e logica costruttiva, il tutto nel rispetto dell'ambiente.

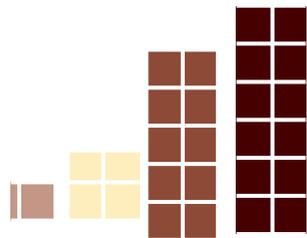
- ✓ **TRACCIABILITÀ VERTICALE COMPLETA**, dalla piantagione al prodotto finito.
- ✓ Totale **AUTOMAZIONE** dei processi produttivi.
- ✓ **SEPARAZIONE FISICA DELLE AREE** a differente rischio igienico: stoccaggio separato fave di cacao, ingredienti, imballi e prodotto finito.
- ✓ **CONTROLLI** continui e costanti, analisi di **LABORATORIO** e test **ORGANOLETTICI** lungo tutto il processo produttivo, per garantire qualità e sicurezza.
- ✓ Controllo e gestione dei **PARAMETRI DI PRODUZIONE MASSIME**. Pieno rispetto dei procedimenti di lavorazione, secondo le **BEST PRACTICES**.
- ✓ Severe **NORME DI SICUREZZA** per l'igiene alimentare.
- ✓ Linee di produzione dedicate per evitare la "cross contamination" di prodotti potenzialmente allergenici.
- ✓ Produzione **AUTONOMA DI ENERGIA** elettrica con efficienza > 80%.
- ✓ Scelta di materiali e soluzioni all'avanguardia per garantire il **CONTENIMENTO DEI CONSUMI**, a tutto vantaggio di economia e ambiente.

# Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



Il nuovo sito, competitivo ed efficace, permetterà di raddoppiare la capacità produttiva complessiva di Icam, sviluppando ulteriormente le peculiarità dell'offerta :

- **ampiezza di gamma:**
  - produzioni convenzionali / biologiche / fairtrade / bio-fairtrade;
  - specifici blend / monorigini / singole piantagioni
  - senza zucchero, senza glutine
- **alta specializzazione:**
  - più di 180 ricette di copertura fondente, circa 120 al latte, 50 di cioccolato bianco, 20 di gianduia
  - Più di 3.000 articoli con inclusioni, sugar free e biologico
- **estrema flessibilità:**
  - ricette personalizzate
  - Differenti formati e confezionamenti
  - Lotti produttivi contenuti
- **massimo livello qualitativo:**
  - certificata dai più autorevoli Enti internazionali



> 3000 prodotti di cioccolato, con inclusioni, biologico e senza zucchero

**Certificazioni aziendali:**



# Qualità e certificazioni



ICAM è da sempre attenta a offrire ai propri clienti semilavorati, prodotti finiti e cioccolato italiano di alta qualità, in linea con i più alti standard qualitativi internazionali. Qualità che si riflette sull'intera filiera produttiva, della quale ICAM ha il pieno controllo.

## Made in Italy

Da sempre ICAM ha fatto propri i valori del Made in Italy: creatività, attenzione al dettaglio e alla qualità, per produrre un cioccolato italiano di eccellenza, dal gusto esclusivo, naturale, intenso e deciso, mai aggressivo, perfetto per ogni applicazione e in grado di ispirare cioccolatieri, pasticceri e gelatieri di tutto il mondo.

## Certificazioni



# Ricerca&Sviluppo



Per selezionare i migliori ingredienti e per la ricerca di nuove ricette, ICAM si è dotata di un proprio avanzato laboratorio di Ricerca & Sviluppo ed uno di Controllo Qualità.



## Ricerca&Sviluppo: Ieri e Oggi



**Nel 2010 sono state inserite 555 richieste di nuovi prodotti.**

**Nel 2018 sono state inserite 681 richieste di nuovi prodotti.**

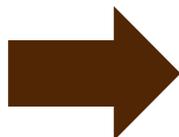
**Oltre 400 ricette con cioccolati diversi**

**Oltre 3000 articoli di cioccolato realizzati**

# Risorse umane: evoluzione assunzioni

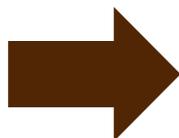


Anno : 2000



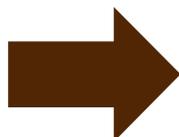
**235 dipendenti**  
(di cui 98 uomini e 137 donne)

Anno : 2015



**289 dipendenti**

Anno : 2018



299 dipendenti + 120 somministrati  
**419 totale**

# Risorse umane: grado istruzione 2015 vs 2018



Anno: 2015

tit. studio	DIR	IMP	INT	OPE	QUA	
NESSUNO	0	0	0	1	0	
ELEMENTARE	0	0	0	5	0	
LIC.MEDIA	0	8	4	130	1	
DIPLOMA	1	33	2	68	3	
LAUREA	6	17	0	2	8	
	7	58	6	206	12	<b>289</b>

**DIPENDENTI CON  
LAUREA O DIPLOMA  
2018 > 50%**

**ANNO 2018  
LAUREATI 14%  
DIPENDENTI**

Anno: 2018

tit. studio	DIR	IMP	INT	OPE	QUA	
LIC.ELEM. Totale	0	0	0	3	0	
LIC.MEDIA Totale	0	7	2	132	0	
DIPLOMA Totale	2	39	2	68	2	
LAUREA Totale	7	24	0	2	9	
Totale complessivo	9	70	4	205	11	<b>299</b>

## Risorse umane: livello di istruzione 2018



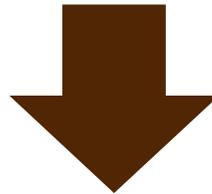
tit. studio	DIRIGENTI	IMPIEGATI	IMP. PRIM	OPERAI	QUADRI
LIC.ELEM. Totale	0	0	0	3	0
LIC.MEDIA Totale	0	7	2	132	0
DIPLOMA Totale	2	39	2	68	2
LAUREA Totale	7	24	0	2	9
Totale complessivo	9	70	4	205	11

# Risorse umane: ore formazione 2015 vs 2018



DESCRIZIONE DEL CORSO FORMAZIONE	DATI CORSO	
	NR. DIP. UO	ORE CORSO UO
1 SITRAIN - TRAINING FOR INDUSTRY PCS7 BATCH	1	40,00
2 CORSO FORMAZIONE BASE PER ENERGY MANAGER	2	16,00
3 AUDITOR INTERNO QUALITA' NEL SETTORE AGROALIMENTARE	1	24,00
4 LA FATTURAZIONE ELETTRONICA	1	2,00
5 CORSO FORMAZIONE MATERIE PRIME E TECNICHE DI PRODUZIONE	3	24,00
6 LE MANSIONI DEL PERSONALE DI SERVIZIO	18	18,00
7 CONTROLLO STATISTICO DEL PESO	34	34,00
8 ADDETTI AD ATTIVITA' IN SPAZI CONFINATI O AMBIENTI SOSPETTI DI INQUINAMENTO	4	32,00
9 GUIDA PRATICA PER PRODURRE CONTENUTI CREATIVI E INFORMATIVI PER L'AZIENDA	1	8,00
10 WORKSHOP AFL/IL	1	8,00
11 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO SULLE ATTREZZATURE, I LAVORI IN ALTEZZA E UTILIZZO DPI 3° CATEGORIA	5	40,00
12 NOVITA' CONTROLLI PCF28	37	18,50
13 AGGIORNAMENTO RLS	3	24,00
14 DISABILITY MANAGER	2	32,00
15 FORMAZIONE PER UTILIZZO DPI DI 3° CATEGORIA DESTINATI A SALVAGUARDARE LE CADUTE DALL'ALTO	4	32,00
16 CORSO AGGIORNAMENTO SICUREZZA	71	426,00
17 CORSO AGGIORNAMENTO GMP	6	6,00
18 AGGIORNAMENTO PRIMO SOCCORSO	12	48,00
19 PRIMO SOCCORSO	1	12,00
20 MONITORAGGIO AMBIENTALE PATOGENI	1	1,00
21 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO LAVORATORI ADDETTI ALLA CONDUZIONE PIATTAFORME DI LAVORO MOBILI ELEVABILI	3	12,00
22 FORMAZIONE PER LAVORATORI ADDETTI ALLA CONDUZIONE CARRI ELEVATORI SIMOVENTI CON COCONDUCENTE A BORNO	4	32,00
23 SITRAIN - TRAINING FOR INDUSTRY CONTROLLO DI PROCESSO CON PCS7	1	40,00
24 LA COMPLIANCE DEL D.LGS 231/2001: I PRESIDI ADOTTATI DA ICAM SPA	22	33,00
25 PULDIE DI CAMBIO LAVORAZIONE (PRINCIPI, LINEE GUIDA E FRASI OPERATIVE)	65	65,00
26 BUONE PRASSI IGIENICHE - HACCP	244	244,00
27 FORMAZIONE RESPONSABILE CONDUZIONE IMPIANTO DI SPREMITURA E POLVERIZZAZIONE (PRESSE)	1	464,50
28 FORMAZIONE RESPONSABILE CONDUZIONE IMPIANTO DI SPREMITURA E POLVERIZZAZIONE (PRESSE)	1	374,00
29 FORMAZIONE RESPONSABILE CONDUZIONE IMPIANTO DI TOSTATURA CACAO (BARTH)	1	538,50
30 FORMAZIONE RESPONSABILE CONDUZIONE IMPIANTO DI TOSTATURA CACAO (BARTH)	1	945,00
31 FORMAZIONE RESPONSABILE CONDUZIONE IMPIANTO DI TOSTATURA CACAO (BARTH)	1	181,50
32 FORMAZIONE RESPONSABILE MODELLAGGIO CIOCCOLATO	11	5825,00
33 FORMAZIONE RESPONSABILE INCARTO IN LINEA	11	5928,00
34 FORMAZIONE ADEDETTO AL SERVIZIO	3	1840,00
35 FORMAZIONE ADEDETTO CONTROLLO MATERIALI	1	750,00
	578,00	18118,00

**ORE DI FORMAZIONE  
2015 TOT. ORE 1474  
VS  
2018 TOT. ORE 18118**



**12 VOLTE LE ORE DI  
FORMAZIONE RISPETTO  
A SOLO TRE ANNI FA**

**35 CORSI ATTIVATI  
NEL 2018  
VS  
23 CORSI ATTIVATI  
NEL 2015**

# Risorse umane: Piano formativo 2019

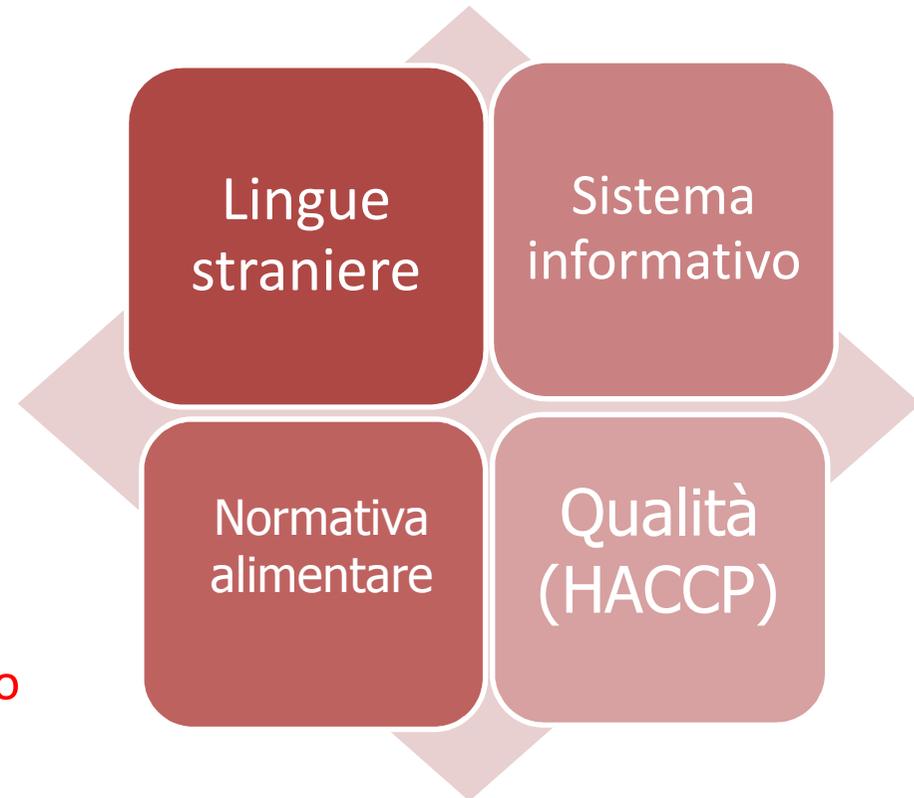
## Crescita del Capitale Umano



A seguito di un'analisi dei fabbisogni formativi, ICAM ha deciso di realizzare un progetto didattico strutturato su più azioni, che ha come obiettivi principali l'aumento della competitività d'impresa e l'innovazione.

Le 3 macro aree di intervento sono:

1. Innovazione tecnologica
2. Competenze tecnico e professionali
3. Competenze gestionali e di processo



# La crescita: la presenza di ICAM sul mercato

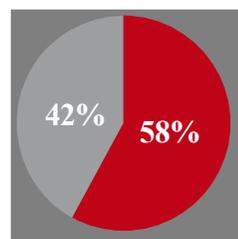
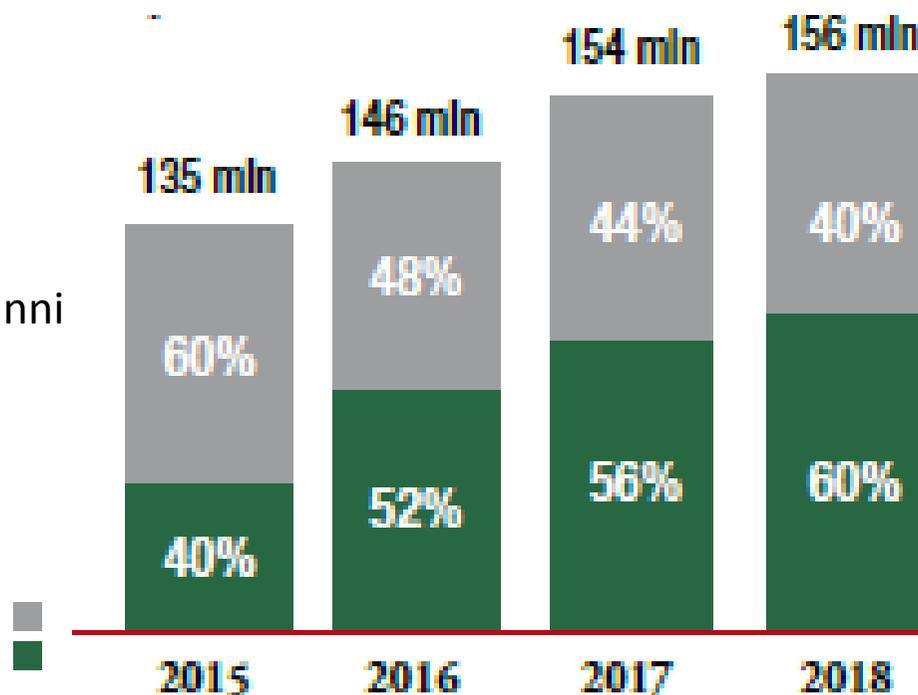


## La dimensione internazionale dei mercati di sbocco

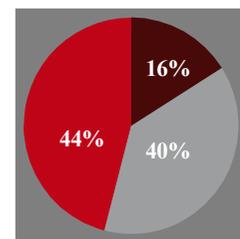
Nel 2018 ICAM ha venduto e distribuito prodotti in 65 paesi del mondo

Il trend di crescita del fatturato negli ultimi anni  
Fatturato 2018 - 156 milioni

Convenzionale Bio & Fairtrade



Fatturato 2018 per aree geografiche in %  
■ Italia ■ Estero



Mix fatturato 2018 per aree di business in %  
■ Industria ■ Private Label ■ Brand

# I nostri prodotti d'eccellenza



## **VANINI. NEL CUORE DAL CACAO**



L'eccellenza della produzione firmata ICAM. Frutto di un lungo e specifico percorso di ricerca e selezione in piantagione, da cui nasce una prestigiosa gamma di praline, tavolette convenzionali e bio: prodotti dalle ricette esclusive e innovative, che offrono un'esperienza di gusto unica e sorprendente.

## **ICAM**



La vocazione dell'azienda per la qualità si conferma nella proposta di una gamma irresistibile di Classici che richiamano una golosa tradizione, ottimi per diverse occasioni di consumo.

## **AGOSTONI. CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946**



In occasione dell'anniversario dei 70 anni, ICAM ha presentato il brand Agostoni, una nuova proposta dedicata ai professionisti, che esalta l'eccellenza suprema del cacao. La gamma Agostoni racchiude una pregevole selezione di prodotti premium, ricette speciali e uniche: cacao grand cru e monorigine dalla grande personalità, che permetteranno a cioccolatieri, pasticceri e gelatieri di interpretare il cacao secondo il proprio estro.

## **LINEA PROFESSIONALE**



*Linea Professionale*

Un'ampia gamma altamente specializzata per resa tecnica e profilo di gusto di coperture di cioccolato, polveri di cacao, creme e materie prime, in grado di garantire eccellenti performance in cioccolateria, pasticceria e gelateria.

# I nostri marchi, I nostri prodotti d'eccellenza





*Cioccolatieri*

1946

**GRAZIE A TUTTI PER L'ATTENZIONE**

*excellence  
made in Icam*