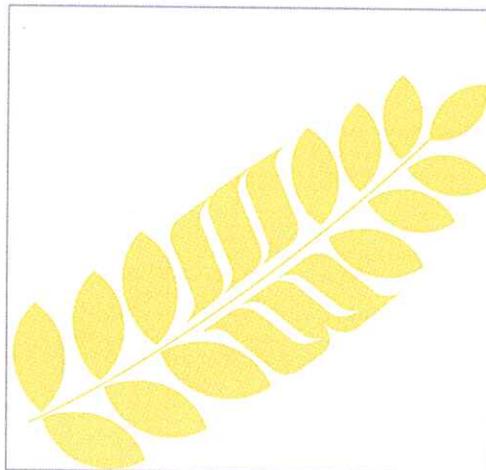




# MOLINI BONGIOVANNI

F A R I N E S U M I S U R A

## PROFILO AZIENDALE





## L'azienda.

Molini Bongiovanni S.p.A. è il risultato del progetto imprenditoriale di sviluppo ed espansione pensato e realizzato, dopo l'ultra ventennale esperienza maturata nel settore molitorio italiano, dall'imprenditore Claudio Bongiovanni.

La società inizia la propria attività nell'agosto del 2003 ed è l'effetto dell'acquisizione e fusione di tre precedenti molini:

- Molino Virano, di Moncalvo (Asti), in attività dal 1928, che a partire dal 1984 ha visto la conduzione dello stesso Bongiovanni
- Molino Moccagatta, di Novi Ligure (Alessandria), in attività dal 1925, acquisito nell'anno 2000 che conserva l'indipendenza gestionale ed amministrativa
- Molino Marocco, di Cambiano (Torino), il cui impianto produttivo avviato nel 1998 è stato acquisito dalla Molini Bongiovanni nell'agosto 2003

I primi due molini, la cui produzione è stata concentrata nel terzo, hanno un passato di fornitura di farina agli artigiani del pane, della pasta e dei prodotti da forno in generale, il terzo ha servito per anni le industrie alimentari.

Oggi il molino occupa una superficie di 20.000 metri quadrati dei quali 8.000 circa in aree coperte. L'intero impianto produttivo è di recente progettazione e realizzazione, ne consegue un mulino tra i più innovativi e tecnologicamente avanzati del nostro Paese, concepito e realizzato nel rispetto delle più recenti e rigorose normative in materia di igiene e sicurezza alimentare, di sicurezza sul luogo di lavoro e di tutela ambientale, che risparmia circa 150 tonnellate di CO2 ogni anno grazie a quasi 2.000 mq di pannelli fotovoltaici, gestito e controllato da un sistema informatico d'avanguardia capace di lavorare a ciclo continuo in assenza di personale dedicato.

La Molini Bongiovanni S.p.A. è diventata in breve tempo un importante punto di riferimento sul mercato italiano, una realtà d'eccellenza dove si incontrano la più avanzata innovazione tecnologica e la più antica tradizione molitoria nazionale.

## La Filosofia.

*Farine su misura perché le farine non sono tutte uguali, ma ognuno ha la sua.*

La Molini Bongiovanni ha creato un sistema di messa a punto finalizzato allo sviluppo di molteplici, singole, ricette di farina, generalmente frutto della collaborazione tra i tecnici di laboratorio del cliente e quelli del molino. L'impianto di miscelazione, abbinato a quello di macinazione, consente di memorizzare e di riprodurre infinite ricette personalizzate, ciascuna delle quali realizzata con il cliente, a misura delle sue particolari esigenze.

Questo sistema è nato per rispondere alle specifiche necessità delle più importanti industrie alimentari, italiane e non, e per far fronte all'inderogabile esigenza di queste di mantenere stabili e costanti le prestazioni del prodotto nel tempo. La moderna industria alimentare, ed i laboratori artigianali automatizzati, per la produzione dei prodotti da forno utilizzano infatti impianti di produzione sempre più sofisticati e performanti, con poco o senza personale. Questi impianti, per rendere al meglio delle loro prestazioni e garantire un prodotto finito sempre uguale a sé stesso, hanno l'assoluto bisogno di poter contare sulla continuità di prestazioni offerta dalle farine utilizzate. Da qui, ovvero dalla necessità di rispettare i rigidi e meticolosi capitolati industriali, di rispettare i calibri di produzione, di ottimizzare le rese e ridurre gli scarti, nasce la competenza di Molini Bongiovanni nel saper trovare a ciascuna esigenza la giusta ricetta, a ciascun cliente la propria farina.

Questo complesso ed accurato sistema, supportato e garantito dall'attento lavoro di laboratorio in ricerca e sviluppo, dalle numerose certificazioni conseguite, mantenute e costantemente monitorate e aggiornate, in materia di igiene, di sicurezza ed ambiente, è stato messo a disposizione non più solamente della grande industria, bensì anche dell'artigiano, del fornaio, del pastaio, del pizzaiolo, che potranno così beneficiare delle medesime garanzie qualitative richieste da alcune tra le più importanti eccellenze del mercato alimentare internazionale.

## **Ricerca & Sviluppo.**

Per poter mantenere un eccellente e stabile livello qualitativo, tale da permettere di competere quotidianamente con la migliore concorrenza presente sul mercato, è impensabile oggi non investire importanti risorse, umane e finanziarie, in Ricerca e Sviluppo.

Per questo motivo Molini Bongiovanni dispone, al proprio interno, di un laboratorio d'avanguardia che ad oggi risulta essere uno tra i più attrezzati del settore. Questo, messo nelle mani di professionisti altamente qualificati, oltre ad assicurare i rigidi e costanti controlli qualitativi, è costantemente impegnato, in concerto con le Università, con enti specializzati e con produttori ed aziende agricole del territorio, nella ricerca continua di nuove soluzioni a supporto della moderna scienza alimentare.

Vengono qui eseguite le più complesse e complete analisi chimiche, reologiche, microbiologiche e tossicologiche finalizzate al controllo della qualità dei grani in arrivo e viene verificato il livello qualitativo delle farine prodotte e la loro effettiva corrispondenza agli standard imposti dai nostri capitolati interni nonché di quelli richiesti dai capitolati di acquisto dei Clienti della divisione industriale.

Accanto al laboratorio è inoltre attivo il *Baking Center*, il centro di ricerca istituito per il controllo della corrispondenza qualitativa applicata, destinato alla ricerca e allo sviluppo di nuovi prodotti e di nuovi semilavorati dedicati alla panificazione, alla pasticceria, alla pizzeria ed alla produzione di pasta fresca e al monitoraggio dei comportamenti di questi durante il loro processo di trasformazione.

Ne consegue un supporto altamente qualificato a disposizione dei professionisti che si servono presso il nostro molino, in linea con quella filosofia di "customer care" sulla quale è stata costruita l'intera azienda.

## **I Marchi.**

Attualmente sono oltre cinquanta le linee di farina, aventi caratteristiche e connotati unici e ben definiti, prodotte internamente al molino. Una parte di queste è dedicata all'industria alimentare ed una parte alla lavorazione artigianale. Per la lavorazione artigianale classica Molini Bongiovanni produce specifiche farine dedicate, riunite sotto i *brand* "Mastro Artigiano®", nelle declinazioni Fornaio, Pasticcere, Pizzaiolo e Pastaio, al quale si affiancano gli storici marchi "Molino Virano®" e "Molino Moccagatta®" per assicurare ad ogni utilizzatore la giusta farina per ogni applicazione. Infine, dopo anni di ricerca e con la collaborazione di un consorzio di selezionati produttori agricoli presenti sul territorio e con il sostegno della Regione Piemonte, l'ultimo nato ai Molini Bongiovanni è il brand "Antiqua®" che raggruppa sotto il suo nome una linea di farine macinate a pietra naturale, di grani Piemontesi provenienti da filiera corta certificata dal campo sino alla tavola, coltivati in regime di agricoltura controllata a residuo (chimico) zero e lavorati mediante l'utilizzo di energia "pulita", derivante dal campo fotovoltaico. Il risultato è una farina dalla qualità eccelsa e dal profilo nutrizionale elevatissimo, figlia della lungimiranza manageriale della società che ha saputo rivolgersi ad un pubblico particolarmente esigente, attento ed informato.

## **I Progetti.**

Molini Bongiovanni è partner del progetto "Nutratec" attualmente in corso. Progetto condotto in collaborazione con l'Università degli Studi del Piemonte Orientale, con diverse aziende di rilevanza Nazionale, con il sostegno della Regione Piemonte e di numerosi enti territoriali.

Il progetto "Nutratec" sta lavorando alla ricerca di alimenti salutistici e funzionali derivati dalla lavorazione dei cereali e più nello specifico dall'estrazione di fibre alimentari dal pericarpo di alcuni di questi. Con lo stesso spirito nacque "Antiqua®" che, seppur potrebbe considerarsi un progetto realizzato, è costantemente in fase di sviluppo e di miglioramento. Sono in fase di pianificazione la costruzione della nuova sede per gli uffici direzionali, i festeggiamenti per il decennale di Molini Bongiovanni S.p.A. e lo sviluppo di un filone di corsi altamente qualificati, finalizzati all'aggiornamento per i professionisti della panificazione.

## Le certificazioni.

Ottenere una certificazione implica che "qualcuno", nell'interesse dell'utilizzatore, verifichi che quello che le aziende dichiarano sia suffragato da fatti certi, da controlli accurati e che i prodotti immessi sul mercato abbiano le garanzie e le qualità promesse.

Questi "qualcuno" sono gli Enti di certificazione: organizzazioni stabili di controllo, che verificano, ispezionano, garantiscono che i prodotti e i processi come anche le garanzie igieniche, la filiera o le condizioni ambientali di lavoro vengano tutti scrupolosamente rispettati.

Le società internazionali SGS e DNV hanno certificato l'azienda Molini Bongiovanni, la quale prestando grande attenzione alla qualità del proprio operato e credendo fermamente che su qualità, igiene e sicurezza ci sia ben poco da transigere, ha ottenuto i seguenti attestati:

**ISO 9001:** certificazione di processo;

**IFS e BRC:** certificazioni di prodotto;

**ISO 22000:** sicurezza alimentare;

**ISO 22005:** certificazioni di filiera;

**ISO 14001 e EMAS:** certificazioni ambientali;

## Prima di tutto: un'Azienda di Persone.

Seppur fortemente automatizzata, le persone rappresentano ancora l'energia principale di questa Azienda. E' per questa ragione che ai Molini Bongiovanni lavoriamo quotidianamente per creare un ambiente di lavoro sempre accogliente e coinvolgente, dove ciascuno possa sentirsi realmente parte integrante di un grande progetto e possa vedere premiato al meglio il proprio lavoro, nonché la libera espressione delle sue migliori potenzialità.

Un team affiatato, composto da esperti di laboratorio, operai specializzati, manager qualificati, impiegati competenti e rappresentanti capaci di assistere al meglio i nostri clienti.

Tutti uniti per raggiungere i medesimi obiettivi: qualità, affidabilità e *customer satisfaction*.



*Per ulteriori informazioni:*

**Ufficio Marketing & Comunicazione**

**Molini Bongiovanni S.p.A.**

Via A. Volta, 9

10020 Cambiano (TO)

Tel. 011.944.22.92

Fax. 011.944.22.74

[www.molinibongiovanni.com](http://www.molinibongiovanni.com)

[marketing@molinibongiovanni.com](mailto:marketing@molinibongiovanni.com)