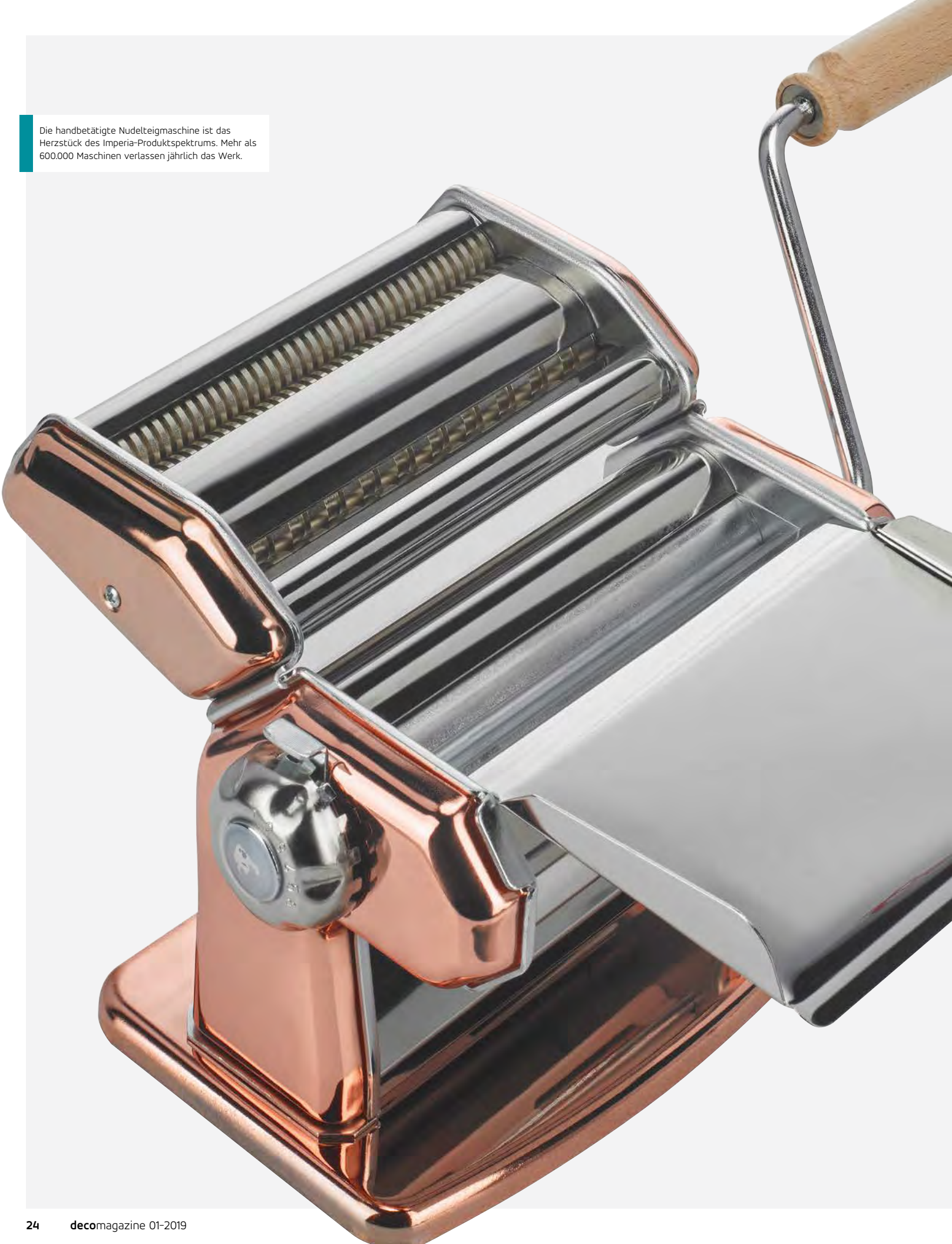


Die handbetätigte Nudelteigmaschine ist das Herzstück des Imperia-Produktspektrums. Mehr als 600.000 Maschinen verlassen jährlich das Werk.



IMPERIA & MONFERRINA:

Eine Ikone

*des „Made in Italy“ vertraut bei
der Fertigung auf Tornos*

Imperia & Monferrina, ein Unternehmen mit Sitz in Turin und Castell'Alfero in der Provinz Asti, stellt typische italienische Nudelmaschinen her. Das Unternehmen ist eine echte Branchen-Ikone und Marktführer in Italien; es ist für die makellose Qualität seiner Produkte und seine ausgeprägte Kundenausrichtung bekannt. Als vor nicht allzu langer Zeit die Entscheidung zur Modernisierung der Werksausrüstung fiel, wandte man sich an Tornos. Enrico Ancona, CEO von Imperia & Monferrina, gibt uns im Zuge eines beeindruckenden Werksbesuchs einen Einblick in die Geschichte.



Imperia & Monferrina S.p.A
Via Vittime di Piazza Fontana, 48
10024 Moncalieri TO
Italien
T +39 011 932 4311
imperiamonferrina.com

Geschichte im Überblick

Pasta und ihre Herstellung ist eng mit Italien verknüpft, und so erstaunt es auch nicht, dass in diesem Land, in dem die Esskultur einen so hohen Stellenwert hat, ein Nudelmaschinenhersteller wie Imperia & Monferrina ansässig ist. Imperia ist nicht irgendein Hersteller, sondern der Marktführer auf diesem Gebiet. Das Unternehmen wurde 1932 gegründet, und die meisten der seitdem hergestellten Nudelmaschinen sind noch immer im Einsatz. Laut Enrico Ancona sind die Maschinen aufgrund ihrer Qualität praktisch „nicht kaputt zu kriegen“.

Als Imperia 1981 von den drei Ancona-Brüdern aufgekauft wurde, verzeichnete das Unternehmen einen Umsatz von etwa 2 Millionen Euro. Heute liegt der Umsatz bei ca. 25 Millionen Euro, bei einem Mitarbeiterstamm von 25 Beschäftigten. Diese exponentielle Entwicklung ist auf ein außergewöhnliches Team und gewissenhafte Arbeit zurückzuführen. Das Unternehmen verdankt seinen Erfolg aber auch

„Die Tornos Swiss DT 26 hat sich seiner Meinung nach schnell als Ideallösung herausgestellt.“

Enrico Ancona CEO Imperia & Monferrina



der großen Beliebtheit italienischer Pasta in aller Herren Länder. Pasta ist einfach und günstig herzustellen und die manuelle Herstellung liegt nicht nur in Italien, sondern weltweit im Trend. Deshalb werden Produkte von Imperia & Monferrina auf allen Kontinenten und in mehr als 100 Ländern auf der ganzen Welt importiert – und das mit großem Erfolg. Das Team von Imperia & Monferrina bleibt aber bescheiden und erklärt den Erfolg des Unternehmens mit dem weltweiten Siegeszug italienischer Pasta und verschiedenen Megatrends wie der Zunahme der Weltbevölkerung und großen Bevölkerungsbewegungen.

Zwei getrennte Einheiten

Das Unternehmen unterteilt sich in zwei getrennte Markensegmente: Monferrina stellt Produkte für den professionellen Markt her, so z.B. für Restaurants oder Pasta-Läden, die ihre eigenen hausgemachten Pasta-Produkte verkaufen. Das Unternehmen bietet diverse Maschinen für die unterschiedlichen herzustellenden Pastamengen an. Aufgrund der großen Vielfalt an verschiedenen Produktionseinrichtungen

ist ein rigoroses Bestandsmanagement erforderlich. Die gewünschten Pastaformen sind extrem vielfältig und komplex.

„Wir kommen allen Wünschen des Marktes nach, so extravagant sie auch sein mögen. Ich bin davon überzeugt, dass man mit unseren Maschinen alle Arten von Pasta herstellen kann. Darin liegt unsere Stärke“, erläutert Enrico Ancona.

Das Unternehmen vertreibt seine Produkte weltweit und bietet jeweils auch ortsnahe Service. Monferrina hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Vorstellungen der Kunden in Bezug auf die Form hausgemachter Pasta nachzukommen. Aus Anconas Sicht geht es im Wesentlichen darum, die Bedürfnisse der Kunden in kürzest möglicher Zeit zu befriedigen.

„Wir achten stets darauf, ausreichend Produkte auf Lager zu halten, um der Nachfrage umgehend nachkommen zu können. Vor diesem Hintergrund haben wir in der Nähe von Turin ein modernes Lager gebaut, in dem wir unsere Produkte unter Idealbedingungen lagern können. Wir sind so auf alle Eventualitäten vorbereitet“, so Enrico Ancona. „Wenn ein Restaurant oder einer unserer Großhändler dringend Produkte benötigt, gilt es keine Zeit zu verlieren. Reaktionsschnelligkeit ist für uns der Schlüssel zum Erfolg.“

Monferrina kann seine Nudelmaschinen, ganz gleich, ob in Neuseeland, Südamerika, New York oder Italien, von jetzt auf gleich reparieren – und den gleichen Service bietet Tornos für seine Maschinen.

„Wir haben mit Befriedigung festgestellt, dass die italienischen Niederlassungen von Tornos herausragenden Service leisten“, fügt Ancona hinzu. „Das ist für uns ein entscheidender Aspekt, da wir das, was unsere Kunden von uns erwarten, naturgemäß auch von unseren Zulieferern erwarten – und Tornos kann uns das bieten.“

Das andere Markensegment des Unternehmens ist Imperia. Dieser Name steht für traditionelle, handbetätigte Nudelmaschinen, so wie wir alle sie aus Italien kennen. Imperia stellt Maschinen für praktisch jede Pastasorte, darunter auch gefüllte Pasta jedweder Form her. Darüber hinaus bietet das Unternehmen vielfältige artverwandte Lösungen z.B. für die Herstellung von Gebäck oder Pfannkuchen an. Auch solche Maschinen sind ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Imperia vertreibt sie unter eigener Marke, stellt solche Maschinen aber auch für auch andere Anbieter her, die sie unter eigenem Namen vertreiben.



Die moderne und wirtschaftliche Fertigungsanlage von Imperia & Monferrina spiegelt die beispielhafte Qualität des Endprodukts wider.

Imperia & Monferrina beliefern überdies einen der wichtigsten Hersteller der Pasta-Industrie im Bereich Knetmaschinen.

„Dieses Unternehmen, das hier nicht mit Namen genannt werden möchte, war auf der Suche nach einem Partner, der sich mit dem Markt und seinen spezifischen Anforderungen auskennt und daher in der Lage war, eine geeignete Funktionsweise dieser Roboter zu entwickeln“, erzählt Enrico Ancona. „Dieser Hersteller war gleichermaßen beeindruckt von unserem Know-how und unserem Service. Wir konnten ihm ein Produkt überlegener Güte zu einem angemessenen Preis anbieten und erhielten so den Zuschlag.“

Dieser Auftrag veranlasste Imperia & Monferrina dazu, mit Tornos Kontakt aufzunehmen. Dabei hatten wir die Tornos Swiss DT 26 im Auge“, so Ancona. „Uns ging es nicht nur darum, unsere Produktionskapazitäten zu erweitern und leistungstärkere Maschinen zu finden. Unsere erste Herausforderung bestand darin, den üblicherweise von uns für die Walzen unserer Maschinen verwendeten AVZ-Stahl durch Edelstahl zu ersetzen. Da unsere Drehautomaten nicht leistungstark genug waren, haben wir bei der Bearbeitung von Edelstahlwalzen zu viel Zeit verloren. Wir benötigten also eine einfache, dabei aber leistungsstarke Maschine, um die an uns gestellten Anforderungen erfüllen zu können. Kein Wunder also, dass wir uns an Tornos und Carlo Rolle um Rat gewandt haben.“

Der Einspindel-Drehautomat Swiss DT 26 verfügt über einen leistungsstarken 10,5-kW-Motor für den Antrieb von vorderer und hinterer Spindel. Er sorgt dafür, dass das beeindruckende Drehmoment über

den gesamten Drehzahlbereich – von 0 bis 10.000 min⁻¹ – hinweg voll ausgenutzt werden kann. Die kraftvollen Spindeln machen die Swiss DT 26 zur einzigen Maschine des Einstiegsegments, die eine solche Effizienz erzielt.

„Das war für uns der entscheidende Punkt. Es ist das Auftragsvolumen, das unseren Betrieb rentabel macht. Wir haben also keine Wahl – wir müssen wachsen, allerdings auf die intelligente Art. Für uns war es auch eine schöne Erfahrung, vom Know-how eines kompetenten Partners profitieren zu können. Die Maschinen wurden auf unsere Bedürfnisse zugeschnitten und mit der Auszugsmöglichkeit für lange Teile ausgestattet“, erläutert Ancona. Die Tornos Swiss DT 26 hat sich seiner Meinung nach schnell als Ideallösung herausgestellt.

„Der Maschinendurchsatz ist dreimal höher als bei unseren aktuellen Maschinen. In Verbindung mit dem ultra-steifen Maschinenbett ermöglicht uns dies beeindruckende Zykluszeiten für die zu fertigenden Teile. Wir sind von unserer Wahl überzeugt und diese Überzeugung hat uns dazu veranlasst, direkt vier Maschinen anzuschaffen. Die Wahl hat sich einfach als richtig erwiesen“, fügt Ancona noch hinzu. „Dank kurzer Rüstzeiten und hoher Effizienz versetzen unsere Swiss DT 26-Drehautomaten uns in die Lage, die Teile für unsere Kunden effizient zu fertigen. Mit unseren Tornos-Maschinen und ihrer herausragenden Leistung können wir jetzt hochwertigere Produkte herstellen!“

imperiamonferrina.com