



COMMITTENTE

EUROCOMPANY S.R.L.

Via Faentina, 280 Godo - 48026 Russi (RA) Italy
Tel 0544416711 Fax 0544414230

Italo Zani

FIRMA



PROGETTO ARCHITETTONICO

Antonio Ravalli Architetti
Arch. Antonio Ravalli

FIRMA



F&M Ingegneria Spa
Via Belvedere 8/10
30035 - Mirano (VE)

PROGETTO STRUTTURALE E IMPIANTI

F&M Ingegneria
Ing. Tommaso Tassi

FIRMA



SERVIZI ECOLOGICI SOC. COOP.
Via Firenze, 3
48018 Faenza (RA)

CONSULENTE IN MATERIA AMBIENTALE, ACUSTICA E PIANIFICAZIONE TERRITORIALE

Servizi Ecologici Soc. Coop.



PROPOSTA DI VARIANTE URBANISTICA al PRG

ai sensi dell'art. 8 del DPR 160/2010, art.14 bis LR 20/2000 ed in
applicazione degli articoli da 14 a 14 quinquies legge 7 agosto 1990 n.241

EUROCOMPANY SRL - AMPLIAMENTO

COD.

RC

TITOLO

RELAZIONE CICLO PRODUTTIVO

Via Faentina, 280/286 Godo - 48026 Russi (RA) Italy LU060

10-giu-18 DATA

RELAZIONE CICLO PRODUTTIVO

Il nuovo stabilimento sarà dedicato esclusivamente alle lavorazioni per prodotti biologici.

Seguendo il flusso del prodotto, il processo verrà strutturato secondo la seguente sequenza.

L'ingresso delle materie prime avverrà tramite il corridoio di collegamento tra l'attuale area ricevimento merci (civico 286) ed il nuovo sito.

Le materie prime verranno stoccate all'interno di due celle refrigerate rispettivamente di circa 1.250 mq con una temperatura di circa 10°C e 230 mq ad una temperatura di circa 2°C, opportunamente dotate di idonee scaffalature. Le frigoriferie necessarie alla refrigerazione delle celle verranno generate dall'attuale impianto centralizzato posto al civico 286, in quanto già esuberante rispetto alle necessità attuali.

La preparazione dei prodotti per il confezionamento avverrà in una apposita sala, denominata "Preparazione" di circa 230 mq, che verrà climatizzata con una U.T.A. per garantire una temperatura mediamente costante nell'arco dell'anno. La lavorazione all'interno di questa sala consiste nel versare gli ingredienti, precedentemente prelevati dalle celle refrigerate di stoccaggio, all'interno di appositi contenitori in acciaio. Per l'esecuzione di queste operazioni si prevede l'installazione di un macchinario per la selezione dei prodotti (selezionatrice ottica).

Il confezionamento dei prodotti avverrà all'interno di una sala di lavorazione di circa 1.400 mq opportunamente climatizzata tramite U.T.A. e nella quale si prevede di inserire 6 linee complete per il confezionamento in buste di vari formati e grammature di frutta secca biologica. Tali linee replicheranno i concetti di base attualmente presenti nelle sale di confezionamento di Eurocompany, ovvero alimentazione degli ingredienti tramite impianto di aspirazione - dosaggio e riempimento buste - controllo peso - controllo per eventuali corpi estranei - incartonatrice e pallettizzazione automatica. Il bancale di prodotto finito verrà infine trasferito tramite carrello elevatore nelle apposite aree di stoccaggio attualmente presenti al civico 280 e raggiungibili attraverso il corridoio di collegamento opportunamente creato.

Si prevede una ulteriore lavorazione per prodotti innovativi, ovvero fermentati a base vegetale. Il relativo processo si svilupperà in una porzione restante del sito, destinata a lavorazione nella quale verranno introdotti macchinari per la miscelazione - formatura - confezionamento in vaschetta dei fermentini. Anche questa sala verrà trattata con U.T.A. ed al suo interno verranno create cellette a temperatura e umidità controllate al fine di ottenere un prodotto finito con le caratteristiche desiderate.

A supporto di tutte queste attività verranno realizzati dei locali di servizio quali locale per lavaggio attrezzature con annesso locale caldaia per la produzione di acqua calda, locale per piccole manutenzioni, per ricovero attrezzature in generale e laboratorio, mentre lungo un lato del perimetro (vedi layout) verranno installati impianti quali compressori e filtri per aspirazione polveri di lavorazione che saranno opportunamente schermati per l'abbattimento acustico.



www.eurocompany.it
Euro Company srl - Via Faentina, 280/286 - 48026 Godo di Russi (RA)
Tel. +39 0544 416711 | Fax +39 0544 414230
Azienda certificata: BRC, IFS, VeganOK, BIO



Vista interna