

Potenziare la filiera agroalimentare

Ergonfood è un'area di business di ErgonGroup dedicata all'erogazione di **servizi di consulenza per le aziende appartenenti alla filiera agroalimentare** che conta sull'esperienza di professionisti di alto profilo con **oltre 20 anni di esperienza** nell'esercizio delle loro competenze in azienda.

I consulenti di Ergonfood sono **figure altamente specializzate nella conduzione e nel controllo dei processi di trasformazione alimentare, nella progettazione di nuovi alimenti e nella gestione delle metodologie di distribuzione**. I nostri clienti sono rappresentati da numerose aziende del triveneto, specializzate in diversi settori merceologici.

I numeri parlano di noi

OLTRE 20 ANNI DI ESPERIENZA nel settore agroalimentare per rispondere alle tue esigenze.

85% DELLE AZIENDE SEGUITE FIDELIZZATE al nostro servizio di consulenza.

CERTIFICAZIONE "HIGHER LEVEL" PER LA IFS: una soddisfazione per il nostro cliente, un successo per noi.

OLTRE 1500 ORE DI FORMAZIONE erogata nell'ultimo anno in ambito qualità e sicurezza alimentare.

12 CORSI A CATALOGO per ogni esigenza formativa.



I nostri servizi

TECNOLOGO ALIMENTARE A TEMPO

Il Servizio del Tecnologo Alimentare a Tempo di ErgonFood per garantire supporto continuativo alle aziende alimentari.

- **Protezione dalle sanzioni:** attraverso una dettagliata conoscenza della legislazione alimentare e un continuo aggiornamento
- **Assistenza continua:** una presenza stabile nella misura necessaria alla Tua azienda. La presenza in azienda dipende dalle tue necessità.
- **Innovazione tecnologica:** attraverso trasferimento di know-how nella ricerca e contatti con importanti partner tecnologici.
- **Accesso ai finanziamenti:** l'esperienza di ErgonGroup nel reperimento di finanziamenti garantisce il supporto per la finanza agevolata.

SISTEMI DI GESTIONE ED ORGANIZZATIVI

- **Sviluppo e mantenimento di Sistemi Organizzativi** secondo standard ISO 9001, IFS e BRC.
- **Sviluppo e mantenimento di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare** secondo standard ISO 22000.
- Sviluppo e mantenimento di Sistemi Organizzativi secondo standard BRC/loP (GSPP) in materia di **Sicurezza Igienico-sanitaria dei materiali a contatto con gli alimenti**.

SVILUPPO E AGGIORNAMENTO DOCUMENTAZIONE TECNICA

- Realizzazione e aggiornamento del **manuale di autocontrollo (HACCP)**.
- Realizzazione e aggiornamento delle **specifiche tecniche di prodotto**.
- Realizzazione e aggiornamento dell'**etichettatura e dell'etichettatura nutrizionale dei prodotti**.

SERVIZI DI AUDITING

- **AUDIT** conformità legislativa **sicurezza alimentare** Reg. CE 178/2002.
- **AUDIT** conformità legislativa **igiene alimentare** Reg. CE 852/2004 (HACCP).
- **AUDIT** conformità legislativa **igiene alimenti di origine animale** Reg. CE 853/2004.

INNOVAZIONE TECNOLOGICA

ErgonFood promuove la diffusione dell'innovazione, quale strumento per lo sviluppo competitivo delle imprese alimentari. Grazie a rapporti di collaborazione con i migliori centri di ricerca, con i più efficienti parchi tecnologici e con le più prestigiose università italiane ErgonFood è in grado di offrire alle aziende alimentari clienti specifiche tecnologie frutto della ricerca allo scopo di realizzare importanti progetti per la creazione di prodotti e processi innovativi.

TECNOLOGIE

Alcune tra le tecnologie da noi proposte:

- Biomang (settore zootecnico)
- Biolip (settore oleario)
- Micofeed (settore zootecnico)
- Immunotherapy (settore zootecnico)
- Deodorizzazione (igiene e trattamento dei rifiuti organici)
- Biomassa da deiezioni (settore zootecnico)
- Vini muffati (settore vitivinicolo)
- Naso elettronico (multisetoriale controllo di processo)
- Lingua elettronica (multisetoriale controllo di processo)
- Sistemi di visione ad autoapprendimento (multisetoriale controllo di processo)
- Ozono (multisetoriale – igiene)

Il nostro team

I nostri progetti sono sviluppati da un gruppo di consulenti con competenze di gestione e tecniche specifiche coordinati da un capo progetto che si interfaccia costantemente con la direzione aziendale per garantire il pieno raggiungimento dell'obiettivo.

Responsabile di Area: Dr. Tommaso Caliciuri

Tommaso Caliciuri si è laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano nel 1992. Per oltre 15 anni è stato Responsabile del Controllo Qualità di una delle più importanti aziende nel settore della produzione e distribuzione di prodotti alimentari surgelati. Dal 2007 al 2009 ha svolto il ruolo di Technical Manager principalmente nel settore della Ristorazione Collettiva e nell'ambito di progetti di riorganizzazione aziendale. Dal 2011 è project manager di ErgonGroup per il settore agroalimentare. Attualmente riveste il ruolo di responsabile dell'Area Agroalimentare del Gruppo. Il Dott. Caliciuri è **Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia.**

I nostri esperti:

Dott. Tommaso Caliciuri
Dott.sa Katia Pasqualetto
Dott.sa Elena Fazion
Dott.ssa Grazia Gabbini

Alcune referenze

Abbiamo avuto il piacere di lavorare con:

VIS ALIMENTARI SPA: produzione alimenti surgelati

BAG SNACKS SRL: prodotti snack estrusi

SOCIETA' AGRICOLA STERPO SPA: allevamento e trasformazione ittici

JOLANDA DE COLO' SPA: produzione di specialità alimentari per l'alta ristorazione e la gastronomia

E ancora...

- Molte altre referenze nel settore della produzione alimentare - carne e prodotti ittici.
- Settore dell'allevamento e della trasformazione dei prodotti alimentari.
- Settore della panificazione.
- Settore ristorazione commerciale e ristorazione collettiva.
- Vendita al dettaglio di prodotti alimentari
- Settore vitivinicolo



Veneto
Viale dell'Industria 21
35129 Padova (PD)
T +39 049 870 2284
F +39 049 724 0032
servizioclienti.ve@ergongroup.it

Friuli Venezia Giulia
Via Marittima, 69
33058 San Giorgio di Nogaro (UD)
T +39 0431 621 498
F +39 0431 622 417
servizioclienti.fvg@ergongroup.it

Toscana
Via Lorenzo il Magnifico, 14
50129 Firenze (FI)
T +39 055 474 615
F +39 055 499 637
servizioclienti.tos@ergongroup.it

Marche
Via Volturmo, 73
62100 Macerata (MC)
T +39 0733 283 299
F +39 0733 283 299
servizioclienti.mar@ergongroup.it