

Produrre pasta secca? Con Storci è facile

a cura di **Storci**

La pasta secca è un prodotto simbolo dell'imprenditoria italiana. Di facile produzione e di larghissimo consumo, secondo Ismea nel 2019-2020 ha registrato un alto tasso di crescita, in controtendenza rispetto all'andamento generale degli acquisti negli ultimi anni in Italia. Nel primo semestre del 2020 il consumo è ulteriormente cresciuto, registrando un + 28,5%.

Per ottenere una pasta secca di qualità superiore è necessario affidarsi a un partner affidabile, versatile, pronto a soddisfare le richieste del cliente. I clienti di Storci conoscono bene le sue linee per la produzione di pasta secca e sanno che sono caratterizzate da flessibilità, affidabilità e lunga durata. Il segreto di un buon prodotto non risiede solo nella scelta degli impianti: Storci è consapevole della necessità, per chi vuole avviare un pastificio, di dover soddisfare richieste, bisogni e togliere dubbi. Ed è per questo motivo che oggi vi parliamo di una serie di servizi che Storci è in grado di fornire, essenziali per avviare questo tipo di attività.

Scelta dei fornitori. Il fornitore è un partner importante per il proprio business. Un legame quasi intimo, che deve basarsi su fiducia reciproca e visione condivisa del futuro. La scelta di un fornitore, quindi, non è un costo ma un investimento sul quale puntare perché, con il passare del tempo, si scoprirà il valore di macchine progettate per durare. Perché quando si cresce aumentare la produzione non significa cambiare la qualità della pasta. Perché quando si ha un'idea si deve avere alle spalle un team di progettisti capaci di realizzarla. Chi ha stretto la mano a un professionista di Storci sa di avere tutto questo.

Impiantistica. Spesso l'impianto è l'aspetto che spaventa di più ma, paradossalmente, è quello più semplice. A parte una normale corrente idrica potabile e un allacciamento elettrico, non ci sono altri vincoli alla realizzazione di una linea. Occorre solo la planimetria del cliente e i tecnici Storci forniranno tutte le istruzioni utili ai lavori in muratura e agli allacci. Dopo questa fase, e una tempistica definita dal cliente, Storci provvederà a installare la linea

di pasta secca completa.

Formazione. La formazione parte dalla prima visita alla Storci e, in pratica, non ha mai fine. Una volta indagate le aspettative, grazie al Training Center di Storci il cliente potrà vedere, in un vero pastificio, le macchine in funzione e seguire tutto il processo logico produttivo. Una volta realizzato l'impianto, oltre al tecnico collaudatore, Storci mette a disposizione un tecnologo. Tutta l'attività sarà monitorata sia in presenza sia da remoto. Previo consenso, grazie al proprio staff IoT, Storci potrà intervenire senza essere fisicamente presente sul posto, gestire i programmi di essiccazione, fornire assistenza sempre e ovunque.

Assistenza, garanzia e sicurezza. Per assistenza si intende poter ricevere pezzi di ricambio in tempi brevissimi. Ogni giorno senza un pezzo di ricambio è un giorno senza produzione. La garanzia ci mette al sicuro da spese non previste. Soprattutto quando siamo lontani dall'azienda fornitrice è importante usufruire di un'estensione di garanzia che vada ben oltre le indicazioni di legge.

Finanza agevolata. Prima di utilizzare capitali propri, è sempre opportuno chiedere una consulenza a una società specializzata in finanza agevolata. Non parliamo di commercialisti, ma di vere e proprie aziende di servizi specializzate nello studio delle normative legate alle agevolazioni alle imprese.

Business plan. È un momento molto importante del processo decisionale per avviare un'impresa. È lo strumento con il quale si definiscono processi, procedure, ruoli, costi e margini.

Le linee di pasta secca sono il core business di Storci. I suoi impianti possono essere totalmente automatizzati fino al riempimento dei carrelli, che sia pasta corta o lunga, lasciando, invece, alla tradizione dell'essiccazione in cella statica il compito di completare il lavoro di formatura. Il range di produzione è da 150 kg/h fino a 1.200 kg/h.