



ANDRIANI

Natural innovators.

ITA



Andriani S.p.A.

- ▶ è considerata tra le più importanti realtà nel settore innovation food, con stabilimento interamente dedicato alle produzioni allergen-free.
- ▶ L'azienda sviluppa e produce una gamma completa di pasta senza glutine innovativa e dal gusto unico, da una varietà di ingredienti naturalmente gluten free quali: **Riso Integrale, Mais, Quinoa, Grano Saraceno, Fagiolo Mung, Lenticchie rosse, Piselli, Ceci** ed altri.



the good in the world

Andriani è presente nelle maggiori catene distributive e ha rapporti commerciali con oltre **50 Paesi** nel mondo. **Flessibilità, organizzazione dinamica, ricerca, innovazione** e impegno nella **sostenibilità economica, ambientale e sociale**, con azioni concrete e buone pratiche nei confronti di tutti gli stakeholder, sono i fattori che guidano le performance dell'azienda, che contribuisce al raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** dell'**agenda 2030**, promossi dall'ONU per un'economia globale più sostenibile.

l'impegno per la sostenibilità

ANDRIANI crede fermamente in un'economia sostenibile e circolare che coniughi la crescita economica con la salvaguardia dell'ambiente e della società.

Key aspects:

biodiversità

valorizzazione del territorio locale

tracciabilità alimentare

smart agriculture

sicurezza ed educazione alimentare

benessere delle persone e delle comunità locali



la storia

Le tappe del nostro successo

2001

Messa a punto del processo di pastificazione.

2007

Felice Andriani lascia la guida dell'azienda ai due figli Michele e Francesco Andriani che studiano attentamente il mercato ed intercettano le nuove tendenze e i nuovi bisogni del consumatore.

2004

Nasce Molino Andriani Srl con l'obiettivo di ideare, sviluppare e produrre una gamma completa di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico.

2016

Creazione del mulino multigrain.
Nascita della linea di pasta di legumi.

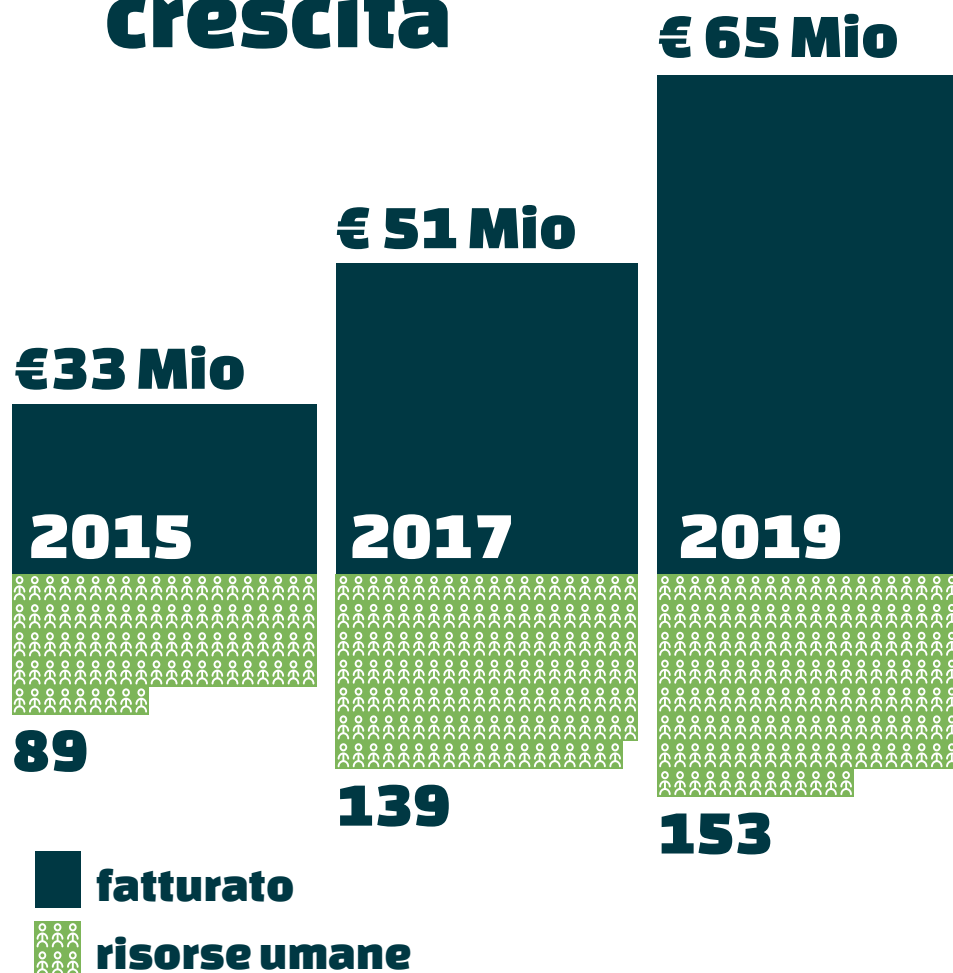
2019

Sviluppo del piano industriale in collaborazione con PricewaterhouseCoopers.
Redazione del primo bilancio di sostenibilità

2017

Andriani SpA costituisce una nuova filiera di legumi tutta italiana e sostenibile.

i trend di crescita

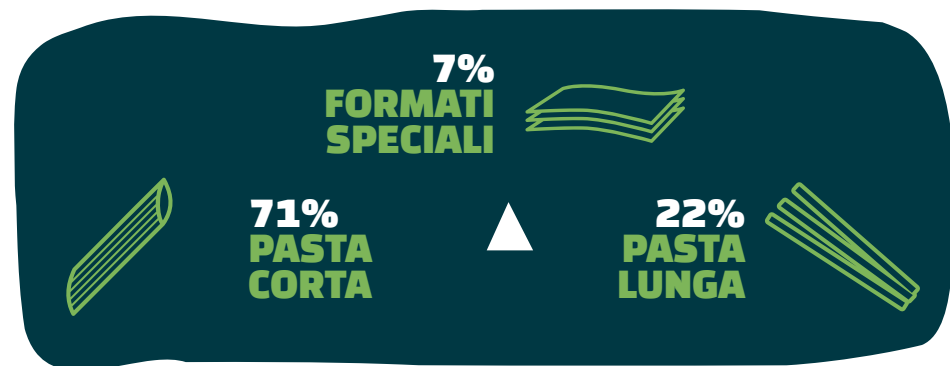


i fattori che hanno premiato le nostre performance

- investimento in innovazione e R&D
- centralità del cliente e del consumatore
- flessibilità
- rapida risposta ai cambiamenti determinata da una struttura organizzativa dinamica
- investimento in capitale umano

«PER ANDRIANI SPA IL CONCETTO DI INNOVAZIONE È MOLTO AMPIO E RACCHIUDE PROCESSI, PRODOTTI E RISORSE.»

i numeri



la capacita' produttiva



6.000 kg/h
capacità di
produzione pasta

12 linee
di confezionamento

5 linee
di produzione

new 1 linea
di cous-cous

50 silos
materie prime
sfarinati

18.000 pack/h
capacità di
confezionamento

50.000 m²
di stabilimento

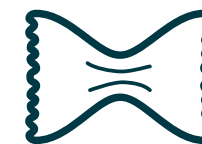
la performance produttiva



+50 materie prime
utilizzate

870 SKUs
gestite

+50 nazioni



+30 soluzioni di
packaging

+130 brand
gestiti

+60 formulazioni
diverse

our way of working

processo stage-gate nell'innovazione

**design
thinking**

pilot trials

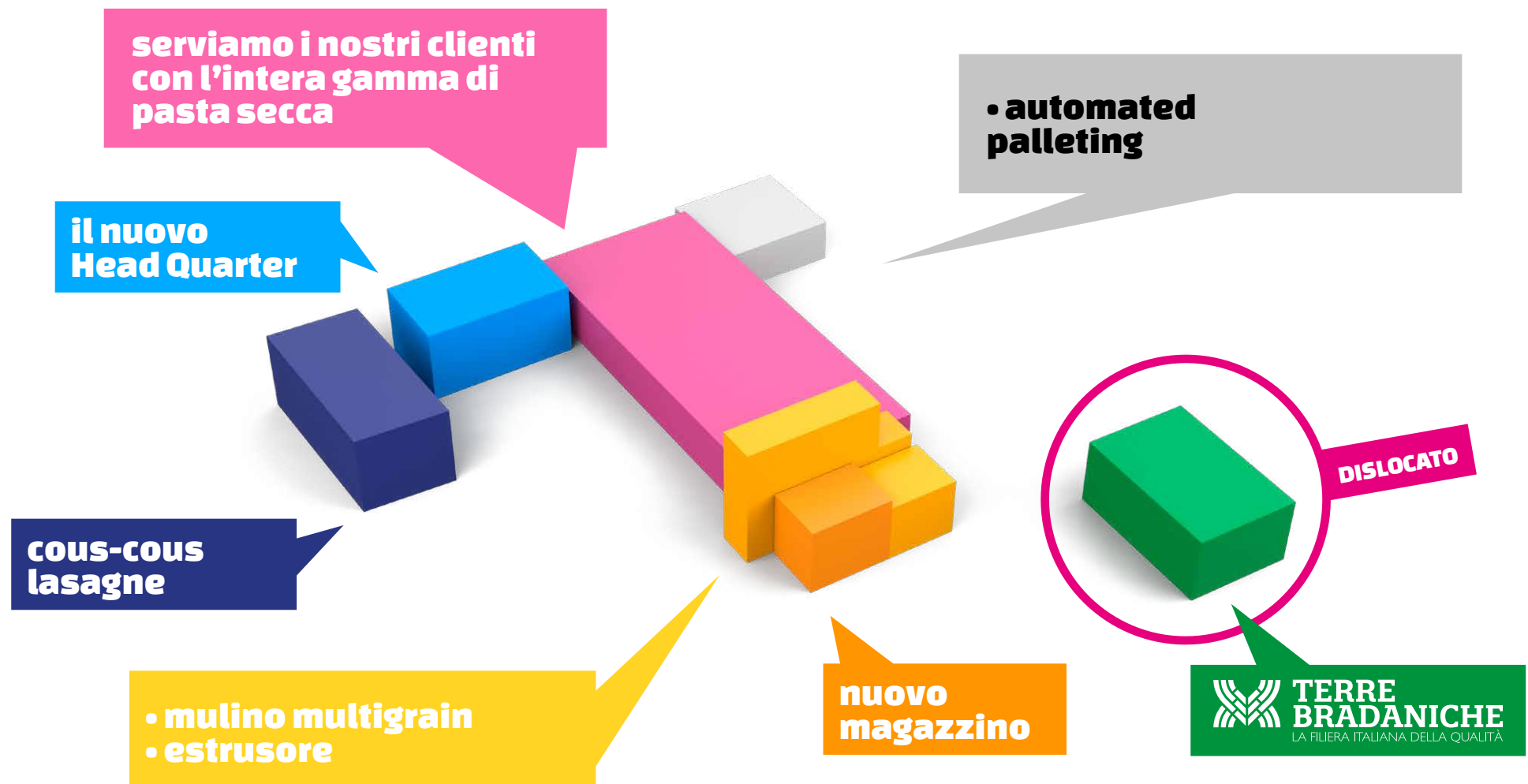
scale-up

go-to-market

La centralità del cliente è determinante nel nostro processo di business. Il nostro consumatore è coinvolto nei processi decisionali nella fase di lancio dei nuovi prodotti attraverso la partecipazione a focus group e sondaggi.

one stop shop

il nostro modello di business





**TERRE
BRADANICHE**

LA FILIERA ITALIANA DELLA QUALITÀ

Si è giunti al terzo anno del progetto di filiera italiana controllata e sostenibile per i legumi (lenticchie, ceci, piselli) che consente alle imprese agricole del territorio di ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e di allinearsi ai criteri di produzione sostenibile, per salvaguardare il suolo e l'ambiente, garantire la sicurezza alimentare, la qualità ed incrementare la profittabilità di tutti gli operatori della filiera.



**ridurre i costi
di produzione**



**aumentare
le rese e
la qualità
merceologica**



**ridurre gli
impatti
negativi
sulla salute e
l'ambiente**

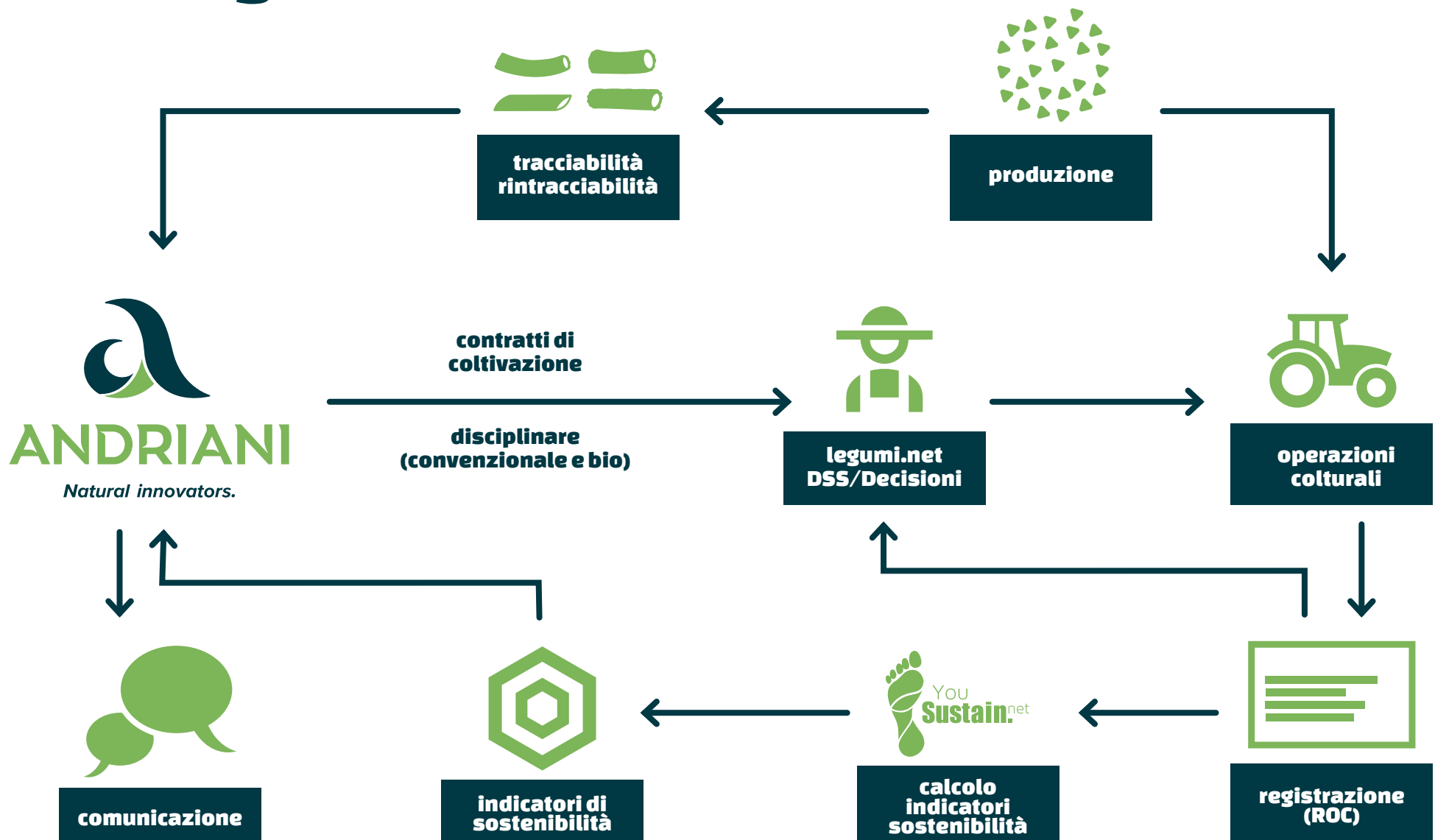


**uniformarsi
alla normativa**

una nuova filiera di legumi sostenibile

Andriani è promotrice della prima filiera di legumi sostenibile che coniuga il miglioramento delle performance qualitative con la sostenibilità ambientale della produzione di campo. Il progetto, in collaborazione con **Horta S.r.l.**, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, mira ad ottimizzare i disciplinari di coltivazione ed allinearsi ai criteri di produzione sostenibile.

DSS legumi.net



il molino multi-grain

- unico al mondo progettato da Andriani & Buhler Group.
- tutti i tipi di materie prime, naturalmente gluten-free e allergen-free (cereali, pseudo-cereali, legumi, grani antichi), che possono essere lavorate sulle stesse linee di pulizia e macinazione.
- 3.000 m²;
- 40.000 tonnellate di capacità annuale;
- 2 linee di prodotti: farine native e farine pregelatinizzate;
- 2.450 tonnellate di capacità di stoccaggio

gli obiettivi

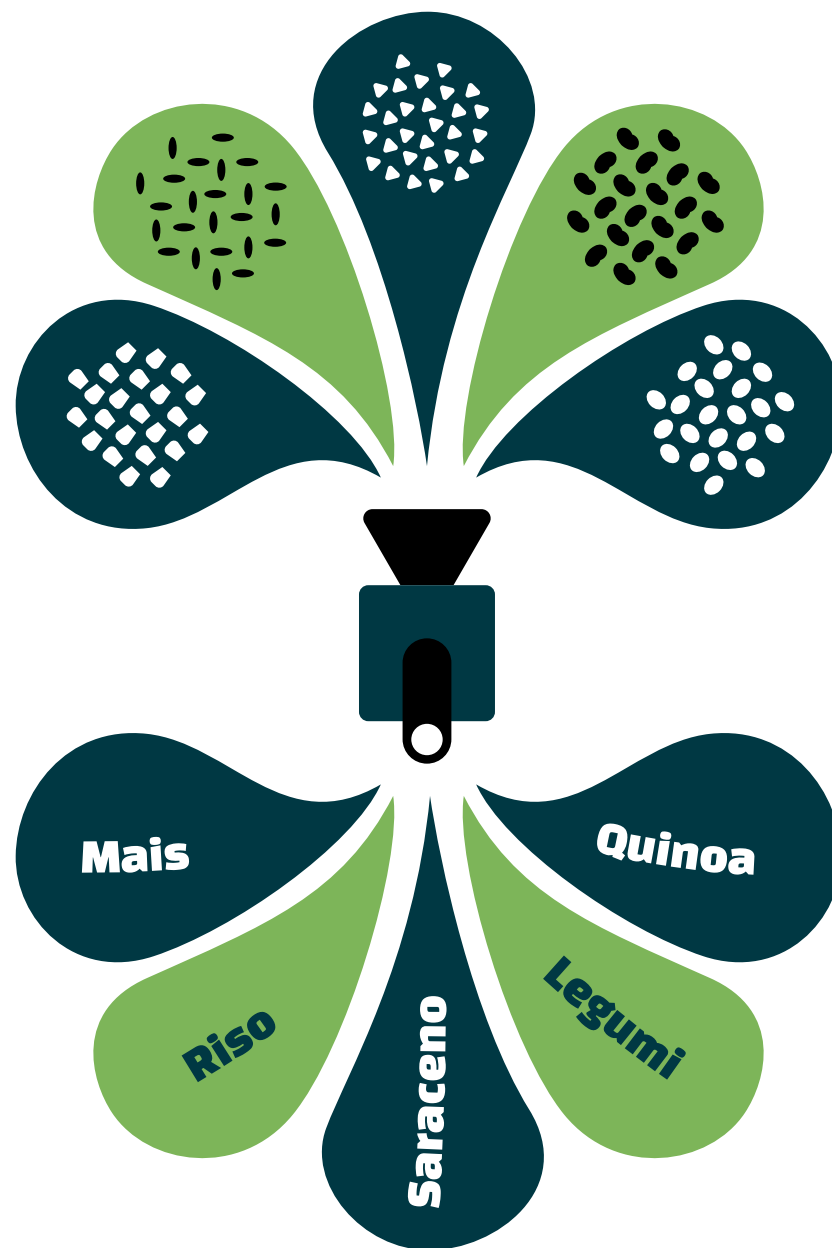
know-how

- nuovi processi;
- formulazioni uniche;
- varietà di colture per l'applicazione della pasta;

Q & FS

- standardizzazione delle farine;
- migliore gestione della contaminazione incrociata;

miglior controllo della supply-chain

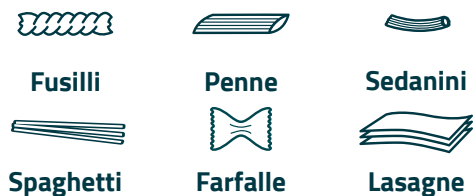


i prodotti

PASTA DI CEREALI CONVENZIONALE E BIOLOGICA



MAIS-RISO



MULTICEREALE



AVENA



RISO INTEGRALE



SARACENO



TEFF



SORGO



Mezze Penne



Sedani



Fusilli

Penne

i prodotti

PASTA DI LEGUMI (RICCA DI PROTEINE) CONVENZIONALE E BIOLOGICA



LENTICCHIE ROSSE



Fusilli



Penne



Sedanini



Spaghetti



Sedani



Risoni



Stelline



PISELLI VERDI



Fusilli



Penne



Risoni



Stelline



FAGIOLI MUNG



Fusilli



LENTICCHIE NERE



Spaghetti



CECI



Fusilli



Penne



Risoni



Caserecce



Pipe Rigate



LENTICCHIE GIALLE



Caserecce



Spaghetti



Lasagne



Penne

PASTA CON VERDURE



RISO INTEGRALE E
CAVOLFIORE



Sedani



LENTICCHIE E
BARBABIETOLA



Caserecce

























LENTICCHIE E
ZUCCA



Sedani

i formati

PASTA CORTA						
	Fusilli	Tortiglioni	Fusilloni	Sedani	Rigatoni	Mezzi Rigatoni
						
	Caserecce	Sedanini	Pipe Rigate	Mezze Penne	Penne	
MINI PASTA						
	Filini	Stelline	Conchigliette	Chifferini	Ditalini	Risoni
SPECIALI						
	Farfalle	Lasagne	Nidi			
PASTA LUNGA						
	Spaghetti	Linguine				



le soluzioni di packaging

IMBALLAGGIO DI CONSUMO



astucci



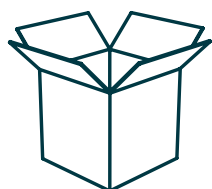
sacchetti



food service*

* solo per pasta corta

IMBALLAGGIO COMMERCIALE



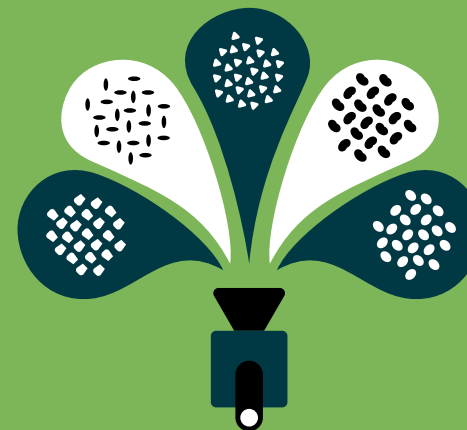
scatola di cartone



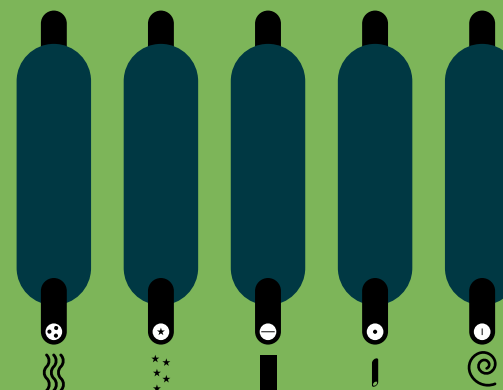
vassoio frontale



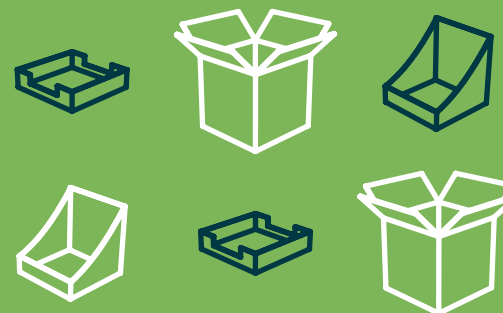
vassoio doppia apertura



MOLINO
MOLINO MULTIGRAIN IN GRADO DI PRODURRE FARINE NECESSARIE PER LA NOSTRA PASTA.



PASTIFICIO
LE 5 LINEE DI PRODUZIONE PASTIFICANO 6000KG/H DI PRODOTTO IN DIVERSI FORMATI E DA DIVERSE FARINE CON ELEVATA EFFICIENZA.



CONFEZIONAMENTO
UN SISTEMA AUTOMATIZZATO AD ALTA CAPACITÀ, VERSATILE PER LE PIÙ DISPARATE ESIGENZE DEI CLIENTI E DEI MERCATI.

la sicurezza alimentare

Gestione della Qualità

- › Gestione degli approvvigionamenti
- › Sorveglianza continua dei fornitori
- › Controllo di tutte le materie prime in ingresso
- › Utilizzo di cisterne dedicate al trasporto di materie prime gluten free.

Controlli di Processo

- › Accurata pianificazione delle attività di controllo
- › Gestione di un sistema documentale efficace
- › Verifica delle attività pianificate
- › Manutenzione degli impianti e dei macchinari di produzione.

Controllo del Prodotto Finito

- › Verifica della conformità del prodotto alle specifiche concordate con il cliente
- › Controllo dimensionale, umidità, colore
- › Prove di cottura
- › Correttezza e completezza delle diciture legali sul packaging.

certificazioni aziendali



certificazioni di prodotto



La qualità dei nostri processi e delle materie prime impiegate è pluricertificata.

IL NOSTRO IMPEGNO

95%

contratti a tempo indeterminato

1 MIO

di persone raggiunte
sui social

30%

stampanti laser invece di getto di
inchiostro

120

ore di management meeting
su temi di sostenibilità

4 MIO

euro investiti in
sostenibilità

60%

materie prime
biologiche

40%

rifiuti inviati per
il riciclaggio o il
recupero di energia

80%

confezionamento in
astuccio cartoncino
riciclabile

65 MIO

turnover

5

paesi visitati per incontri
sulla sostenibilità

36%

donne in posizione
di leadership



ANDRIANI

Natural innovators.

