

## QUANDO LA FORMA È SOSTANZA: STILL OTTIMIZZA LE ATTIVITÀ DI STOCCAGGIO DEL CASEIFICIO CAVOLA

*La soluzione implementata prevede l'utilizzo di un Commissionatore Verticale STILL EK-X Semi-automatico, integrato con l'ERP aziendale, che guida gli operatori attraverso un sofisticato software di navigazione per il prelievo delle forme garantendo un picking rapido e sicuro.*

Lainate, 4 dicembre 2023 – STILL, leader nella fornitura di sistemi e attrezzature per l'intralogistica, ha studiato **una soluzione per ottimizzare l'attività di stoccaggio del Caseificio Cavola 993**, azienda leader nella produzione di Parmigiano Reggiano che stagiona oltre 60 mila forme commercializzate in tutto il mondo. Il progetto ha permesso di automatizzare il nuovo magazzino di Toano (Reggio Emilia), che oggi è in grado di stoccare fino a 60 mila forme di Parmigiano.

Nato nel 1929 in un piccolo paesino sulle montagne di Reggio Emilia a 900 mt di altezza, il Caseificio Cavola 993 è una delle realtà più importanti del settore caseario che, pur affondando le proprie radici nel territorio emiliano, negli anni è stata capace di intraprendere un importante cammino di crescita ed espansione. Un cammino che ha permesso di portare un'eccellenza locale e uno dei prodotti simboli del *made in Italy* nelle tavole di tutto il mondo.

Questa proiezione verso l'innovazione e il futuro ha spinto l'azienda emiliana ad inaugurare nel marzo del 2023 un nuovo magazzino di stoccaggio a Toano. Il magazzino, che si estende su una superficie di 2500 mq e si alimenta grazie a 700 pannelli fotovoltaici, è il più grande dell'appennino reggiano e necessitava di un meccanismo di stoccaggio all'avanguardia: **l'azienda conserva infatti le proprie forme di formaggio all'interno di speciali scaffalature a mensola - chiamate *scalere* - che possono raggiungere un'altezza di 8 metri.** Attività che richiedono dunque un picking preciso e sicuro, soprattutto considerando gli spazi molto stretti delle corsie.

Per rispondere a questa sfida, Caseificio Cavola si è rivolto a **STILL, che ha studiato per l'azienda un progetto volto ad automatizzare le attività di stoccaggio.** Un progetto all'avanguardia che ha previsto anche il rinnovamento della flotta per gestire al meglio tutte le attività di trasporto delle merci all'interno del magazzino.

Il progetto - realizzato nel 2022 - ha previsto la fornitura di un commissionatore verticale STILL EK-X Semi-automatico, integrato con l'ERP aziendale, che guida gli operatori verso la forma da prelevare attraverso un sofisticato software di navigazione per il prelievo destinato alle spedizioni. Tutte le operazioni di picking sono eseguite in totale sicurezza grazie all'installazione di un sistema di laser scanner che rallenta automaticamente il carrello alla presenza degli ostacoli, garantendo un ambiente di lavoro sicuro e ordinato.

Per gestire con precisione e sicurezza anche le fasi di trasporto e stoccaggio, il Caseificio ha deciso di rinnovare anche il proprio parco macchine inserendo all'interno della flotta anche un retrattile modello FM-X17, due doppi stocicatori EXD-SF, due transpallet (modelli

EXH-SF e ECH15) e un carrello elevatore RX20-20. Tutti mezzi STILL capaci di ottimizzare le attività che si svolgono all'interno del magazzino.

*“Organizzazione, precisione e sicurezza non sono solo le priorità per poter garantire la massima qualità dei nostri prodotti ma anche le caratteristiche che ricercavamo nel nostro partner per la logistica”, racconta **Giovanni Ibatici, Vicepresidente Caseificio Cavola 993.** “In particolare, la possibilità di integrare il software di gestione della flotta con IERP aziendale ci ha permesso di migliorare il monitoraggio dei flussi all'interno del magazzino ottimizzando così il lavoro e aumentando la sicurezza”.*

Grazie alla nuova riorganizzazione e all'impiego dei nuovi Commissionatori Verticali STILL EK-X Semi-automatici, il magazzino di Toano ha aumentato significativamente la propria capacità di stoccaggio ed è oggi in grado di conservare fino a 60 mila forme di Parmigiano Reggiano.

**Ufficio stampa STILL**  
Ad Hoc Communication Advisors

Edoardo Corsi (Mob: 335 1415582; email: edoardo.corsi@ahca.it)  
Sara Mastrorocco (Mob. 3351415590; email: sara.mastrorocco@ahca.it)