

Le multinazionali si servono a Bruino

di Giorgio Di Francesco

I macchinari per la lavorazione dello zucchero cotto hanno imposto l'azienda all'attenzione mondiale. Gli Stati Uniti, oggi, assorbono il 40% del fatturato

L'area industriale di Bruino non è bella a vedersi, essendo stata progettata con i criteri urbanistici degli Anni '70, ma si è certamente proposta come volano di sviluppo per l'economia locale, calamitando molte aziende prima localizzate altrove.

Una di queste è la "Ruffinatti", specializzata in macchinari per la fabbricazione di caramelle dure, ripiene, friabili e toffee.

"Non è stata la semplice comodità ad indurci al trasferimento, nel 1974 - racconta Giovanni Ruffi-



La sede della Ruffinatti

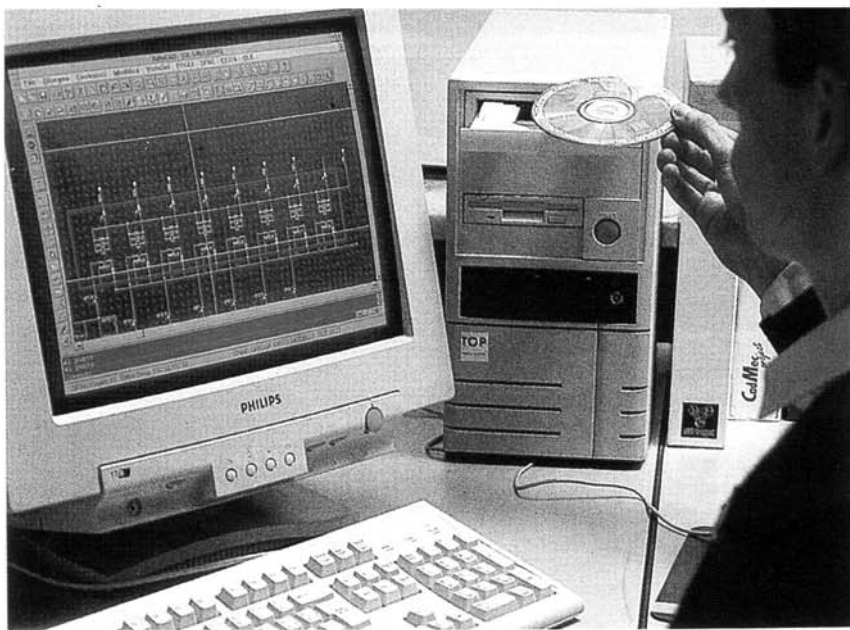
natti, amministratore e responsabile commerciale - L'azienda è nata a Torino nel 1932, come vera e propria *bòjta* a conduzione familiare, ma mio nonno, originario di Giaveno, esordì come semplice operaio metalmeccanico. Quando mise su l'azienda, realizzava stampi e attrezzature meccaniche per l'industria aeronautica. La sede storica si trovava in via Cantalupa, in Borgo S. Paolo... Dopo la

evitando di proporre doppioni e di far concorrenza all'altro".

Cosicché la Ruffinatti entrò nel campo delle macchine per la lavorazione dello zucchero cotto "con l'obiettivo, man mano rafforzato - spiega - di offrire ai nostri clienti moderne tecnologie e sistemi di automazione per la produzione di caramelle. Non è semplice: la progettazione di macchine di quel tipo deve garantire risparmi sui costi di produzione, massima flessibilità d'impiego e il mantenimento delle caratteristiche specifiche dei prodotti dolciari tradizionali di ogni acquirente".

I macchinari della Ruffinatti riguardano la parte del processo che va dalla pesatura degli ingredienti, alla produzione della massa di zucchero. Non compiono, invece, l'intero stampaggio. "I nostri prodotti principali sono un "dosatore-proscioglitore" (cioè, una bilancia elettronica che dosa e miscela zucchero, acqua, glucosio e altri ingredienti, in "cotte" da 200 chili ogni 5 minuti ed immette lo sciroppo che si ottiene nel suo serbatoio di stoccaggio, della capacità di 400 litri, ndr), che può essere collegato ad uno scambiatore di calore a piastre (per portare ad ebollizione lo sciroppo, oppure cuocere, con processo continuo e rapidamente, diversi tipi di formulazioni contenenti latte, grassi, pectina e altro ▶

L'intero ciclo di sviluppo, dalla progettazione al collaudo, avviene all'interno dell'azienda con moderni sistemi di calcolo e progettazione assistiti dal computer



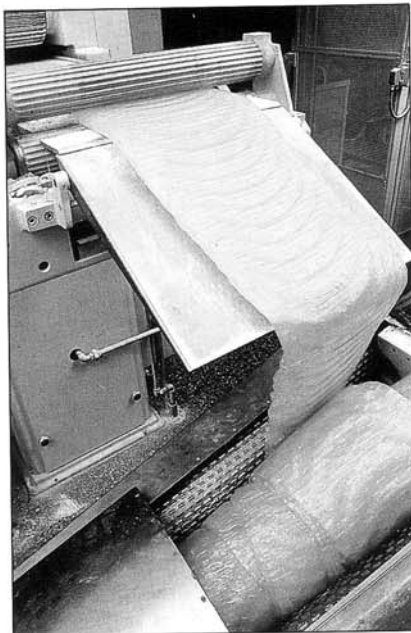
ancora, ndr); un "cuocitore continuo" (progettato per ricevere uno sciroppo composto all'80% da solidi e pomparlo, in continuo, appunto, a piastre in acciaio riscaldato a vapore, che effettuano la cottura, ndr) ed alcuni tipi di linee per caramelle in grado di produrne ben 500 chili all'ora". Una di queste è studiata per la produzione di caramelle dure e ripiene, una per quelle friabili ("nel 1985, siamo stati i primi a brevettare e commercializzare un simile sistema completamente automatico") ed una per toffee, caramelle al mou e al latte, cotte a bassa temperatura.

TUTTO IN AZIENDA, DAL PROGETTO AL COLLAUDO

Il ciclo di produzione, dalla progettazione al collaudo, è svolto direttamente in azienda e con l'ausilio di computer. Determinante l'esperienza maturata sul campo dai tecnici progettisti, che, oltre a creare impianti automatici standardizzati, "sono in grado di progettare impianti fortemente personalizzati, per rispondere a particolari esigenze del cliente". Tutte le fasi di lavorazione meccanica, montaggio e controllo di qualità sono interni, "il che richiede continui investimenti in tecnologia e risorse umane".

La manutenzione è l'asso nella manica dell'azienda: "Proprio in questo campo sfoggiamo la massima affidabilità". D'altro canto questo genere di macchinari è a lunga durata e l'assistenza è dunque essenziale.

La Ruffinatti non contempla programmi di espansione nei suoi ob-



Una fase di lavorazione in una linea "Ruffinatti" per la preparazione di caramelle

biettivi futuri: il giusto equilibrio dimensionale l'ha trovato da un pezzo e non insegue, quindi, cambiamenti.

Inserita com'è in un settore di nicchia, occupa una solida posizione nello specifico mercato mondiale. "La nostra produzione è diretta principalmente all'estero. I macchinari costruiti qui a Bruino sono in funzione negli stabilimenti delle maggiori multinazionali dell'alimentazione, come Nestlé, Mars, General Foods, Perfetti, Cadbury, Warner Lambert / Pfizer, Chupa Chups, così come in centinaia di piccole e medie industrie a conduzione familiare in oltre 80 Paesi dei 5 continenti". Oggi la Ruffinatti esporta il 98% della produzione, ma non è mai scesa sotto l'80%. "Gli Stati Uniti, in questo momento, assorbono quasi il 40% dei macchinari che escono dalle nostre officine, mentre in altre annate, solo un 5% si è diretto verso quel Paese. Un buon mercato è anche l'Estremo Oriente, mentre, in un passato recente, lo è stato il Medio Oriente. Sono sbocchi, questi, da conquistare, con la propensione al servizio ed alla collaborazione. I clienti sanno che le attrezzature del laboratorio prove e la competenza dei nostri tecnici sono sempre a loro completa disposizione e, per questo, ci premiano, assicurandoci la loro fiducia".

La Ruffinatti in pillole

Ruffinatti
(Società per Azioni)

Sede: via Galileo Ferrarsi 52,
Bruino (TO)

Anno di fondazione: 1932

Amministratore e resp. commerciale: Giovanni Ruffinatti

Dipendenti: 32

Fatturato: variabile tra i 7 ed i 10 miliardi, nell'ultimo quinquennio



DICEMBRE:
IN AUMENTO I DISOCCUPATI

CROLLANO LE ASSUNZIONI ALLE STELLE LE CESSAZIONI

Ancora un aumento della disoccupazione nel mese di dicembre.

Durante questo periodo, infatti, gli iscritti all'ufficio di collocamento di corso Torino a Pinerolo hanno continuato a crescere, seppur con una intensità abbastanza contenuta. I senza lavoro, che in termini assoluti sono saliti di 111 unità, hanno raggiunto quota 11.105, con un aumento percentuale, rispetto a novembre, pari all'uno per cento. Il mese di dicembre ha fatto registrare una consistente diminuzione sia delle assunzioni nominative sia di quelle dirette. Le prime, infatti, sono passate dalle 555 del periodo precedente alle attuali 364, con un calo di 191 assunti (125 uomini e 66 donne in meno), mentre le seconde, con 67 assunzioni di lavoratori di sesso femminile e 123 di sesso maschile, sono passate dalle 306 di novembre alle 190 di dicembre.

In aumento, invece, i passaggi diretti che erano 53 a novembre e che ora sono saliti a ben 367.

A dicembre, i risultati negativi arrivano anche dai dati relativi alle assunzioni a tempo determinato (380 contro le 587 di novembre) e da quelli degli apprendisti (84 in totale, ventuno in meno del mese precedente), mentre hanno fatto registrare un lieve aumento i part-time (erano 107 a novembre, mentre a dicembre sono saliti a 119).

Alle stelle, infine, le cessazioni, un po' per motivi fisiologici (dicembre è l'ultimo mese dell'anno e chi decide di cessare, spesso, lo fa in coincidenza con la chiusura del periodo), un po' per la naturale scadenza di molti contratti a tempo determinato, un po' per le nuove "finestre" pensionistiche. A dicembre, infatti, hanno cessato l'attività (per pensionamento, licenziamento, dimissioni, scadenza del contratto a tempo determinato o per altre cause) 689 donne e 485 uomini, per un totale di 1.174 unità: qualcosa come 559 cessazioni in più rispetto a novembre, quando avevano cessato l'attività lavorativa 615 persone, divise in 376 maschi e 239 femmine.

Pochi gli assunti da parte degli enti pubblici (due sole donne), mentre abbastanza stabili si sono confermati i contratti di formazione. A dicembre i giovani freschi di assunzione sono stati 28 contro i 33 di novembre, con un rapporto di 16 ragazzi contro 12 ragazze.

	NOVEMBRE '00	DICEMBRE '00	Variazione % ultimo mese
MASCHI	3.762	3.819	+1,52%
FEMMINE	7.232	7.286	+0,75%
TOTALE	10.994	11.105	+1,01%