



Competence

Extraordinary Taste

Respect

Sustainability



ICAM

Cioccolatieri

1946

Quality

Italian Style

Passion

Innovation

Family Tradition

L'eccellenza

del cioccolato italiano



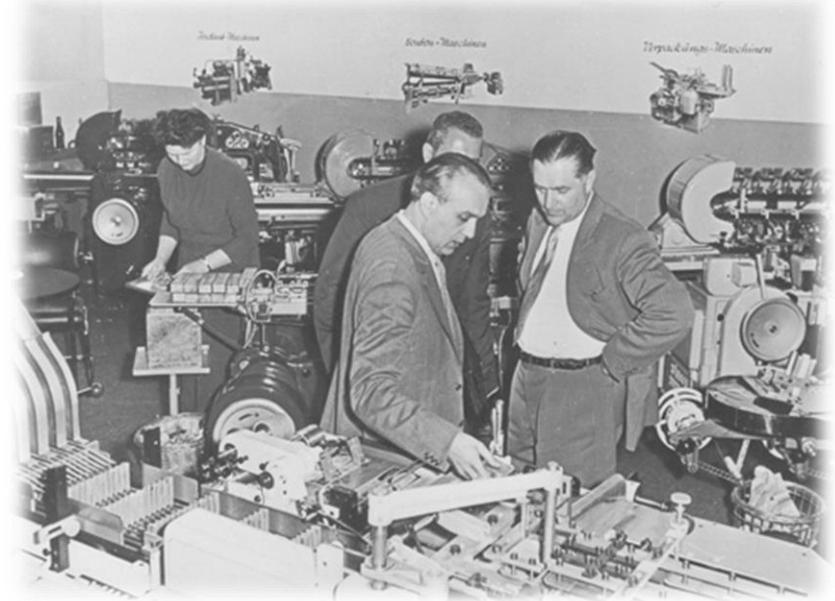
Il fondatore: Silvio Agostoni

La storia del cioccolato e dei cioccolatini italiani ICAM inizia nel lontano 1942.

In uno scenario apocalittico con zuccherifici distrutti dai bombardamenti e prezzo dello zucchero salito alle stelle per via della guerra, **Silvio Agostoni** rileva un laboratorio a Morbegno per la produzione di dolci e caramelle. Nel 1946, il fondatore, Silvio Agostoni, insieme ai cognati Giancarlo e Urbano Vanini, riesce con mezzi di fortuna a costruire con successo un piccolo impianto per l'estrazione dello zucchero dalle barbabietole essiccate.

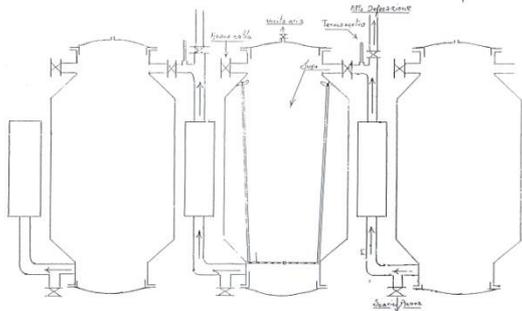
Con i soldi ricavati da questa operazione, hanno potuto acquistare le prime macchine per la lavorazione del cacao e i primi sacchi di cacao i grani.

Con lo zucchero estratto dalle barbabietole e con la polvere di cacao, produce e vende la crema "Dolcao".



n° 22 Diffusori L. 160-170 capacità
n° 20 carica massima totale
L. 35-40 tiraggi ogni 30' (35-40 Bric)

n° 6 pressabiscotti 12x40
n° 12 pressabiscotti 1/2"
n° 6 valvole nitro 1/2"
n° 4 valvole nitro 1/2"
n° 6 valvole nitro 1/2"
n° 18 serramenti acqua 1"
n° 12 ugelli



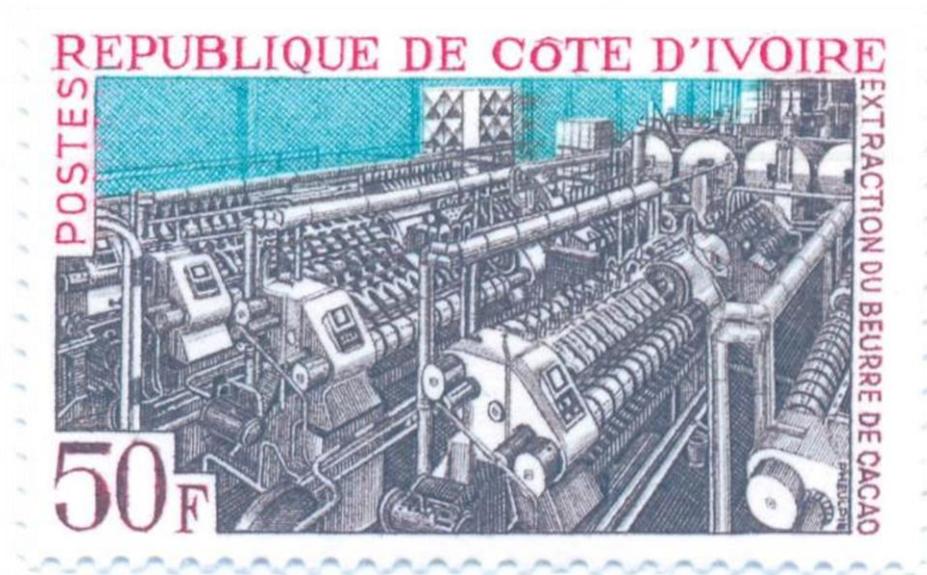
Sezione Diffusori
Scala 1:10

Capacità utile L. 135

ICAM si trasferisce a Lecco: la piccola fabbrica per la produzione del cioccolato è avviata.

L'idea è quella di portare in tutte le famiglie un bene allora considerato un lusso, producendo cioccolato di qualità ad un prezzo ragionevole.

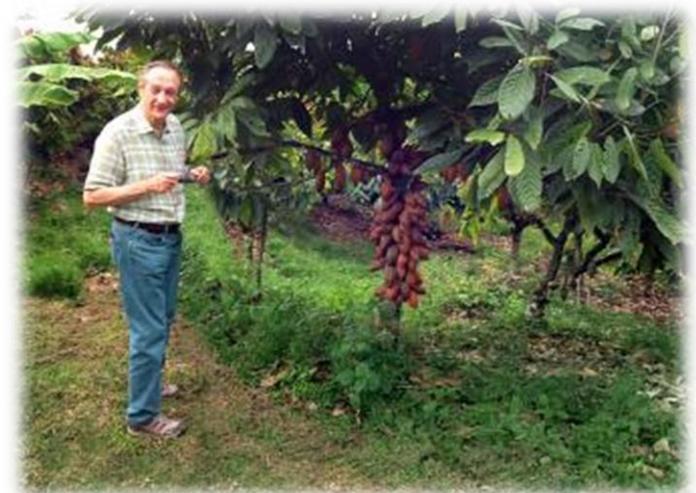
Determinante è la collaborazione con l'imprenditore lecchese Vitali che ha permesso l'ideazione, la sperimentazione e l'installazione di una pressa innovativa per l'estrazione del burro di cacao tramite pressione delle fave. L'abbinamento presse Carle&Montanari e cacao ICAM riesce talmente bene da comparire su un francobollo della Costa D'Avorio, il più grande paese produttore di cacao del mondo.



*“Il cioccolato ICAM non deve essere solo
tecnicamente perfetto, ma
straordinariamente buono!”*

Silvio Agostoni Fondatore ICAM

Repubblica Dominicana



Rep. Dominicana, Viaggio in piantagione Dott. Angelo Agostoni - Presidente ICAM SpA

Perù

Nel cuore del cacao

La produzione di cacao è una delle principali attività agricole del paese e fonte di reddito per 30.000 Famiglie.

ICAM ha sviluppato rapporti diretti con alcune cooperative locali: APROCAM, ACOPAGRO, Cacao Huallaga e Vrae Cocoa Growers Association. La collaborazione di ICAM ha come principale obiettivo il miglioramento della qualità della vita degli associati e l'incremento dei loro profitti grazie all'elevata qualità del cacao così coltivato.

*“Non può esserci un business consistente,
che ha un futuro se chi lavora con me o per me
non è contento di farlo, se è contento di farlo,
penso di poter esistere adesso e domani,
se non è contento non ho futuro”*

*Angelo Agostoni
Presidente ICAM*



Perù

Dalla foglia di coca alla fava di cacao



Uganda

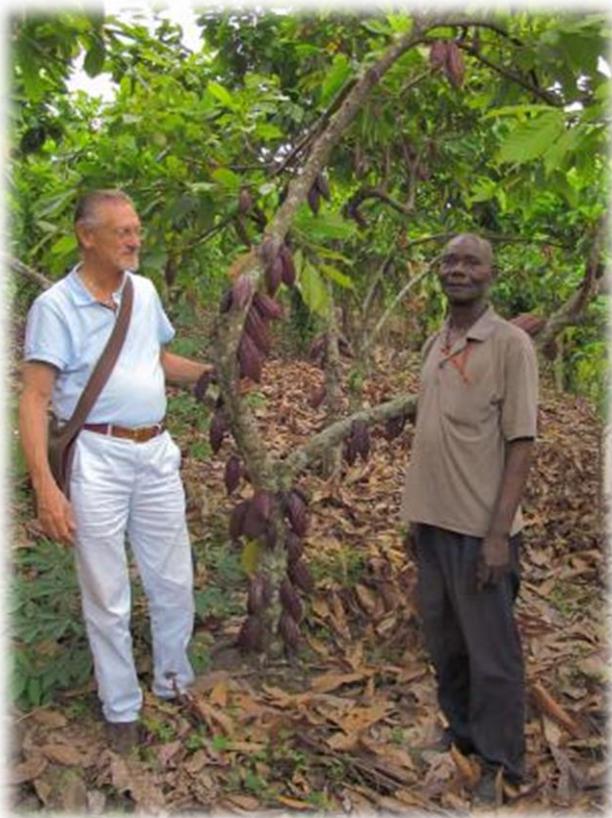
Il gusto per la qualità



Uganda, Viaggio in piantagione
Dott. Plinio Agostoni -
Vicepresidente ICAM SpA

Uganda

**Il gusto per la qualità:
presidio della filiera agricola e produttiva & competenza tecnica**



Uganda, Viaggio in piantagione Dott. Plinio Agostoni - Vicepresidente ICAM SpA

Targa di riconoscimento per l'impegno etico e sostenibile di ICAM sul territorio.

«Como muestra de nuestro eterno Agradecimiento por haber servido a CONACADO, como primer soporte comercial y su apoyo determinante para el posicionamiento del cacao Dominicano en el mercado mundial.»

*CONACADO Santo Domingo 27
Octubre 2008*



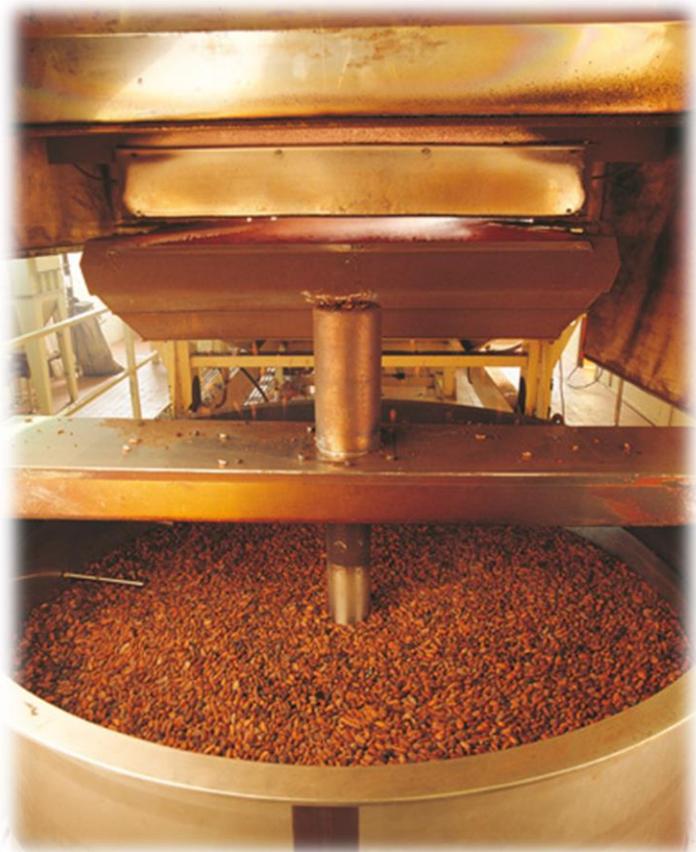
Lecco: lo stabilimento



Nel 1953 viene costruita la sede di Lecco di Via Pescatori con nuovi impianti per aumentare la produzione di cioccolatini e barrette di cioccolato. Dopo la prematura e improvvisa scomparsa di Silvio Agostoni nel 1961, le sue intuizioni vincenti vengono portate avanti dalla moglie Carolina Vanini, coadiuvata dai suoi due fratelli Giancarlo e Urbano.

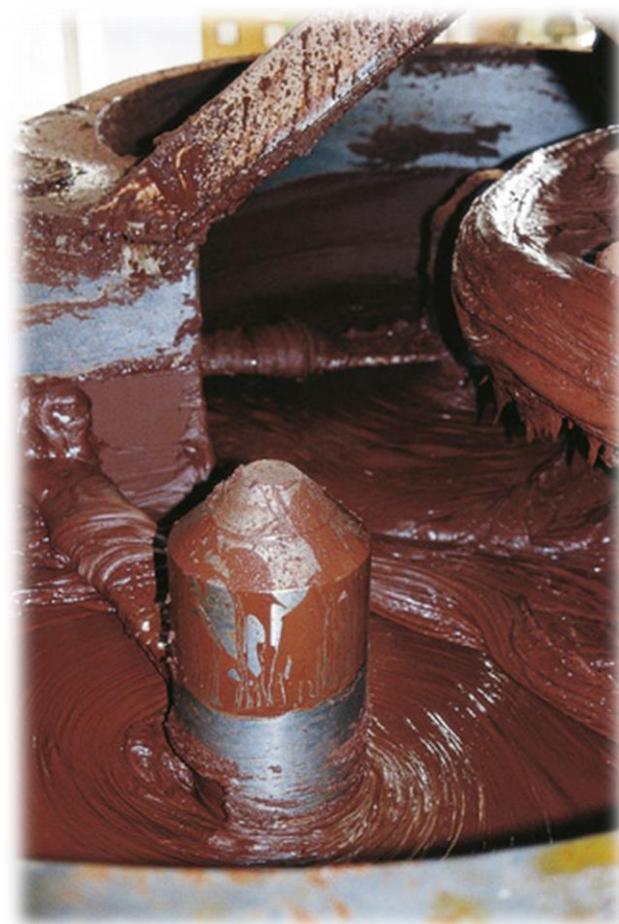
Lecco: lo stabilimento

Pre-tostatura e tostatura



Lecco: lo stabilimento

Il concaggio



Lecco: lo stabilimento



L'aumento della richiesta dei cioccolatini e del cioccolato ICAM, rende necessario l'ampliamento degli spazi produttivi. Nel 1967 iniziano i lavori di raddoppio dello stabilimento.



Orsenigo: nuovo sito produttivo

Nel 2008 ICAM si allarga, posta la prima pietra verso il futuro

- **Investimento:**
circa 70 milioni €
- **Duplicata la capacità produttiva complessiva**
- **Apertura verso nuove opportunità di mercato**



Un impianto produttivo all'avanguardia per completare il presidio di filiera

Progettato per offrire una qualità eccezionale e tracciabilità completa, rispettando l'ambiente e la comunità locale.

Area complessiva: **50.000 mq**

Capacità produttiva/anno- Fave: **25.000** tonnellate

Capacità produttiva/giorno- Cioccolato: **120** tonnellate

Capacità produttiva/anno - Cioccolato: **30.000** tonnellate

Dipendenti: **300**



Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



Particolare impegno è stato dedicato alla scelta dei materiali e delle soluzioni più all'avanguardia per garantire il contenimento dei consumi in termini economici e ambientali. A tale proposito nel progetto è prevista l'installazione di un sistema di produzione autonoma di energia elettrica.

Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia

Nuove tecnologie



Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



Il nuovo stabilimento di Orsenigo consente un miglioramento nell'efficienza produttiva.

Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia

Nuovi modi di lavorare



Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia



Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia

L'efficienza energetica: il trigeneratore



LA SCELTA DELLA TRIGENERAZIONE: 2,4 MEGAWATT

La trigenerazione utilizza gas naturale, il più pulito tra i carburanti fossili. Produce contemporaneamente energia elettrica, acqua calda e fredda e vapore utilizzando un solo combustibile, in un regime altamente efficiente: ad Orsenigo l'efficienza arriva all'88% (le tradizionali centrali termoelettriche convertono soltanto 1/3 dell'energia del combustibile in elettricità - il resto viene perso sotto forma di calore)

Orsenigo un impianto produttivo all'avanguardia

L'impatto ambientale

Un impianto di post combustione elimina i residui di aromi volatili dai fumi di tostatura e delle altre lavorazioni, con particolare beneficio della comunità locale.

LA POST-COMBUSTIONE

La camera di post combustione può essere descritta come una zona di completamento della combustione dei vapori dei processi produttivi.





Per selezionare i migliori ingredienti e per la ricerca di nuove ricette, ICAM si è dotata di un proprio avanzato laboratorio di Ricerca & Sviluppo ed uno di Controllo Qualità.



Qualità



ICAM è da sempre attenta a offrire ai propri clienti semilavorati, prodotti finiti e cioccolato italiano di alta qualità, in linea con i più alti standard qualitativi internazionali. Qualità che si riflette sull'intera filiera produttiva, della quale ICAM ha il pieno controllo.

Made in Italy

Da sempre ICAM ha fatto propri i valori del Made in Italy: creatività, attenzione al dettaglio e alla qualità, per produrre un cioccolato italiano di eccellenza, dal gusto esclusivo, naturale, intenso e deciso, mai aggressivo, perfetto per ogni applicazione e in grado di ispirare cioccolatieri, pasticceri e gelatieri di tutto il mondo.

Certificazioni

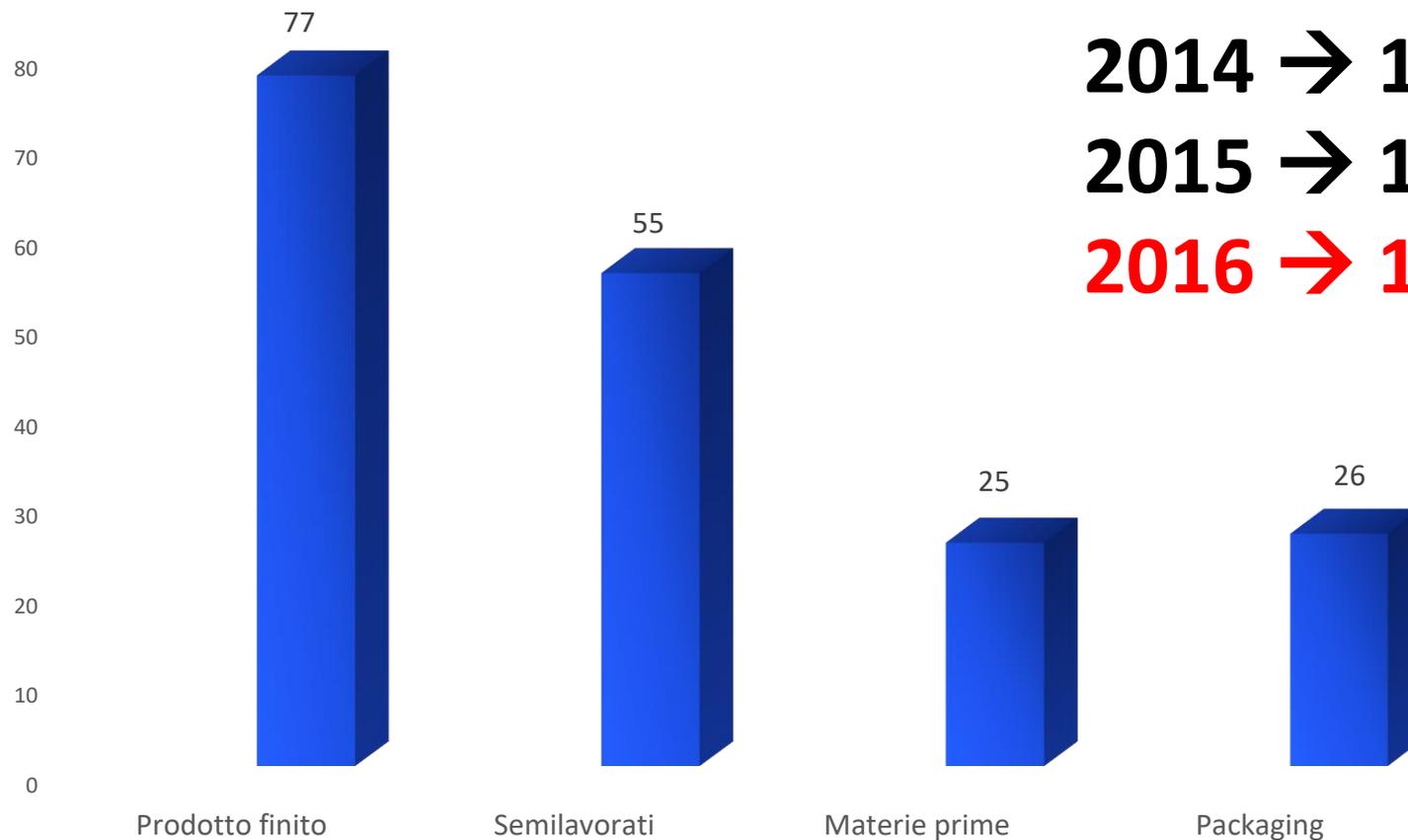


Certificazioni aziendali:



Conformità

Non conformità/anno



2012 → 133

2013 → 151

2014 → 158

2015 → 185

2016 → 183

Reclami

N° reclami/ anno

2012 → 107

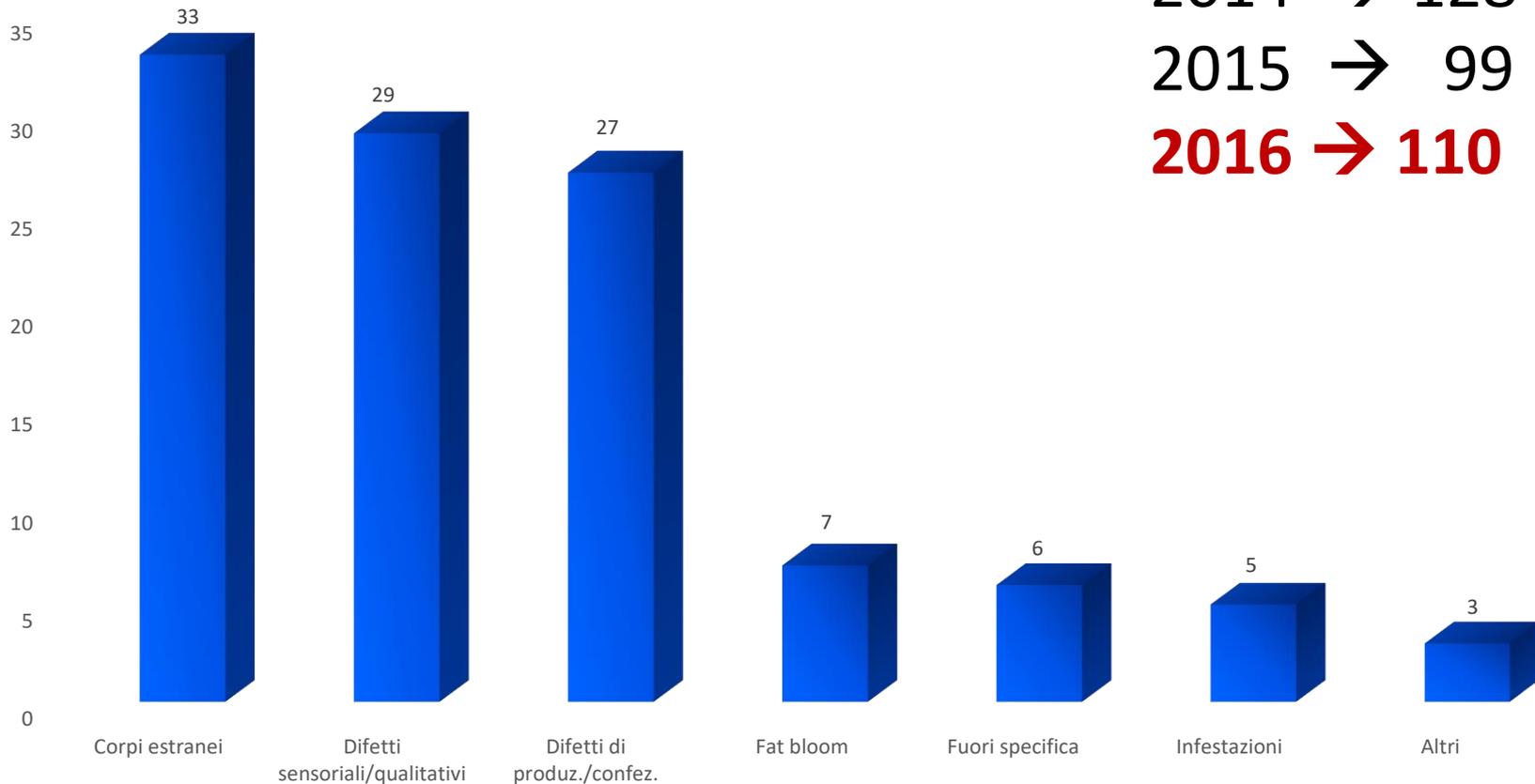
2013 → 135

2014 → 128

2015 → 99

2016 → 110

Reclami per causa



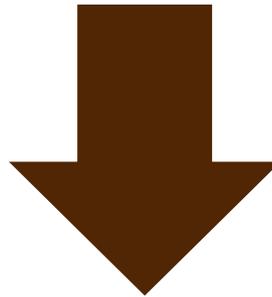
Qualità e Conformità

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Non-qualità Interna* (NC interne)	1,65	1,45	1,30	0,88	0,68	0,34	0,68
Non-qualità Esterna* (reclami/resi)	0,07	0,04	0,70	0,80	0,14	0,23	0,07
CPMU (reclami/mln di pz. venduti)	1,8	1,2	0,9	0,9	1,1	0,8	0,9
Commesse R&S (No. nuovi prodotti evasi)	555	552	632	584	532	635	681

Richieste nuovi prodotti: Ieri e Oggi

Nel 2010 sono state inserite 555 richieste di nuovi prodotti.

Nel 2016 sono state inserite 681 richieste di nuovi prodotti.



+ 126 richieste

Risorse umane: evoluzione livello di istruzione

Anno: 2011

	tit.studio	nr dip
001	NESSUNO	1
002	ELEMENTARE	7
003	LIC.MEDIA	146
004	DIPLOMA	84
005	LAUREA	25
	totale complessivo	263

Anno: 2013

	tit.studio	nr dip
001	NESSUNO	1
002	ELEMENTARE	5
003	LIC.MEDIA	147
004	DIPLOMA	94
005	LAUREA	28
	totale complessivo	275

Risorse umane: evoluzione livello di istruzione

Anno: 2015

	tit.studio	nr dip
001	NESSUNO	1
002	ELEMENTARE	5
003	LIC.MEDIA	143
004	DIPLOMA	107
005	LAUREA	33
	totale complessivo	289

Anno: 2016

	tit.studio	nr dip
001	NESSUNO	1
002	ELEMENTARE	4
003	LIC.MEDIA	140
004	DIPLOMA	107
005	LAUREA	38
	totale complessivo	290

Corsi di formazione

Anno 2010:
totale ore

→ 1171

Totale dipendenti

→ 224

CORSO FORMAZIONE	NR. DIP. U/D	ORE CORSO U/D
ASPETTI TECNICI IMPIANTISTICA REPARTO ICAM 2	18	54,00
ADDESTRAMENTO MODELLAGGIO SUPER 3	1	391,50
ADDESTRAMENTO UTILIZZO NUOVO SOFTWARE PER CONTROLLO DEI PESI	3	24,00
IL CONTROLLO DEL METAL DETECTOR SULLE LINEE DI MODELLAGGIO	21	5,25
SIEMENS: CORSO BASE PCS7 - CORSO SIMATIC BATCH	3	288,00
ADDESTRAMENTO UTILIZZO CARRELLO ELETTRICO CON GIUDA TIMONE E CONDUCENTE A TERRA	12	30,00
GLI INCHIOSTRI NEL PACKAGING ALIMENTARE (convegno)	1	4,50
CAREER OPPORTUNITY, ORIENTAMENTO PER CANDIDATI E AZIENDE (convegno)	1	4,00
DEBATTERIZZAZIONE E TORREFAZIONE: mosalità e strumenti operativi per il controllo dei punti critici	2	2,00
SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO PREVENZIONE ANTINCENDIO	11	88,00
FORMAZIONE IGIENICO-SANITARIA AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE N. 12 DEL 04/06/2003 (orsenigo)	10	10,00
FORMAZIONE IGIENICO-SANITARIA AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE N. 12 DEL 04/06/2003 (orsenigo)	12	12,00
FORMAZIONE IGIENICO-SANITARIA AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE N. 12 DEL 04/06/2003 (lecco)	129	258,00

Corsi di formazione

Anno 2012:
totale ore

→ 2257

Totale dipendenti

→ 316

DESCRIZIONE DEL CORSO FORMAZIONE	NR. DIP. U/D	ORE CORSO U/D
FORMAZ. SICUREZZA DIRIGENTI	6	96,00
REQUISITI IG-SANITARI MANUTENTORI	13	26,00
CONTROLLO CCP PROCESSO PROD. PASTA, BURRO, POLVERE DI CACAO	7	7,00
CONVEGNO. NOW2012 EFFICIENZA PROD: PARLANO LE AZIENDE DEL NORD-EST	1	3,50
PREVENZIONE RISCHIO ALLERGENI:PULIZIA E CONTROLLO PRE OP. IMPIANTI CRITICI	11	11,00
PREVENZIONE RISCHIO ALLERGENI:PULIZIA E CONTROLLO PRE OP. IMPIANTI CRITICI	10	20,00
GEST.BLOCCO E RILASCIO PRODOTTI: PROCEDURE OPER. E RESPONSABILITA'	3	4,50
GEST.BLOCCO E RILASCIO PRODOTTI: PROCEDURE OPER. E RESPONSABILITA'	5	20,00
COMUNICAZIONE E ADVERTISING	1	5,50
MEETING FORMATIVO - RICERCA SULLE TENDENZE	1	6,50
PREVENZIONE CONTAMINAZIONI CROCIATE LATTE/FONDENTE PROD. CIOCCOLATO	2	1,00
FORMAZIONE ADDETTI PRIMO SOCCORSO	1	4,00
FORMAZIONE ADDETTI PRIMO SOCCORSO	2	8,00
FORMAZIONE ADDETTI PRIMO SOCCORSO	2	24,00
UTILIZZO DI CARRELLO ELEVATORE	1	6,00
SEMINARIO - TENDENZE DI CONSUMO E PROSP. DI CRESCITA A LIVELLO MONDIALE	2	16,00
FINE LINEA	39	312,00
HACCP E BUONE PRASSI IGIENICHE	186	1488,00
HACCP E BUONE PRASSI IGIENICHE -VERIFICA CRITICITA'	13	26,00
HACCP E BUONE PRASSI IGIENICHE - LIVELLO AVANZATO	7	28,00
HACCP E BUONE PRASSI IGIENICHE - DOCUMENTAZIONE	3	144,00

Corsi di formazione

Anno 2015:
totale ore
→ 1474

Totale dipendenti
→ 447

DESCRIZIONE DEL CORSO FORMAZIONE	NR. DIP. U/D	ORE CORSO U/D
FORM.-ADDESTR. ADDETTI CONDUIZ. PIATTAFORME MOBILI ELEVABILI - 2° -	8	64,00
CORSO CONDUIZ. CARRELLI ELEVATORI CON UOMO A BORDO	35	140,00
CORSO USO DPI DI III^ CAT. (CINTURE) - SALVAGUARDIA CADUTE DALL'ALTO	12	96,00
FORM.-ADDESTR. ADDETTI CONDUIZ. PIATTAFORME MOBILI ELEVABILI - 1° -	8	64,00
CORSO DI FORMAZIONE PREPOSTO	3	24,00
CORSO AGGIORNAMENTO R.L.S.	2	16,00
CORSO AGGIORNAMENTO PRIMO SOCCORSO	2	8,00
CORSO FORMAZIONE SPECIFICA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	1	8,00
CORSO AGGIORNAMENTO PRIMO SOCCORSO (1^ + 2^ + 3^ EDIZIONE)	16	64,00
FORMAZIONE IN MATERIA DI PRIVACY	18	54,00
TRAINING OPERATORI BILANCIA DINAMICA	8	36,00
LINEE GUIDA PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA PULIZIA ALLERGENI	10	10,00
GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' GRAVI ALL'INTERNO DEL SOFTWARE HELIOS	5	5,00
IL LAB 020-13	1	1,00
CONTRATTI EPC ENERGIA ELETTRICA E GAS	1	16,00
LA LOGISTICA COLLABORATIVA: UNA LEVA SEMPRE PIU' STRATEGICA	1	3,00
AUDIT ENERGETICO E D.LGS. 102	1	8,00
IMBALLAGGIO FLESSIBILE: MATERIALI E TECNOLOGIE	1	24,00
AGGIORNAMENTO ANALISI SENSORIALE DEL CIOCCOLATO	42	328,00
IL PROGETTO DI SVILUPPO DEI NUOVI PRODOTTI	19	252,00
IL CONTROLLO DELLE CONTAMINAZIONI CON IL METODO HACCP	191	191,00
GESTIONE METAL D./VAGLI/MAGNETI: MONITORAGGIO, LIMITI, AZ. CORRETTIVE	62	62,00



Ciocolatieri

1946

GRAZIE A TUTTI PER L'ATTENZIONE

excellence

made in Icam