



Competence

Extraordinary Taste

Respect

Sustainability



**ICAM**  
*Cioccolatieri*  
1946

Italian Style

Quality

Innovation

Passion

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.

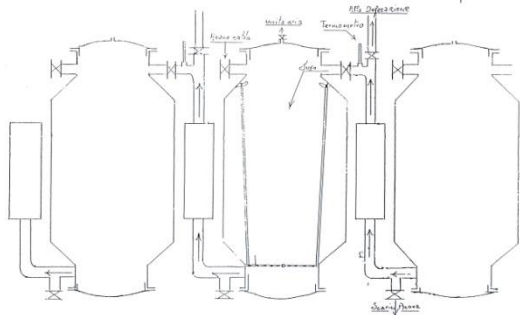
Con lo zucchero estratto dalle barbabietole e con la polvere di cacao, produce e vende la crema "Dolcao".





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

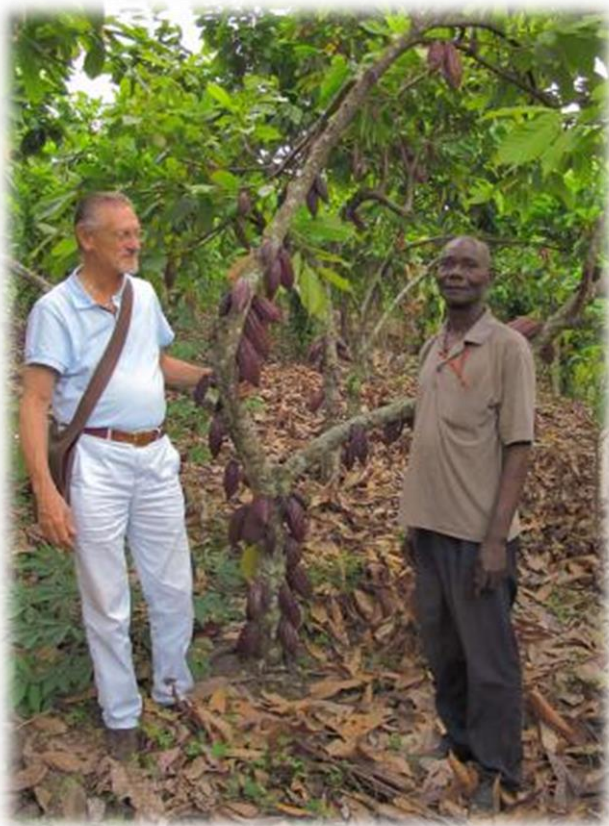


Uganda, Viaggio in piantagione  
Dott. Plinio Agostoni -  
Vicepresidente ICAM SpA



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

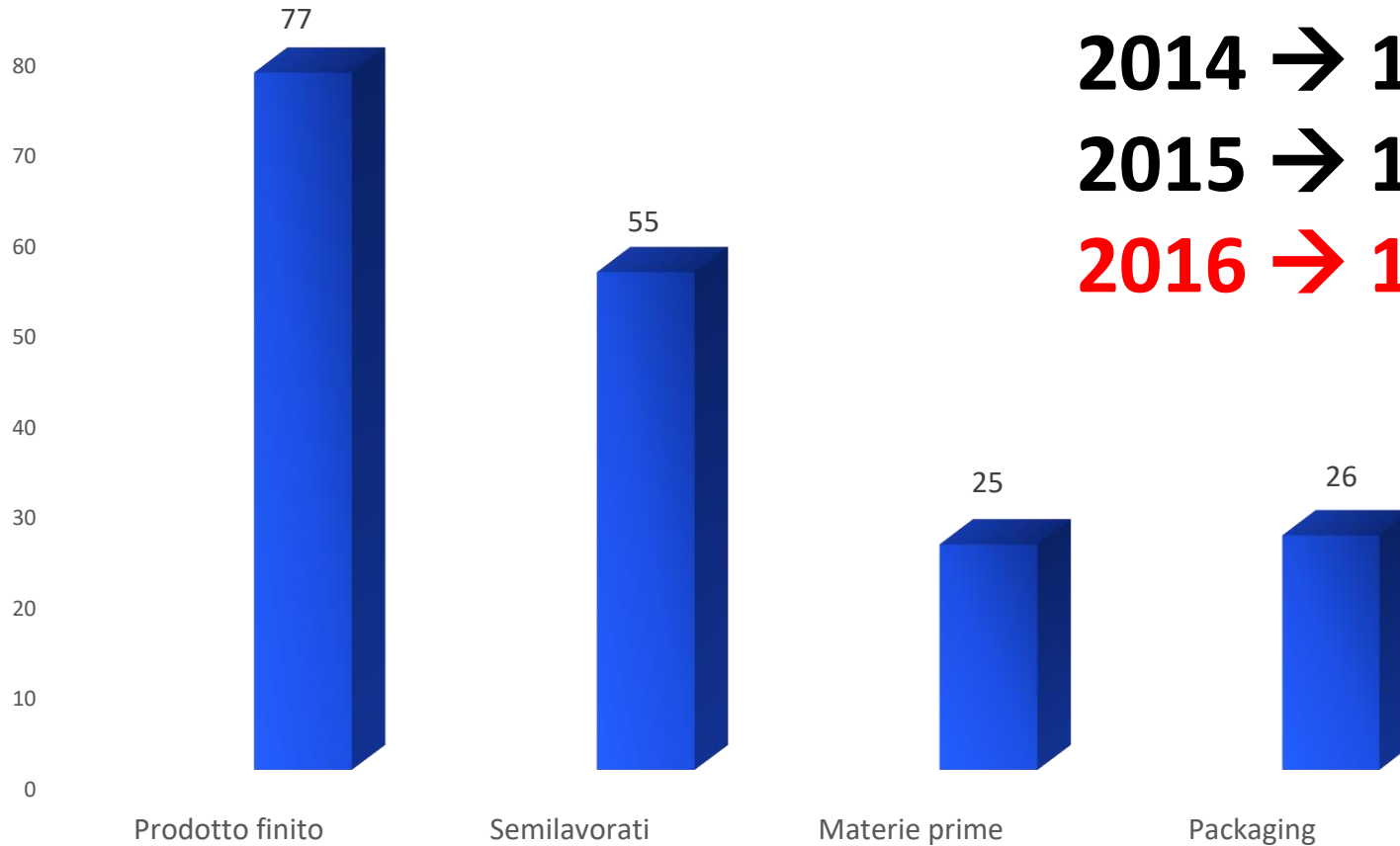


### Certificazioni aziendali:



# Conformità

## Non conformità/anno



**2012 → 133**

**2013 → 151**

**2014 → 158**

**2015 → 185**

**2016 → 183**



# Reclami

N° reclami/ anno

2012 → 107

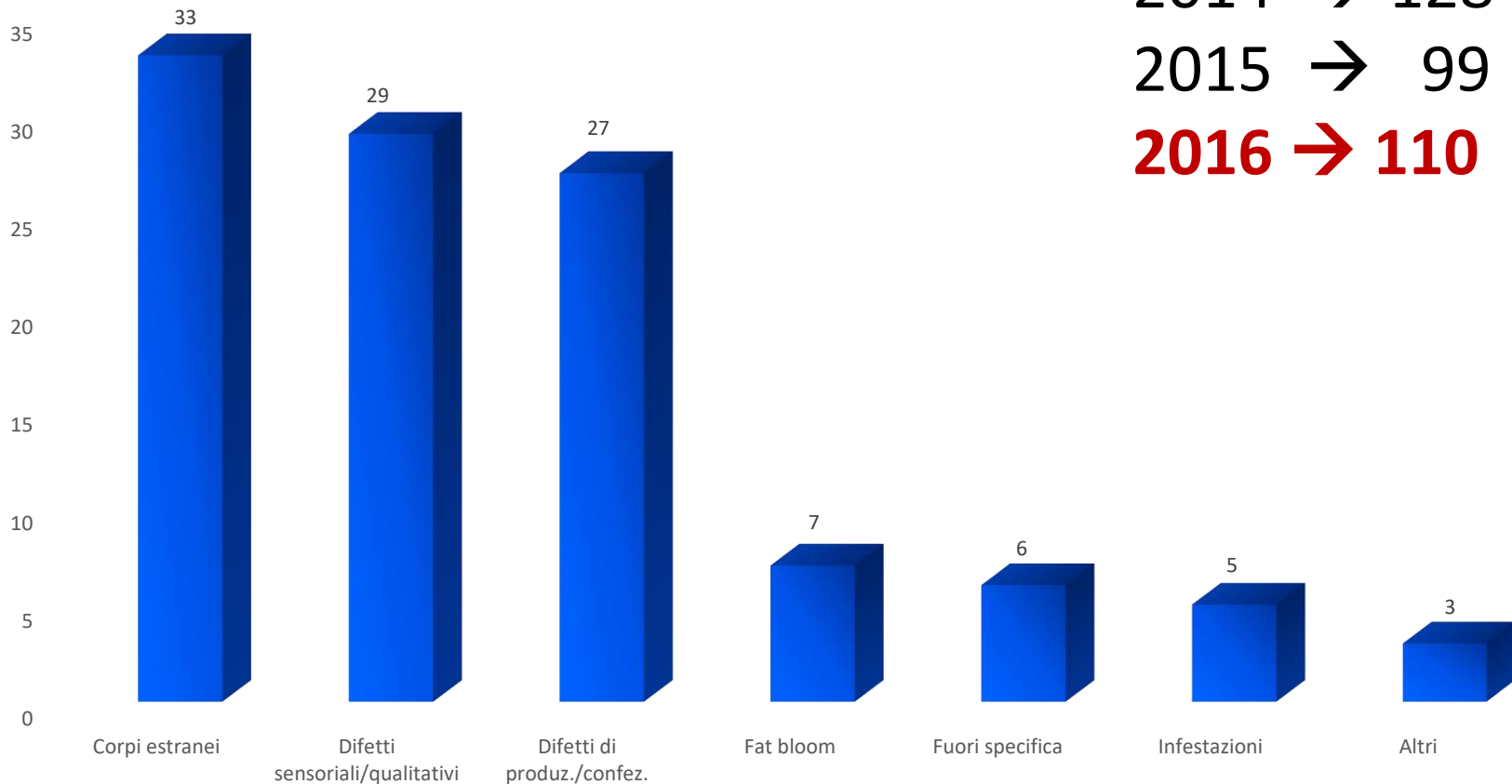
2013 → 135

2014 → 128

2015 → 99

**2016 → 110**

Reclami per causa



# Qualità e Conformità

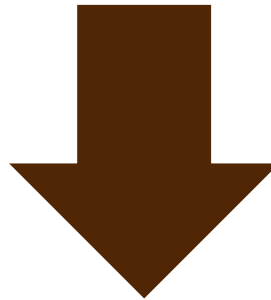
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Non-qualità Interna* (NC interne)	1,65	1,45	1,30	0,88	0,68	0,34	0,68
Non-qualità Esterna* (reclami/resi)	0,07	0,04	0,70	0,80	0,14	0,23	0,07
CPMU (reclami/mln di pz. venduti)	1,8	1,2	0,9	0,9	1,1	0,8	0,9
Commesse R&S (No. nuovi prodotti evasi)	555	552	632	584	532	635	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
	<b>totale complessivo</b>	<b>263</b>

**Anno: 2013**

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

# 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
	<b>totale complessivo</b>	<b>289</b>

**Anno: 2016**

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



# 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*