



Lazzaroni, il rispetto della tradizione per la soddisfazione dei clienti

Il Made in Italy dell'industria dolciaria persegue innovazione e miglioramento continuo dei propri prodotti e processi.

Lazzaroni, famosa per i suoi tipici Amaretti di Saronno venduti nelle caratteristiche scatole di latta litografate, è fra le più antiche e rinomate industrie dolciarie italiane e prima tra di esse ad industrializzare la produzione di biscotti.

La commercializzazione dei biscotti con l'omonimo marchio è nota infatti a partire dal 1888, anche se la prima attività imprenditoriale risale agli inizi del Settecento.

Nel 2013, l'azienda viene rilevata dall'Industria Dolciaria Abruzzese che cambierà la propria ragione sociale in "D. Lazzaroni & C. Spa".

Il nuovo assetto proprietario rappresenta la sfida del rilancio di uno storico marchio dell'industria dolciaria del "Made in Italy": l'azienda oggi produce sia per la Grande distribuzione (GDO) che a marchio proprio con un sistema di produzione ibrido tra il "make to stock" ed il "make to order" a seconda della tipologia di prodotto e delle necessità di fabbrica.



Perseguire innovazione e miglioramento continuo dei propri prodotti e processi per ottimizzare i risultati nei mercati di riferimento ed espandersi nei nuovi.

Ecco i benefici ottenuti con SAP MII:

- Formulazione di un nuovo ed originale modello multidimensionale di raccolta dei dati dalla Fabbrica 4.0;
- Elaborazione in chiave innovativa dell'architettura multilivello della System Integration, attraverso l'introduzione di oggetti tecnologicamente più evoluti rispetto allo standard di settore;
- Superamento dei tradizionali supervisor con tecnologie di coordinamento IoT;
- Elaborazione di scenari complessi attraverso l'introduzione di tool di Big Data Analysis;
- Realizzazione della rappresentazione virtuale degli oggetti fisici attraverso l'ideazione e la costruzione di oggetti virtuali del tutto originali, le smart machine e relativa semantica;
- Comportamenti ottimizzati che tengono conto della correlazione degli elementi che compongono la linea sulle prestazioni complessive attraverso un approccio innovativo volto a superare la concezione stand alone delle tecnologie



I benefici ottenuti grazie all'IoT:

- **Analisi sui dati macchina** raccolti e storicizzati nel cloud
- **Corretto settaggio degli impianti** per una qualità uniforme del prodotto nel tempo
- **Ottimizzazione dei consumi energetici**
- **Analisi dei fattori ambientali** che incidono su processo, benessere delle persone, consumo di risorse e qualità del prodotto



Nome	Industry	Prodotti e Servizi	Dipendenti	Fatturato
Lazzaroni	Food	Dolciari e da forno	66	35 Mln



Perchè SAP e Derga

Derga è stata scelta per il suo know how nell'ambito dell'integrazione di sistemi nell'ambito "Food" e per l'esperienza maturata nella realizzazione di progetti basati su tecnologia SAP.

Questi sono alcuni dei vantaggi ottenuti grazie alla scelta di Derga e della tecnologia SAP.

- Miglioramento della qualità del prodotto
- Efficientamento dei processi produttivi (+15%)
- Gestione e controllo centralizzato delle linee (dashboard di supervisione, distribuzione automatiche delle ricette alle macchine, avvio produzione linea da MES)
- Analisi dei dati acquisiti dalle macchine
- Analisi dei dati di performance linee



Soluzioni e Servizi implementati

La tecnologia utilizzata è SAP IoT Services, prodotto della parte Foundation e cuore delle applicazioni IoT, risiede nel cloud di **SAP (SAP Cloud Platform – SCP)** e si occupa di storicizzare i dati provenienti da tutti gli Edge connessi per metterli a disposizione dei prodotti SAP con funzionalità di analisi, di applicazioni proprietarie sviluppate in ambiente SAP ed installate sul cloud (SCP) o di un qualsiasi sistema terzo.

La tecnologia IoT utilizzata sarà SAP Business Technology Platform, utilizzata per:

- Lettura e scrittura dati macchina
- Persistenza sul cloud dei dati raccolti (analisi)
- Coordinamento macchine
- Gestione impianto elettrico (consumo energetico degli impianti)
- Gestione impianto di condizionamento (temperatura esterna / interna alla fabbrica, umidità dell'ambiente)
- Gestione impianti di Acqua e Gas (consumi energetici degli impianti)
- Gestione impianti di illuminazione (grado di luminosità dei singoli ambienti di lavoro)



Follow us



www.sap.com/contactsap

© 2021 SAP SE or an SAP affiliate company. All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or for any purpose without the express permission of SAP SE or an SAP affiliate company.

The information contained herein may be changed without prior notice. Some software products marketed by SAP SE and its distributors contain proprietary software components of other software vendors. National product specifications may vary. These materials are provided by SAP SE or an SAP affiliate company for informational purposes only, without representation or warranty of any kind, and SAP or its affiliated companies shall not be liable for errors or omissions with respect to the materials. The only warranties for SAP or SAP affiliate company products and services are those that are set forth in the express warranty statements accompanying such products and services, if any. Nothing herein should be construed as constituting an additional warranty.

In particular, SAP SE or its affiliated companies have no obligation to pursue any course of business outlined in this document or any related presentation, or to develop or release any functionality mentioned therein. This document, or any related presentation, and SAP SE's or its affiliated companies' strategy and possible future developments, products, and/or platforms, directions, and functionality are all subject to change and may be changed by SAP SE or its affiliated companies at any time for any reason without notice. The information in this document is not a commitment, promise, or legal obligation to deliver any material, code, or functionality. All forward-looking statements are subject to various risks and uncertainties that could cause actual results to differ materially from expectations. Readers are cautioned not to place undue reliance on these forward-looking statements, and they should not be relied upon in making purchasing decisions.

SAP and other SAP products and services mentioned herein as well as their respective logos are trademarks or registered trademarks of SAP SE (or an SAP affiliate company) in Germany and other countries. All other product and service names mentioned are the trademarks of their respective companies.

See www.sap.com/trademark for additional trademark information and notices.