

Investimenti milionari e assunzioni Amadori dà una spinta alla crescita

Le strategie dell'azienda cesenate. Massiccio lo sviluppo al sud

Emanuele Chesi
■ CESENA

FRANCESCO Amadori (86 anni da pochi giorni) mezzo secolo fa ci ha messo la faccia ed ha avuto ragione. Dall'azienda di polli di famiglia ha fatto germogliare un colosso da 1,2 miliardi di fatturato, 100 milioni di margine operativo lordo (+20%), il secondo gruppo del settore avicolo in Italia (30% del mercato), il nono in campo alimentare. Una crescita continua - 50 milioni di investimenti all'anno - che significa anche occupazione: oltre 7.600 lavoratori di 80 nazionalità diverse, quasi tremila solo nel comprensorio cesenate (267 nuove assunzioni nel 2017). L'azienda è presente sul territorio nazionale con 6

I NUMERI

**In campo 50 milioni all'anno
Aperto un nuovo stabilimento,
267 dipendenti in più nel 2017**

incubatoi, 5 mangimifici, 6 stabilimenti di trasformazione e lavorazione, 3 piattaforme logistiche, 19 filiali e agenzie in tutta Italia, oltre 800 allevamenti, di cui un centinaio di allevamenti di polli allevati all'aperto.

CESENA è il cuore del sistema Amadori che si articola attorno a una filiera integrata di produzione che va dagli allevamenti alla logistica. Tutto all'insegna dell'innovazione come il nuovo stabilimento di lavorazione dei polli da poco avviato a Cesena. Attrezzature d'avanguardia e digitalizzazione spinta in tutti i processi caratterizzano una struttura frutto di un investimento di 45 milioni di euro. Con una capacità produttiva di oltre 25 tonnellate l'ora di materia



AL VERTICE
Il presidente Flavio Amadori con il fratello Denis

prima lavorata per 18 linee di produzione, l'impianto è sottoposto a controlli continui ed è automatizzato in quasi tutti i punti del processo.

LA FAMIGLIA è ancora il cardine

del gruppo Amadori ma il recente addio dell'amministratore delegato Massimo Romani non cambia l'indirizzo strategico. «Scegliamo un nuovo manager - spiega il presidente Flavio Amadori, figlio del fondatore Francesco - che por-

ti avanti l'operatività e la strategia stabilita che è quella di far crescere il gruppo Amadori come protagonista del food made in Italy». Dunque non solo avicolo ma anche salumi e piatti pronti all'insegna della qualità italiana, con un occhio alle prospettive di crescita del mercato della carne lavorata e dell'export.

L'ESPANSIONE del gruppo, oltre che nel polo cesenate, è avvenuta



**Il presidente
Flavio Amadori:
«Vogliamo far crescere
il gruppo come
protagonista
del food made in Italy»**

ta in questi ultimi anni al sud. Da un lato con l'acquisizione e il rilancio della filiera avicola in Molise (ex Pollo Arena), dall'altro con lo sviluppo degli allevamenti nell'area di Foggia, dove si concentra il pollo Campese (allevato all'aperto, dal 2017 senza uso di antibiotici). «I nostri partner - racconta Flavio Amadori - sono agricoltori che hanno fatto dell'allevamento ormai la parte predominante della loro fonte di reddito. Abbiamo così contribuito al mantenimento dell'agricoltura sul territorio». Amadori sta infine spingendo anche nel campo dell'innovazione di prodotto, in linea con le tendenze di consumo tra salute e benessere, e sui canali di distribuzione: un nuovo servizio di acquisti online è stato lanciato come test a Roma.

ENERGIA PULITA PER NUOVA FABBRICA

Bio-on sigla accordo con Hera

BOLOGNA

UNO stabilimento per la produzione di bioplastiche che verrà alimentato con energia pulita. E quello della Bio-on che nascerà entro la metà del 2018 a Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna, grazie a un accordo con il Gruppo Hera, multiutility che opera nei settori ambiente, energia e idrico. Lo stabilimento Bio-on produrrà bioplastiche Phas grazie ad un investimento di 15 milioni di euro e darà lavoro a circa 40 persone.

AMADORI GUARDA AVANTI

UNA VISIONE SEMPRE PIÙ AMPIA
 IL NUOVO STABILIMENTO CONCRETIZZA ULTERIORMENTE L'INDIRIZZO DELL'AZIENDA CHE SI STA STRUTTURANDO COME TESTIMONIAL DEL CIBO ITALIANO NEL MONDO

Uno stabilimento all'avanguardia per lavorare e confezionare i polli

Ha richiesto un investimento di 45 milioni, vi lavorano 420 persone

di PAOLO MORELLI

HA INIZIATO a funzionare poche settimane fa il nuovo stabilimento per la lavorazione del pollo che completa la parte produttiva del polo produttivo di San Vittore di Cesena. Si tratta di uno stabilimento avveniristico, realizzato unendo le tecnologie più avanzate di numerosi fornitori europei, ognuno specializzato in un settore specifico.

Il nuovo stabilimento si struttura su due piani da 7.000 metri quadrati ciascuno con 18 linee di pro-

GRANDI SPAZI

Il nuovo stabilimento ha due piani da settemila metri quadrati ciascuno

duzione che ogni ora possono lavorare oltre 25 tonnellate di materia prima partendo dal pollo intero fino ad arrivare alle confezioni inscatolate, pronte per la spedizione. Tra le peculiarità di Amadori c'è la freschezza dei prodotti, con una media di permanenza in magazzino di una giornata.

LE 18 LINEE di produzione sono interconnesse e collegate in rete, e generano enormi quantità di dati che vengono elaborati per attuare piani di miglioramento continuo al sistema produttivo e creare interazione in tempo reale con la catena di rifornimento sia dei polli che arrivano dal macello che delle confezioni che arrivano dal



I 18 LINEE
 Sembra la scenografia di un film di fantascienza, invece sono le linee di lavorazione dei polli

magazzino. Grazie a queste attrezzature all'avanguardia e alla digitalizzazione di tutti i processi di lavorazione, la nuova struttura garantisce grandi benefici nella qualità e capacità produttiva in termini di flessibilità, velocità, produttività e affidabilità e una sempre maggiore attenzione alla presenza sul territorio.

MIGLIORI CONDIZIONI DI LAVORO

Grandi spazi

Il nuovo stabilimento è stato realizzato su due piani da settemila metri quadrati ciascuno che consentono di avere maggiori spazi per i lavoratori

Le postazioni

Per migliorare le condizioni dei lavoratori, l'unità specializzata Epm del Politecnico di Milano studia l'ergonomia delle postazioni di lavoro

NEL NUOVO stabilimento c'è molto spazio, il che ha consentito di adottare soluzioni strutturali che vanno ad aumentare gli spazi di lavoro per gli oltre 420 lavoratori che sono impegnati su due turni da sei ore e mezzo, con due sonde da 20 e 10 minuti con una grande sala ristoro che agevola la fruizione delle pause.

Per migliorare le condizioni dei lavoratori, Amadori si avvale della collaborazione dell'Unità Epm (Ergonomia e Postura del Movimento) del Politecnico di Milano che studia le postazioni in funzione di una maggiore automazione nelle movimentazioni dei materiali.

IL LIBRO

Francesco si racconta
'PAROLA di Francesco Amadori, uno slogan pubblicitario che pochi anni fa trasformò in un divo della tv un imprenditore dalle solide radici contadine, è diventato un libro: 'Parole di Francesco Amadori', un'autobiografia realizzata con l'aiuto delle nipoti Francesca (responsabile comunicazione dell'azienda) e Loretta (grafica) e della giornalista Elisabetta Boninsegna.

LA VETRINA

I polli di Fico
IL CAMPESE di Amadori è il pollo ufficiale di Fico, il parco agroalimentare più grande del mondo, inaugurato due mesi fa alle porte di Bologna. Fin dall'apertura Amadori ha un chiosco dove propone i suoi prodotti cucinati al momento: «Fico è una scommessa con una posta molto alta - dice Flavio Amadori - la credibilità del sistema agricolo e alimentare italiano. Quindi, non possiamo permetterci di perderla, facendo ognuno la propria parte».

Cesena

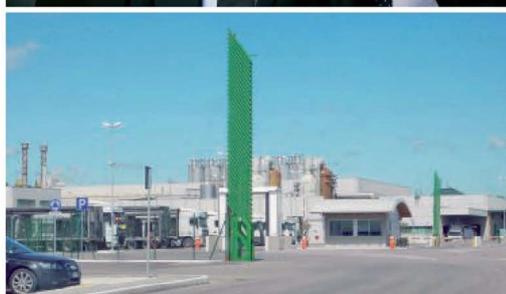
È LA NONA AZIENDA ALIMENTARE IN ITALIA

Amadori: continua la crescita Più personale e forti investimenti

Il polo di Cesena compie 50 anni e supera gli 1,2 miliardi di fatturato



In alto a destra Denis, Francesco e Flavio Amadori, sui sopra a sinistra lo storico ingresso degli uffici ed a destra una vista degli stabilimenti



Biografia: si racconta il patron

«Parola di Francesco Amadori» lo slogan che ha consacrato un timido imprenditore di provincia al piccolo schermo, portandone il volto in tutte le case italiane è anche il riassunto di una filosofia imprenditoriale e di una storia personale raccontate nella biografia "Parole di Francesco Amadori". Sebbene racconti di essere sempre stato più a suo agio con le parole che con i numeri, Francesco Amadori ha sempre attribuito un valore sacro alla parola data. Una caratteristica che ricorre nei racconti dei suoi collaboratori più fidati e di chi è cresciuto nella e con la sua azienda, raccolti insieme alla sua storia personale e imprenditoriale in un testo che è anche la storia di un pezzo di Italia e della sua evoluzione dal dopoguerra ad oggi.

CESENA GEOGIA CANALI

Sempre meno solo azienda avicola e sempre più azienda alimentare con il 2017 si è concluso un altro anno di successi e di investimenti per il gruppo Amadori.

Quello che si è appena concluso è stato un anno da oltre 50 milioni di investimenti, una previsione di fatturato consolidato che supera gli 1,2 miliardi di euro e una previsione di margine operativo lordo di 100 milioni di euro, il 20% in più rispetto al 2016.

«Siamo la seconda azienda avicola e la nona azienda alimentare in Italia - sottolinea Flavio Amadori - oggi l'azienda conta 6 incubatoi, 5 mangimifici, 6 stabilimenti di trasformazione e 19 tra filiali e agenzie e 3 piattaforme logistiche. La logistica rappresenta un aspetto fondamentale per noi che lavoriamo su prodotti freschissimi». «Per avere un'idea delle tempistiche - ha aggiunto Denis Amadori - il nostro magazzino medio non supera le 24 ore».

A fine 2017 erano 7.689 i dipendenti del gruppo Amadori, di cui 2.981 nel comprensorio cesenate, 267 in più rispetto alla chiusura dell'anno precedente.

NEL 2017 AUMENTATI DI 267 I DIPENDENTI

Il Campese cresce a doppia cifra ed avrà bisogno di maggiori spazi per essere allevato

te. Se l'intero gruppo vale circa il 30% sul totale delle carni avicole del settore, la metà di quella quota viene prodotta nel cesenate, dove Amadori mantiene il cuore della sua produzione. Degli oltre 50 milioni di investimento, 20 sono stati dedicati alla sede di Cesena.

Il polo di Cesena, che quest'anno compie 50 anni, come ha ricordato il direttore Mauro Masini, è nel frattempo diventato un quartiere: con una superficie complessiva che supera i 250mila mq, 4 linee produttive e un impianto rendering tra i più grandi e all'avanguardia d'Europa. I recenti investimenti hanno fatto sì che il polo produttivo di Cesena utilizzi per l'80% energia autoprodotta.

Il 2017 è stato anche l'anno degli investimenti sugli allevamenti: circa 800 quelli del gruppo di cui il 30% di proprietà.

In prospettiva futura tra i punti saldi sotto il profilo strategico emergono due parole chiave: ampliamento e governance. Rispetto a quest'ultima Denis e Flavio Amadori confermano «La famiglia rimane presente, definisce le strategie, ma ai manager spetta attuarle». Posto attualmente ancora vacante.

L'ampliamento citato riguarda invece anche il prodotto: «Amadori è sempre più food company» ha sintetizzato Denis Amadori, una considerazione che trova un corrispettivo nelle nuove linee di prodotti appena comparse sul mercato: zuppe e insalate dove le carni bianche si mischiano, nelle preparazioni, a verdure e cereali.

Il pollo Campese, il prodotto di punta della scuderia Amadori,

dal 2017 è diventato anche antibiotic free e il gruppo comincia a guardare al biologico: «Oggi il consumatore è sempre più attento alla qualità di quello che mangia - ha sottolineato Francesca Amadori - una sensibilità che guarda con crescente attenzione anche al benessere animale». «Il Campese è l'unico a crescere a doppia cifra - ha aggiunto Denis - contiamo di riuscire a passare dai 100 attuali ai 150 allevamenti di questo tipo entro l'anno», in tal senso un tassello fondamentale è stata la finalizzazione nel 2017 dell'acquisizione in Molise e gli investimenti in Puglia.



I nuovi spazi di produzione mostrati alla stampa ieri mattina

Presentato ufficialmente il nuovo stabilimento attivo

CESENA

L'incontro di ieri mattina col gruppo Amadori è stata anche l'occasione per mostrare in anteprima il nuovo stabilimento di Lavorazione Pollo, fresco di realizzazione e in funzione da inizio settembre.

Frutto di un investimento da 45 milioni di euro complessivi, il nuovo stabilimento, si struttura su 2 piani da 7.000 mq ciascuno e ha una capacità produttiva di oltre 25 tonnellate l'ora di materia prima lavorata per 18 linee di produzione, tutte realizzate con impianti pensati per essere interconnessi e collegati in rete, generando enormi quantità di dati per attuare piani di miglioramento

continuo al sistema produttivo e creare interazione in tempo reale con tutta la supply chain. Una tecnologia all'avanguardia si accompagna ad ampi spazi di lavoro che fanno sì che produttività e comfort lavorativo non vadano a discapito l'uno dell'altro.

«Grazie alla collaborazione con l'unità Epm, Ergonomia e Postura del Movimento, del Politecnico di Milano - ha spiegato Fabio Simoncini, che con Francesca Amadori e Mauro Masini ha guidato la visita allo stabilimento - abbiamo realizzato un ambiente con postazioni di lavoro ottimizzate sotto il profilo ergonomico, così da ridurre, se non eliminare, carichi e movimenti usuranti».

«Nella realizzazione di questo

stabilimento - ha sottolineato Simoncini - abbiamo potuto fare tesoro anche dell'esperienza passata imparando dai nostri errori e accogliendo anche i suggerimenti dei nostri dipendenti».

L'intera linea di lavorazione è digitalizzata e costantemente monitorata, le carni lungo le diverse fasi di lavorazione passano controlli ai raggi x e anche al metal detector prima di essere spedite alla distribuzione, il tutto in un contesto in cui la pulizia e il controllo del rapporto tra temperatura e umidità dell'aria sono controllati con maniacale precisione per poter garantire qualità e affidabilità ad una produzione complessa come quella che avviene in questi stabilimenti.

Amadori, lo stabilimento per il taglio finalmente pronto: è tra i più avanzati d'Europa

Un investimento di circa 45 milioni di euro che ha contribuito a far accrescere nel 2017 di 267 unità la forza lavoro, che ammonta così a 7.689 dipendenti in tutto il gruppo



Amadori, lo stabilimento per il taglio finalmente pronto: è tra i più avanzati d'Europa

”

Il 15% circa delle carni avicole che vengono consumate in tutt'Italia passano dalla Romagna, in particolare dagli stabilimenti Amadori di Cesena. Quest'anno il primo insediamento di San Vittore compierà 50 anni e il colosso avicolo cesenate si avvicina a questa ricorrenza proiettandosi nel futuro: lo scorso mese di settembre, infatti, è entrato in funzione la cosiddetta “sala taglio”, di fatto uno stabilimento di circa 15mila metri quadri, il più avanzato in Italia e tra i più avanzati in Europa per quanto concerne le tecnologie industriali per il settore avicolo. Un investimento di circa 45 milioni di euro che ha contribuito a far accrescere nel 2017 di 267 unità la forza lavoro, che ammonta così a 7.689 dipendenti in tutto il gruppo, di cui 2.981 nel solo comprensorio cesenate (circa 2.400 operai e 500 amministrativi).

I numeri Amadori del 2017

La “sala taglio” è stata presentata martedì mattina ai media locali, come punta di diamante di un processo di trasformazione che porta Amadori ad essere sempre più un'azienda “food”, accompagnando alla sua tradizione avicola

una serie di nuovi prodotti, come spiegato da **Francesca Amadori**. Amadori oggi è il **secondo gruppo avicolo italiano e il nono gruppo alimentare in Italia, con i suoi 6 incubatoi, 5 mangimifici, 6 stabilimenti di trasformazione e 19 filiali**. Amadori rifornisce di carni avicole, tre volte alla settimana, circa 22mila clienti, grazie a circa 800 allevamenti sparsi lungo tutto lo Stivale, di cui il 30% circa di sua proprietà. **Con circa 500 prodotti Amadori anche nel 2017 ha sviluppato 1,2 miliardi di euro di fatturato e un margine operativo lordo di circa 100 milioni di euro**. Il gruppo cesenate detiene circa il 30% come quota di mercato in Italia. A sciorinare i numeri sono il presidente **Flavio Amadori** e il fratello **Denis Amadori**.

"Parole di Francesco Amadori": il patron si racconta

Gli investimenti

Il principale progetto di crescita di Amadori attualmente è concentrato in Sud Italia, tra il Molise e la provincia di Foggia. Qui vengono investiti 45 milioni di euro per rilanciare delle strutture in crisi e ricreare una filiera agricola che concentra proprio in quest'area la produzione del "Campese", il pollo allevato a terra che sta dando ad Amadori le maggiori soddisfazioni, con la crescita migliore (circa un centinaio di allevamenti già realizzati). E sempre in questa zona si partirà con la produzione di pollo biologico, che vede un disciplinare molto rigoroso. Ma Amadori ha investito anche 10 milioni di euro per l'ammodernamento di 80 allevamenti e ha varato un progetto pluriennale di circa 50 milioni all'anno di investimenti. **Nei prossimi anni su San Vittore pioveranno circa 70 milioni di euro per finanziare un'innovazione che è continua.**

La "sala taglio"

La nuova ala dello stabilimento ha visto l'avvio della produzione lo scorso 4 settembre, dopo 5 anni tra progettazione, tempi burocratici ed esecuzione, per un totale di 14.000 metri quadri su due piani, in grado di lavorare **25 tonnellate all'ora di prodotto avicolo**. Vi lavorano 420 persone. La nuova area permette di affrontare la fase finale della lavorazione, vale a dire il taglio della carne e il suo confezionamento con le più avanzate tecnologie che garantiscono i massimi livelli di efficienza, igiene e controllo del prodotto. Gli ampi spazi nello stabilimento, il controllo dell'ergonomia di ogni postazione di lavoro, una tecnologia che limita al massimo il sollevamento di pesi, il tutto con un controllo computerizzato di ogni singola fase, permettono una produzione efficiente. La gestione numerica dei dati, i cosiddetti "big data", fa sì che ogni fase venga analizzata e, se ci sono disfunzioni, queste vengano corrette.

Il futuro

"Nei prossimi mesi procederemo alla scelta del nuovo management. Riteniamo che la famiglia Amadori debba essere presente, ma con ruoli definiti. Alla famiglia le strategie e ai manager l'operatività. Proprio ieri in consiglio di amministrazione abbiamo varato le linee guida per i prossimi anni, che mirano a far diventare sempre di più Amadori una "food company" non solo incentrata sul settore avicolo", spiega il presidente Flavio Amadori. **In quali campi si allargherà il colosso cesenate? Principalmente salumi e piatti pronti. In procinto di essere varate sono anche una serie di zuppe pronte** con una componente di carni avicole. E poi le nuove frontiere dell'avicolo: il biologico, l'antibiotic free e il 'Campese' che rappresenta da solo il 10% del business di Amadori.

Corriere Romagna

AMADORI: NUOVO STABILIMENTO IN FUNZIONE DA SETTEMBRE



CESENA. Questa mattina il gruppo Amadori ha mostrato ufficialmente per la prima volta il nuovo stabilimento di Lavorazione Pollo, fresco di realizzazione ed in funzione da inizio settembre.

Frutto di un investimento da 45 milioni di euro complessivi, il nuovo stabilimento, si struttura su 2 piani da 7.000 mq ciascuno e ha una capacità produttiva di oltre 25 tonnellate l'ora di materia prima lavorata per 18 linee di produzione, tutte realizzate con impianti pensati per essere interconnessi e collegati in rete, generando enormi quantità di dati per attuare piani di miglioramento continuo al sistema produttivo e creare interazione in tempo reale con tutta la supply chain. Una tecnologia all'avanguardia si accompagna ad ampi spazi di lavoro che fanno sì che produttività e comfort lavorativo non vadano a discapito l'uno dell'altro.

L'intera linea di lavorazione è digitalizzata e costantemente monitorata, le carni lungo le diverse fasi di lavorazione passano controlli ai raggi x e anche al metal detector prima di essere spedite alla distribuzione, il tutto in un contesto in cui la pulizia e il controllo del rapporto tra temperatura e umidità dell'aria sono controllati con maniacale precisione per poter garantire qualità e affidabilità ad una produzione complessa come quella che avviene in questi stabilimenti.

"Parole di Francesco Amadori": la vita e i successi del patron in un'agile biografia

Dopo essere uscito, ancora bambino, dallo sfacelo della seconda guerra mondiale, si è rimboccato le maniche e, con costanza e genialità, ha contribuito a trasformare un'Italia che zoppicava in un'Italia capace di correre



Strana terra la Romagna, capace di far crescere uomini speciali, dai saldi principi tipici della gente che lavora la terra ma con intuizioni da sognatori, di chi è capace di immaginare un mondo diverso e gettare il cuore oltre l'ostacolo. Francesco Amadori, imprenditore del settore avicolo, classe 1932, è uno di questi. Dopo essere uscito, ancora bambino, dallo sfacelo della seconda guerra mondiale, si è rimboccato le maniche e, con costanza e genialità, ha contribuito a trasformare un'Italia che zoppicava in un'Italia capace di correre.

Tutta la sua storia, iniziata da un casolare di Borgo Paglia dove, insieme ai genitori e ai fratelli, faceva "e' pularol", è raccontata nell'autobiografia dal titolo "Parole di Francesco Amadori", un libro di 140 pagine in cui l'imprenditore ripercorre gli oltre 80 anni della sua vita. **"Ci sono voluti circa due anni per realizzarlo - ha spiegato Francesca Amadori, la nipote di Francesco, che ha voluto fortemente questo progetto - Poi, a un certo punto, abbiamo dovuto dire basta con le testimonianze altrimenti non finivamo più. Mio nonno, raccontando la sua storia, di uomo e imprenditore, fa emergere uno spaccato molto calzante dell'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri".**

"Parole di Francesco Amadori": la vita e i successi del patron in un'agile biografia

»

Col contributo della giornalista **Elisabetta Boninsegna**, in circa due anni di lavoro, Francesco Amadori ha recuperato aneddoti, testimonianze e ricordi che vanno dalla sua infanzia, quando già si intuiva il suo grande talento per i numeri e

la velocità nel fare i conti, ai momenti di svolta, quelli che hanno segnato le tappe fondamentali dell'attività, iniziata insieme al fratello Arnaldo Amadori. Non mancano i successi ma anche i riferimenti ai momenti di crisi, alla capacità straordinaria con cui sono stati affrontati e alla **voglia di mettersi in gioco che, nel 1999, lo portò addirittura a vincere la sua innata riservatezza facendolo diventare un volto noto della pubblicità. "Parola di Francesco Amadori", infatti, è diventato il simbolo di una Romagna e di una categoria di imprenditori a cui basta una stretta di mano per siglare un contratto o fare un affare.** Mantenere la parola data vale più di tutto, più di mille contratti scritti.

Oggi l'impero di Amadori, costruito un passo alla volta e con la sobrietà che contraddistingue gli imprenditori che sanno cosa vuol dire fatica e lavoro, è un'azienda leader del settore avicolo, con numeri da multinazionale e un fatturato che supera il miliardo di euro. "Avrei voluto citarvi tutti - conclude Francesco Amadori nei suoi ringraziamenti finali, rivolgendosi ai suoi dipendenti - ma per motivi di spazio mi è stato impossibile. Ma sappiate che in questo centinaio di pagine, come nel mio cuore, ci siete tutti, uno per uno". Il libro, stampato in 1.200 copie e già esaurito, viene distribuito come dono ai dipendenti.

Cesena, Amadori. Uno stabilimento all'avanguardia per lavorare e confezionare i polli

Ha richiesto un investimento di 45 milioni, vi lavorano 420 persone



Cesena, 17 gennaio 2018 - Ha iniziato a funzionare poche settimane fa il **nuovo stabilimento** per la lavorazione del pollo che completa la parte produttiva del polo produttivo **di San Vittore di Cesena**. Si tratta di uno stabilimento avveniristico, realizzato unendo le tecnologie più avanzate di numerosi fornitori europei, ognuno specializzato in un settore specifico.

Il nuovo stabilimento si struttura su due piani da 7.000 metri quadrati ciascuno con 18 linee di produzione che ogni ora possono lavorare oltre 25 tonnellate di materia prima partendo dal pollo intero fino ad arrivare alle confezioni inscatolate, pronte per la spedizione. **Tra le peculiarità di Amadori c'è la freschezza dei prodotti**, con una media di permanenza in magazzino di una giornata.

Le **18 linee di produzione** sono interconnesse e collegate in rete, e generano enormi quantità di dati che vengono elaborati per attuare piani di miglioramento continuo al sistema produttivo e creare interazione in tempo reale con la catena di rifornimento sia dei polli che arrivano dal macello che delle confezioni che arrivano dal magazzino. Grazie a queste attrezzature all'avanguardia e alla digitalizzazione di tutti i processi di lavorazione, la nuova struttura garantisce grandi benefici nella qualità e capacità produttiva in termini di flessibilità, velocità, produttività e affidabilità e una sempre maggiore attenzione alla presenza sul territorio.

Nel nuovo stabilimento c'è molto spazio, il che ha consentito di adottare soluzioni strutturali che vanno ad aumentare gli spazi di lavoro per gli oltre 420 lavoratori che sono impegnati su due turni da sei ore e mezzo, con due soste da 20 e 10 minuti con una grande sala ristoro che agevola la fruizione delle pause.

Per migliorare le **condizioni dei lavoratori**, Amadori si avvale della collaborazione dell'Unità Epm (Ergonomia e Postura del Movimento) del Politecnico di Milano che studia le postazioni in funzione di una maggiore automazione nelle movimentazioni dei materiali.