



Una gestione del calore funzionale ed elegante

A Camposampiero Tecnoeka srl produce forni, lievitori, scaldavivande e piani di cottura adatti a soddisfare in tutto il mondo i più elevati standard della gastronomia professionale. Il suo export incide sul fatturato per l'85%.

Il marchio Eka è depositato a livello internazionale. I suoi apparecchi oltre ad essere ovviamente conformi alle norme europee, sono certificati anche Gost per il mercato russo, Ktc per il mercato coreano e Sii Standards per il mercato Israeliano. Sono ora in corso le certificazioni Cb che hanno praticamente valore mondiale.

Farà il suo primo trasloco il prossimo anno: da Camposampiero, dove è nata nel 1978, all'area produttiva di Borgoricco, in linea d'aria 3 km in tutto. Insomma dal Graticolato Romano non intende schiodarsi; da quel reticolo di competen-

ze, fornitori e servizi che ha reso Tecnoeka srl una importante realtà ben conosciuta nel mondo della gastronomia professionale. Neppure per congiungersi a tutte le altre attività gestite dalla famiglia Lora a Varese. «Stiamo costruendo la nostra nuova sede a Borgoricco solo per questioni logistiche – ci spiega con il suo appassionato accento lombardo Cristina Lora, presidente e ceo della società – ci stiamo completamente ristrutturando in base ai principi della lean production per cui andremo a lavorare in un solo capannone anziché negli attuali due e passeremo da 5 a 7 mila mq coperti».

Un'altra azienda del Nordest che punta a

“snellirsi” promuovendo le operazioni che “aggiungono valore”. Scelta analoga a quella che ci aveva già illustrato tre speciali fa il direttore generale di Lundbeck Pharmaceuticals Italy (Lupi), Giulio Volpe [www.amicidellazip.it/pubblicazioni.htm]. Aziende eccellenti perché capaci di respirare managerialità a livello internazionale, di informarsi, di investire sulla ricerca. È anche per questo che a Tecnoeka, lo scorso novembre, l'associazione Amici della Zip ha conferito il Premio 2011 “per l'imprenditoria femminile”, come nel 2008 l'aveva già dato a Lupi “per l'innovazione”.

Una famiglia come molte altre, quella dei

Lora, che negli anni 60 da Cologna Veneta è migrata in Lombardia. Lì papà Rino, rimboccate le maniche, ha avviato un'attività commerciale nel settore degli elettrodomestici. Da cui il rapporto con Tecnoeka che agli inizi produceva piani e forni da incasso per uso domestico. Vicende varie lo portarono poi ad acquisirne alcune quote e infine a rilevarla del tutto. Attualmente, oltre a Cristina, fanno parte del cda di Tecnoeka pure i suoi fratelli Roberto, Sara e Veronica, rimasti comunque a Varese. Il 100% della sua produzione è ormai dedicata all'uso professionale, principalmente per i due grandi filoni della gastronomia-ca-



Gli apparecchi Tecnoeka subiscono un approfondito collaudo sul campo presso gli istituti alberghieri della Regione Veneto.

cazioni dell'lecee, organismo che stabilisce su scala mondiale le regole per i prodotti elettrotecnici. Grazie al suo certificato Cb è sufficiente un'unica procedura di prova e di certificazione per ottenere i marchi di sicurezza di molti paesi evitando i test basati sui singoli standard nazionali. I tempi e i costi vengono così minimizzati e l'accesso ai principali mercati internazionali accelerato. Nel 2002 Tecnoeka ha anche brevettato un esclusivo scambiatore di calore in ghisa che consente una resa termica elevata ed un'assoluta indeformabilità alle alte temperature.

In tutto “sforna” 15 mila pezzi all'anno tra forni, lievitori, scaldavivande e cucine per un fatturato di circa 7 milioni di euro. 50 gli addetti di cui 8 esclusivamente dedicati a ricerca, sviluppo e costruzione dei prototipi. L'export incide sul fatturato per l'85% ed è principalmente rivolto ai paesi europei. Ma gli apparecchi Eka sono presenti anche in tutti gli altri continenti, Vietnam, Nuova Caledonia e Isole Salomone comprese.

Tutti gli strumenti evoluti di Tecnoeka vengono testati all'interno dello stabilimento sulla base delle diverse normative per la sicurezza elettrica e del gas, «qui facciamo anche le iniziali prove di cottura, prima di mandarli ad alcuni istituti alberghieri della Regione Veneto con i quali abbiamo una convenzione per un approfondito collaudo sul campo». ■

Questi speciali sono curati dall'Associazione Amici della Zip [www.amicidellazip.it], in collaborazione con il Consorzio Zona Industriale di Padova [www.zip.padova.it], senza oneri a carico delle aziende presentate [comunicazione: as/studioph.it]



tering (linea *Restaurant and Gastronomy*) e panetteria-pasticceria (linea *Bakery and Pastry*). Eka è il marchio depositato a livello internazionale che quasi sempre contraddistingue i loro apparecchi, ma una parte «sempre minore» viene sfornata anche per conto terzi. «Visto che la Cina ha invaso il mercato europeo dei piccoli forni, *snacky* – precisa Cristina Lora – abbiamo spostato il nostro *core business* su quelli di medie e grandi dimensioni, con prezzi e prestazioni completamente diverse».

I suoi prodotti sono certificati anche Gost per il mercato russo, Ktc per il mercato coreano e Sii Standards per il mercato Israeliano. Mentre sono ancora in corso le certifi-

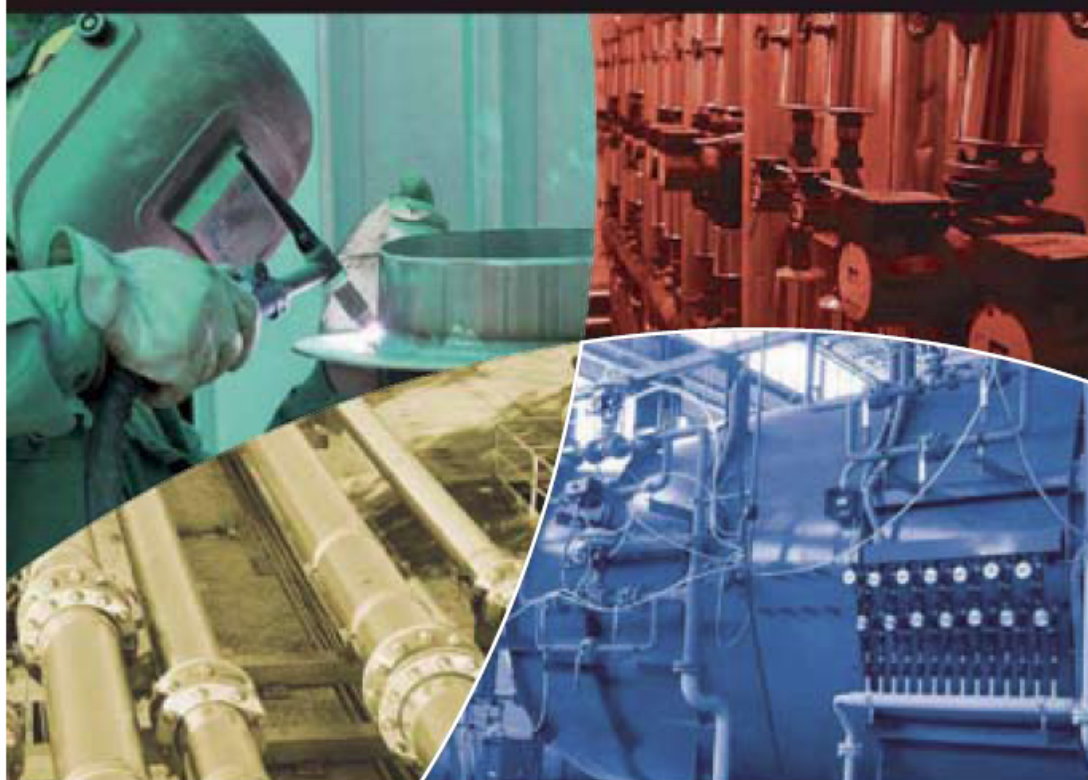


Cristina Lora, presidente e direttore generale di Tecnoeka. Anche questa azienda si sta completamente ristrutturando in base ai principi della lean production, scelta che l'ha spinta alla costruzione di una nuova sede nell'area produttiva di Borgoricco.



Termoidraulica FAVARO MASSIMO

S.p.A.



Certificazioni
La ditta
**TERMIDRAULICA
FAVARO MASSIMO** S.p.A.
è un'azienda
Certificata ISO 9000.
E' in possesso
di Attestazione S.O.A.
per le seguenti
categorie
e classifiche:
Categoria OG 11
Classifica II
Categoria OS 2
Classifica I
Categoria OS 28
Classifica III
**Specializzazione
saldatori:**
Certificazione di qualità
per saldatore in accordo
con UNI EN 287/1
- campo validità 3 mm
- 14 mm;
(saldatura elettrica)
Certificazione di qualità
per saldatore in accordo
con UNI EN 287/1
- campo validità 3 mm
- 8 mm;
(saldatura elettrica)
Certificazione di qualità
per saldatore in accordo
con UNI EN 287/1
- campo validità 3 mm
- 8 mm;
(saldatura a TIG)
Certificazione di qualità
per saldatore in accordo
alla norma UNI 9737
- e UNI 10567
Classe PE 2 + PE 3;
INTEGRAZIONE S

Impianti civili e industriali

Sede Amministrativa: MONSELICE (PD) - (Z. Ind.) Via Piemonte, 3

Sede Operativa: MONSELICE (PD) - (Z. Ind.) Via Piemonte, 28 - Tel. 0429 783255 - Fax 0429 780981

www.termoidraulicafavaro.it - info@termoidraulicafavaro.it