

heart of technology



ITALIANO

La nostra nuova sede è un edificio a basso impatto energetico. È alimentata da energia prodotta da fonti rinnovabili e comprende un impianto fotovoltaico da 430 kw/h.



BULK-HANDLING DAL 1985

CEPI progetta, costruisce e installa impianti chiavi in mano per lo stoccaggio, trasporto e dosaggio delle materie prime, con automazione integrata di tutti i sistemi e tecnologie per il completamento di ogni processo della produzione alimentare.

Azienda a conduzione familiare con uno sguardo internazionale, CEPI ha sede in Italia e opera a livello globale, con uffici in Malesia per coordinare le operazioni nel mercato asiatico e una rete di partner locali nei cinque continenti. Dal 1985 collaboriamo con le più importanti aziende di tutti i settori dell'industria alimentare.

1985

FONDAZIONE

Si deve all'ingegnere Pierdomenico Ceccarelli e al costruttore Giuseppe Milanese. A loro si aggiungono nel 1987 Marino Montalti, commerciale tecnico, e, nel 1989, Giancarlo Riccardi, tecnologo alimentare

1988

DIPARTIMENTO DI AUTOMAZIONE INTEGRATA

Apertura e sviluppo del primo processore di pesatura

1992

PRODUZIONE DIRETTA

Inizia la manifattura diretta di silos in acciaio e tessuto per interni ed esterni

2005

TRASFERIMENTO NELLA SECONDA SEDE

A Villa Selva Forlì: 3100 m² di area produttiva e impianto fotovoltaico. Inizia la produzione diretta di tutte le tubature e componenti

2007

TORRE PER I SILOS ESTERNI

Viene costruita una torre dedicata alla produzione diretta dei silo esterni

2014

UFFICI IN MALESIA

Apertura degli uffici in Malesia per coordinare le operazioni sul mercato asiatico

2015

COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Certificazione strutturale dei macchinari, sviluppo di progetti e ricerca

2019

LA NOSTRA NUOVA CASA

Trasferimento nella nostra nuova casa, progettata per essere verde e sicura: 15.000 m² di area produttiva, sala prove e prototipi di 240 m², analisi dei flussi merci con l'Università di Bologna

2023

INDICE DI CIRCOLARITÀ MATERIALE

Warrant Garden e Studio Fieschi misurano l'indice di circolarità materiale di un nostro impianto medio. Il risultato, di 0,7 in un range tra 0 e 1, è da considerarsi alto

2023

CAMPIONI WELFARE

CEPI viene premiata come Welfare Champion da Welfare Index PMI tra più di 6.500 imprese italiane di piccole e medie dimensioni

LA NOSTRA VISIONE

Sin dagli inizi, la nostra visione è stata incentrata su ricerca, personalizzazione e flessibilità. CEPI nasce attorno all'idea di proporsi come fornitore di impianti chiavi in mano.

Ciò significa rendere l'utente dei nostri impianti indipendente, garantendo la crescita degli impianti stessi in maniera modulare, senza mai ribaltarne o sconvolgerne il processo. Abbiamo tutta l'esperienza necessaria per progettare, costruire e commissionare il sistema e fornire i dati relativi alle operazioni.

Il bulk-handling non è solo silos. Il nostro sistema è strategico e il nostro modello di lavoro propone un processo sostenibile e ottimizzato. Garantiamo ai produttori alimentari un impianto durevole che sposa pienamente il modello dell'economia circolare.



CHIAVI IN MANO

I nostri impianti garantiscono la massima attenzione in ogni fase del progetto, dallo stoccaggio al dosaggio, gestendo qualunque materiale e processo l'utente desidera includere

PERSONALIZZAZIONE

Consideriamo l'impianto il nostro prodotto e la personalizzazione il nostro servizio

RICERCA

Le nostre tecnologie si evolvono per soddisfare ogni richiesta da parte dell'utente e questo porta a una gamma di tecnologie senza pari

DURABILITÀ

Il nostro focus sulla personalizzazione chiavi in mano e la nostra flessibilità danno vita a impianti durevoli che soddisfano i criteri dell'economia circolare

La nostra missione è:

costruire impianti altamente personalizzati che consentano di gestire l'intera produzione dallo stoccaggio al dosaggio

sviluppare tecnologie specializzate che soddisfino bisogni diversi e in evoluzione in tutto il pianeta

ridurre al minimo i consumi di energia e materiali e preservare le proprietà e il sapore degli ingredienti gestiti dai nostri impianti

valorizzare persone, idee, comunità e territorio

creocere in modo sostenibile innovando le tecnologie del nostro settore



31M

FATTURATO 2022



150

DIPENDENTI



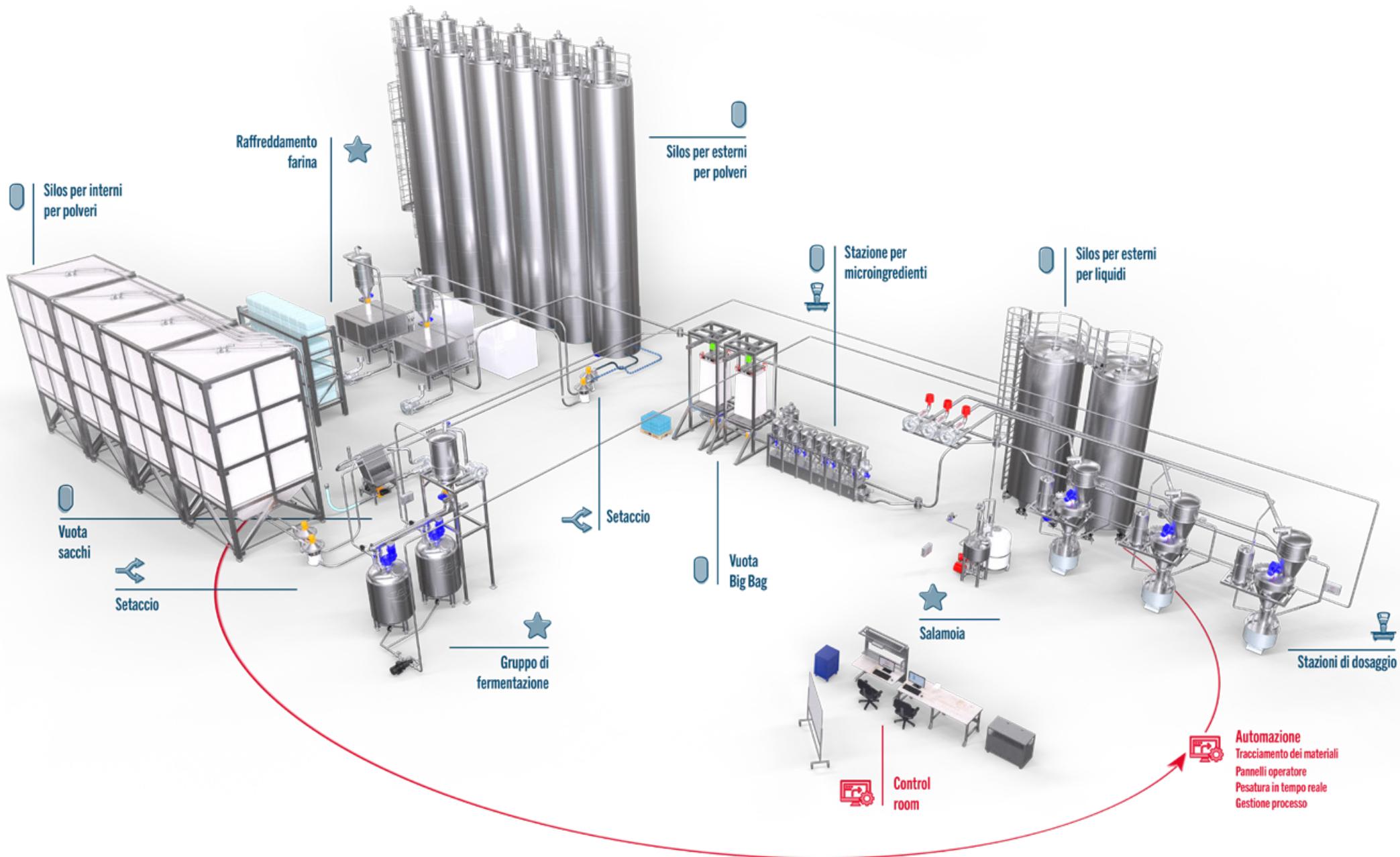
15K

AREA PRODUTTIVA

Nel corso della nostra storia abbiamo vissuto una crescita continua, con un eccezionale incremento dell'87% nell'ultimo decennio.

Siamo produttori diretti di tutte le attrezzature e i componenti nei nostri impianti.





Silos per interni per polveri

Raffreddamento farina

Silos per esterni per polveri

Stazione per microingredienti

Silos per esterni per liquidi

Vuota sacchi

Setaccio

Vuota Big Bag

Setaccio

Salamoia

Gruppo di fermentazione

Stazioni di dosaggio

Control room

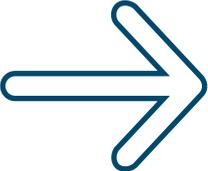
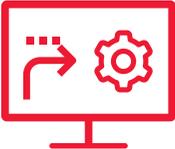
Automazione
Tracciamento dei materiali
Pannelli operatore
Pesatura in tempo reale
Gestione processo

Polveri, prodotti granulari, liquidi, grassi.
Volumi macro, micro, medi. Fermentazione,
raffreddamento, fluidificazione, molitura,
blending, recupero. Il nostro motto è: se il tuo
processo ne ha bisogno, possiamo farlo. Se non
possiamo ancora farlo, svilupperemo una nuova
tecnologia, apposta per te.



**PRODOTTO
CIRCOLARE**

IMPIANTI CHIAVI IN MANO

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Per interni ed esterni | Pneumatico e meccanico | Tramogge e tank | Fermentazione | Automazione integrata di tutte le operazioni |
| Macro, medio e micro ingredienti | Acciaio inossidabile | Acciaio inossidabile | Raffreddamento farina | Pannelli operatore |
| Acciaio inossidabile o tessuto Trevira HT | Gestione dell'atmosfera modificata e della temperatura | Continuo o batch | Molino zucchero | Tracciabilità |
| Cono vibrante o letto fluido | Produzione diretta di componenti ATEX | Macro, medio e micro ingredienti | Dosaggio grassi a freddo | Gestione magazzino |
| Polveri, prodotti granulari e liquidi | Polveri, prodotti granulari e liquidi | Blending e premix | Zucchero invertito | Controllo remoto |
| | | Polveri, prodotti granulari e liquidi | Sistema per salamoia | Scambio totale di informazioni |
| | | | Recupero scarti | |
| | | | Trattamento al calore | |
|  |  |  |  |  |
| STOCCAGGIO | TRASPORTO | DOSAGGIO | SPECIALE | AUTOMAZIONE |

PENSIERO ORGANICO DI LUNGO TERMINE

Il nostro metodo considera le operazioni di stoccaggio, dosaggio, trasporto e la loro automazione nella loro totalità e nel modo in cui interagiscono tra loro. Parallelamente, consideriamo tutti i processi dell'utente e i suoi piani futuri, creando soluzioni flessibili che possano facilmente accogliere nuovi sviluppi ed espansioni.

Questo approccio rende i nostri sistemi molto durevoli, con una capacità di revamping eccezionale da parte nostra: sistemi che abbiamo costruito 30 anni fa funzionano ancora in modo efficiente.



MODULARITÀ



FLESSIBILITÀ



REVAMPING





In questi quarant'anni abbiamo costruito una solida rete di partner nei cinque continenti: siamo in grado di offrire in loco assistenza commerciale e tecnica, consegna e manutenzione.

Siamo ben radicati al nostro territorio, ma il valore che siamo al locale e al globale è lo stesso. Riteniamo che la loro interazione sia fondamentale per una crescita sostenibile.

LOCAL 2

GLOBAL



ANALISI DI PRODOTTO E PROCESSO

con gestione di igiene e sicurezza
e supporto dei nostri tecnologi
alimentari



PROGETTAZIONE E R&D

22 progettisti e un team
dedicato alla prototipazione
e all'innovazione



AUTOMAZIONE INTEGRATA

24 sviluppatori impegnati nella
progettazione hardware e software,
sistema elettrico, supporto 24/7



PRODUZIONE DIRETTA

Di tutte le nostre attrezzature e
componenti, a cura di personale
altamente qualificato e formato



QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

Controllo qualità di tutti i prodotti
e strategia di sostenibilità ESG



PROJECT MANAGEMENT

Pianificazione, flusso di lavoro,
risoluzione dei problemi e interfaccia
con tutti i partner



LOGISTICA E COMMISSIONING

Consegna, assemblaggio
in loco, avviamento
e ottimizzazione



ASSISTENZA CLIENTI

Supporto in loco e da remoto,
ricambistica, riparazioni,
manutenzione e formazione

IL NOSTRO METODO



PANIFICAZIONE



PASTICCERIA



PASTA
E CEREALI



LATTICINI



PREMIX



ALIMENTI
FUNZIONALI



BABY FOOD



PET FOOD



BEVANDE



CHIMICO



PLASTICA



CARTA

I NOSTRI MERCATI



Mettiamo a disposizione una conoscenza globale dei materiali, degli ambienti e dei mercati, oltre a una continua ricerca che, ogni anno, ci permette di sviluppare circa 300 impianti individuali. Con una vasta esperienza nell'ambito della tecnologia alimentare, tutte le nostre tecnologie sono sviluppate tenendo conto della preservazione del sapore e delle proprietà degli ingredienti.



Distributore multilinea

Estrazione con cono vibrante o letto fluido (5)

Anticondensa e deumidificazione

Sistemi anticondensa e deumidificazione

Tecnica di saldatura anti-contaminazione

Pannello e valvola anti-esplosione (3)

Valvola compartimentante

Sistemi di sicurezza contro sovrappressione e depressione (4)
e sistema di sicurezza CEPATIC contro sovrappressione al carico (6)

Filtro di recupero polveri e aspiratore aria conformi UE (1)

Scala per accedere alla parte superiore e ringhiera di protezione conformi UE (2)

Unità di controllo, automazione integrata e completa tracciabilità

Sensori di livello minimo e massimo





STOCCAGGIO
MACRO
INGREDIENTI

GLOBOSILO

Silos per esterni in acciaio inossidabile
con cono vibrante o letto fluido per lo scarico
completo e cronologico del prodotto.





Messa a terra

Equipotenzialità e tetto filtrante (1)

Flessibilità strutturale ed equilibrio tra prodotto e ambiente

Sistema di pesatura con celle (2)

Valvola di sovrappressione (3)

Sistema di sicurezza CEPATIC
contro sovrappressione al carico

Dosaggio con valvola a farfalla, valvola stellare o coclea

Distributore multilinea

Letto fluido: fluidificazione, ossigenazione della farina
e gestione FIFO (4)

SILSYSTEM & TREVIBOX

Silos per interni modulari in tessuto Trevira antistatico HT, con cono vibrante o letto fluido per lo scarico completo e cronologico del prodotto.



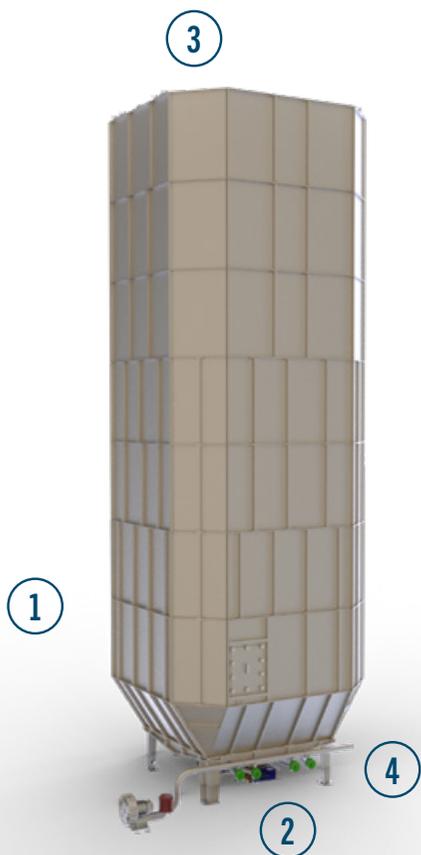


STOCCAGGIO
MACRO
INGREDIENTI

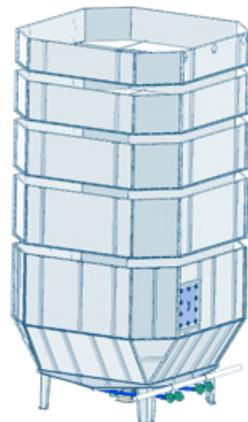
SILBOX



Silos per interni modulari in acciaio inox o alluminio, con cono vibrante o letto fluido per lo scarico completo e cronologico del prodotto.



MODULARITÀ



Svuotamento con metodo FIFO (1)

Estrazione con letto fluido (2)

Estrazione speciale per zucchero, fecola, semola, cous-cous...

Silos per cous-cous e pasta corta

Tetto filtrante (3)

Sensore di livello e pressostato

Sistema di pesatura con celle (4)





Stazioni di svuotamento sacchi di capacità variabile; adatte sia al carico dei silos che all'alimentazione diretta delle linee. In batteria per grandi volumi di produzione.

SVUOTAMENTO SACCHI



Paranco per sollevamento sacconi
Filtro anti-polvere
Sistema chiusura facilitata Big-Bag
Rompigrumi per zucchero (1)
Ergonomiche e adatte a qualsiasi dimensione di sacco
Estrazione con cono vibrante (2)
Estrazione multipla



Acciaio inossidabile
Modulari ed ermetici
Filtro antipolvere
Estrazione multipla
con svuotamento totale

Cilindri in acciaio inox
adatti a tutti gli spazi.

MINISILO



STOCCAGGIO
INGREDIENTI
MEDI



STOCCAGGIO
INGREDIENTI
MICRO

Stazioni ad ampio spettro composti da unità modulari ed ermetiche per lo stoccaggio e il dosaggio automatico di microingredienti. Gestisce un'ampia gamma di ingredienti complessi come latte in polvere, cacao in polvere, sale e altri.

TRIMIX



Igiene totale

Nessuna fuoriuscita e nessun residuo

Filtro anti-polvere (1)

Bilancia mobile o fissa (2)

Omogeneizzatore integrato

Carico manuale o automatico con aspirazione diretta da sacchi

Carrello pesato (3) e sensore di livello (4)

Sistema di lettura barcode

Dosaggio manuale con bilancia da tavolo



Sistemi automatizzati ad alta efficienza energetica per il trasporto di prodotti in polvere, granulari e liquidi. Tubazioni in acciaio inox, coibentate o riscaldate. Progettati per ottimizzare i consumi energetici con analisi individuale di impatto energetico.

SISTEMA DI TRASPORTO

Trasporto pneumatico di prodotti in polvere

In aspirazione o compressione a bassa pressione
o base densa

Trasporti meccanici tramite coclee, nastri e catene

Pompe centrifughe e volumetriche
per prodotti liquidi

Gestione dell'atmosfera modificata
e gestione della temperatura



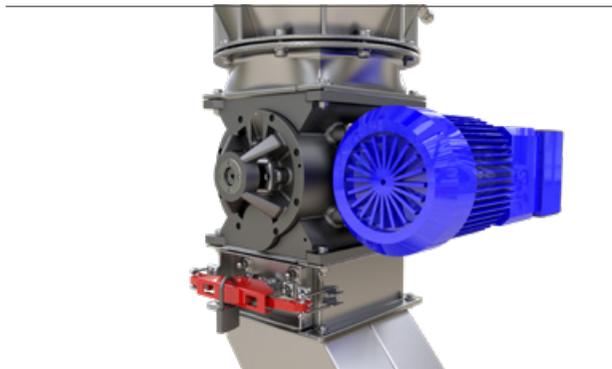
SOSTENIBILE



OTTIMIZZATO



TRASPORTO



Valvola stellare



Valvola compartimentante



Rompigrumi



Deviatore Lift

Setacciatura
Valvola stellare
Valvola a farfalla
Deviatore Lift
Valvola compartimentante
Deferizzatore
Rompigrumi
Distributore multilinea
Cepatic

Produzione diretta di componenti
conformi alla normativa ATEX, in ausilio
al sistema di trasporto e per proteggere
da esplosioni e contaminazioni.

COMPONENTI

La **progettazione del sistema di dosaggio** è un processo complesso che richiede un'attenta analisi dei processi del produttore e informazioni dettagliate che vanno oltre il puramente tecnico. Il nostro metodo coinvolge tutti i reparti dal magazzino, alla produzione, tecnico, acquisti e marketing, per includere le proiezioni delle produzioni future e creare un sistema che possa facilmente accogliere futuri sviluppi ed espansioni.



PERSONALIZZATO



SISTEMATICO



FLESSIBILE



DURATURO





Stazione di dosaggio per polveri e liquidi con setaccio e deviatore Lift.
Sotto: tramoggia per polveri e serbatoio per liquidi.

Continuo o per batch, positive, ponderale, volumetrico o in perdita di peso

Sistema anti polvere con coperchio (1) e filtro autopulente (2)

Valvola di scarico (3), celle di carico (4) e valvola a sfera (5)

Automazione integrata (6)

Serbatoi per liquidi adatti alla viscosità del liquido contenuto, con gestione dell'atmosfera modificata e della temperatura



CLEAN IN PLACE



DOSAGGIO

Sistemi automatizzati per la pesatura e il dosaggio di polveri e liquidi alla fine della linea. Tramogge modulari per polveri con design igienico, con filtro autopulente e sistema anti polvere con coperchio. Serbatoi per liquidi con capacità variabile in materiale acciaio idoneo.

STAZIONE DI DOSAGGIO



Miscela omogenea di polveri anche per quantità inferiori all'1% del peso totale nell'arco di 3-5 minuti

Ottimizza i tempi di miscelazione e produzione

Idoneo a miscelare gli ingredienti prima del dosaggio e all'uso in sostituzione della tramoggia di dosaggio

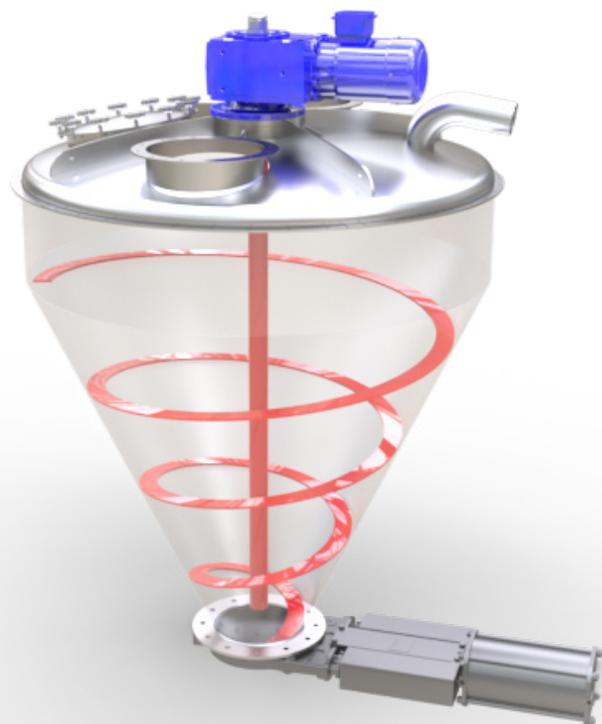
Design igienico con scarico totale, completamente ispezionabile e facile da pulire

Capacità variabile

Carico in pressione o a gravità

Valvola compartimentante ed estrazione con valvola stellare o coclea

Acciaio inossidabile



Ricezione, pesatura e blending in un'unica unità. Con miscelatore verticale per la produzione di premix per una vasta gamma di settori alimentari.

BLENDER



DOSAGGIO



AUTOMAZIONE

AUTOMAZIONE

Automazione integrata di tutte le operazioni: gestione della produzione su PLC con HMI, piena tracciabilità e gestione del magazzino su software nativo, scambio di informazioni con database SQL e controllo del peso in tempo reale.

Gestione della produzione, controllo di processo, tracciabilità, scambio di informazioni, controllo del peso in tempo reale



**COMPLETAMENTE INTEGRATA
E PERSONALIZZATA**

24 sviluppatori
Progettazione hardware e software
Sistema elettrico



**SVILUPPO
INTERNO**

Test, ottimizzazione, avviamento e formazione
Supporto, commissioning
e gestione remoti



**COMMISSIONING
E SUPPORTO REMOTO**





Touch panel per la gestione della produzione su linee singole o multiple.



PRODUZIONE



RICETTA



PARAMETRIZZAZIONE



SINOTTICO



COMUNICAZIONE



ASSISTENZA

TOUCH PANEL

PLC con HMI

Gestione della produzione

Gestione ricetta

Parametrizzazione di ingredienti e bilance

Sinottico e manutenzione

Touch panel 4 - 15" Siemens

Touch panel 4 - 15" Allen Bradley

WP140 LCD Display (Automazione elettromeccanica)

Controllo del peso in tempo reale

Pannello locale con HMI

Quadro elettrico

Comunicazione

Report statistico

Supporto remoto



PANNELLO
OPERATORE



PERSONAL
COMPUTER



DISPOSITIVO
MOBILE

GESTIONE DI PROCESSO

Gestione di processo

Tracciabilità

Gestione del magazzino

Storico dei dati di stoccaggio e ricetta

Report dei batch

Report dei consumi delle materie
prime con visualizzazione dinamica

Digitalizzazione con codice a barre

Scambio di informazioni

Database SQL

Disponibile per query di terze parti

Comunicazione con ERP / MES

Supporto remoto



AUTOMATION

Software nativo per gestione del
processo, tracciabilità, gestione del
magazzino e scambio di informazioni.



STORICO
DATI



CONTROLLO
BATCH



SISTEMA
BARCODE



REPORT DEI
BATCH



VISUALIZZAZIONE
DINAMICA



GESTIONE
PROCESSO



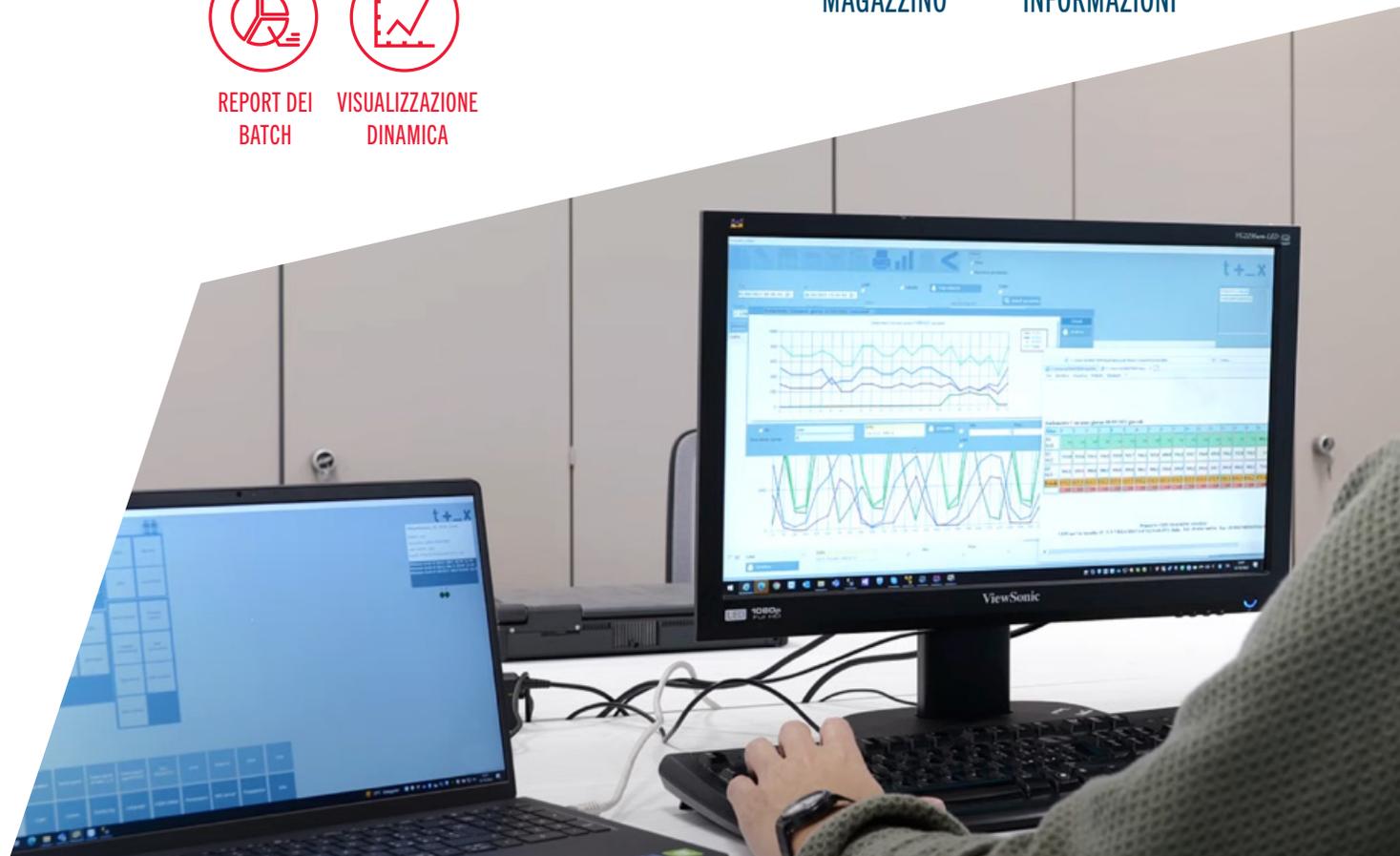
TRACCIABILITÀ



GESTIONE
MAGAZZINO



SCAMBIO
INFORMAZIONI





Soluzioni flessibili, razionali
e altamente precise

Pieno controllo di tutti i processi,
standardizzazione e ripetibilità
delle procedure

Per pane di segale, grano
e multicereali, pizza, focacce,
brioche e cracker



SPECIALE



FERMENTAZIONE

Fermentatori, sciogli lievito e frantumatori pane per lievito madre, preimpasto e e poolish . Per prodotti sani, naturali e aromatici di lunga conservazione.

Tecnologia altamente versatile e diversificata

Sistemi autonomi o facilmente integrati nel processo produttivo

Panificazione sia con metodo diretto che con metodo indiretto a due fasi

Modulari e adatti a linee di produzione piccole, medie e grandi

Preserva le caratteristiche dei materiali

Acciaio inossidabile, design igienico e facile da pulire

Sistema di pulizia CIP o PIG



SALUTARE



GUSTOSO



NATURALE



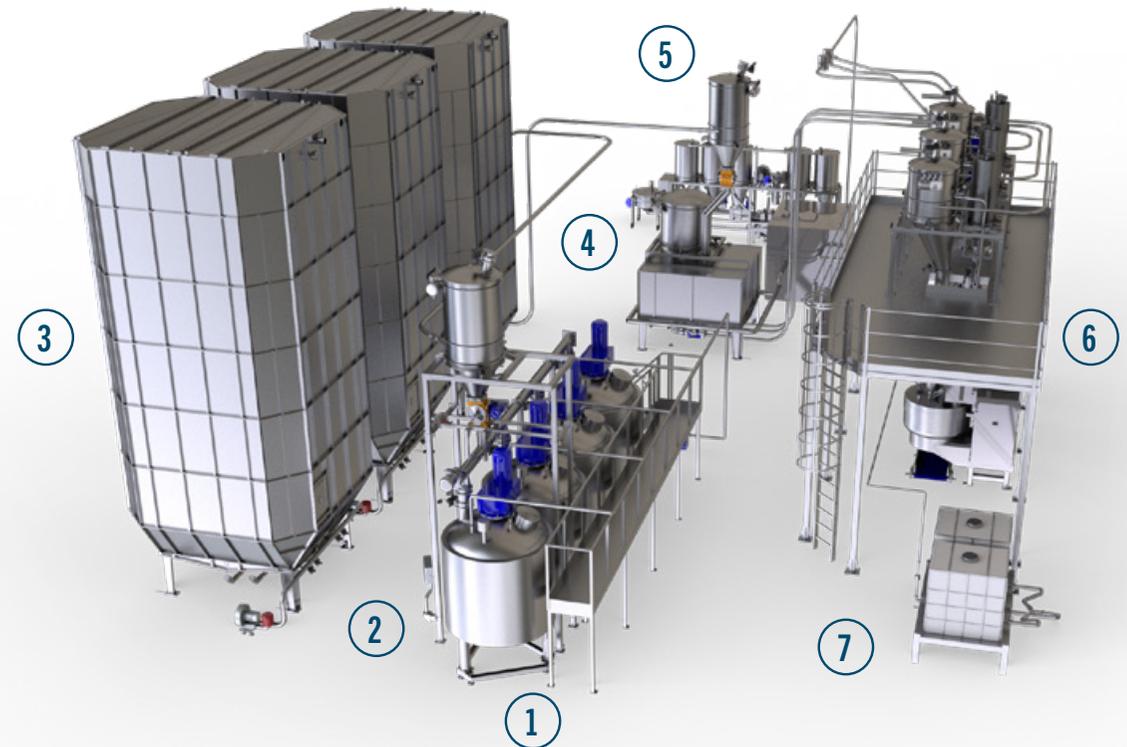
CONTROLLO
DEI PARAMETRI



FLESSIBILITÀ



CLEAN IN PLACE



Gruppo di fermentazione (1)

Automazione integrata (2)

Stoccaggio della farina in silos
in acciaio inossidabile (3)

Sistema di raffreddamento farina (4)

Stazione per microingredienti (5)

Stazione di dosaggio (6)

Serbatoi per l'olio (7)

Impianti per pane a lievitazione naturale, con tecnologia personalizzabile per la preparazione, stoccaggio e dosaggio della pasta madre. Adatto a tutti i volumi di produzione.

LIEVITO MADRE



Gestione corretta e lineare della temperatura dell'impasto

Scambio diretto di aria precedentemente raffreddata attraverso letto fluido

Temperatura costante della farina e del prodotto finale senza l'uso di agenti refrigeranti

Sistema centralizzato per il raggiungimento graduale, automatico e indipendente della temperatura impostata

RAFFREDDAMENTO FARINA



Nessun accumulo di prodotto

Creato in completa indipendenza di prodotto sempre fresco e controllato

Consono ai requisiti specifici di granulometria e quantità

Sistema per la macinazione dello zucchero cristallino con alimentazione automatica e tank di stoccaggio con agitatore

MOLINO ZUCCHERO



SPECIALE





SPECIALE



Ampi benefici per la salute e la qualità

Tempi di riscaldamento ridotti e miscelazione efficiente, rapida e omogenea

Idrolisi acida ed enzimatica

Sistema per la preparazione, stoccaggio e dosaggio dello zucchero invertito. Completamente o parzialmente automatico con controllo totale dei parametri.



ZUCCHERO INVERTITO



Preserva le caratteristiche degli ingredienti

Più facile da amalgamare con l'impasto

Tempi ottimizzati, maggiore igiene e dosaggio accurato senza aria nella tubazione

Dosaggio a freddo di grasso, margarina e burro in forma pastosa con controllo totale della temperatura.

DOSAGGIO A FREDDO



Acciaio inossidabile

Impianto di riscaldamento con caldaia e serpentina

Coltello per taglio grasso con agitatore a tre livelli

Dosaggio di prodotti grassi in forma liquida con circolazione ottimizzata e gestione totale della temperatura.

CISTERNA GRASSO



Sistema di recupero
dei biscotti sandwich

Completamente automatizzato

Nessuna perdita delle proprietà alimentari

Reintegra in produzione o rilavora per utilizzare altrove

Sistemi di recupero per pane, prodotti simili al pane e biscotti, incluso il recupero liquido di biscotti sandwich.

RECUPERO PANE E BISCOTTI



SPECIALE





SPECIALE



Ideale per impasti freddi che verranno successivamente riscaldati,
come durante la fermentazione

Serbatoio per il carico manuale di acqua e sale

Serbatoi di stoccaggio a doppia camicia e coibentati con agitatore e raffreddamento

Sistemi centralizzati per la produzione,
stoccaggio e dosaggio di salamoia. Rende
il sale più amalgamabile nell'impasto.



SALAMOIA



Aerothermo certificato ATEX

Nessun prodotto chimico o gas tossico

Facile da usare e sicuro per gli operatori

Sanificazione totalmente ecosostenibile dei silos
per esterni mediante calore con disinfestazione
totale da infestanti della farina, batteri e funghi.

TRATTAMENTO AL CALORE



LE NOSTRE PERSONE

Come un ecosistema: abbiamo scelto di osservare la natura per comprendere i sistemi e le soluzioni di cui necessitano. Seguendo questo principio, consideriamo il nostro lavoro e le persone che collaborano con noi come un ecosistema. Ciascuno è un elemento insostituibile il cui talento e benessere ci impegniamo a valorizzare e coltivare, per il bene del singolo e del gruppo.



VALORIZZAZIONE
E CRESCITA



PROFESSIONALITÀ
E RESPONSABILITÀ



COLLABORAZIONE
E COESIONE



RESTITUZIONE
E WELFARE



INTERNAZIONALITÀ
E FLESSIBILITÀ

RICERCA E SVILUPPO

Nata come una fabbrica di idee, CEPI viene guidata dall'innovazione non solo nello sviluppo di nuove tecnologie, ma sotto ogni singolo aspetto della vita lavorativa, dai metodi ai processi alla gestione di sicurezza e salute.



Sin dagli inizi, abbiamo dato priorità all'internalizzazione delle fasi di processo e delle risorse. Ogni fase de progetto, dall'analisi al commissioning, viene gestita internamente. Investiamo nella crescita delle persone e forniamo loro formazione continua, nuove prospettive e informazioni.

INTERNALIZZAZIONE E FORMAZIONE



Capannone: 13.000 m²

Uffici: 2.000 m²

**Alimentata e riscaldata
da energia rinnovabile**

**Progettata per salvaguardare completamente
la sicurezza dei lavoratori,**

Magazzino verticale automatico

Sala prove e prototipi di 240 m²

Area carico dedicata

Zona doganale approvata

Reparto lavaggio silos

**Aree alte fino a 16 mt per la costruzione
di silos per esterni in acciaio inox**

Siamo partiti dal basso.
Abbiamo costruito tecnologie, legami e valore.
Oggi, la nostra nuova casa è finalmente qui.

LA NOSTRA CASA



La nostra casa



La nostra strategia
di sostenibilità



TECNOLOGIE SOSTENIBILI

Lavorare bene per le Persone e per il Pianeta con Partnership, Prosperità e Pace

La strategia di sostenibilità di CEPI è costruita attorno alle 5P dello Sviluppo Sostenibile, che raggruppano i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

I valori su cui si fondano le 5P sono parte integrante della nostra filosofia: nel corso della nostra storia, abbiamo sempre cercato di creare le migliori condizioni lavorative per i nostri dipendenti, di ridurre l'impronta delle nostre operazioni e di avere un impatto positivo sul nostro territorio.

LE 5P DI CEPI

Lavorare bene per le persone e per il pianeta con partnership, prosperità e pace: al cuore del nostro Codice Etico ci sono principi perfettamente allineati con gli obiettivi dell'Agenda 2030, che abbiamo rielaborato nel contesto della nostra storia e del nostro lavoro quotidiano.

Sosteniamo la formazione rivolta alle categorie fragili e abbiamo una salda relazione con istituti e scuole locali. Offriamo opportunità di apprendistato, tirocinio e progetti di tesi, mettendo a disposizione la nostra attrezzatura per sostenere le attività di laboratorio.

Il programma ATENA ha come obiettivo il triplicare gli obblighi di legge per le ore di formazione dei nostri dipendenti, spaziando in molte aree, da quelle più specialistiche a quelle inerenti a salute e prevenzione.

ISTRUZIONE DI QUALITÀ



83% avviabile a riuso
15% avviabile a riciclo
2% a smaltimento
84% efficienza di riciclo
Durabilità 30 anni



PRODOTTO CIRCOLARE

I nostri prodotti operano all'interno del modello di economia circolare, un modello di produzione e consumo che ha come fine quello di ridurre gli sprechi al minimo e promuovere il riciclo e il riutilizzo dei materiali e dei prodotti. L'Indice di Circolarità Materiale di un nostro impianto medio è 0,7 in una scala tra 0 e 1, risultato considerato alto.

Crediamo fermamente nel valore della restituzione: la nostra comunità deve poter beneficiare di quello che facciamo.

Abbiamo lanciato molti progetti che vanno dalla formazione, ai laboratori per il recupero dei nostri scarti di produzione, alla reintegrazione e al supporto alla ricerca medica. Offriamo inoltre sostegno diretto a gruppi fragili nonché opportunità di inserimento lavorativo.

TERRITORIO E RESTITUZIONE

CAMPIONI WELFARE

Oltre al welfare contrattuale, offriamo un'ampia selezione di benefit ai nostri dipendenti e alle loro famiglie attraverso una piattaforma online per garantire trasparenza, piena fruizione e sostegno attraverso i welfare manager. Il nostro programma coinvolge principalmente fornitori locali e include servizi come sportello psicologico e attività fitness settimanali.

CEPI non discrimina sulla base di alcun aspetto legato al genere e offre un'eguale retribuzione per un eguale lavoro. Offriamo a tutte le nostre dipendenti un programma di benefit parallelo per facilitare la conciliazione tra la sfera privata e quella lavorativa. Stiamo ottenendo la certificazione UNI 125 e ampliando ulteriormente il nostro programma con seminari e opportunità di dialogo.

PARITÀ DI GENERE

Scelta tra più di 6.500
partecipanti



altreMANI

Partner del protocollo per i laboratori della Casa Circondariale di Forlì



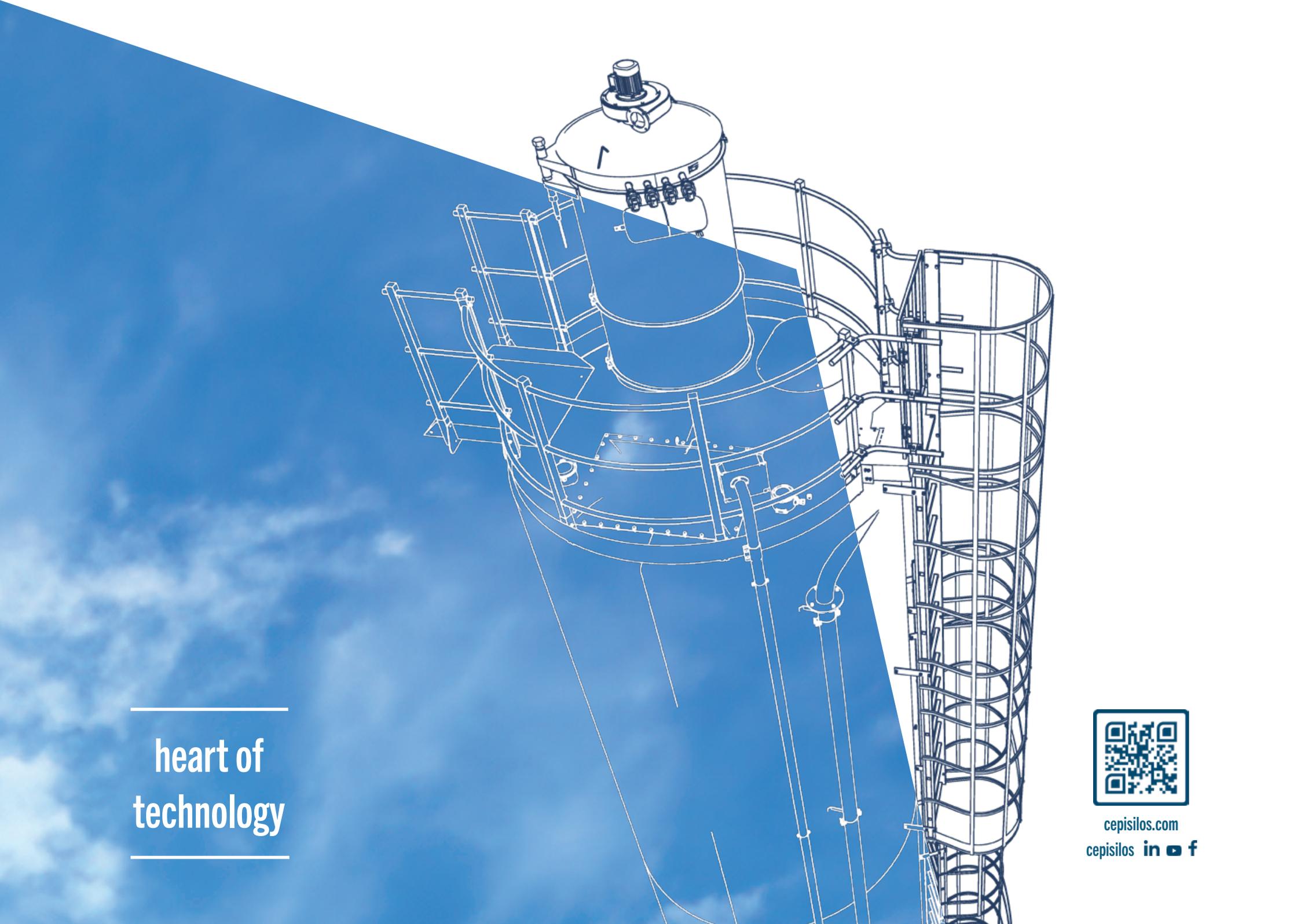
SALUTE E SICUREZZA

Tutti i nostri processi sono stati certificati come conformi a UNI ISO 45001, lo standard internazionale per la sicurezza e la salute dei lavoratori. Il nostro team per la Salute, Ambiente e Sicurezza conta 23 persone e lavora quotidianamente per effettuare controlli accurati e apportare innovazioni.

Tutti i nostri rifiuti vengono tracciati su registro e smaltiti in conformità alla Direttiva UE 2018/851 e molti dei nostri scarti di produzione vengono riutilizzati nell'ambito di collaborazioni e progetti con realtà no-profit del territorio. Abbiamo anche avviato una revisione completa di tutti i nostri rifiuti per individuare ulteriori opportunità di recupero.

RIDUCI RIUSA RICICLA

CEPI Spa
Via Selva 18
Zona Industriale La Selva
47122 Forlì (FC) Italy
Tel. (+39) 0543 940514
Fax (+39) 0543 940534
cepi@cepisilos.com



heart of
technology



cepisos.com
cepisos in f