heart of technology

CEPI

PORTUGUÊS

Nossa sede social é uma grande construção de baixo impacto que produz energia de fontes renováveis e equipada com um sistema solar de 430 kw/h.

MOVIMENTAÇÃO DE MATERIAL A GRANEL DESDE 1985

A CEPI projeta, fábrica e instala sistemas de armazenamento, transporte e dosagem de matérias-primas com automação e tecnologias integradas para completar todos os processos produtivos.

A empresa de condução familiar com uma perspetiva internacional, a CEPI tem sede na Itália e opera a nível global, com escritórios na Malásia para coordenar as operações no mercado asiático e uma rede de parcerias locais nos cinco continentes. Desde 1985, colaboramos com as empresas mais importantes de todos os setores de produção alimentar.

1985 — FUNDAÇÃO
Pelo engenheiro Pierdomenico Ceccarelli e fabricante Giuseppe Milanesi, que foram reunidos pelo vendedor técnico Marino Montalti em 1987 e tecnólogo de alimentos Giancarlo Riccardi em 1989

1988 — DEPARTAMENTO DE AUTOMAÇÃO INTEGRADA
Inicia as operações e desenvolvimento de nosso primeiro processador de pesagem

1992 — PRODUÇÃO DIRETA
Inicia a produção direta de silos em aço inoxidável e com material de revestimento

2005 — TRANSFERÊNCIA PARA A SEGUNDA SEDE SOCIAL
Em Villa Selva Forlì: 3100 m^2 da área de produção e sistema solar. Inicia a produção direta de tubagens e componentes

2007 — TORRE DE SILO EXTERNA
Foi construída uma torre dedicada à produção de silos externos

2014 — ESCRITÓRIOS DA MALÁSIA
Foram abertos escritórios da Malásia para coordenar as operações no mercado asiático

2015 — PARCERIAS COM A UNIVERSIDADE DE BOLONHA
Certificações estruturais dos nossos equipamentos, pesquisa e desenvolvimento de projetos

2019 — A NOSSA NOVA CASA
Transferir-se para nossa nova casa: área de produção com 15.000 m^2, sala de testes e protótipos com 240 m^2, análise do fluxo de mercadorias com a Universidade de Bolonha, projetada para ser green e segura

2023 — INDICADOR DE CIRCULARIDADE DO MATERIAL
Warrant Garden e Studio Fieschi mediram o nosso indicador de circularidade de materiais para o sistema médio. Resultou 0,7 numa escala entre 0 e 1, que é considerado alto

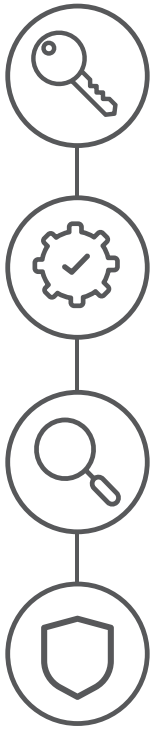
2023 — CAMPEÕES DO BEM ESTAR
A CEPI foi premiada como Campeã do Bem Estar pela Welfare Index PMI entre mais de 6.500 pequenas e médias empresas italianas

NOSSA VISÃO

A nossa visão centrou-se desde o início na pesquisa, personalização e flexibilidade. A CEPI foi fundada com base na ideia de tornar-se um provedor de chave na mão.

Tornar-se chave na mão significa tornar independentes os utilizadores das nossas instalações, permitindo o crescimento de modo modular sem alterar seu processo. Temos toda a experiência necessária para projetar, construir e colocar em funcionamento o sistema e para fornecer os dados relativos às suas operações.

A movimentação de material a granel não refere-se só aos silos e o sistema de movimentação de material a granel é estratégico. Nosso modelo de trabalho assegura um processo sustentável e otimizado e fornece aos produtores alimentares uma instalação durável que adequa-se ao modelo de economia circular.



CHAVE NA MÃO

Desenvolvemos instalação que cuidam de todos os processos, do armazenamento à dosagem, suportando qualquer material e processo que o utilizador deseje incluir

PERSONALIZAÇÃO

Consideramos a instalação o nosso produto e a personalização o nosso serviço

PESQUISA

As nossas tecnologias evoluem para satisfazer cada pedido efetuado pelo produtor, levando a uma gama tecnológica sem igual

DURABILIDADE

A nossa atenção à personalização “chave na mão” e a nossa flexibilidade criam instalações duráveis que adequam-se à economia circular

A nossa missão é:

construir instalações altamente personalizadas, com a gestão de toda a linha produtiva do armazenamento à dosagem

desenvolver tecnologias especializadas capazes de satisfazer diversas exigências e em contínua evolução em todo o planeta

reduzir ao mínimo os consumos energéticos e de material e preservar as propriedades e o sabor dos materiais gerenciados nos nossos sistemas

valorizar pessoas, ideais, comunidades e territórios

desenvolver de modo sustentável, inovando as tecnologias do nosso setor

31M

VOLUME DE NEGÓCIOS 2022

150

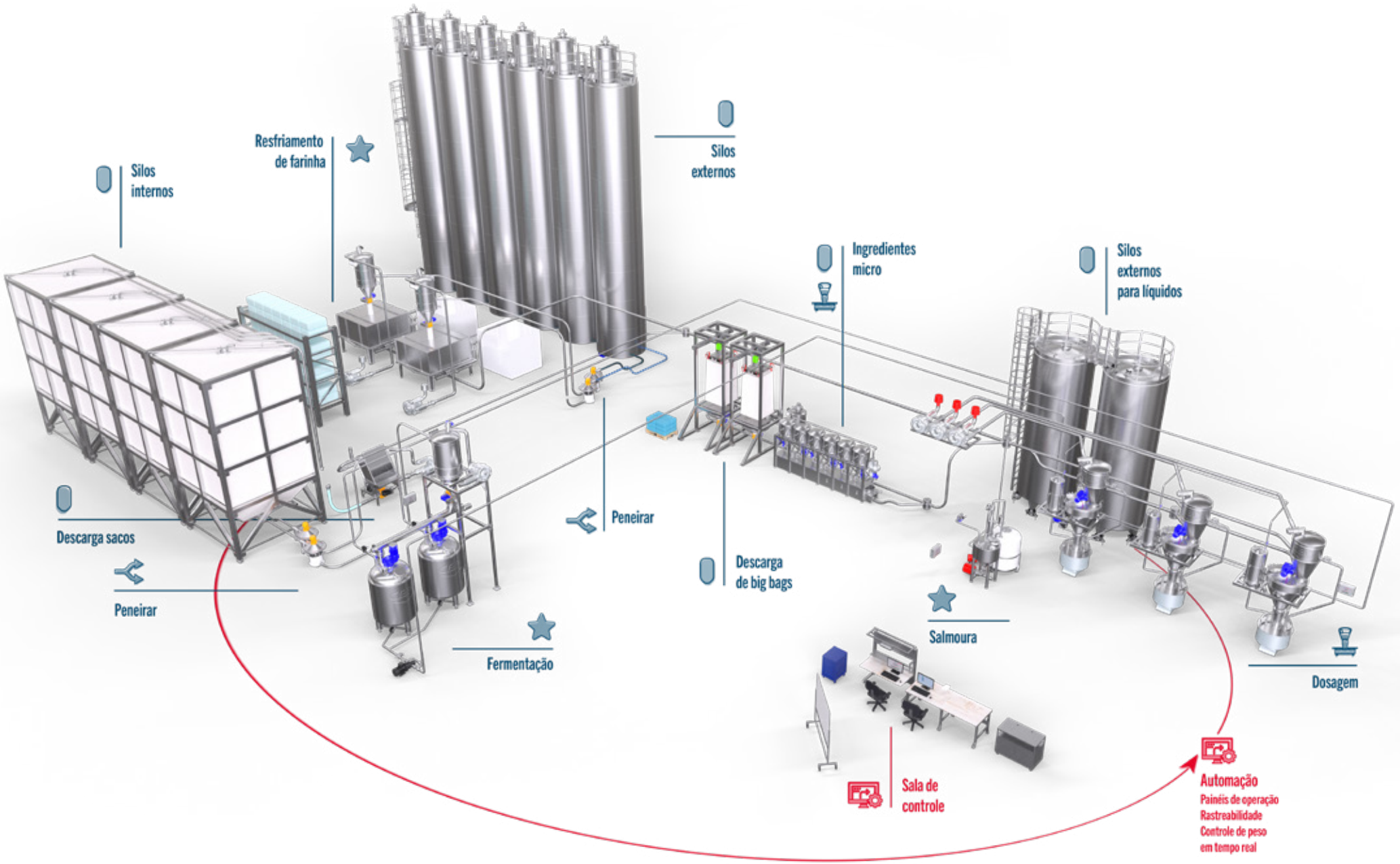
FORÇA DE TRABALHO

15K

ÁREA DE PRODUÇÃO

Tivemos um crescimento contínuo através da nossa história, com um resultado incrível de 87% na última década.

Somos produtores diretos de todos os equipamentos e componentes das nossas instalações.


Silos internos
Resfriamento de farinha
Silos externos
Ingredientes micro
Silos externos para líquidos
Descarga sacos
Peneirar
Peneirar
Descarga de big bags
Fermentação
Salmoura
Dosagem
Sala de controle
Automação
Painéis de operação
Rastreabilidade
Controle de peso em tempo real

Pós, produtos em grãos, líquidos, gorduras. Macro, micro e médios volumes. Fermentação, refrigeração, fluidificação, moagem, mistura, reprocessamento. Nosso lema é: se o processo do cliente precisa disso, nós podemos fazê-lo. Se ainda nós não pudermos fazê-lo, desenvolveremos o mesmo só para ele.

PRODUTO CIRCULAR

SISTEMAS CHAVE NA MÃO

Interno e Externo

Ingredientes micro, médio e macro

Aço inoxidável ou material de revestimento HT Trevira

Cone de vibração ou leito fluidizado

Pós, grãos, líquidos

ARMAZENAMENTO

Pneumático e mecânico

Aço inoxidável

Componentes ATEX produzidos internamente

Gerenciamento de atmosfera modificada e de temperatura

Pós, grãos, líquidos

TRANSPORTE

Tremonhas e tanques

Aço inoxidável

Contínuo ou em lotes

Macro, médio e micro

Mistura e premix

Pós, grãos, líquidos

DOSAGEM

Fermentação

Arrefecimento farinha

Moagem açúcar

Dosagem gordura fría

Açúcar invertido

Solução salina

Reprocessamento de residuos

Tratamento térmico

ESPECIAL

Automação integrada de todas as operações

Painéis operador

Controlo do processo

Gestão do armazém

Controlo remoto

Troca total de informações

AUTOMAÇÃO

PENSAMENTO ORGÂNICO A LONGO PRAZO

O nosso método prevê operações de armazenamento, dosagem, transporte e a sua automação na sua totalidade e no modo em que interagem entre si. Do mesmo modo, consideramos todos os processos do utilizador e os seus planos futuros, criando soluções flexíveis que podem facilmente acolher novos desenvolvimentos e expansões.

Esta abordagem torna os nossos sistemas muito duráveis, com uma capacidade de modernização incrível na nossa parte: os sistemas que construímos 30 anos atrás funcionam ainda de modo eficiente.

MODULARIDADE FLEXIBILIDADE MODERNIZAÇÃO

LOCAL 2 GLOBAL

Nas últimas quatro décadas, criamos uma rede rica de parceiros confiáveis nos cinco continentes: somos capazes de fornecer assistência técnica e de venda a nível local, bem como comissionamento e assistência.

Estamos bem enraizados no nosso território, entretanto, valorizamos o local e o global igualmente. Para nós, a sua interação é fundamental para um crescimento sustentável.

NOSSO MÉTODO

ANÁLISE DE PROCESSO E PRODUTOS

Com gestão de higiene e segurança e suporte tecnológico alimentar

ENGENHARIA R&D

22 engenheiros e uma equipa dedicada à propotipagem e inovação

AUTOMAÇÃO INTEGRADA

24 desenvolvedores de hardware e projetos de software, sistema elétrico, suporte 24/7

PRODUÇÃO DIRETA

De todos os equipamentos e componentes por pessoal altamente formado e qualificado

QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE

Controlo de qualidade de todos os produtos e estratégia de sustentabilidade ESG

GESTÃO DE P ROJETO

Planeamento, fluxo de trabalho, resolução de problemas e interface com todos os parceiros

LOGÍSTICA E COMISSIONAMENTO

Entrega, montagem no local, teste e otimização

SERVIÇO CLIENTES

Suporte remoto e local, peças de reposição, reparos, manutenção, formação

PANIFICAÇÃO

CONFEITARIA

MASSA
E CEREAIS

LATICÍNEOS

PREMIX

ALIMENTOS
FUNCIONAIS

ALIMENTOS
INFANTIS

ALIMENTOS
PARA ANIMAIS
DE COMPANHIA

BEBIDAS

QUÍMICA

PLÁSTICO

PAPEL

NOSSOS MERCADOS

Colocamos à disposição o conhecimento global de materiais, ambientes e mercados, bem como a pesquisa continua que leva ao desenvolvimento de cerca 300 sistemas únicos a cada ano. Com uma vasta experiência na tecnologia alimentar, todas as nossas tecnologias foram desenvolvidas tendo em conta a conservação do sabor e das propriedades dos ingredientes

Distribuidor multilinha

Extração por cone vibratório ou leito fluidizado (4)

Anti-condensação e desumidificação

Tecnologias de isolamento e secagem

Técnica de soldagem anticontaminação

Disco de ruptura e comporta anti-explosão (3)

Válvula de deslize

Sistema de segurança contra sobrepressão e depressão (5)
e sistema de segurança CEPATIC contra sobrepressão de carga (6)

Sistema de recuperação de pó padrão da UE e sistema de exaustão de ar (1)

Escada padrão UE para acesso à parte superior e trilho de proteção
o telhado (2)

Unidade de controle, automação integrada e rastreabilidade total

Sensores de nível mínimo e máximo

MACRO
INGREDIENTES
ARMAZENAGEM

GLOBOSILO

Silos externos em aço inoxidável
com cone vibratório ou leito fluidizado
para a extração completa do produto
pelo principio first in first out.

Aterrado

Equipotencialidade e cobertura filtrante (1)

Flexibilidade estrutural e equilíbrio

entre produto e meio ambiente

Sistema de pesagem com células de carga (2)

Válvula de sobrepressão (3)

Sistema de segurança CEPATIC contra sobrepressão
e depressão durante o carregamento

Dosagem com unidade borboleta,

válvula rotativa ou transportador helicoidal s/fim

Distribuidor multilinha

Leito fludizado: fluidização, oxigenação da farinha
e gestão FIFO (4)

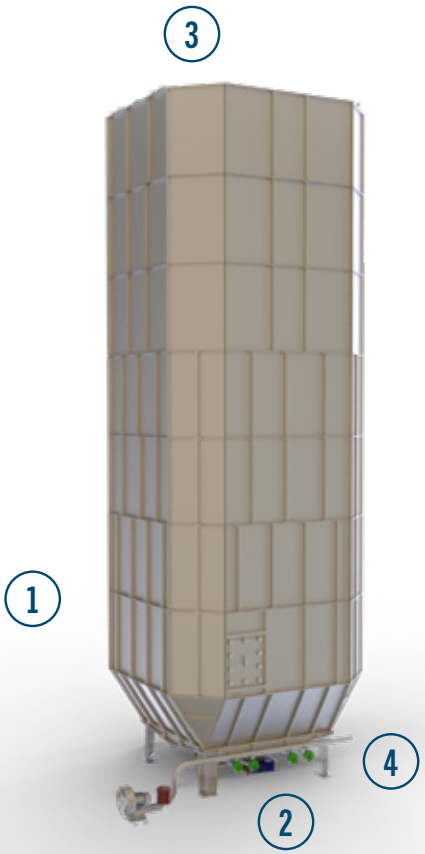
SILSYSTEM & TREVIBOX

Silos interiores modulares em HT antiestático
Tecido Trevira com cone vibratório ou leito
fluidizado para um esvaziamento completo
do produto pelo princípio first in first out.

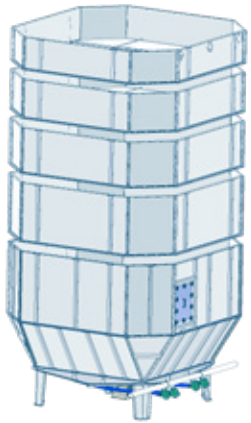
MACRO
INGREDIENTES
ARMAZENAGEM

SILBOX

Silos interiores modulares em aço inoxidável ou alumínio, com cone vibratório ou leito fluidizado para um esvaziamento completo do produto pelo princípio first in first out.



MODULARIDADE



Esvaziamento segundo o princípio FIFO (1)

Esvaziamento por leito fluidizado (2)

Método especial de esvaziamento para açúcar, amido, farelo…

Silos para cuscuz e massa curta

Cobertura filtrante (3)

Sensor de nível e pressostato

Sistema de pesagem com células de carga (4)

ARMAZENAGEM
INGREDIENTS
MÉDIO

Estações de descarga de sacos de capacidade variável, adequadas tanto para carregar silos como para alimentar diretamente as linhas. Use-o em bateria para grandes volumes de produção.

DESCARGA DE SACOS

- Talha de corrente para carregar Big Bags
- Filtro antipoeira
- Troca de Big Bag facilitada no dispositivo
- Quebra-grumos para açúcar (1)
- Ergonômico e adequado para qualquer tamanho de bolsa
- Esvaziamento por cone vibratório (2)
- Extração múltipla

- Aço inoxidável
- Modular e hermético
- Filtro antipoeira
- Extração múltipla com esvaziamento total

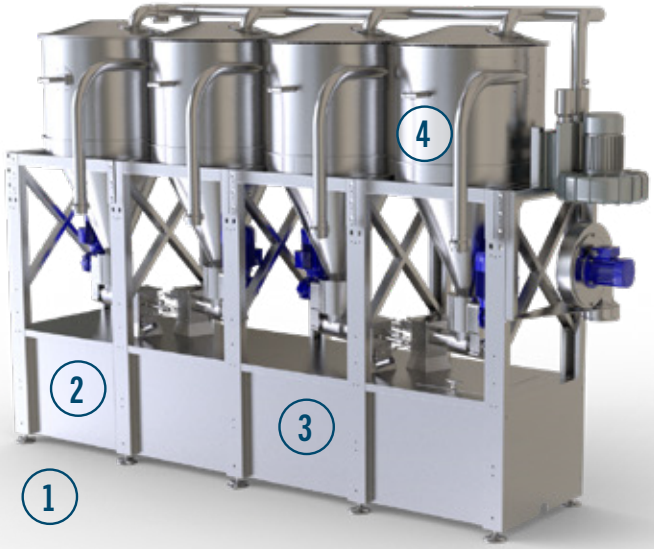
Cilindros de aço inoxidável adequado para todos os espaços.

MINISILO

MICRO
INGREDIENTS
ARMAZENAGEM

Estações de amplo espectro compostas por unidades modulares herméticas, para armazenamento e dosagem automática de microingredientes. Lida com uma ampla gama de materiais desafiadores, como leite em pó, cacau em pó, sal e outros.

TRIMIX



- Completamente higiênico
- Sem vazamentos e sem sobras
- Exaustor de pó (1)
- Balança fixa ou móvel (2)
- Homogeneizador integrado
- Carregamento manual ou por sucção
- Carrinho pesado (3) e sensor de nível (4)
- Sistema de leitura de código de barras

Sistemas automatizados de alta eficiência energética para transporte de pós, produtos granulares e líquidos. Tubulação em aço inoxidável, isolada ou aquecida. Projetado para otimizar o consumo de energia com uma análise individual do impacto energético.

TRANSPORTE SISTEMA

Transporte pneumático de pós

Sucção ou compressão de baixa pressão ou fase densa

Transporte mecânico com helicoidal s/fim de alimentação, correias e correntes

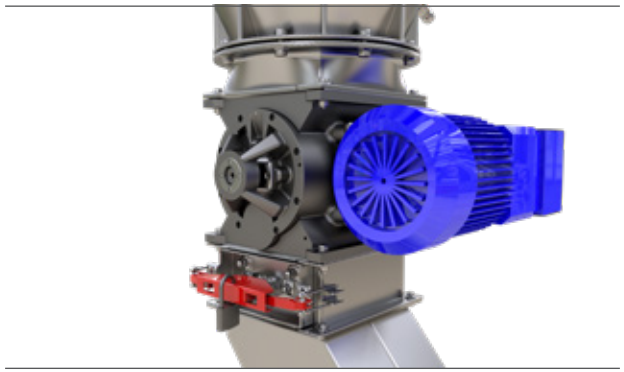
Bombas centrífugas e volumétricas para líquidos

Gerenciamento de atmosfera modificada e gerenciamento de temperatura

SUSTENTÁVEL

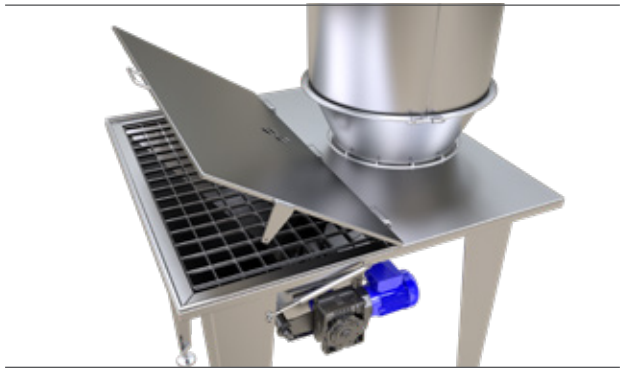
OTIMIZADO

TRANSPORTE



Eclusas

Válvula guilhotina



Rompe grumos

Lift diverter

Peneirar

Eclusas

Válvula borboleta

Desviadores Lift

Válvula guilhotina

Removedor de ferro magnético

Rompe grumos

Distruibuidores Manifold

Cepatic

Fabricação interna de componentes em conformidade com ATEX para auxiliar nas operações de transporte e para proteção contra explosão e contaminações.

COMPONENTES

O **projeto do sistema de dosagem** baseia-se numa análise atenta do processo do utilizador, baseada em informações que vão muito além do puramente técnico. Nosso método envolve todos os departamentos do usuário, desde o armazém até a produção, técnico, compras e marketing, incluindo a projeção de produções futuras.

PERSONALIZADO

SISTEMÁTICO

FLEXÍVEL

DURÁVEL

Contínua ou descontínua, positiva, por perda de peso, por volume ou por peso

Tremonhas com unidade de exaustão de pó com tampa (1) e filtro autolimpante (2)

Válvula de descarga (3), células de carga (4) e filtro antipoeira (5)

Automação integrada (6)

Os tanques são adequados à viscosidade do líquido armazenado e possuem gerenciamento de temperatura e atmosfera modificada

LIMPEZA NO LUGAR

Estação de dosagem para pós e líquidos com peneira e desviador levantante. Abaixo: tanque de líquido.

DOSAGEM

Sistemas automatizados para pesagem e dosagem de pós e líquidos no final da linha. Tremonhas modulares para pós com design higiênico, incluindo filtro autolimpante e unidade de exaustão de pó com tampa. Tanques para líquidos de capacidade variável em material de aço apropriado.

ESTAÇÃO DE DOSAGEM

Mistura homogênea de pós mesmo para quantidades inferiores a 1% do peso total no intervalo de 3-5 minutos

Otimiza os tempos de mistura e produção

Mistura de ingredientes antes de dosar ou usar no lugar do pulmão de dosagem

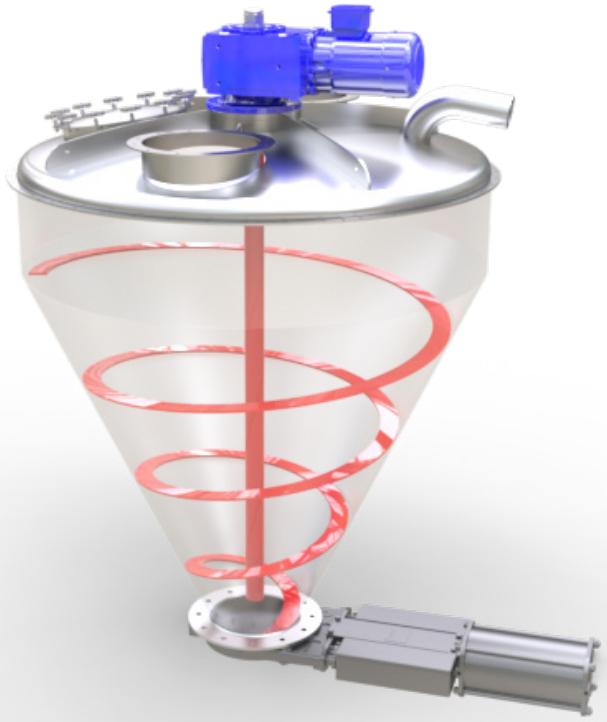
Design higiênico com descarga total, totalmente inspecionável e fácil de limpar

Capacidade variável

Carregar pneumaticamente ou por gravidade

Válvula guilhotina e extração com válvula rotativa ou helicoidal s/fim de alimentação

Aço inoxidável



Receber, pesar e misturar em uma única unidade. Com liquidificador vertical para produção de pré-misturas para os mais diversos setores alimentícios.

BLENDER

DOSAGEM

AUTOMAÇÃO

AUTOMAÇÃO

Automação totalmente integrada de todas as operações incluindo gestão da produção em CLP com IHM, rastreabilidade total e gestão de armazém em software nativo, troca total de informações com banco de dados SQL e controle de peso em tempo real.

Gestão da produção, controle de processos, rastreabilidade, Troca de informações, controle de peso em tempo real

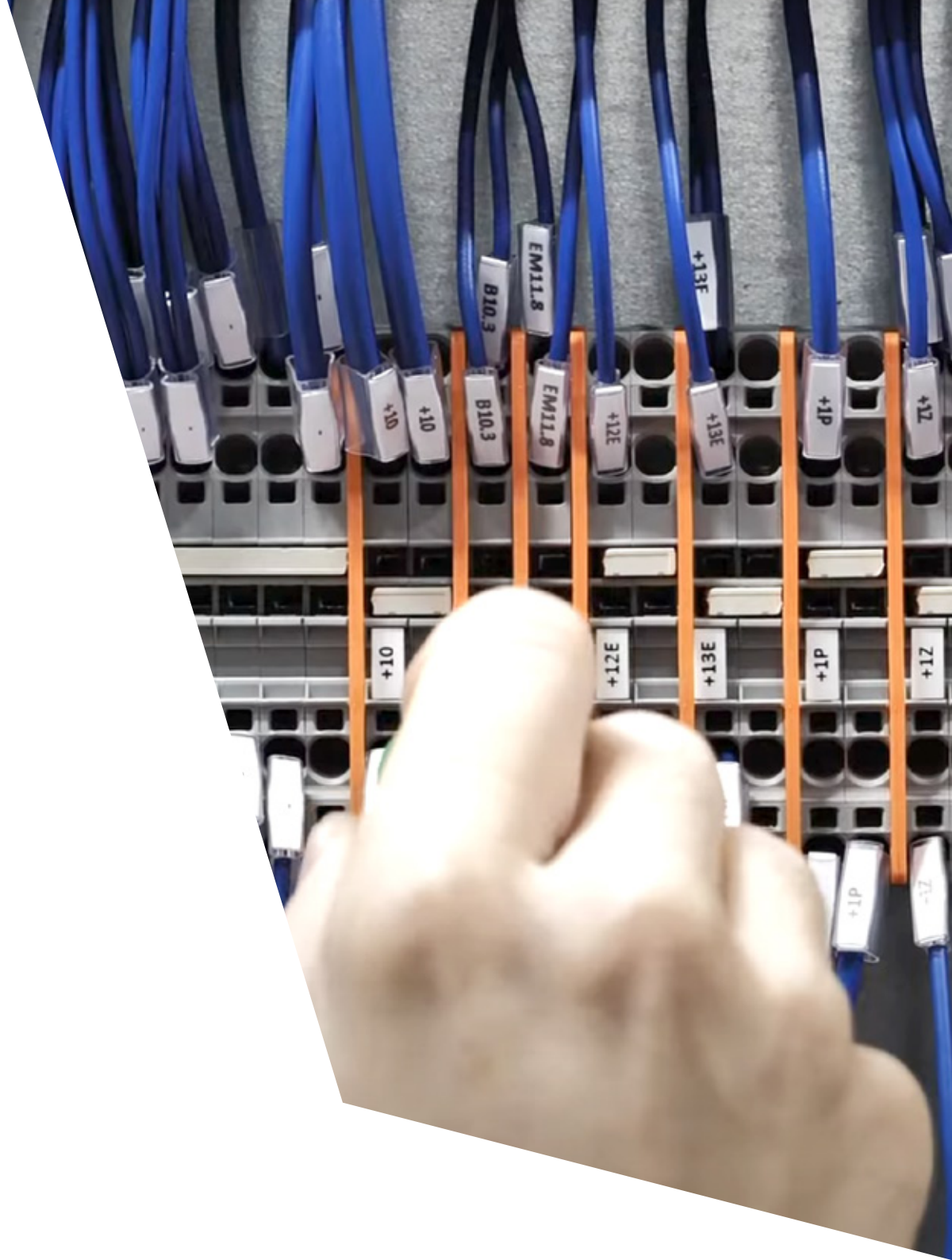
TOTALMENTE INTEGRADO & PERSONALIZADO

24 desenvolvedores
Projeto de hardware e software
Sistema elétrico

DESENVOLVIDO INTERNAMENTE

Teste, otimização, inicialização e treinamento
Suporte remoto, comissionamento e gerenciamento

COMISSIONAMENTO & SUPORTE



PAINEL TÁCTIL

Painéis sensíveis ao toque que fornecem gerenciamento de produção em linhas únicas ou múltiplas.

PRODUÇÃO

RECEITA

PARÂMETROS

VISÃO GERAL

COMUNICAÇÃO

SUPORTE

CLP com IHM
Gerenciamento de Produção
Gerenciamento de receitas
Parametrização de ingredientes e tremonhas
Visão geral e manutenção

Painel táctil 4 - 15'' Siemens
Painel táctil 4 - 15'' Allen Bradley

Display LCD WP140 (automação eletromecânica)

Controle de peso em tempo real

Caixa de controle local com IHM

Quadro de controle

Comunicação
Relatório estatístico
Suporte remoto

PAINEL OPERADOR

COMPUTADOR PESSOAL

DISPOSITIVO MÓVEL

CONTROLE DO PROCESSO

Controle do processo

Rastreabilidade

Gerenciamento de armazenagem

Armazenamento e histórico de dados de receitas
Relatório de lote
Relatório de consumo de materiais
Visualizações dinâmicas
Digitalização com sistema de código de barras

Troca de dados

Banco de dados SQL
Disponível para consultas de terceiros

Comunicação com ERP/MES

Suporte remoto

AUTOMAÇÃO

Software nativo que fornece controle de processos, rastreabilidade, gerenciamento de armazéns e troca total de informações.

HISTÓRICO DE DADOS

CONTROLE DE LOTE

SISTEMA DE CÓDIGO DE BARRAS

RELATÓRIO LOTE

VISUALIZAÇÃO DINÂMICA

CONTROLE DO PROCESSO

RASTREABILIDADE

GERENCIAMENTO DE ARMAZENAGEM

TROCA DE DADOS

ESPECIAL

Soluções flexíveis, racionais
e altamente precisas

Controle total de todos os
processos, padronização e
repetibilidade de procedimentos

Para pães de centeio, trigo
e multigrãos, pizzas, focacce,
brioches e biscoitos

FERMENTAÇÃO

Tanques de fermentação, fundidores de fermento e dissolvedores de retrabalho de pão para massa fermentada, pré-massa e poolish. Para produtos saudáveis, naturais e aromáticos com longa vida útil.

Tecnologia altamente versátil e diversificada

Pode ser independente ou facilmente integrada ao processo de produção

Fabricação de pão através do método direto e do método indireto de duas etapas

Modular e adequado para linhas de produção pequenas, médias e grandes

Preserva as características dos materiais

Aço inoxidável, design higiênico e fácil de limpar

Sistema de limpeza CIP ou PIG

SAUDÁVEL

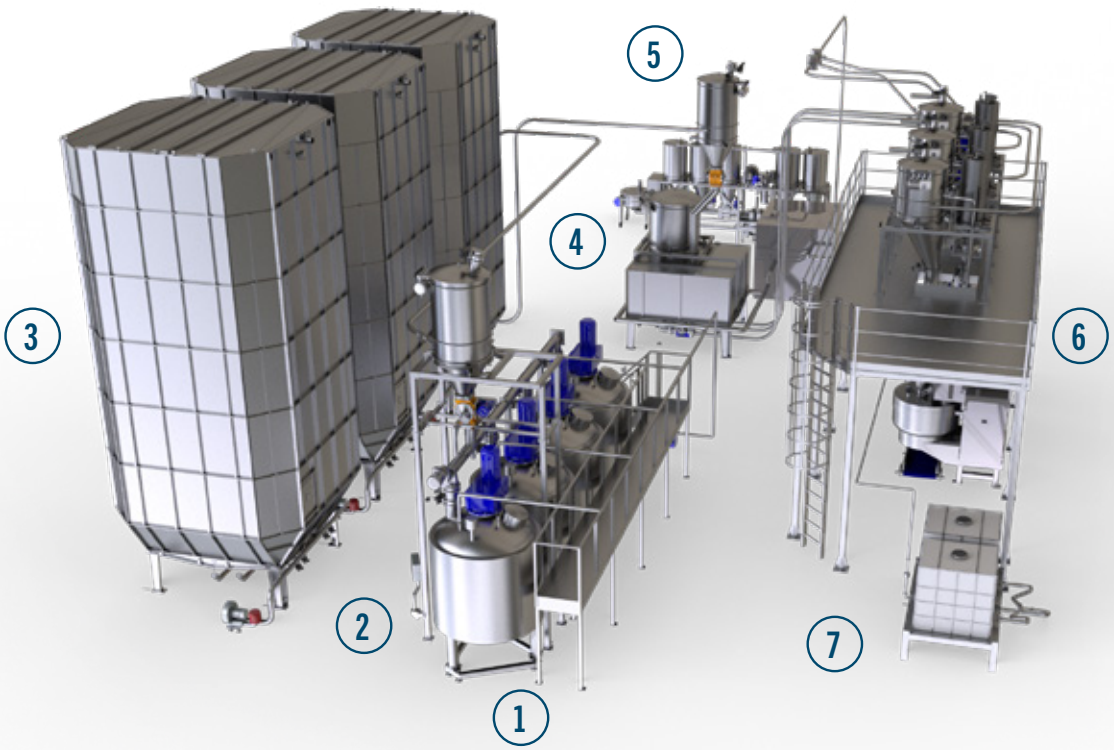
SABOROSO

NATURAL

CONTROLE PARÂMETRO

FLEXIBILIDADE

LIMPEZA NO LUGAR



Sistema de fermentação (1)

Automação integrada (2)

Armazenamento de farinha em silo de aço inoxidável (3)

Sistema de resfriamento de farinha (4)

Estação de microingredientes (5)

Estação de dosagem (6)

Tanques de óleo (7)

Sistemas automatizados de manipulação a granel de pão de massa fermentada, com preparação, armazenamento e dosagem de massa fermentada.

MASSA FERMENTADA

ESPECIAL

Gestão correta e linear da temperatura da massa sem

Troca direta de ar pré-resfriado através de leito fluidizado

Temperatura constante da farinha e do produto final sem agentes refrigerantes

Sistema centralizado para alcance gradual, automático e independente da temperatura definida.

RESFRIAMENTO DE FARINHA

Sem acúmulo de produto

Produto sempre fresco e controlado com total independência

Adaptado aos requisitos do tamanho e quantidade das partículas

Sistema para moagem de açúcar cristal com alimentação automática e tanque de armazenamento com agitador.

MOINHO DE AÇUCAR

ESPECIAL

Amplos benefícios de saúde e qualidade

Tempos de aquecimento reduzidos e mistura eficiente com mistura rápida e homogênea

Hidrólise ácida e enzimática

Sistemas para preparação, armazenamento e dosagem de açúcar invertido. Total ou parcialmente automático com controle total de parâmetros.

AÇÚCAR INVERTIDO

Preserva as características dos materiais

Fácil amalgamar com a massa

Economia de tempo, maior higiene
e dosagem apurada sem ar na tubulação

Tecnologia para dosagem a frio em pasta de gordura, margarina e manteiga, com total controle de temperatura.

DOSAGEM A FRIO

Aço inoxidável

Sistema de aquecimento com caldeira e serpentina

Faca para cortar gordura com agitador de três níveis

Dosagem de produtos gordurosos
na forma líquida com circulação otimizada
e total gerenciamento de temperatura.

FAT TANK

Sistemas de retrabalho
de biscoito sandwitch

ESPECIAL

Totalmente automatizado

Sem perda de propriedades alimentares

Re-alimentação na produção ou retrabalho para uso em outro lugar

Sistemas de retrabalho para pães e produtos
similares, bem como para biscoitos, incluindo
recuperação líquida de sobras de biscoito sandwitch.

RETRABALHO DE RECORTE

ESPECIAL

Ideal para massa fria que será posteriormente aquecida, como durante a fermentação

Tanque para carregamento manual de água e sal

Tanques de armazenamento com camisa dupla e isolados, com agitador e resfriamento

Sistemas centralizados de produção,
armazenamento e dosagem de solução salina.
Para uma amálgama mais fácil do sal na massa.

SOLUÇÃO SALINA

Aquecedor de ar com certificação ATEX

Sem produtos químicos ou gases tóxicos

Fácil de usar e seguro para os trabalhadores

Sanitização totalmente eco-sustentável
e desinfestação total de silos por calor, contra
pragas de farinha, bactérias e fungos.

TRATAMENTO TÉRMICO

NOSSO PESSOAL

Como um ecossistema: escolhemos olhar para a natureza para compreender os sistemas e as soluções que são necessárias. Nesta ótica, consideramos a nossa atividade e as pessoas que trabalham comnosco como um ecossistema. Cada um deles é um elemento insubstituível cujo talento, trabalho e bem estar valorizamos e cultivamos para o seu bem e para o de todos nós.

VALORIZAÇÃO E CRESCIMENTO

PROFISSIONALISMO E RESPONSABILIDADE

COLABORAÇÃO E COESÃO

RETORNO E BEM ESTAR

INTERNACIONALISMO E FLEXIBILIDADE

PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Nascida de uma fábrica de ideias, a CEPI é conduzida pela inovação não só no desenvolvimento das nossas tecnologias, bem como por todos os aspetos do nosso trabalho, dos nossos métodos, para os processos produtivos, para a gestão da saúde e segurança.

Desde o início, demos prioridade à internalização dos processos e recursos envolvidos no fornecimento de um sistema chave na mão. Todas as fases do projeto da análise à colocação em serviço foram gerenciadas internamente. Investimos no crescimento das nossas pessoas e na oferta de formação constantes, novas perspetivas e informações.

INTERNALIZAÇÃO E FORMAÇÃO

01

Fábrica: 13.000 m2

Escritórios: 2.000 m2

Alimentados e aquecidos
por fontes renováveis de energia

Projetados para proteger completamente
a segurança dos trabalhadores

Armazém vertical automático

240 m^2 Sala de testes e prototipagem

Área de carga dedicada

Local aprovado pela Alfândega

Departamento de lavagem de silos

Áreas altas até 16 m para a construção
de silos externos em aço inoxidável

Iniciamos de baixo.
Construímos tecnologias, conexões e valor.
Hoje, a nossa nova casa é aqui.

A NOSSA CASA

Nossa casa

Nossa estratégia
de sustentabilidade

TECNOLOGIAS SUSTENTÁVEIS

Fazer o bem às Pessoas e ao Planeta com Parceria, Prosperidade e Paz

A estratégia de sustentabilidade da CEPI baseia-se nos 5Ps do Desenvolvimento da Sustentabilidade que reúnem 17 objetivos da Agenda de 2030 das Nações Unidas.

Os valores na base dos 5Ps sempre fizeram parte da nossa filosofia: no curso da nossa história, tentamos sempre criar as melhores condições de trabalho para os nossos dependentes, reduzir a pegada das nossas atividades e ter um impacto positivo na nossa comunidade.

OS 5Ps DA CEPI

Fazer o bem às Pessoas e ao Planeta com Parceria, Prosperidade e Paz: no centro do nosso Código Ético estão princípios que alinham-se perfeitamente com o objetivo da Agenda 2030, que contamos no contexto da história da CEPI e do trabalho diário.

MCI: 0,7

Suitable for reuse 83%

Suitable for recycling 15%

Disposal 2%

Recycling efficiency 84%

Durability 30 years

PRODUTO CIRCULAR

Nossos produtos operam dentro do modelo de economia circular, um modelo de produção e consumo que pretende reduzir ao mínimo e promover a reciclagem e reutilização de materiais e produtos. O Indicador de Circularidade do Material da nossa instalação média é 0,7 em uma escala entre 0 e 1, que é considerado alto.

Nós apoiamos formação dirigida a grupos vulneráveis e temos uma estreita relação com escolas e universidades locais, oferecendo numerosas oportunidades de aprendizado, estágios e teses. Fornecemos equipamentos para facilitar a formação em oficinas. O programa ATENA triplica as obrigações legais na oferta de formação aos nossos colaboradores em diversas áreas, desde a especialização até à prevenção da saúde.

EDUCAÇÃO DE QUALIDADE

Acreditamos profundamente no valor da restituição: a nossa comunidade devia obter benefícios daquilo que efetuamos. Lançamos numerosos projetos que que vão da formação aos laboratórios de recuperação de resíduos, à reintegração e pesquisa médica, para além da sustentação direta dos grupos vulneráveis e da oferta de oportunidades de colocação de trabalho.

TERRITÓRIO E RETORNO

CAMPÕES DO BEM ESTAR

Para além do bem estar contratual, fornecemos uma ampla gama de benefícios com o suporte de uma plataforma sem fins lucrativos e de gestores de bem estar para assegurar fruição e transparência.
O nosso programa envolve principalmente fornecedores locais e inclui serviços como suporte psicológico e atividades de capacidade física semanais.

A CEPI não discrimina com base em algum aspeto ligado ao género e oferece igualdade de retribuição para igualdade de trabalho. Aos nossos dependentes mulheres é oferecido um programa de benefícios paralelo para facilitar a conciliação entre trabalho e vida pessoal.
Estamos certificando UNI 125 e ampliando também o nosso programa com oportunidades de diálogo e seminários.

PARIDADE DE GÉNERO

Scelta tra più di 6.500 partecipanti

WELFARE INDEX PMI

WELFARE CHAMPION 2022

altreMANI

Parceiro dos protocolos para as oficinas de prisões de Forlì

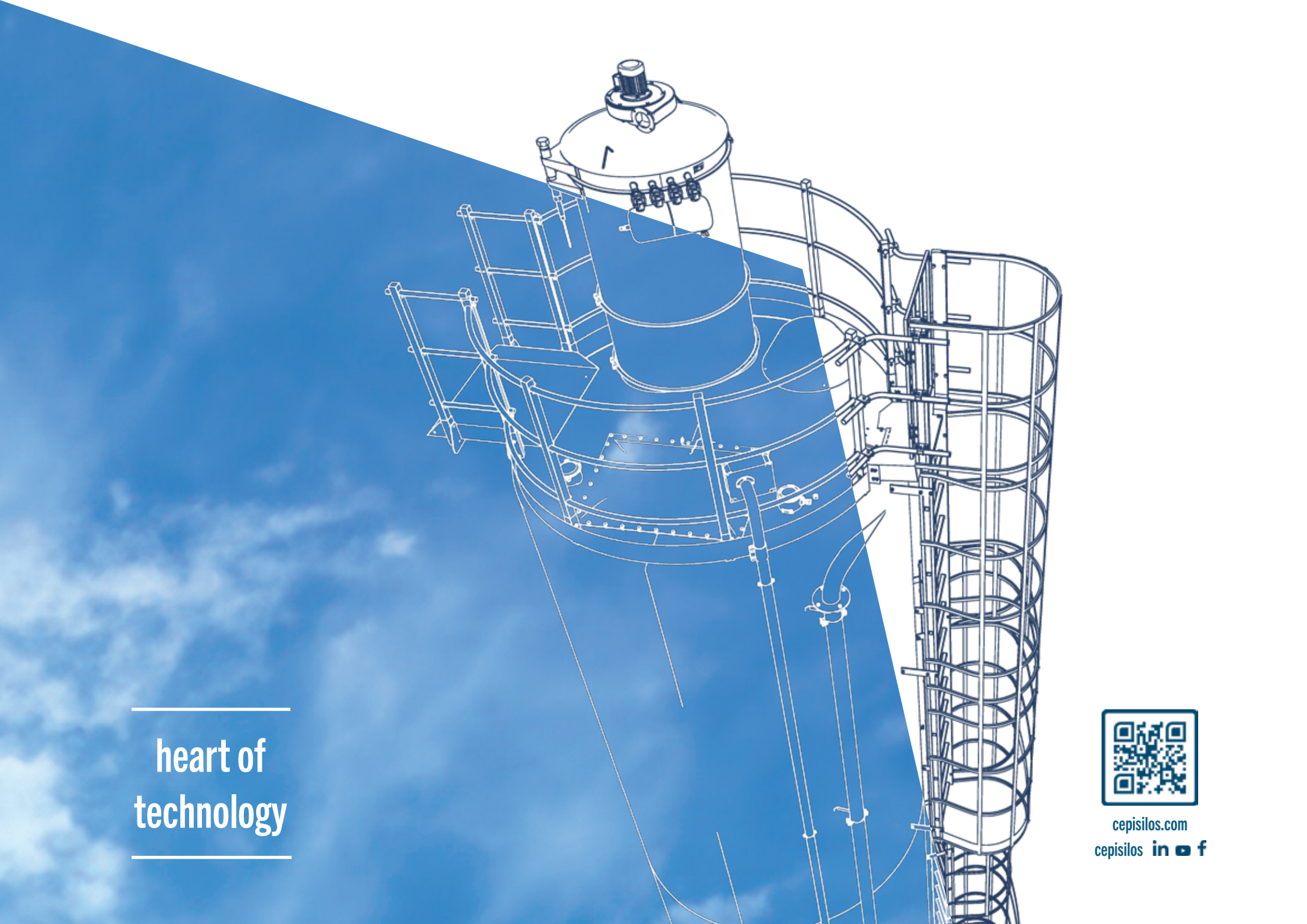
SAÚDE E SEGURANÇA

A Todos os nossos processos são certificados segundo a norma UNI ISO 45001 em matéria de Saúde e Segurança no Trabalho. A nossa equipa de Saúde, Segurança e Ambiente conta com 23 pessoas e trabalha diariamente para efetuar controlos aprofundados e desenvolver inovações.

Todos os nossos resíduos são rastreados com registo e eliminados no respeito das normativas comunitárias e de muitos das nossas os resíduos de produção são reutilizados através de colaborações com projetos sem fins lucrativos locais. Lançámos uma revisão global dos nossos resíduos para identificar outras oportunidades.

REUTILIZAR REDUZIR RECICLAR

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

cepisilos.com
cepisilos