



# Esmach

Farina e acqua per produrre eccellenza

di Laura Lamarra

***Nell'area arrivi dell'Aeroporto di Linate, intercetto Paolo Zunino, Direttore Generale di Esmach che, da Grisignano di Zocco, in provincia di Vicenza, fa scalo veloce a Milano, tra un viaggio di lavoro e l'altro.***

**Dott. Zunino gli spostamenti frequenti sono parte integrante del suo vissuto?**

“Ebbene sì, da Silvano d'Orba, paesino del Monferrato, con la famiglia d'origine, in giovane età mi sono trasferito a Milano, dove ho vissuto sino all'età di 40 anni, spostandomi spesso per lavoro all'estero. La mia è una significativa esperienza di vendita internazionale, maturata dopo gli studi in scienze politiche all'Università di Pavia, con specializzazione, pionieristica ai tempi, in PNL finalizzata al business e al commercio. Amo girare il mondo, conoscere persone e soprattutto cercare di capirle. Quest'attitudine e background scolastico mi sono serviti molto nello sviluppo del mio percorso di vita privata e professionale. Ho iniziato a lavorare all'estero come Export Manager per un'importante azienda di cosmetica di Milano e, successivamente per il settore

del food service. Solo negli ultimi anni ho lavorato in Italia; un Paese che considero molto particolare, con grande capacità e alto potenziale, ma dove la variabile “pagamento” è di difficile controllo, quasi un optional (sorride)”.

**Com'è avvenuto il passaggio in questa azienda?**

“La Direzione di Esmach è per me il coronamento di un percorso di studio e di lavoro al contempo. Ho sempre nutrito l'ambizione di arrivare a dirigere un'azienda di macchine, con l'obiettivo di renderla unica a livello globale. Esmach è un'azienda con circa 20 milioni di euro di fatturato annuo che appartiene al Gruppo Ali, privato, italiano, milanese, leader mondiale nel settore Foodservice. Coordino circa un centinaio di persone, tra addetti interni e venditori. Produciamo da oltre 50 anni attrezzature



## Com'è la rete distributiva e a quali mercati vi rivolgete?

“Abbiamo una capofila nel settore panetteria che opera da mega distributore su alcuni Paesi esteri e una serie di distributori e di master distributors, ad esempio in USA e Canada, dove è necessario un coordinamento stabile. Non abbiamo al momento necessità di filiali strutturate all'estero; tuttavia potranno essere utili in futuro, qualora il piano di sviluppo business richiedesse di presidiare i mercati in modo diretto. Tra i principali, operiamo in Italia, Francia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia e molto USA e Canada che sono il motore dell'economia mondiale. La Cina è un mercato con regole particolari che richiede investimenti significativi”.

## In termini d'innovazione tecnologica, quanto il digitale influisce sui processi produttivi e metodi di lavoro?

“Lavoriamo seguendo i principi Lean, un vero e proprio indirizzo Kaizen interno, volto al miglioramento continuo. La digitalizzazione è a supporto; la nostra è un'azienda meccanica dove la parte di valore è realizzata all'interno da operai specializzati con manualità e capacità di utilizzo dell'elettronica molto forti. L'interconnessione, oggi fenomeno dilatante, è sviluppata ove necessaria, spesso a supporto di azioni ripetitive o di progettazione e “immaginazione” del futuro”.

## Come prestate attenzione alla sostenibilità ambientale?

“L'azienda è 100% sostenibile, sia in termini di processo che di prodotto. Costruiamo macchine e fortunatamente non abbiamo lo scarto aggressivo. Siamo in una filiera dove gli scarti sono gestiti in modo separato e automatico e il riciclo è ritenuto fondamentale. Siamo portatori coerenti di un messaggio di naturalità e sostenibilità dei prodotti; facciamo il possibile affinché il nostro cliente possa lavorare solo con acqua e grano, abbandonando tutto ciò che in senso lato può essere sofisticazione e additivo. Infine ricerchiamo fornitori impegnati nel biologico e a Km zero”.

professionali per la panificazione, impastatrici che mirano a conservare le caratteristiche naturali delle materie prime, macchine per panificare e generatori per la produzione del lievito naturale. Con la tecnologia Esmach, sono sufficienti farina e acqua per produrre pani, pizze e focacce di eccellenza, dal gusto e aroma che richiamano le lavorazioni artigianali di una volta. Per me si tratta di un ritorno alle origini, a quando il nonno mi portava dal fornaio del Paese a cuocere al pane”.

## Quali sono i punti di forza di Esmach che la rendono leader nel suo settore?

“La peculiarità del prodotto offerto, di alta qualità, fresco e genuino, senza additivi, conservanti e componenti artificiali, altamente digeribile; tra i processi di lavorazione, abbiamo un sistema denominato Esmachlab che unisce radici e futuro e rivoluziona l'antico lavoro del panettiere semplificando il processo di produzione,

mantenendo la naturalità e la qualità del pane di una volta fatto con lievito madre. EsmachLab è un nuovo modello di panetteria che mette le mani in pasta di giorno, a vantaggio di uno stile di vita più “normale” e solare e che produce solo ciò che serve, quando necessario ed evitando gli sprechi. Al Sigep di gennaio, fiera specialistica di settore, dove do appuntamento ai lettori, ne presenteremo l'evoluzione. Oltre a ciò, stiamo costruendo un'architettura aziendale moderna e orientata allo sviluppo continuo, caratterizzata da persone competenti, con una visione ampia e concreta del business e di come si evolverà nei prossimi anni, grazie alle quali siamo in grado di offrire un servizio primario ai nostri clienti (come Esselunga ecc.), e nel contempo di creare panifici moderni con ritmi lavorativi più attenti alla persona. Nel nostro Gruppo il fattore umano è al centro delle politiche aziendali. Ritengo che le persone adeguatamente responsabilizzate facciano la differenza. Ho introdotto una riorganizzazione interna per squadre di lavoro e responsabilità su obiettivi: nella mia esperienza ho visto spesso mancare il giusto accento sul teamworking, sulla responsabilità collettiva, e non solo individuale, del risultato. Ciò è possibile e dà ottimi frutti grazie a strumenti a supporto che permettono di sviluppare altresì la parte emotiva e intellettuale del lavoro. Calibrando il sistema premiante in relazione agli obiettivi, le persone collaborano in modo naturale e automatico”.

