

La rivoluzione dei panifici e della ristorazione per uno stile di vita più sostenibile

di Laura Lamara

Reduce dal grande successo riscosso alla fiera di settore Sigep 2018, salone della gelateria e pasticceria, che a Rimini ha registrato numeri da record, Esmach, società del Gruppo Ali, festeggia quest'anno 50 anni al servizio della panificazione, offrendo sul mercato, nazionale e internazionale, le migliori macchine impastatrici, formatrici, spezzatrici e forni per panifici, pasticcerie e pizzerie. Da Grignano di Zocco, nel cuore di Vicenza, alla conquista del mondo e in particolare degli Usa, un mercato in forte espansione nel settore.

Come si riesce, Paolo Zunino, amministratore delegato di Esmach, ad affermarsi in un contesto internazionale estremamente competitivo?

Grazie a chiare e mirate politiche strategiche e di prodotto, un'operatività coerente e attenta volta a un miglioramento qualitativo continuo, che mette al centro di attività e di processi la persona e gli stili di vita sostenibili e diviene elemento distintivo nonché fattore critico di successo. Infine, attraverso una politica di promozione e visibilità, che abbiamo avviato gradualmente, per aumentare la conoscibilità del nostro brand del mondo. A tal proposito, a giugno e a luglio, parteciperemo a due importanti summit internazionali sul food, rispettivamente a Milano, in Borsa Italiana, e a New York al The Yale Club, quali grandi occasioni per divulgare la qualità Esmach nel mondo.

Come si traduce questa sensibilità al fattore umano nella vostra operatività e come diviene driver di successo?

Dall'adozione di principi Lean kaizen, nel disegno e nell'organizzazione dei nostri processi aziendali, ai numerosi momenti formativi rivolti al personale, alla ricerca costante di tecnologie che possano migliorare la qualità del prodotto e nel contempo lo stile di vita delle persone, a partire dai nostri dipendenti e collaboratori sino ai nostri clienti e partners. Siamo una delle otto storie di successo italiane incluse nel Gemba Kaizen Book. La nostra filosofia è mantenere e potenziare attività che danno reale valore al cliente, eliminando sprechi e passaggi superflui e riutilizzando spazi e tempi, per creare nuove possibilità con le stesse risorse, incrementandone l'utilità, attraverso un approccio volto al coinvolgimento, al cambiamento e al miglioramento continuo.

Il recente fermo macchina di tre giorni rientra in questo modus operandi?

L'abbiamo deciso, non senza qualche timore, considerato l'arresto delle attività per un tempo non banale. Esmach Kaizen Production

Experienze, EKPE, è stata un'esperienza Kaizen sul campo, che ha attivato, con energia, il coinvolgimento delle persone al miglioramento continuo. Sono stati 3 giorni altamente produttivi, dedicati alla fabbrica, per un progetto di valorizzazione delle persone poste al centro dell'azienda e rese protagoniste di soluzioni di successo per l'azienda. Un fermo macchine che ha portato a realizzare pienamente e con soddisfazione obiettivi produttivi importanti: abbiamo riorganizzato il magazzino riducendo del 20% il tempo di prelievo per ogni commessa, realizzato un risparmio di 1000 ore all'anno sul reparto verniciatura, grazie all'eliminazione del ripasso dei filetti sulle nostre strutture, e conseguito un aumento complessivo sulle 3 linee di assemblaggio del 10%.

L'innovazione tecnologica volta a uno stile di vita rivoluzionato per essere più a misura d'uomo?

Esmach è alla conquista del mondo con mirate politiche di salvaguardia della tradizione e della sicurezza alimentare, avvalendosi di tecnologie moderne per ottenere prodotti genuini e sempre di grande qualità. Esmachlab 4, che ha riscosso grande successo nella recente edizione di Sigep, facendo registrare un incremento del 20% degli ordinativi, è un format estremamente innovativo, il cui cuore pulsante è il lievito madre. E' un concept altamente sostenibile che offre un'unica soluzione integrata in risposta a molteplici esigenze: ridurre l'ingombro e disporre anche in piccoli spazi di macchinari altamente innovativi, efficienti ed efficaci; offrire vari prodotti nell'arco della giornata (brioche, croissant, pane, focaccia, pizza), disporre di prodotti di alta qualità sempre freschi e pronti da cuocere. Al centro della politica e della filosofia di Esmach c'è la persona e l'ottimizzazione di attività e modalità operative per uno stile di vita migliore. La grande attenzione alla dimensione umana e il forte orientamento al miglio-



Paolo Zunino,
amministratore delegato
di Esmach,

ramento qualitativo e tecnologico continuo hanno portato a risultati concreti visibili in tutto il mondo. Con Esmach la sveglia notturna, a cui la lavorazione del pane in genere costringe, non ha più motivo di sussistere.

Lievito madre e ottimizzazione di processo al centro della strategia di prodotto?

La produzione del pane con il lievito madre aumenta la qualità del prodotto e la soddisfazione della clientela ma è un processo complicato per molteplici fattori: necessità di tempi lunghi e temperature adeguate, impossibilità di monitorare la lievitazione per molte ore e difficoltà di delegare il processo a collaboratori esterni se non altamente esperti. Esmach ha ideato Climother, un sistema estremamente innovativo, il primo per la gestione del processo di panificazione del lievito madre che riduce le ore di lavoro del panettiere fino al 50%, incrementando la proposta produttiva, e consente di mantenere il pane da infornare fino a 12 ore contro le usuali 3 ore degli altri sistemi. Un software evoluto che permette di regolare con precisione tempi e temperature del processo di panificazione e mantenere il clima all'interno del sistema, garantendo umidità anche a basse temperature. I forni targati EsmachBondgard, a carrello rotativo, ad esempio, che fanno parte della gamma di serie 4, nata dall'amore di sempre coniugato alla tecnologia del futuro, si caratterizzano per un'eccezionale flessibilità di utilizzo e una sorprendente regolarità di cottura, tipica dei forni in pietra con consumi ridotti. Infine i nostri prodotti sono sempre accompagnati da un programma di formazione, di cui alla nostra Esmach Academy, dedicato e specifico che consente un tempo di apprendimento inferiore ai 2 gg e ai professionisti dell'arte bianca di toccare con mano i vantaggi dei nostri straordinari sistemi.

Esmach Academy nasce dal profondo credo nella validità della formazione?

Qualità del prodotto e stili di vita sostenibili non possono prescindere da percorsi educativi e formativi continui, per questo abbiamo fondato Esmach Academy. Una rete di High Schools, distribuite



su tutto il territorio nazionale, per essere di supporto a utenti vicini e lontani, con un fitto calendario di appuntamenti formativi e di approfondimento, anche in chiave education. Corsi di panificazione avanzata, tenuti da Maestri lievisti, esperti e quotati bakers del settore, che hanno maturato una profonda conoscenza nella preparazione di prodotti lievitati da forno. I corsi sono rivolti a panificatori professionisti ma anche ad appassionati, curiosi e a coloro che vogliono scoprire e approfondire le tecniche della pianificazione (pane, pizza e ristorazione), basata sulla lievitazione naturale e sull'utilizzo di ingredienti puri. Sono opportunità di grande crescita e scambio esperienziale, di sperimentazione e messa a punto delle ricette del cliente, oltre che di teamworking e networking, entusiasmanti e coinvolgenti, da cui spesso e in modo naturale nascono altresì partnerships e sodalizi professionali. Viaggi sensoriali che riportano a gusti e sapori antichi e genuini in chiave moderna, per una cultura del pane e della pizza senza chimica”.

Cosa prevede il calendario formativo delle Esmach High Schools?

Si è appena conclusa con successo la due giorni di corso sul pane artistico e creativo, dalle caratteristiche organolettiche perfette per l'organismo umano, tenuto dallo chef Josep Pascual. Il prossimo 8-9 maggio si terrà un corso rivolto a professionisti desiderosi di apprendere i segreti della panificazione naturale e dei lieviti da preparare e adattare a tutte le stagioni che rappresenta la sfida per eccellenza di ogni aspirante lievista. Il 21-22 maggio sarà protagonista “Pizza Gourmet, tecniche, processi, e lieviti a confronto”, per rivivere gusti autentici con gli insegnamenti di Massimiliano Prete, pizzaiolo, pasticcere e sommelier; infine a giugno, il pane nella ristorazione - la moderna realtà di Bakery Chef, corso di panificazione gastronomica avanzata, per apprendere le migliori tecniche connesse alla moderna ristorazione che vedono al centro il pane come componente primario.

www.esmach.com