

# Passione e organizzazione: il nostro *pane* quotidiano

Credo, strategia e progetti di Esmach, un'azienda che punta tutto sulla crescita razionale del suo business. E dei partner che ne condividono impegno e prospettive

«Con noi puoi aprire un laboratorio di panificazione innovativo». Esmachlab è un format ideato da Luciano Del Pozzo, Ceo Esmach.



**B**ilancio positivo per Esmach, produttrice di attrezzature per la panificazione, da anni sul mercato, ma in fase di pieno sviluppo e giovane più che mai. Nel 2015 ha consolidato un giro d'affari superiore a 20 milioni di euro, con un aumento di produttività del 20%, a parità di ore lavorate dal personale. Sistemi più efficienti, ottimizzazione degli spazi, organizzazione della produzione. Nell'azienda oggi sono impiegate 100 persone, di cui 40 collaboratori e tecnici professionisti. Il segreto? L'innovazione, in azienda e nei format che Esmach propone. Dietro il rilancio dell'impresa c'è Luciano Del Pozzo, 48 anni, amministratore delegato, alla guida di Esmach da sei anni. «Oggi siamo davvero una squadra. Un'organizzazione snella, ma fortissima. Abbiamo sempre il cliente dentro, come obiettivo. E le critiche dei detrattori sono uno stimolo».

#### Entriamo nelle persone

Luciano ci ha messo tanto, nell'azienda: la sua esperienza precedente in ambito industriale, in settori diversi. La sua attitudine al viaggio, a caccia di idee. La sua apertura mentale e l'attenzione che dedica alle persone: collaboratori, imprenditori e artigiani che investono nelle apparecchiature che produce. E il cliente finale.

**Esmach l'ha cambiata?** «Ho lavorato con l'acciaio, tubi, gas... Sono lamiera anche quelle delle impastatrici e delle formatrici. Ma "fare il pane" in qualche modo ha tirato fuori quello che sono veramente. Mi sono evoluto

nelle relazioni umane. Ho scoperto che puntare sulle persone induce il cambiamento. Creare in chi lavora con te un sostrato di fiducia permette di sognare. Ma con la concretezza, necessaria per realizzare il sogno. Non basta più raggiungere un obiettivo con un procedimento lineare. Solo entrando nelle persone si induce il cambiamento. Vale anche per il consumatore».

**Che cosa ha trovato negli Usa e all'estero?** «Realtà nuove che sanno produrre pane e pizza con una logica industriale, ma comunicando anche scelte di passione. E realizzando un prodotto buono, con caratteristiche che il consumatore sa di poter ritrovare sempre. In Italia non siamo abituati a lavorare così. Anzi, ci sono preconcetti sui prodotti industriali. Così sui fast food. Anche il fast e lo street food possono essere di qualità. L'organizzazione e la razionalizzazione delle produzioni non peggiorano il prodotto. Sono gli ingredienti e le scelte del produttore a fare la differenza».

## FORMAT E NUMERI

### FORMAT ESMACHLAB

#### SMALL:

15 mq  
produzione in 8 ore: 100 kg  
2 persone  
investimento: 60 mila euro

#### MEDIO:

25 mq  
produzione in 8 ore: 200 kg  
3 persone  
investimento: 90mila euro

#### LARGE:

35 mq  
produzione in 8 ore: 250 kg  
6 persone  
investimento: 120mila euro



*Il nostro laboratorio permette di sfornare di giorno, con cicli brevi di produzione. Un cambiamento di vita impagabile per gli artigiani.*



▶▶ **E il consumatore che dice?** «C'è una generazione di 25-35enni molto consapevole di quello che consuma e di quello che vuole. Cercano la qualità. Non solo della materia prima. Ma anche nel servizio, nell'ambiente, nell'esperienza che un locale offre».

**Si può rinnovare il forno?** «Sì, tornando alla funzione e al valore dell'antico forno del paese. Era un servizio per la gente. E anche un punto di aggregazione sociale. Oggi c'è chi aggrega con lo spritz. Un forno "fast food" che offre cose buone, di qualità, ha un grandissimo potenziale di aggregazione. E di generazione di business. Con Esmachlab abbiamo anche rinnovato il panificatore: il nostro laboratorio permette di sfornare di giorno, con cicli brevi di produzione. Un cambiamento di vita impagabile per gli artigiani. Li aiutiamo a razionalizzare la produzione. Loro ci mettono creatività, ingredienti del territorio, gusto... Personalizzano come vogliono il locale. Loro ascoltano le esigenze dei clienti, noi quelli dei panificatori. Vengono da noi con un'idea di quello che vogliono produrre, noi, con elasticità,

li aiutiamo a realizzarlo. E a fare i conti. Proponiamo format diversi, con investimenti crescenti. E prospettiamo redditività tra il 35 e 55%».

**Li aiutete anche economicamente? Dove trovare finanziamenti per cominciare?** «L'ho dichiarato

a una convention bancaria: oggi in Italia, purtroppo, siamo al "no Partita Iva, no money". Se non sei già imprenditore del settore e non hai Partita Iva, difficile che le banche ti diano quattrini. Qualcuna comincia a finanziare startup tecnologiche. E le buone idee finanziate in crowdfunding fanno gola ai big player, in alcuni settori. Ora le banche dovrebbero riconoscere il ruolo sociale del forno e le sue potenzialità. E dare credito. Noi abbiamo liberato risorse economiche, snellendo il magazzino: così possiamo venire incontro a chi ci affida la realizzazione di un Esmachlab». **INFO:** [www.esmach.com/esmachlab](http://www.esmach.com/esmachlab), con App per calcolare il conto economico di un laboratorio.

## CONSIGLI PER CHI VUOLE AVVIARE UN LABORATORIO

- 1** Scegli una location eccellente.
- 2** Fatti un'idea precisa su quello che vuoi essere e proporre.
- 3** Scegli chi ti aiuta a costruire l'impresa in base alla sua esperienza. E fidati dei suoi consigli.
- 4** Non avere paura di sbagliare, nell'avviare un processo.
- 5** Correggi gli errori, migliora con l'esperienza.
- 6** Procedi e innova. Per i clienti e grazie a loro. E ai loro feedback.