

# Artigianalità evoluta con robot e ERP

## La ricetta per l'innovazione di Italtpizza

*L'azienda modenese investe in macchinari che replicano i movimenti umani. E gestisce i processi produttivi con il monitoraggio dei dati in tempo reale*

Intervista ad Andrea Bondioli, Chief Financial Officer di Italtpizza

di Gabriele Perrone, inviato a San Donnino (Modena)

### ITALPIZZA

#### Sede

San Donnino (MO)

#### Fatturato

140 milioni di euro

#### Attività

Produzione e commercializzazione di pizze surgelate

#### Addetti

1.000 (tra diretti e indiretti)

#### Proprietà

Società controllata dalla Holding Dreamfood S.r.l. a controllo italiano e gestita ancora dal fondatore

Fra i veicoli che attraversano senza sosta le strade della zona industriale San Donnino di Modena, si impongono numerosi camion tricolore che entrano ed escono da un grande stabilimento. La scritta a caratteri maiuscoli sulla facciata della fabbrica, visibile anche da lunga distanza, indica che siamo arrivati nella sede di Italtpizza, impresa che dal 1991 produce e commercializza pizze artigianali surgelate di alta qualità.

In realtà visitare la versione attuale dello stabilimento è come vedere una 'vecchia cartolina', perché "è in corso un importante ampliamento del polo logistico, pari a 18mila metri quadri e a un investimento di 25 milioni di euro, destinato a terminare nel 2021", racconta **Andrea Bondioli, Chief Financial Officer (CFO) di Italtpizza**, che accoglie *Sistemi&Impresa* negli uffici adiacenti alla fabbrica.

"Fino a oggi la Logistica veniva svolta in *outsourcing*, questo progetto permetterà invece di internalizzare parte di questa attività, riducendo la movimentazione merci di 1.000 chilometri al giorno e le emissioni di anidride carbonica di una tonnellata al giorno".

Mentre ci mostra sul monitor del computer il *rendering* del nuovo polo logistico e muove il mouse su un 'tappetino' a forma di pizza (inevitabilmente), il CFO spiega che i lavori comprendono la realizzazione di una pista ciclabile, la creazione di un'Academy per la formazione del personale e l'ampliamento della capacità produttiva, sempre all'insegna dell'innovazione.

"Tra il 2017 e il 2018 abbiamo investito 26 milioni di euro in innovazione di processo e nell'ampliamento della capacità produttiva. Inoltre, abbiamo creato un specifico team di lavoro dedicato all'innovazione e scorporato dal reparto Ricerca&Sviluppo (che impiega alcune decine di addetti) e dall'Ufficio tecnico, per realizzare progetti innovativi a lungo termine, senza che il gruppo di lavoro venga influenzato dalle problematiche quotidiane".

Si tratta quindi di un tema di organizzazione per ottimizzare la progettazione e la produzione: "Chi lavora sul *day-by-day* fatica a pensare al futuro, il team dedicato all'innovazione invece ha tutto il tempo per concentrarsi sullo sviluppo di prodotto e di processo".

### ANDREA BONDIOLI



Andrea Bondioli, 46 anni, nativo di Pavullo nel Frignano (MO), si laurea con il massimo dei voti in Economia e Commercio presso l'Università di Parma, città nella quale tutt'ora risiede. Per alcuni anni lavora come consulente nel campo dell'organizzazione aziendale. Entra in Italtpizza nel 2005 svolgendo più ruoli, in particolare nell'ambito del controllo di gestione e dell'organizzazione aziendale, per arrivare all'attuale ruolo di Dirigente apicale e Consigliere delegato.

## I 'robot pizzaioli' replicano l'artigianalità umana

Ma come si innova la produzione di una pizza surgelata? La risposta è data emblematicamente dalle macchine per l'impasto di Italpizza, protagoniste alla pari dell'uomo all'interno della fabbrica. I robot antropomorfi supportano gli operatori nella farcitura e replicano il movimento umano garantendo alte performance e conservando l'artigianalità e la qualità del prodotto. Tramite un visore ottico, le macchine 'vedono' e seguono in modo flessibile le linee della pasta, comprese le bolle d'aria che si formano durante la cottura in forno a legna, per farcire il prodotto conservandone l'unicità artigianale. Sotto il controllo degli addetti (che entrano in produzione dopo un periodo di formazione mirata), le macchine si occupano anche del confezionamento delle pizze, che poi vengono spedite in Italia e in altri 55 Paesi nel mondo. "Inizialmente abbiamo avuto difficoltà nella ricerca di impianti che sapessero replicare l'artigianalità del prodotto", racconta Bondioli. "Poi abbiamo trovato la soluzione nei robot antropomorfi, dotati di telecamera, che solitamente vengono utilizzati nell'Automotive".

Oggi Italpizza predispone 30mila campionature all'anno, la diversificazione è totale e c'è la massima flessibilità in



*I robot antropomorfi per la farcitura della pizza*

termini di impasto, farcitura e dimensioni: "Solo la tecnologia 'spinta' permette tutto questo".

Il manager evidenzia come spesso basti cambiare un dettaglio per il successo del business: "Il passaggio dalla pizza rotonda a quella rettangolare nel 2014 ha rappresentato la chiave di volta per Italpizza, che in questo modo ha puntato su una forma più adatta alla condivisione e alla convivialità molto apprezzata dai consumatori, perché facilmente porzionabile, funzionale quando ci si trova a tavola in tanti famigliari o amici".

Tutti i clienti (le maggiori catene della Grande distribuzione organizzata) ricevono i loro prodotti Italpizza in esclusiva, cioè con ricetta unica, attraverso la formula private label. "Più che una industria di pizze, siamo a tutti gli effetti una 'pizzeria industriale', ciò ci permette di considerarci i 'sarti della pizza'", sorride il CFO dell'azienda, sottolineando che "in Italia una pizza surgelata su tre viene prodotta qui".

## Tracciabilità e analisi dei dati più efficace con l'ERP

Dall'infarinatura all'impasto, dal confezionamento alla consegna del pallet nel deposito esterno collegato alla produzione, tutto il processo deve essere controllato



*La stenditura dell'impasto è ancora fatta a mano*



con precisione per non perdere per strada dati preziosi e per ottimizzare il business. A governare ogni passaggio è il team dedicato all'innovazione, che dal 2004 si avvale del supporto del sistema ERP SiFides Food&Beverage di Sinfo One, system integrator di Parma con una forte competenza verticale nel Food (testimoniata da numerose referenze nel settore). Gli interventi della software house guidata dalla famiglia Pomi hanno riguardato anche l'organizzazione e la gestione dei flussi aziendali e si sono estesi alle socie-

tà controllate e collegate (tre in Italia e uno negli Usa).

Negli ultimi anni, la partnership si è ulteriormente rafforzata con progetti sempre più sfidanti e complessi. Aree di particolare attenzione sono state la gestione delle materie prime, gli imballaggi, la gestione e l'approvvigionamento della produzione e il controllo qualità. In ambito produzione l'accurata pianificazione è garantita da un efficace sistema di monitoraggio e scambio di dati in tempo reale. Si è lavorato particolarmente sul miglioramento dei sistemi di tracciabilità, rendendo l'estrazione dei dati più veloce ed efficace. A livello di gestione dei flussi aziendali, Sinfo One ha anche seguito tutta la parte di autorizzazione e controllo dei costi che rendono Italpizza *'compliant'* rispetto alle procedure di gestione interne ed esterne. Sono state infine migliorate tutte le interfacce di gestione della pianificazione della produzione e dei dati in linea, con software dipartimentali e con l'attivazione del modulo MRP di SiFides. "Tra gli obiettivi futuri della partnership c'è la creazione e l'assistenza a livello di ERP di nuove aziende collegate e controllate da Italpizza", spiega Bondioli, che sottolinea come il sistema di gestione sia stato implementato "in tempi molto rapidi".



Italpizza conta circa 1.000 addetti, tra diretti e indiretti



Italpizza ha investito 25 milioni di euro per l'ampliamento del polo logistico

### Dalla vendita alla riacquisizione 100% italiana

L'azienda è quindi riuscita a industrializzare un processo artigianale che prevede una lievitazione degli impasti di oltre 24 ore, una stenditura e farcitura manuale del prodotto, con cottura in forno a legna. Le radici di Italpizza risalgono al 1991 quando, a Castello di Serravalle (un piccolo paese sulle colline bolognesi), Cristian Pederzini fondò l'impresa, il cui successo attirò progressivamente l'interesse di investitori stranieri. Così, nel 2008, Italpizza venne ceduta per il 90% al gruppo inglese Bakkavor, attivo nella produzione di prodotti freschi.

Nel 2014 Pederzini avviò un processo di riacquisizione aziendale, dettato dalla volontà di rilanciare un marchio e una produzione italiana sul mercato nazionale, sino a quel momento dominato da produttori stranieri. Nel 2015 l'impresa tornò quindi al 100% in mani italiane e oggi i numeri parlano di un'azienda leader di produzione nel nostro Paese nel settore delle pizze surgelate: fatturato previsto nel 2019 di circa 140 milioni di euro in crescita anno su anno, circa 1.000 addet-

ti tra diretti e indiretti, più di 700 ricette, oltre 100 milioni di pizze prodotte all'anno, export in 55 Paesi nel mondo. "A seguito del grande successo riscontrato, ora la sfida è di affermare il nostro brand aumentando la copertura del mercato in Italia e di ampliare il business all'estero, in particolare in mercati come Nord Europa, Stati Uniti e Australia dove cerchiamo di sensibilizzare i consumatori verso prodotti premium".

Italpizza sta anche lavorando alla creazione di 'visite virtuali' al suo stabilimento per i clienti, che in futuro avranno la possibilità di vivere anche da remoto la realtà produttiva dell'azienda quando non potranno farlo di persona. Il caso di Italpizza dimostra come gli investimenti nella digitalizzazione permettano di sviluppare processi, prodotti e business anche in quelle aziende che non possono o non vogliono rinunciare all'artigianalità e alle tradizioni. A monte della trasformazione digitale, però, ci devono essere un'organizzazione, una mentalità e competenze adeguate che consentano di governare la tecnologia tenendo sempre al centro l'umanità umana.