

## Esmach di Grisignano, produttività +30% con Kaizen. Training in azienda 2-4 febbraio

Di Redazione VicenzaPiù | Giovedì 28 Gennaio alle 21:57 | [0 commenti](#)



### *Kaizen Institute*

Il miglioramento è diffuso in tutte le aree dell'azienda con risultati importanti di aumento della produttività, della qualità, del livello di servizio, del recupero di spazi e della riduzione dei costi. Esmach S.p.A. ha dimostrato di saper sposare la tradizione di oltre 40 anni di esperienza nel settore panificazione con l'innovazione: ed è per questo motivo che rinsalda il rapporto già stretto con Kaizen Institute Italia, ospitando in azienda, dal 2 al 4 febbraio, una Kaizen Live Experience

SCM (Supply Chain Management) che coinvolgerà dirigenti, operatori e fornitori.

Lo farà nello stabilimento di Grisignano di Zocco (Vicenza), dove ha sede l'azienda che produce laboratori e macchine per la produzione di pane e pizza.

Una forte attenzione al miglioramento continuo, alla crescita giorno dopo giorno: concetti che Kaizen Institute Italia porta nell'azienda vicentina da ormai oltre due anni, dalla prima collaborazione del settembre 2013. L'azienda si è completamente trasformata e sono arrivati importanti risultati, come la riorganizzazione della parte produttiva con la costruzione di nuovi canali di flusso nelle aree di assemblaggio, sia per le macchine che per la parte di impianti. La logica di flusso è stata estesa al processo di verniciatura delle parti grezze di fornitura ed alla gestione dei ricambi. La ricaduta visibile è consistita in un miglioramento di produttività nell'ordine del 30% in tutte le aree, un forte incremento di qualità delle macchine consegnate ed un importante recupero di spazi per utilizzi futuri.

«Al giorno d'oggi le aziende competono sul mercato con l'intera supply chain - spiega Carlo Ratto, partner di Kaizen Institute Italia - anche per questo motivo la Kaizen Live Experience SCM che coinvolge anche i fornitori è fondamentale. La volontà di Esmach di spingere con forza sulla strada già intrapresa del miglioramento continuo rappresenta una leva per emergere ancor di più sul mercato, ampliando la propria "cassetta degli attrezzi" utile ad ottimizzare l'organizzazione del lavoro e quindi i risultati».

«In un mercato caratterizzato da una pletera di concorrenti, piccoli e grandi, specializzati e generalisti, affamati e sazi, occidentali ed orientali, produrre al costo più basso non è la risposta - ricorda Luciano Delpozzo, Ceo di Esmach - Cliente al centro, velocità e qualità del servizio, rotazione delle risorse, integrazione della supply chain e comunicazione sono elementi vincenti quanto lo è la capacità di rinnovarsi continuamente e frequentemente, per stare al passo con il cambiamento dei mercati».

La Kaizen Live Experience SCM ha la peculiarità di coinvolgere in maniera pervasiva tutte le aree: dal management agli operatori fino al coinvolgimento di alcuni fornitori dell'azienda. Una forma di training molto avanzato ed innovativo, non ordinario, che si svolgerà quasi interamente in fabbrica per consentire ai partecipanti di vivere il clima e le dinamiche di un vero cantiere Kaizen, con obiettivi definiti e tempi ristretti, per cambiare la loro capacità di affrontare le sfide e portare risultati. In un clima di apprendimento continuo, grazie al coaching diretto dei trainer di Kaizen Institute e a momenti collettivi di riflessione/approfondimento, i partecipanti, suddivisi in piccoli team di 5-6 persone si alleneranno a vedere i processi, individuare le opportunità di miglioramento, sviluppare idee e proposte "non copia-e-incolla" e verificare l'efficacia delle soluzioni implementate. Tutto ciò potendo contare sulla guida costante e sulla competenza dei trainer di Kaizen Institute, sul confronto con colleghi di altre aziende, nonché sulla valutazione finale del top management dell'azienda ospitante.

---

**GRISIGNANO DI ZOCCO**

## **Esmach diventa “palestra” di kaizen per tre giorni**

---

GRISIGNANO DI ZOCCO

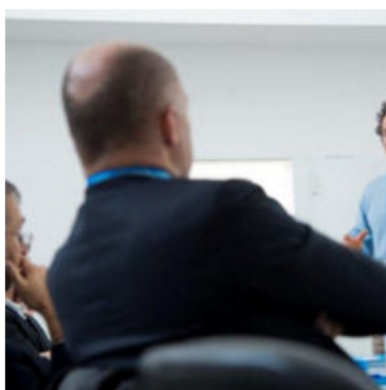
---

La Esmach di Grisignano di Zocco, che da 40 anni produce laboratori e macchine per la lavorazione di pane e pizza, ha adottato da due anni la filosofia del miglioramento continuo di Kaizen Institute Italia, raggiungendo un aumento del 30% della produttività. Una storia di successo raccontata anche nella nuova edizione italiana del libro “Gemba Kaizen” scritto da Masaaki Imai. Ora un nuovo passo: il training avanzato in azienda che si svolgerà dal 2 al 4 febbraio, aperto anche ai fornitori, quasi interamente nei reparti aziendali, in un clima di apprendimento continuo, grazie al coaching diretto e a momenti collettivi di riflessione.

«Oggi le aziende competono con l'intera supply chain - spiega Carlo Ratto, partner di Kaizen Institute Italia - anche per questo l'esperienza di coinvolgimento dei fornitori è fondamentale». «In un mercato caratterizzato da una pleora di concorrenti produrre al costo più basso non è la risposta - ricorda Luciano Delpozzo, ceo di Esmach -. Cliente al centro, velocità e qualità del servizio, rotazione delle risorse sono tra gli elementi vincenti quanto la capacità di rinnovarsi». •

## Esmach di Grisignano, produttività +30% con la filosofia Kaizen. dal 2 al 4 febbraio training avanzato in azienda

La Esmach di Grisignano di Zocco produce macchine per la panificazione da 40 anni e ha adottato la filosofia Kaizen del miglioramento continuo. Dal 2 al 4 febbraio rinalda il rapporto già stretto con Kaizen Institute Italia, ospitando in azienda una Kaizen Live Experience SCM che coinvolgerà dirigenti, operatori e fornitori



**Il miglioramento è diffuso in tutte le aree dell'azienda con risultati importanti di aumento della produttività, della qualità, del livello di servizio, del recupero di spazi e della riduzione dei costi. Esmach S.p.A. ha dimostrato di saper sposare la tradizione di oltre 40 anni di esperienza nel settore panificazione con l'innovazione: ed è per questo motivo che rinalda il rapporto già stretto con Kaizen Institute Italia, ospitando in azienda, dal 2 al 4 febbraio, una Kaizen Live Experience SCM (Supply**

**Chain Management)** che coinvolgerà dirigenti, operatori e fornitori. Lo farà nello stabilimento di Grisignano di Zocco (Vicenza), dove ha sede l'azienda che produce laboratori e macchine per la produzione di pane e pizza.

Esmach è una delle otto storie di successo italiane raccontate nel libro **"Gemba Kaizen"** scritto da Masaaki Imai, il maestro Sensei giapponese della filosofia Kaizen, la cui nuova edizione italiana è da poco uscita per Franco Angeli editore. Miglioramento continuo e crescita giorno dopo giorno sono concetti che **Kaizen Institute Italia porta nell'azienda vicentina da ormai oltre due anni**, dalla prima collaborazione del settembre 2013. L'azienda si è completamente trasformata e **sono arrivati importanti risultati**, come la riorganizzazione della parte produttiva con la costruzione di nuovi canali di flusso nelle aree di assemblaggio, sia per le macchine che per la parte di impianti. La logica di flusso è stata estesa al processo di verniciatura delle parti grezze di fornitura ed alla gestione dei ricambi. La ricaduta visibile è consistita in un **miglioramento di produttività nell'ordine del 30%** in tutte le aree, un forte incremento di qualità delle macchine consegnate ed un importante recupero di spazi per utilizzi futuri. Non solo: l'approccio Kaizen applicato al management ha portato a inventare una innovativa «panetteria chiavi in mano», **EsmachLab**, che può produrre il pane di giorno evitando i faticosi turni di notte. Grazie a questo nuovo concetto Esmach ha fatto breccia in un nuovo mercato, quello degli esercenti che, pur non essendo forni tradizionali, vogliono arricchire la loro offerta commerciale con prodotti da forno

«In un mercato caratterizzato da una pleora di concorrenti, piccoli e grandi, specializzati e generalisti, affamati e sazi, occidentali ed orientali, produrre al costo più basso non è la risposta - ricorda **Luciano Delpozzo**, Ceo di Esmach - Cliente al centro, velocità e qualità del servizio, rotazione delle risorse, integrazione della supply chain e comunicazione sono elementi vincenti quanto lo è la capacità di rinnovarsi continuamente e frequentemente, per stare al passo con il cambiamento dei mercati».

La **Kaizen Live Experience SCM** ha la peculiarità di coinvolgere in maniera pervasiva tutte le aree: dal management agli operatori fino al coinvolgimento di alcuni fornitori dell'azienda. Una forma di training molto avanzato ed innovativo, non ordinario, che si svolgerà quasi interamente in fabbrica per consentire ai partecipanti di vivere il clima e le dinamiche di un vero cantiere Kaizen, con obiettivi definiti e tempi ristretti, per cambiare la loro capacità di affrontare le sfide e portare risultati. In un clima di apprendimento continuo, grazie al coaching diretto dei trainer di Kaizen Institute e a momenti collettivi di riflessione/approfondimento, i partecipanti, suddivisi in piccoli team di 5-6 persone si alleneranno a vedere i processi, individuare le opportunità di miglioramento, sviluppare idee e proposte "non copia-e-incolla" e verificare l'efficacia delle soluzioni implementate. Tutto ciò potendo contare sulla guida costante e sulla competenza dei trainer di Kaizen Institute, sul confronto con colleghi di altre aziende, nonché sulla valutazione finale del top management dell'azienda ospitante.