

QUALITÀ

Lo scorso 15 marzo Unilever Italia ha celebrato una tappa molto importante nella propria storia: l'ottenimento – da parte dei tre stabilimenti di Cisterna (Lt), Caivano (Na) e Cagliari, con la loro complessa supply chain – del TPM (Total Productive Maintenance) World Class Award. Attribuito dal Japanese Institute of Plant Maintenance (JIPM), prestigiosa istituzione nell'ambito di quella "qualità totale" e "cultura del miglioramento continuo" che i giapponesi ritengono asset fondamentale, tale riconoscimento ha senza dubbio i crismi dell'eccezionalità. Basti pensare che finora solo 5 aziende al mondo si sono fregiate di tale titolo, e la Divisione Ice Cream & Frozen Food di Unilever Italia è l'unica tra queste attiva nel settore alimentare.

Per festeggiare l'evento, l'azienda ha organizzato una visita allo stabilimento di Cisterna, aperta a giornalisti e autorità, alla quale ha partecipato anche *Largo Consumo*. È stata una preziosa, interessantissima occasione per osservare da vicino l'organizzazione, la struttura, la filiera produttiva, l'atmosfera di lavoro, di uno tra gli indubbi fiori all'occhiello dell'industria alimentare italiana. Uno stabilimento nato nel lontano 1964, che Unilever ha saputo valorizzare sotto il profilo dell'innovazione tecnologica, della produttività, dell'efficienza.

Un grande impegno collettivo

Implementato nel 1996 grazie a un accordo con il JIPM, il metodo TPM ha visto in tutti questi anni l'azienda compiere, passo dopo passo, sforzi davvero notevoli sul fronte dei processi dell'intera supply chain: merito dell'impegno e dell'entusiasmo del management e di tutti i dipendenti, coinvolti in una straordinaria crescita culturale e di "empowerment". Un'autentica "dedizione alla causa" che ha portato notevoli miglioramen-

UNILEVER ITALIA

La "qualità totale" e il "miglioramento continuo" meritano il TPM World Class Award



Findus, stabilimento di Cisterna (Lt).

L'AZIENDA

La Divisione Ice Cream & Frozen Foods di Unilever Italia, nel nostro Paese, dispone di tre unità produttive a Cisterna (Lt), Caivano (Na) e Cagliari. L'azienda si colloca al primo posto in Italia nella produzione di alimenti surgelati, grazie al marchio Findus; anche Algida è leader storico nel mercato dei gelati.

L'INIZIATIVA

Largo Consumo ha partecipato, lo scorso 15 marzo, alla visita dello stabilimento di Cisterna (Lt), una delle tre unità produttive di Unilever Italia – Divisione Ice Cream & Frozen Food, che hanno ottenuto il prestigioso TPM World Class Award, attribuito dal Japanese Institute of Plant Maintenance. Il metodo si basa sul raggiungimento di alcuni traguardi: identificare e analizzare, in modo condiviso, i problemi e le perdite che condizionano l'efficacia operativa delle attività; sviluppare le strategie per la loro eliminazione; aumentare le conoscenze/competenze con la divulgazione dei risultati conseguiti in tutti i settori: produzione, manutenzione, sicurezza e salute, ambiente di lavoro, qualità e innovazione.

ti per tutte le funzioni aziendali, dalla logistica al rapporto con i fornitori, dalle risorse umane all'attenzione per l'ambiente e il territorio. I risultati conseguiti sono stati davvero enormi e forse difficilmente immaginabili all'inizio. La società ha via via ottenuto prestigiosi JIPM Awards, per avere raggiunto gli obiettivi di qualità, efficienza, flessibilità e riduzione dei costi di produzione (TPM Excellence

Award 1999, Consistent Award 2001, Special Award 2003). Successivamente è stata coinvolta anche tutta la catena logistica (dai fornitori ai clienti), fino al conseguimento del TPM World Class Award. "Siamo molto orgogliosi – ha commentato Umberto Rondani, presidente di Unilever Italia – di questo premio: è il riconoscimento del buon lavoro fatto in Italia e della qualità raggiunta. Una

soddisfazione che si aggiunge a quella provata pochi giorni fa, quando la casa madre di Rotterdam ha annunciato ufficialmente di aver deciso di mettere in vendita tutto il business europeo dei surgelati, a eccezione di Findus in Italia. La nostra eccellenza è così stata premiata due volte: merito di un lavoro di squadra straordinario". Giuseppe Russo, National Logistic Director, ha sottolineato come gli stessi giapponesi siano rimasti stupefatti del risultato: "Lo testimonia ciò che il prof. Shiorose, inventore della metodologia del TPM, ha affermato al termine dell'audit: 'questo è il miglior TPM che io abbia mai visto. In 30 anni è la prima volta che ritrovo un'implementazione di questo livello dei miei principi". Una visita dello stabilimento di Cisterna (Lt), non lontano da Roma, è fondamentale per comprendere, vorremmo dire "respirare", lo spirito, la costante tensione verso la qualità e l'efficienza, che anima ogni reparto, ogni singola lavorazione.

In effetti, il TPM è un metodo teso a ottenere un costante e continuo miglioramento. Non si tratta di uno strumento rapido, con ricadute immediate in termini di efficienza, ma richiede anni per la sua completa attuazione, poiché si propone di creare nelle maestranze una "cultura del miglioramento continuo". Una cultura che, una volta assimilata, genera comportamenti in grado di prevenire i problemi e affrontare con spirito pro-attivo le sfide poste dai nuovi scenari di mercato.



Unilever Italia srl
Div. Ice Cream & Frozen Food
Via Paolo di Dono, 3/A
00142 Roma
Tel. 06.54491
Fax 06.5449637