

Piermauro Manzoni

Direzione Sviluppo & Tecnologie Alimentari

Persona dinamica, autonoma e autorevole; capace di comunicare e gestire organizzazioni produttive interagendo in modo positivo. Ottime capacità di adattamento e flessibilità nella ricerca di metodi e procedure in grado di risolvere le problematiche.

Intransigente sui risultati.

L'esperienza e la conoscenza dell'industria alimentare in ottime aziende, in qualità di direzione di fabbrica, tecnologie e R&S, hanno fatto maturare l'interesse per posizioni di dir. Operativa nei settori menzionati.

Inoltre, per analogie produttive, confezionamenti asettici e GMP, mi rivolgo anche ai settori para-farmaceutico e nutraceutico.

Esperienza

Direttore tecnologia presso Rovagnati S.p.A.

novembre 2015 - Presente (3 anni 11 mesi)

Analisi cicli produttivi. Proposte e acquisto di macchine e linee nuove. Ricerca fornitori e collaborazione attiva dalla fase di progettazione fino alla completa realizzazione di macchine e impianti. Installazione, start up e standardizzazione degli impianti: nell'anno 2017 due linee di affettamento. Collaboro inoltre con il responsabile manutenzione per operare miglie e sostituzioni di impianti e macchine esistenti.

Direzione e coordinamento presso Rovagnati S.p.A. delle fabbriche fuori della Lombardia febbraio 2013 – novembre 2015 (2 anni 8 mesi)

Responsabile delle unità produttive di: Sala Baganza per affettamento; San Vitale per la stagionatura dei prosciutti crudi e ISAF di Faenza per la produzione di mortadelle. Visita ogni settimana dei siti: gestione programmi di produzione, ispezione degli impianti, verifica impiego, fabbisogni e sinergie di filiera. Controllo e verifica dei report del CDG in fabbrica mensilmente; proposte di investimento, implementazioni e avviamenti di linea o macchine. Ottima collaborazione con la direzione di fabbrica e CQ in loco: team di qualità con la super visione dell'Assicuratore qualità del gruppo. Partecipazione alle riunioni sulla sicurezza: raccolta e sviluppo degli effettivi interventi proposti: verifica dei risultati. Referente e responsabile dell'andamento alla Direzione Generale.

Direzione R&D Rovagnati

gennaio 2009 - febbraio 2013 (4 anni 2 mesi)

Responsabilità del team di ricerca; gestione delle nuove ricette sia di formulazione che di processo. Ottimizzazione dei costi di processo e di ricetta su tutte le fabbriche.

Direttore di stabilimento presso Rovagnati

marzo 2003 - gennaio 2009 (5 anni 11 mesi)

Responsabile dell'unità produttiva. Programmazione della produzione, gestione della forza lavoro, acquisti materie prime fresche, responsabilità degli impianti, qualità dei prodotti e, in collaborazione con AQ, rispetto dei piani HACCP BRC IFS, analisi delle produzioni e proposte di miglioramento. Sicurezza e logistica interna.

Direzione di stabilimento presso San Carlo Mantova

gennaio 2000 - marzo 2003 (3 anni 3 mesi)

Direzione completa della fabbrica: produzione di snack quali dixi, pop corn, palline, anellini, wacos, e patatine, Programmazione linee, assunzione e gestione della forza lavoro, fabbisogni di materie prime, responsabile della qualità, responsabile degli impianti, etichettatura e gestione dei rapporti societari con gli Enti locali. Responsabile sicurezza. Analisi delle problematiche produttive e proposte di miglioramento.

Studio del nuovo capannone e lay-out produttivi. Ho prestato inoltre l'attività di direzione ad interim anche nella fabbrica di Lavis e Novara.

Responsabile R&D presso Sipa Bindi

aprile 1997 - gennaio 2000 (2 anni 10 mesi)

Gestione di tutte le ricette operative, responsabilità del laboratorio di ricerca con 5 collaboratori laureati e due pasticceri. Nuove ricette di prodotti mie e dei collaboratori; costi, sviluppo e industrializzazione fino alla completa standardizzazione della produzione con schede di processo e rilevazione

Responsabile Produzioni presso Esselunga Produzioni

1992 - 1997 (5 anni)

Responsabilità dei seguenti reparti dislocati nelle due realtà produttive di Milano e Firenze: gastronomia, pastificio, torrefazione, gelateria, spremute, linea guarnitura pizze, pasticceria da forno, gnocchi, pane morbido, merendine. Pianificazione della produzione, gestione del personale, calcolo dei fabbisogni di materia prima, qualità organolettica e sicurezza.

Responsabile CQ presso Salumificio Carlo Meroni

1991 - 1992 (1 anno)

Implementazione del laboratorio di CQ, prelievi di materiale per analisi, analisi microbiologiche, azioni correttive su impianti, procedure operative, etichettatura dei prodotti, lay out linee. Inoltre, nell'ultimo anno, studio e trasferimento impianti dalla sede di Lissone alla nuova di Romentino.

Formazione

Università degli Studi di Milano

Scienze delle Preparazioni Alimentari, Tecnologie e processi alimentari, 1986 - 1991

Valutazione: 110/110

Scienze delle Preparazioni Alimentari

Laurea, Alimentare, 1985 - 1991

Lingue conosciute

Inglese parlato e scritto livello A2

Competenze ed esperienze

Dir. Industria alimentare

Dir. Ricerca e sviluppo

Sviluppo e industrializzazione prodotto

Continuous improvement

Produzione snella

HACCP

Strategia d'impresa

Start-up linee produttive

FMCG

Nato il 15.01.1965 a Ponte San Pietro, BG.

Risedente a Cisano Bergamasco, 24034, in via A. Castelli 7

Coniugato con tre figli

poma2010@live.it

tel +39 349 140 45 44

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs 196 del 30 Luglio 2003.