Mantenere e migliorare la competitività

S.I.P.O. innovazione e garanzia di qualità al servizio del cliente

Mantenere e migliorare la competitività: questa la parola d'ordine delle imprese di fronte a mercati in continuo mutamento. E gli strumenti devono essere cercati in termine di gestione, innovazione, sviluppo del prodotto, standard di qualità. In una parola, l'eccellenza. Con questi obiettivi Ecipar Cna ha promosso il "Repertorio regionale delle imprese eccellenti" utilizzando le azioni regionali Obiettivo 3 del Fondo sociale europeo. L'Ecipar vuole fornire alle imprese emiliano- romagnole un sistema di rilevazione e diffusione costante delle buone prassi che le metta in condizione di avviare con rapidità il procedimento di miglioramento continuo delle proprie performances aziendali.

Il repertorio, giunto alla terza edizione, raccoglie 70 imprese selezionate tra le 600 piccole e medie imprese partecipanti all'iniziativa nel 2002, analizzate su diverse dimensioni attraverso strumentazioni basate sulla metodologia del benchmarking: posizionamento competitivo, organizzazione, gestione del personale, qualità, produzione, performance economico finanziarie.

Ecipar, attraverso il Gain Club, promuove questo progetto per consentire anche alle imprese emiliano-romagnole di utilizzare il sistema del trasferimento delle buone prassi, metodologia estremamente efficace per accelerare l'apprendimento e l'innovazione delle organizzazioni.

Le imprese premiate quest'anno sono Acetum di Cavezzo, Modena; pastificio Andalini di Cento, Ferrara; Coxa (Modena), estetica Claudia, Cattolica, Rimini; Stampotecnica, Correggio, Reggio Emilia; Sipo, Rimini.

S.I.P.O. opera dal 1974 nel settore della lavorazione e commercializzazione ortofrutta Situata a Cesenatico, rimane una società di persone a gestione familiare, nonostante abbia ormai raggiunto un centinaio di addetti. In realtà la famiglia Ceccarini già negli anni '50 era impegnata nella produzione e commercializzazione dei raccolti della propria azienda agricola, contando su una forza lavoro di una decina di addetti. La fase di forte evoluzione inizia nei primi anni '70 con l'apertura di moderni magazzini e con l'inserimento nei primi anni '80 dei prodotti già lavati, tagliati e pronti per l'uso (IV gamma). Nel frattempo S.I.P.O. fonda ADRIATICA TRANSPORT con la quale gestisce direttamente tutta la distribuzione del proprio prodotto e nel '96 crea nel sud Italia una struttura simile alla casa madre, la Green Product Trade (G.P.T.). L'inserimento della "catena del freddo" lungo tutto il ciclo di condizionamento è un passo fondamentale nell'ottica del continuo sviluppo tecnologico e verso la certificazione UNI EN ISO 9002, ottenuta nel 1999.

Oggi S.I.P.O., con un fatturato intorno ai diciotto milioni di euro, è uno dei leader di settore sul mercato italiano.

S.I.P.O. commercializza tre tipologie di prodotti: "prodotti convenzionali", coltivati secondo le normative vigenti in Italia, "prodotti controllati", provenienti da coltivazioni che adottano programmi di lotta integrata, e prodotti provenienti da agricoltura biologica. In funzione del binomio prodotto-canale cambia il marchio utilizzato: "Sapori del mio orto" per tutti i prodotti convenzionali e controllati nei canali della grande distribuzione, distribuzione organizzata e normal trade, "Sapori di Natura per i prodotti in maxi formato per tutto il canale catering e "Almaverde bio" per i prodotti biologici. Quest'ultimo è un consorzio formato da otto aziende che insieme coprono il 70% del comparto biologico.

"Gli imperativi dell'azienda", afferma il direttore generale Massimiliano Ceccarini, "sono sempre

stati servizio, sanità
ne del cliente nella
zione: distribuzione
consumatore, cittadi
Oggi il 90% del fab
di ortaggi dell'azie
da una cooperativa
soggetti a frequent
parte degli agronom
Questi controlli pr
rante tutta la filiera
all'interno degli stab
dalla materia prima
prodotto finito. I pr
tivi sono stati prog
migliorati attraverso
zazione del layout,
informatizzato degli
tamente alla linea di
l'introduzione di att
nologicamente avan
"Il nostro obiettivo
to chiaro: offrire e ga
sortimento con il m
di "chimica", ribadis

(Lo

REPERTORIO REGIONALE DELLE IMPRESE ECCELLENTI

Promossa da: ASSOCIAZIONE BENCHMARKING FOR SUCCESS – ITALIA

Con il patrocinio scientifico del MIP – POLITECNICO DI MILANO (Consorzio per l'innovazione nella gestione d'azienda)

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea "Sviluppo di una metodologia per lo scambio di best pratice nelle PMI" - n. 88202 - Ob. 3 Asse D. I. approvato con delibera 1510002 del 2 agosto 2002.

ENTRA ANCHE TU NEL CLUB DELLE IMPRESE ECCELLEN

Che cos'è il Repertorio delle Imprese Eccellenti.
È un sistema di rilevamento e diffusione delle buone prassi che realizza il vantaggio di un continuo miglioramento delle performance aziendali, attraverso il confronto con le "best practices" di imprese nazionali ed europee.

I vantaggi per l'impresa
- migliorare la propria immagine sul mercato
- partecipare alla selezione nel premio Imprese Eccellenti
- implementare un sistema di diagnosi e monitoraggio continuo del proprio posizionamento competitivo
- partecipare a progetti di miglioramento continuo
- partecipare a panel di confronto con altre imprese eccellenti in Italia e all'estero
- diventare sede dimostrativa nei percorsi formativi volti al miglioramento

Partecipa anche tu:
sono aperte le selezioni del Repertorio 2003

Per inscriversi:
questionario scaricabile su www.gainclub.it

Per informazioni:
e-mail gain@gainclub.it
oppure tel. 051/369.705

GAIN C
il punto d'incontro per
Gestione Aziendale IN