Trucillo: un caffè 4.0 per gestire il lavoro durante l'emergenza Covid-19

trucillo-sede-a182037-8cb88047

È sempre più un caffè 4.0 quello prodotto dalla torrefazione salernitana Cesare Trucillo Spa, proprietà famigliare da tre generazioni, che celebra nel 2020 il 70° anniversario dalla sua fondazione. Nel moderno stabilimento alle porte di Salerno, sono in corso infatti importanti investimenti per portare a termine un modello di produzione integrata che consentirà di far dialogare tra loro le macchine in produzione e tutte le funzioni aziendali, per raggiungere un livello superiore di efficienza dei processi. Obiettivo: gestire tutte le informazioni attraverso un sofisticato software in grado di fotografare l'esistente e indicare la strada verso un continuo efficientamento. Questo consentirà di continuare a premere sull'acceleratore della qualità: non solo qualità di prodotto, riconosciuta a Trucillo da migliaia di prestigiosi clienti in Italia e in 40 Paesi del mondo; ma anche qualità di servizio. È questa la sfida affidata alla terza generazione della famiglia: in particolare Andrea Trucillo, insieme al fratello Cesare che si occupa del commerciale e alla sorella Antonia, che si occupa del marketing e dell'Accademia Trucillo, la prima scuola del caffè del Centro Sud Italia da oltre vent'anni.



"Quando sono arrivata in azienda, nell'autunno 2018 – spiega **Andrea Trucillo** – *era in corso l'aggiornamento del nostro gestionale. Mio padre mi ha incaricato di occuparmene e abbiamo deciso di affrontarlo non come un semplice aggiornamento ma come una opportunità di cambiamento, di evoluzione, soprattutto per ottimizzare i processi commerciali, perché per noi il cliente è al centro. Questa è la nostra forza: non facciamo le cose per necessità, ma per visione, un approccio che ci consente di essere veri innovatori. Non è stato semplice* – confida Andrea

– mettere in pista questo cambiamento. Anche se alcune tecnologie presentano un considerevole potenziale di efficientamento dei processi aziendali, spesso incontrano una certa resistenza, forse anche a causa della loro intangibilità immediata. Ma non c'è innovazione possibile senza superare l'ostacolo del cambiamento. E ciò è possibile solo restando fedeli alla propria "identità" e coerenti con la propria strategia, coinvolgendo tutto il team, condividendo con loro la visione alla base del cambiamento".

Oltre a motivare il personale è stato necessario investire in tanta formazione: la condivisione del sapere, delle informazioni, dei valori e delle visioni è da sempre l'approccio presente nel Dna di Trucillo. Come dimostra la creazione dell'Accademia, la prima scuola del caffè del Centro-Sud Italia, un luogo deputato alla condivisione del know how sul caffè acquisito dalla famiglia in tre generazioni e 70 anni di attività. A tutto questo si è aggiunto contestualmente un investimento di circa due milioni di Euro per acquistare macchinari predisposti a una tecnologia 4.0, ovvero in grado di dialogare con un software per raccogliere ed elaborare dati che consentono di migliorare costantemente l'efficienza attraverso l'automazione.

"In collaborazione con un esperto in organizzazione dei processi aziendali dell'Università Federico II di Napoli, stiamo creando un software-interfaccia che permette di far dialogare le macchine e raccogliere dati sull'intero processo produttivo, dai silos di caffè verde alla tostatura al prodotto finito." Anche la recente migrazione sul cloud di tutti i dati dimostra la lungimiranza dell'azienda: *"La maggior parte delle aziende salva i dati in un server locale. –* continua Andrea Trucillo - *Grazie al nostro Dna di viaggiatori, ma anche alla consapevolezza di un mondo che cambia velocemente, anche con fatti assolutamente imprevedibili, abbiamo deciso di passare al cloud oltre un anno fa, perché avevamo bisogno di poter condividere informazioni nel modo più semplice e rapido possibile, sempre e ovunque ci trovassimo. Proprio grazie al cloud siamo stati in grado di affrontare l'emergenza coronavirus in tempi rapidissimi, perché eravamo già pronti. Tutti i nostri collaboratori stanno lavorando da casa senza problemi."*

Lo spirito temerario del fondatore, che come molte odierne startup tecnologiche avviò l'attività di tostatura e confezionamento del caffè nel garage della sua casa sul golfo di Salerno – tuttora proprietà della famiglia – si esprime oggi in un Dna Made in Italy che, oltre al know how di prodotto, parla anche di innovazione.