Il birrificio HEINEKEN di Massafra ottiene il Silver Award

02-massafra-brewery-50cb3b56

Il birrificio HEINEKEN di Massafra ha ottenuto il Silver Award per il TPM “Total Productive Management”, il programma di miglioramento continuo più diffuso e applicato in tutto il mondo dalle più importanti aziende internazionali di produzione. Un traguardo che segna un ulteriore passo in avanti verso l’evoluzione del Birrificio a World Class Brewery Organization. Si tratta di un riconoscimento prestigioso che certifica l’eccellenza operativa del birrificio pugliese di Massafra (in provincia di Taranto) a livello globale e che è stato ottenuto grazie agli ottimi risultati raggiunti in termini di Sicurezza, Qualità e Produzione, alla capacità di accettare e portare avanti le continue sfide che il mercato, sempre più dinamico, richiede, al sapersi innovare e migliorare continuamente.

Dopo quattro anni di intenso lavoro, il birrificio di Massafra è stato premiato con il livello Silver, il massimo mai raggiunto in HEINEKEN, per aver saputo applicare questo modus operandi in maniera integrata fra produzione e logistica. Un risultato reso possibile grazie alla professionalità, alla passione e alla dedizione delle persone che vi lavorano. Ulteriore motivo di orgoglio per il birrificio pugliese è il fatto di essere uno dei tre birrifici al mondo, su un totale di 160 siti, ad aver raggiunto questa certificazione, insieme allo stabilimento di Göss in Austria e quello di Zywiec in Polonia.

01 Alina Taru_Brewery Manager Massafra_HEINEKEN Italia«*Siamo fieri di celebrare il raggiungimento di questo importante traguardo, perché riconosce l’impegno e la passione delle persone di HEINEKEN Italia, che attraverso la condivisione del proprio knowhow, l’ispirazione reciproca e la capacità di analizzare e trovare soluzioni efficaci, contribuiscono concretamente ai successi del Gruppo* - commenta la direttrice del Birrificio, **Alina Taru**, in carica da settembre 2015. *L’investimento maggiore che ci ha consentito di raggiungere questo risultato è stato quello sulle persone e sul loro sviluppo. I dipendenti sono la risorsa più importante per il birrificio e permettere a tutti di poter esprimere il proprio potenziale è un obiettivo che richiede un impegno continuo. Ma è solo in questo modo che siamo riusciti a ottenere questo riconoscimento e a portare lo stabilimento*

pugliese a un livello di eccellenza internazionale».

Tutti i birrifici di HEINEKEN, a livello globale, lavorano applicando il programma di miglioramento continuo TPM “Total Productive Management”, che coinvolge dipendenti dei diversi reparti. Il percorso verso la World Class Excellence è composto da tre tappe fondamentali che segnano i progressi raggiunti dai diversi siti produttivi: le certificazioni Bronze, Silver e Gold. Il birrificio di Massafra ha ottenuto la certificazione Bronze nel 2012, per diventare poi front-runner verso il conseguimento della certificazione Silver appena raggiunta.

«Il viaggio verso il Gold, prossimo obiettivo del birrificio di Massafra, è già iniziato e coincide con la roadmap per raggiungere nel 2020 la World Class Brewery Organization, ovvero un sito con un’organizzazione World Class aggiunge Alina Taru. *Con la nostra cultura di vincitori siamo sicuri che saremo in grado di affrontare al meglio questa nuova sfida»*.

Alina Taru, direttore del birrificio HEINEKEN Italia di Massafra (Taranto)
In carica dal 1° settembre 2015, Alina Taru succede a Giuseppe Di Stasio, direttore dello stabilimento pugliese ora chiamato in Spagna a dirigere il birrificio di Siviglia. Alina Taru ha maturato una lunga esperienza nel Gruppo HEINEKEN, esordendo all’inizio degli anni 2000 come Capo Laboratorio presso lo stabilimento di Craiova in Romania. Il suo percorso l’ha portata, negli anni seguenti, a ricoprire il ruolo di Local Technological Controller e infine di Brewery Manager dal 2010 al 2015, sempre nello stabilimento rumeno di Craiova. L’eccellente professionalità, uniti al forte impegno e alla dedizione, hanno portato oggi Alina Taru a ricoprire il ruolo di Direttrice di Birrificio a Massafra, per il quale risponde direttamente a Jan Paul Boon, Brewing and Operations Director HEINEKEN per Francia, Italia e Svizzera.

Il Birrificio di Massafra in numeri
L’impianto di Massafra ha un significato storico per il Gruppo HEINEKEN: è stato il primo ad essere acquisto nel 1974, segnando di fatto l’ingresso di HEINEKEN in Italia. Polo produttivo del Gruppo nel Sud Italia, con i suoi 195.000 m2 di superficie, è specializzato nella produzione dei brand Dreher, Birra Moretti ed Heineken come referenze principali. Il Birrificio produce 1.700.000 milioni di ettolitri di birra all’anno e impiega circa 180 dipendenti, che hanno un età media di 41 anni e lavorano per HEINEKEN in media da oltre 13 anni. Tra i riconoscimenti di eccellenza, nel 2012 il birrificio di Massafra ha segnato un ulteriore passo in avanti verso l’evoluzione a World Class Brewery Organization, ottenendo la certificazione Bronze per l’implementazione del TPM (Total Productive Management) e nel 2016 la certificazione Silver. Nel corso degli ultimi anni il Birrificio di Massafra è stato oggetto di investimenti significativi da parte di HEINEKEN Italia. Nel 2012 è stato installato un grande impianto

fotovoltaico composto da 4.152 pannelli, in grado di produrre 1,4 GWh di energia e di ridurre le emissioni di CO2 di 557 tonnellate all’anno. Negli ultimi due anni HEINEKEN Italia ha investito circa 3,5 milioni di euro nello stabilimento, in particolare sviluppando le aree ambiente, efficienza e sicurezza.

www.heineken.com