

## Franco Panno, d.g. di Gruppo Cimbali: "In viaggio verso il futuro"



Se il caffè è uno dei settori più rappresentativi del Made in Italy, quello delle macchine da caffè è un segmento altrettanto importante che fa da corollario a questo prodotto immancabile nella cultura di molti Paesi. Un settore in continua evoluzione che vede protagonisti gli operatori del pubblico esercizio sempre alla ricerca di sistemi efficienti e altamente professionali in grado di migliorare la qualità del risultato in tazza. Consapevole di questa continua evoluzione, Cimbali sviluppa costantemente soluzioni tecnologiche innovative in grado di soddisfare le richieste di qualsiasi mercato. Ne parliamo con **Franco Panno, direttore generale di Gruppo Cimbali**.

[caption id="attachment\_102877" align="alignleft" width="218"][Franco Panno](#) Franco Panno[/caption]

**Ingegnere Panno, quando è arrivato in Cimbali?**

Sono arrivato nel luglio 2013 dopo aver consolidato la mia esperienza in un settore affine a quello

di Cimbali come Electrolux Professional, leader nel settore delle attrezzature per il food service.

### **Da buon ingegnere ha puntato molto sull'innovazione...**

L'innovazione è uno dei pilastri della nostra azienda: è un driver molto strategico per noi ed è quello che ci consente di posizionarci nella parte alta del mercato. Abbiamo 60 ingegneri che lavorano sui nuovi progetti. Il 6,5% del nostro fatturato è destinato proprio al segmento ricerca e sviluppo. Abbiamo 55 brevetti attivi, almeno 10 per macchina. Inoltre, continuiamo a investire in front-end e in risorse specializzate, negli ultimi anni abbiamo assunto più di 60 persone nelle aree ricerca e sviluppo, comunicazione e marketing, risorse umane e kaizen office. Innovativa è stata anche l'adozione in azienda proprio del metodo Kaizen.

### **Entriamo più nel dettaglio della filosofia Kaizen.**

Kaizen è una filosofia di business di derivazione automotive e significa cambiare in meglio, miglioramento continuo. Portare il metodo Kaizen in Cimbali è stata una delle prime azioni dopo il mio arrivo. La stiamo impiegando nella linea produttiva della S30 e della Q10 con grandi risultati e l'obiettivo è di estenderne l'applicazione a tutte le linee. Gli effetti sono decisamente evidenti: aumento della flessibilità del mix produttivo, riduzione del lead time dall'ordine alla disponibilità a magazzino fino al 60%, aumento dell'efficienza produttiva e migliore ergonomia della postazione di lavoro. Entriamo nel vivo dei vostri marchi. S30 è la macchina superautomatica presentata a Host 2015 dotata di uno schermo touchscreen da 10,4 pollici. È una macchina che si avvale di un sistema wifi bidirezionale integrato che permette l'analisi dei dati di consumo e l'aggiornamento del software, la regolazione delle ricette e la personalizzazione delle immagini dell'interfaccia. Tra le novità tecnologiche presenti al suo interno rientra il PGS – Perfect Grinding System, un sistema che assicura una macinatura costante riducendo e minimizzando gli interventi di regolazione.

### **L'introduzione della tecnologia wifi sulla macchina da caffè è una vera rivoluzione.**

La telemetria è un sistema applicato da tempo sulle nostre macchine. L'applicazione che abbiamo sviluppato sulla piattaforma PLAT.ONE consente la visualizzazione e la rappresentazione dei dati raccolti dalle macchine collegate via wifi. Avere la possibilità di monitorare in remoto numerosi parametri della macchina rende molto più rapidi i servizi di assistenza e manutenzione.

### **la cimbali Avete appena vinto un prestigioso riconoscimento proprio con la S30.**

Sì, la nostra nuova superautomatica è stata tra i vincitori del Red Dot Award: Product Design 2016, una delle più grandi competizioni al mondo dedicate al design. Questo riconoscimento testimonia l'attenzione delle nostre macchine al design dopo il prestigioso premio Compasso d'Oro vinto nel '62 con la macchina Pitagora disegnata da Achille Castiglioni e il Mixer Award e il Good Design Award vinti dal modello Emblema, rispettivamente, nel 2008 e nel 2010.

## **Rimanendo in tema di musei, parliamo di MUMAC...**

Il Museo della Macchina per Caffè Espresso è stato fondato da Cimbali nel 2012 per testimoniare l'impegno del Gruppo nella promozione e divulgazione della cultura del caffè. È la più grande esposizione al mondo di macchine professionali per caffè espresso con oltre 100 macchine esposte in un percorso narrativo che racconta oltre 100 anni di storia di un intero settore del made in Italy. Al suo interno c'è anche un centro di formazione, MUMAC Academy, dove realizziamo corsi rivolti ai professionisti del settore e al mondo dei coffee lovers.

## **A proposito di grandi debutti, a giugno arriva la nuova FAEMA E71?**

Proprio così, dopo aver presentato il prototipo a Host 2015, al prossimo World of Coffee di Dublino vi sarà il debutto ufficiale della nuova macchina FAEMA E71. Si tratta di una macchina tradizionale molto innovativa disegnata da Giugiaro Design progettata per incontrare la community internazionale dei baristas e dei coffee specialists. È dotata di importanti novità tecnologiche tra cui l'inedito circuito idraulico FAEMA con brevetto sul sistema di infusione controllato. Dispone inoltre di un innovativo doppio sistema di interazione barista – macchina che permette di lavorare sia con leva manuale sia con selezione su schermo touchscreen. FAEMA E71 è perfetta per quei punti vendita attenti alla qualità del caffè, importanti location o catene che fanno del caffè il proprio biglietto da visita.

## **A Host 2015, avete avuto grande successo anche con la nuova M100i Coffee Milk Intelligence.**

Esatto. M100i Coffee Milk Intelligence rappresenta il nuovo trend sull'automazione nelle macchine tradizionali. La macchina è dotata di un innovativo sistema integrato che facilita l'operatività del barista grazie al dialogo via bluetooth tra macchina e macinadosatore. Grazie a questo sistema – denominato BDS – Barista Drive System – il barista è guidato step by step in tutta la fase di preparazione della bevanda, dalla macinatura del caffè all'erogazione, garantendo una qualità in tazza elevata e costante.

## **Grandi novità e tanta professionalità. Cosa dobbiamo aspettarci ancora dal Gruppo Cimbali?**

Continueremo a investire in ricerca e sviluppo per far sì che i nostri prodotti siano sempre in linea con le esigenze del mercato. In quest'ambito si inserisce ad esempio una collaborazione in essere con le Università di Bergamo e Stoccarda da cui ci aspettiamo importanti risultati. Nel 2015 siamo cresciuti dell'8,7% raggiungendo i 159 milioni di euro di fatturato. Il nostro core-business resta nelle macchine tradizionali, nelle superautomatiche e nei macinadosatori. Il nostro obiettivo è quello di consolidare i risultati legati a questi segmenti di prodotto.