Cielo e Terra continua gli investimenti nell'ottica "lean"

cieloeterralogo-e322ec50

Cielo e Terra - Gruppo Cantine Colli Berici - continua il suo programma di investimenti sia in vigneto che in cantina, al fine di ottimizzare la produzione con i fondamenti del metodo “Lean”.

La ricerca della qualità sostenibile è il punto di partenza per un progetto di rinnovamento. Consapevole di questo valore, l’azienda vitivinicola Cielo e Terra – Gruppo Cantine Colli Berici, continua il suo programma di investimenti che coinvolgono il lavoro in cantina e i miglioramenti in produzione legati al risparmio energetico, ispirati da un approccio aziendale “snello”, *lean* appunto.



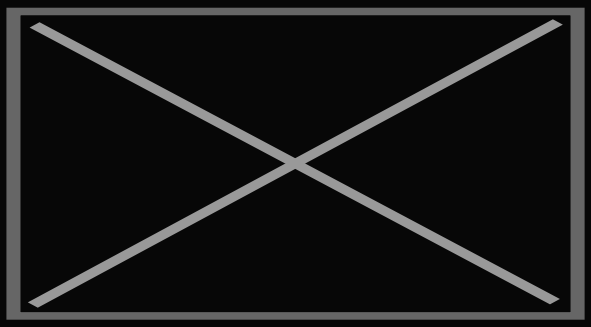
Perseguendo la mission aziendale di produrre vini con il miglior rapporto qualità/prezzo e raggiungere un maggiore potenziale di successo sul mercato nazionale ed estero, Cielo e Terra – Gruppo Cantine Colli Berici - segue ancora una volta le linee guida della **“Lean Organization”**, metodo che propone di riorganizzare in modo snello l’attività aziendale, accrescendo le potenzialità ed eliminando sprechi e inefficienze, dando valore alle risorse umane, vero fattore competitivo di un’entità produttiva.

“Gli investimenti hanno coinvolto, nel corso del 2013 - afferma **Massimo Marin**, l’enologo dell’azienda vinicola vicentina - *gli impianti di refrigerazione, di raffrescamento degli ambienti e il parco autoclavi. Vi è stata una revisione degli spazi all’interno dei magazzini, al fine di incrementare la capacità di*

stoccaggio per aumentare i tempi di affinamento in bottiglia. È stato inoltre investito circa 1 milione di euro in cantina per l'acquisto e la messa in opera di nuovi impianti per migliorare l'attività di stabilizzazione dei vini, la conservazione del vino imbottigliato e per potenziare il parco autoclavi per la produzione di vini frizzanti e spumanti".

Quest'ultima scelta è avvenuta in risposta alle preferenze del consumatore moderno che sceglie le bollicine. E' infatti da poco nato Freschello Extra spumante, a completamento della linea Freschello, con soli 9,5 gradi alcolici. La capacità di saper interpretare e presidiare da vicino potenziali mercati continuando a garantire elevati standard di qualità, sia nei vini che nei processi aziendali, è un tratto caratteristico dell'azienda Cielo e Terra - Gruppo Cantine Colli Berici.

"*Per noi* - spiega **Giampietro Povolo**, responsabile operations di Cielo e Terra – *produrre vini di qualità è una mission fondamentale. Da anni lavoriamo in vigna e in cantina per perseguire elevati standard qualitativi dei nostri vini applicando un intenso programma di investimenti* - Continua Povolo - *Applichiamo in produzione la stessa filosofia di sempre, che pone al centro la soddisfazione del cliente finale e la massima qualità nei vini, nell'ottica di una maggiore efficienza e servizio per la distribuzione organizzata: perfezionando la logistica si migliora anche il servizio ai clienti."*



1° non sprecare

L'azienda vicentina, sensibile alla riduzione degli sprechi, ha attivato di recente una nuova linea produttiva, che ha permesso di risparmiare il 20% dell'acqua consumata ogni anno per le operazioni di lavaggio e sterilizzazione. A questo scopo vari accorgimenti sono stati adottati nel corso del 2013 da Cielo e Terra - Gruppo Cantine Colli Berici, come l'installazione di conta litri in ogni area di consumo d'acqua, che ha reso possibile la misurazione dei volumi idrici utilizzati e l'organizzazione delle opportune attività di risparmio.

2° riciclare

La sensibilità di Cielo e Terra non tiene conto solo dell'importanza di ridurre sprechi e perdite idriche, ma anche della necessità di migliorare il recupero delle acque reflue. L'azienda ha attuato un piano innovativo che complessivamente ha impiegato **circa 2 milioni di euro negli ultimi 2 anni** e che, tra gli altri benefici, permetterà all'azienda veneta di ottimizzare al massimo l'utilizzo dell'acqua durante le fasi produttive: dal lavaggio all'igienizzazione delle bottiglie, venendo poi reimpiegata in successive operazioni di raffreddamento di alcuni macchinari. L'azienda sta mettendo a punto un progetto per una razionalizzazione ulteriore del consumo di acqua durante le varie fasi di produzione, al fine di ridurre ancor più gli sprechi idrici e che la porterà entro il prossimo anno ad un **ulteriore risparmio del 20% sul consumo idrico complessivo.**

www.cieloeterravini.com