

Eliana LAVELLI

CURRICULUM VITAE

GENERALITA'

Nome e Cognome: *Eliana Lavelli*

Indirizzo:

Luogo e data di nascita:

Cittadinanza:

FORMAZIONE SCOLASTICA

Maturità Scientifica conseguita presso il Liceo Statale G. Bagatta di Desenzano d/G nel 1989
Votazione: 60/60

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (ora Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari) conseguita presso l'Università degli Studi di Milano nel 1995.
Votazione 110/110 e lode

Superato l'Esame di Stato per l'iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari nel 1998.

LINGUE CONOSCIUTE

Buona conoscenza della lingua inglese.

OCCUPAZIONE ATTUALE

Dal 01 Ottobre 2016

cameo SpA (Gruppo Dr. Oetker)

Ricopro il ruolo di Executive Manager R&D and Quality Assurance.

Titolo e ruolo che ho contribuito ad elaborare, insieme alla riorganizzazione del reparto "Laboratorio", occupandomi della definizione delle funzioni Assicurazione Qualità, Controllo Qualità, Ricerca e Sviluppo e Food Law, nell'assetto attuale di cameo. Riporto alla Direzione Generale.

Fino a luglio del 2022 ho avuto la responsabilità di 2 siti produttivi e coordinato un team di 14 persone a Desenzano (sede centrale e stabilimento cameo) e 3 persone a Rivergaro (stabilimento Rebecchi), con 3 reparti a Desenzano: il Controllo Qualità (con due laboratori: uno merceologico-sensoriale ed uno chimico), l'Assicurazione Qualità e la Ricerca e Sviluppo.

Riportavano a me 2 line manager: un responsabile AQ che coordinava le attività e le 3 risorse del Controllo Qualità di Desenzano ed una responsabile AQ distaccata presso Rivergaro che coordinava 2 risorse in loco. Rispondevano direttamente a me tutte le risorse della R&D e quelle di AQ.

Dall'agosto del 2022, con il trasferimento del ramo d'azienda produttivo di Rebecchi in cameo, e la conversione del sito di Rivergaro da unità produttiva a unità commerciale, ho riorganizzato il team e coordino attualmente una sola persona presso il sito di Rivergaro e 15 persone a Desenzano.

Riporta a me un line manager: il Responsabile Controllo Qualità che coordina le attività e le risorse del team CQ. Riportano direttamente a me tutte le risorse dell'Assicurazione Qualità, della Ricerca e Sviluppo ed il reparto Food Law.

Di seguito le Certificazioni attualmente attive, o recentemente disattivate, di cui sono responsabile:

Per il sito cameo di Desenzano:

ISO 9001, ISO 22000 ed FSSC 22000

Certificazione Spiga Barrata, Iscrizione prodotti per celiaci nel Prontuario dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia), Certificazione prodotti Biologici (importazione, commercializzazione e produzione), Certificazione Halal, Certificazione Vegana.

Riconoscimento Reg. UE 853/04 (Bollo CE)

In corso di approntamento la Certificazione FSMA (Food Safety Modernization Act) per l'esportazione in USA.

Per il sito Rebecchi di Rivergaro:

IFS Broker, IFS Logistics

Iscrizione prodotti per celiaci nel Prontuario dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia), Certificazione prodotti Biologici (importazione e commercializzazione), Certificazione Vegana.

IFS Food e BRC Food non rinnovati nel 2023 a seguito della chiusura del sito produttivo di Rivergaro

Ho i seguenti incarichi: Responsabile Autocontrollo (HACCP), Food Safety Team leader, Contatto in caso di crisi per i fornitori ed i clienti, Membro comitato crisi cameo, Responsabile Code of Conduct Food Law (reportistica annuale all'Head Quarter e formazione ai neoassunti), Referente aziendale per i contatti con la Pubblica Amministrazione (ATS, NAS, Ministeri Sanità e MISE) per Allerte ed Emergenze sanitarie, Non Conformità HACCP ed audit sul Sistema Gestione Qualità, Analisi Materie Prime, Prodotti Finiti, pack e semilavorati,

Rappresento l'azienda per quanto attiene al mio ruolo negli ambiti istituzionali (Associazioni di categoria, Enti di certificazione) ed Associazioni internazionali (Head Quarter e consociate).

Sono auditor intergruppo (conduco audit interni alle consociate).

14 Gennaio 2014
01 Ottobre 2016

cameo S.p.A.

Sono stata assunta per ricoprire la posizione di Responsabile Controllo Qualità – Assistente Responsabile Assicurazione Qualità, riportando all'Executive Manager Laboratorio.

Principali attività di questo periodo sono state: la razionalizzazione delle attività di Controllo Qualità, la definizione di un reparto Assicurazione Qualità (attività, ruoli e risorse), e la revisione del Manuale di Autocontrollo (HACCP).

Per una serie di circostanze aziendali (lunga assenza del mio responsabile) e per attitudine personale, ho interpretato in questi due anni e mezzo un ruolo più ampio del titolo assegnatomi, che mi ha portata alla candidatura per il job posting per Executive Manager R&D and Quality Assurance. Nello stesso periodo ho effettuato internamente il corso SIX SIGMA e superato l'esame Green Belt.

ESPERIENZE LAVORATIVE PRECEDENTI

01 Ottobre 2001
13 Gennaio 2014

Sammontana SpA – stabilimento Colognola ai Colli (VR)

Ottobre 2001 - Dicembre 2006:

Nell'ambito della Ricerca & Sviluppo per il settore Gelato mi sono occupata della messa a punto dei nuovi prodotti, dell'organizzazione e realizzazione delle prove industriali, del processo di industrializzazione nonché delle modifiche di ricetta, di formato e/o di packaging dei prodotti già esistenti.

Era inoltre mia responsabilità la stesura delle Istruzioni Operative, degli Standard di Prodotto Finito e dei Materiali di Confezionamento; collaboravo alla stesura dell'Etichetta e degli Standard delle Materie Prime.

Da Dicembre 2006 mi è stata affidata la responsabilità dell'Assicurazione Qualità del settore Gelato. Mie principali responsabilità sono state la verifica della corretta applicazione del Sistema di Qualità (certificazione ISO 9001, BRC, IFS e produzione prodotti a marchio Spiga Barrata), l'elaborazione dei Piani di Controllo di Materie Prime, Semilavorati, Packaging, Prodotti Finiti ed il monitoraggio della corretta applicazione degli stessi; la gestione dei Reclami e delle Non Conformità; l'aggiornamento della documentazione standard ed i riesami. Rappresentavo l'Azienda nelle relazioni con Clienti, Enti ed Autorità esterne (Autorità sanitarie ed Enti di certificazione).

Da Aprile 2009 mi è stata inoltre affidata la gestione dei laboratori di Controllo Qualità (chimico e microbiologico), e del Controllo di Processo e del Controllo in Accettazione. Ho coordinato un gruppo di lavoro composto da 4 persone fisse e 3 stagionali.

Dal 2010 mi è stata affidata anche la gestione dell'Assicurazione Qualità del reparto delle ricorrenze (produzione di pandoro a marchio Tre Marie).

Gennaio 2000
Settembre 2001

Nova Surgelati SpA - Milano

In qualità di Responsabile Assicurazione Qualità e Ricerca & Sviluppo (marchi commerciali: Arena Surgelati, Mare Pronto, Brina, e distribuzione in esclusiva di gelati Haagen Dasz e Il Duca di Salaparuta) ho coordinato un gruppo di lavoro di 3 addetti R&D/QA presso la sede a Milano e 3 addetti al Controllo Qualità presso lo stabilimento di Grottammare (AP) autoproduzione ittico.

Aprile 1998
Dicembre 1999

Dolma SpA - Belgioioso (Pavia)

Sono stata impiegata in Dolma SpA, azienda italiana della multinazionale **MARS**, in qualità di Process & Quality Engineer.

Nell'ambito di un gruppo di progetto, avevo il compito di impostare il Sistema di Qualità e di procedere all'Industrializzazione delle ricette di un nuovo stabilimento per la produzione di alimenti estrusi e disidratati per animali domestici, il cui start-up è avvenuto nei primi mesi del 1999.

Sono stata impegnata durante la fase di progetto nell'ottenimento delle Autorizzazioni Ministeriali e Sanitarie per l'avviamento della produzione, nell'allestimento del laboratorio di analisi, e nella realizzazione, in collaborazione con gli Ingegneri di Automazione, del sistema di tracciabilità del prodotto.

Durante la fase di start-up ho partecipato alle prove di collaudo e di taratura degli impianti e dei sistemi di misura, e mi sono occupata della formazione del personale produttivo relativamente alle problematiche di Qualità e Igiene.

Ho lavorato alla definizione delle Specifiche di Prodotto e di Processo ed impostato il piano di autocontrollo, di cui ho poi seguito l'implementazione.

Aprile 1996
Marzo 1998

ARGEL SpA – Milano

Sono stata impiegata come addetta Ricerca e Sviluppo & Assicurazione Qualità.

Ho trascorso sei mesi presso lo stabilimento di Atesa (CH), dove sono stata impegnata nello start-up della nuova linea produttiva dei primi piatti pronti, nonché nell'impostazione ed organizzazione del Sistema di Qualità. Successivamente ho partecipato alla messa a punto e all'industrializzazione delle nuove ricette che si sono aggiunte alla gamma originaria.

Rientrata in sede, oltre a continuare ad occuparmi di Assicurazione Qualità, sono stata occupata nello sviluppo e nel lancio di diverse referenze (nuovi primi piatti, gelati, pizze, vegetali elaborati), alcune presso terzisti, altre in autoproduzione.

Ho acquisito in questa fase buone conoscenze tecnico-legali inerenti l'etichettatura.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza delle applicazioni base di Windows (Word, Excel, Power Point)

Conoscenza dei principali motori di ricerca di Internet.

In conformità alle disposizioni del D.Lg. n. 196 del 2003, autorizzo l'azienda ad utilizzare le informazioni contenute per esigenze di selezione.