

Giuseppe Luigi Pastori

Direttore Tecnico di Produzione Food e R&S con 30+ anni di Esperienza

Riconosciuta esperienza manageriale nelle attività gestionali e operative di area tecnica (Produzione e Ricerca & Sviluppo)

Direttore di area tecnica, produzione e R&S, fortemente motivato e specializzato nella gestione di risorse e processi industriali del comparto alimentare. Opero indistintamente nelle realtà multinazionali e famigliari a capitale privato, orientato agli obiettivi definiti di qualità, organizzazione del lavoro, valorizzazione del capitale umano, gestione dei costi, operazioni unitarie, investimenti tecnologici e manutenzione. Ho maturato interesse per il recupero dei sottoprodotti finalizzati all'efficienza energetica e ai principi dell'economia circolare.

Principali competenze

- Politica e Strategia aziendale
- Organizzazione lavoro / Pianificazione
- Gestione e revisione dei processi
- Ottimizzazione operazioni unitarie
- Revisione costi industriali
- Struttura ricette / Distinta base
- R&S nuovi prodotti / Industrializzazione
- Automazione dei processi produttivi
- Sicurezza / Food Defense
- Budget Impianti / Manutenzione

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Libero professionista - Tecnologo e Consulente (2014 / 2016 e attuale)

- ◆ Attività di consulenza operativa per la revisione dei processi e ottimizzazione di prodotto nel settore food.
- ◆ Applicazione nuove tecnologie, ambiente, risparmio energetico
- ◆ Specialista nei prodotti di carne fresca e trasformata, gastronomia, piatti pronti
- ◆ Esperienze all'estero (Uruguay – Sarubbi SA / Disco SA)
- ◆ Dal 2024 collaboro con **Alpha Solutions – Food & Ingredients**, in qualità di Consulente Senior della Divisione prodotti a base di carne che ho contribuito a creare (www.alpha-solutions.it). L'obiettivo è di offrire alle aziende soluzioni ai loro problemi nella gestione di progetti di crescita chiari e misurabili.

MIA Srl (Molteni Ind. Alim.)

Startup industriale nata per gestire attività di vendita innovativa di tagli di carne fresca, elaborate e confezionate in atmosfera modificata per la GD/GDO.

Responsabile progetto - parte tecnica (2015)

- ◆ Revisione gestione organizzativa e tecnica / ottimizzazione flussi operativi.
- ◆ Operativo nella ricerca e sviluppo.

ALIMENTARI RADICE Srl

Società attiva nella produzione di prosciutti cotti e di preparati gastronomici a base di carne. 50 dipendenti, 2 unità produttive ubicate a Lentate s/Seveso (MB).

Direttore Tecnico e Responsabile Ricerca e Sviluppo (2010 – 2013)

Revisionate le Distinte Base e ottimizzato le rese e i costi di produzione. Industrializzati nuovi prodotti. Migliorate le efficienze energetiche.

- ◆ Gestione tecnica delle due unità e coordinamento diretto dei 2 responsabili di produzione.
- ◆ Investimenti e manutenzione.
- ◆ Alter ego del Titolare per acquisti materie prime, rapporti sindacali, qualità e capitolati.

ROVAGNATI SpA

Società leader nella produzione di prosciutti cotti, prodotti di salumeria e libero servizio.

Direttore di Stabilimento – Unità produttiva di Arcore MB (2009-2010)

Riporto diretto al Direttore Produzione di Gruppo. Gestione diretta di 1 responsabile di produzione, 3 capilinea, 1 addetto magazzino, 1 responsabile di manutenzione, segreteria.

RAPELLI SA (Stabio - Svizzera)

Società appartenente al Gruppo ORIOR, attiva nel settore delle carni con i marchi Rapelli e Ticinella. 400 dipendenti.

Quadro Specialista di Ricerca & Sviluppo (2008-2009)

Quadro Responsabile di Settore: Prodotti cotti e Gastronomia (2004-2008)

Impegnato nel miglioramento costante degli standard di qualità e servizio, del miglioramento delle efficienze produttive. Supporto alla Direz. Commerciale per il lancio dei nuovi prodotti.

- ◆ Coordinamento delle attività di R&S di nuovi prodotti (salumeria e gastronomia / piatti pronti).
- ◆ Componente del team di lavoro per la costruzione del nuovo reparto gastronomia.
- ◆ Responsabile del trasferimento e organizzazione di una linea di produzione lasagne e risotti.

MONTEBIANCO SpA

Società leader nella produzione di semilavorati per gelateria artigianale. Gruppo ILLVA di Saronno.

Responsabile di Produzione unità Ice cream (2000-2004)

Coordinamento e gestione delle attività produttive per la linea "Ice cream". Gestione e programmazione della produzione (compresi magazzini materie prime e prodotti finiti). Gestione della manutenzione e Responsabile RSPP (Servizio prevenzione e protezione).

LEVONI SpA

Società familiare a capitale privato attiva nella filiera delle carni e di prodotti di salumeria. Tra i principali competitors in Italia.

Responsabile di Produzione di settore (1997-2000)

Responsabile di produzione dei reparti Prosciutti Cotti, Mortadella e Ricevimento carni di cui ho coordinato tutte le attività. Ho curato sempre le applicazioni di R&S. Responsabile per Igiene e Sicurezza.

- ◆ Componente del team per la realizzazione del nuovo reparto Prosciutti Cotti.
- ◆ Ideatore di nuova linea stampaggio per miglioramento di efficienze e riduzione della manodopera e incremento produzione settimanale da ca. 1000 a 2500 prosciutti.
- ◆ Supportato EDP per realizzare un gestionale di rese e tracciabilità dei lotti.

NESTLE' ITALIANA SpA – Div. Prodotti Freschi (Vismara, Locatelli, King's)

Pool di aziende del Gruppo specializzate nei prodotti di salumeria con i marchi Vismara, Locatelli e King's.

Junior Meat Technologist (1994-1996)

Assistente del Responsabile di Produzione Prosciutti Cotti (1989-1993)

Riguardo la funzione di R&S in chiave operativa ho lavorato alle dipendenze del Direttore Tecnico Divisionale e del Direttore Tecnico Europeo per il settore delle carni, con frequenti interscambi con le altre unità europee del Gruppo. Ho provveduto alla raccolta dati e archiviazione elettronica di tutte le ricette secondo i protocolli Nestlé.

Studi

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari – Università degli Studi di Milano (1987)

Abilitazioni

Abilitato all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare ed iscritto all'Albo di Lombardia e Liguria al nr. 20

Ulteriori informazioni

Nomina del MIUR nella Commissione degli Esami di Stato dei Tecnologi Alimentari (2014/2017/2020/2023/2024)

Consulente tecnico di ECOD, dal 2014, per la rivista Ingegneria Alimentare – Le carni / Collaboro occasionalmente anche con la testata Produzione & Igiene Alimentare - Quine

Lingue

Inglese tecnico – Francese operativo

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Reg. UE 2016/679)

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi del "Codice dell'Amministrazione Digitale" (D. Lgs n. 82/2005)



Firmato digitalmente da:
Pastori Giuseppe Luigi