

Il Ceo Michelin: 'Unox trasforma il cibo in una formula scientifica'

LINK: https://www.lastampa.it/tuttosoldi/2023/07/24/news/il_ceo_michelon_unox_trasforma_il_cibo_in_una_formula_scientifica-12958599/



TuttoSoldi JobNews La
Posta di Maggi Il Ceo
Michelon: 'Unox trasforma il
cibo in una formula
scientifica' Il manager guida
un'azienda da 280 milioni
l'anno, leader nella
produzione di forni
professionali. 'Puntiamo
sulla ricerca e
sull'innovazione tecnologica'
claudio laugeri 24 Luglio
2023 alle 06:00 4 minuti di
lettura Il Ceo di Unox,
Nicola Michelin «La
ricerca è fondamentale,
L'obiettivo è di trasformare
il cibo in una formula
scientifica e creare una
macchina che lo produca».
A parlare è Nicola Michelin,
41 anni, Ceo di Unox,
azienda leader nella
progettazione, produzione e
vendita di forni
professionali. Una spa da
280 milioni di fatturato
consolidato (nel 2022), con
cento sedi tra Italia ed
estero, mille e 200
dipendenti e distribuzione in
110 Paesi. Ci spiega in
poche parole di che cosa si
occupa la sua azienda?
«Facciamo macchine che

trasformano il cibo da crudo
a cotto e lo conservano. E
poi, tutti i servizi associati a
questo. Parlo di macchine e
non di forni, perché
altrimenti la gente pensa al
forno che abbiamo a casa».
Immagino che la differenza
sia notevole... «Per la
maggior parte dei nostri
clienti, è una macchina da
investimento che entra in
una 'fabbrica' chiamata
cucina. E' uno strumento
per la trasformazione di
materie prime». Ma così,
perdiamo tutta la poesia...
«In parte è vero, ma il
nostro prodotto Unox
professionale è un
macchinario industriale,
deve garantire durata nel
tempo e ritorno
dell'investimento. Per
l'imprenditore, questi sono
fattori di scelta. Tutte le
macchine di una cucina non
appartengono a qualcuno,
sono messe a disposizione
di chef e sous chef, capo
brigata o commis». Però,
avete anche prodotti per la
casa... «Certo. E nella
categoria Unox casa la
poesia è importantissima.

Tre anni fa, è nato il
progetto di portare nelle
case un forno professionale,
ma con attenzione
all'estetica e al design.
Posso fare un paragone per
spiegarmi?». Prego... «In
pista, la Ferrari guidata da
Leclerc è un oggetto, uno
strumento per la gara. Ma
quando va in giro con la sua
Ferrari, è semplicemente
alla guida di un'auto-
simbolo nel mondo dei
motori. Per le nostre
macchine accade qualcosa
di analogo, quelle da casa
possono essere utilizzate
anche dal Bottura
(Massimo, chef di fama
internazionale, ndr) di
turno, ma hanno un design
estereiore diverso». Come vi
è venuta l'idea di muovervi
anche in questo settore?
«Ci hanno sempre chiesto
forni professionali per case,
ma è un lavoro complesso,
sono macchinari che devono
soddisfare esigenze diverse.
Tre anni fa, in pieno Covid,
abbiamo avuto tempo di
dedicarci a questo progetto.
Abbiamo ridisegnato
l'estetica e integrato le

tecnologie necessarie in nuovi prodotti». Anche i prezzi saranno differenti, immagino... «Le macchine professionali partono da 8 mila euro, quelli da casa arrivano a 20 mila, perché sono fatti a colonna, con due forni, la cappa e il mobiletto portategliche. Uno a forno singolo può costare sui 12 mila euro. Nel prezzo di quelli da casa pesa molto anche la componente di design». Può spiegare in breve quali sono le differenze tra quei forni e i macchinari professionali? «La cottura è una reazione chimica attivata dalla temperatura, un processo energivoro di per sé. In più, questo avviene in poco tempo. Un po' come avviene con la griglia, che se non è ben calda la cottura non avviene a dovere. Quindi, servono temperatura e potenza. Nei forni di casa non può accadere, le cotture hanno tempi lunghi e il set di cotture è limitato. Il forno professionale è un'altra macchina, ha la capacità interna di due forni domestici e assorbe 12 kW di potenza. Poi gestisce l'umidità interna alla camera di cottura. E fa tutto questo senza bisogno della supervisione dell'uomo. Le faccio un esempio, se con griglia e padelle devo avere un essere umano a gestire la situazione, con il forno non

avviene perché fa tutto da solo». Così, è più chiaro... «È un ottimo modo di investire, anche perché è sempre più difficile tenere professionisti in cucina. Poi, essendo scatole chiuse, i forni sono più efficienti rispetto alla cottura all'aria aperta. Una delle nostre attività di ricerca è trasportare cotture su macchine aperte all'interno del forno, per ridurre consumi di energia ed emissioni inquinanti». Quanto pesa la ricerca per la sua azienda? «A fine anno inaugureremo un 'Innovation hub', con 8000 metri quadrati dedicati a ricerca e sviluppo dove lavoreranno più di 100 persone. Sono quasi tutti ingegneri, fisici e chimici». Niente cuochi? «Non nella ricerca e sviluppo. Lo so, è una scelta in controtendenza, ma ci sono anche 200 tra cuochi ed ex cuochi che collaborano con noi. L'obiettivo è di trasformare il cibo in una formula scientifica e creare una macchina che lo produca». Un esempio di qualche successo ottenuto? «La sfida è di riuscire a rendere possibili con un forno professionale lavorazioni che tutti ritengono impossibili. Le racconto la storia del Dim-Sam, un piatto asiatico. Non si riusciva a cucinare nei forni a vapore. Quello cotto in modo tradizionale

era diverso. Abbiamo portato in Italia chef dalla Thailandia e abbiamo coperto i cibi di sensori per capire lo sviluppo delle temperature. E alla fine, ci siamo riusciti. Ma abbiamo fatto anche altro». Dica... «Abbiamo inventato 'Speed-X' per la cottura combinata con vapore e microonde. In questo modo, un branzino è pronto in cinque minuti. In questo modo, evitiamo che venga cucinato molto prima del servizio. E così evitiamo anche gli sprechi. La materia prima che non viene cucinata resta in frigo». Che impatto ha avuto il Covid sulla vostra azienda? «Nel 2020 siamo cresciuti e anche nel 2022, il doppio rispetto al 2019. Nei mesi del Covid hanno chiuso tutti i clienti, ma ci ha sorpreso la loro determinazione appena è stato consentito di riprendere l'attività. Non hanno avuto paura di investire. Ho moltissimo rispetto per questo atteggiamento, sono rimasto stupito. Però, la nostra scelta di produrre in Italia nelle nostre fabbriche ci ha permesso di subire molto meno problemi legati a fornitori lontani o esterni». La crescita si riflette anche sulle assunzioni? «In due anni, abbiamo più che raddoppiato l'organico. Siamo una piccola

multinazionale, con 1200 dipendenti. In Italia sono 700. Produciamo, ma offriamo anche servizi associati». C'è stato un impatto della guerra in Ucraina? «È stato più forte quello del Covid, benché la Russia sia sempre stata importante prima che gli scambi commerciali fossero in buona parte chiusi». E i rapporti con la Cina? «Non è importantissima per noi. Negli ultimi 4 anni, quel mercato non si è sviluppato come gli altri. Ma i produttori cinesi hanno fatto passi da gigante, potrebbe diventare un mercato di concorrenza e non solo di sbocco. Sugli sviluppi politici, è tutto da vedere, c'è prudenza negli investimenti. Gli Usa sono diventati il nostro primo mercato, tanto che a fine anno ci organizzeremo per produrre anche lì, per il mercato locale». Ma torniamo ai dipendenti, che cosa fate per tenerli con voi? Avete qualche politica di welfare? «Guardi, la fiducia che mettono nell'azienda non si compra. È questione di stare bene in azienda. Certo, la parte economica va gestita al meglio, ma non basta. Bisogna dare opportunità, momenti di ascolto e capire ciò che accade a valle per rendere il migliore possibile l'ambiente di lavoro. In più, abbiamo una politica di alta trasparenza, mensilmente

diamo a tutti i dati dell'azienda. Per quanto mi riguarda, una volta all'anno incontro tutti. La grande maggioranza dei suggerimenti è pertinente, quando possiamo li realizziamo. Cambiamo le cose. Poi, abbiamo anche un welfare, certo, ma alla fine è la parte più facile». Di quale risultato aziendale va più fiero? «Del fatto che quando ho incominciato con l'azienda di famiglia, all'interno e all'esterno **Unox** era percepita come un'aziendina di gente brava, ma con un fatturato di 20 milioni di euro. Oggi, quando qualcuno va in giro e dice di lavorare per noi lo dice con orgoglio e viene riconosciuto». Qualche rammarico? «Nessuno vero, abbiamo fatto molti errori, ma ci abbiamo sempre lavorato sopra. Non abbiamo mai abbandonato qualcuno né fatto marcia indietro. E questo anche durante il Covid, da ogni momento anche difficile abbiamo sempre tirato fuori qualcosa». Avete in programma acquisizioni? «Siamo troppo impegnati nella organica per acquisire. In questo momento, abbiamo molte più idee di quante riusciamo a realizzarne. Ogni 18 mesi c'è una novità. Ci sono aziende che se per caso venissero messe in vendita potrebbero rappresentare un'acquisizione strategica,

ma al momento non le cerchiamo». Un sogno nel cassetto? «Riuscire a proiettarci in avanti di un decennio, superare la soglia del miliardo, quadruplicare dimensioni attuali e diventare una scuola di crescita professionale per chi lavora all'interno, sviluppando energia e senso di appartenenza». © Riproduzione riservata