Curriculum Vitae

Informazioni personali

Cognome Nome: Goslino Cesare

Indirizzo: [redacted]

Telefono: [redacted]

E-mail: [redacted]

Cittadinanza: [redacted]

Data di nascita: [redacted]

Stato Civile: [redacted]

Esperienze professionali

Alimentis S.r.l. – PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI FOODSERVICE E INDUSTRIA

Date: Dal 01.11.2005 ad oggi

Funzione & Responsabilità: **Responsabile Area Tecnica (Assicurazione Qualità, Ricerca & Sviluppo)**

Principali responsabilità e competenze acquisite

RESPONSABILE PER LA SICUREZZA E LA QUALITA' ALIMENTARE (RSQA)

- Gestione e omologazione del Sistema Qualità per la Sicurezza Alimentare
- Gestione e omologazione del Manuale della Qualità Alimentare
- Predisposizione del sistema qualità in linea con le normative cogenti, volontarie e le richieste dei clienti
- Formazione delle FA, redazione della documentazione, diffusione e supporto allo sviluppo e all'utilizzo
- Gestione attività di auditing: interna, esterna per la qualificazione dei fornitori di prodotto e di servizi e degli audit presso clienti (oltre 200 eseguiti da inizio attività ad oggi in Italia e all'estero)
- Gestione delle situazioni di NC e degli archivi documentali, inclusa loro valutazione e costificazione
- Gestione delle verifiche ispettive interne e presso foritori (validazione dei sistemi qualità, verifica delle procedure, validazione delle condizioni di stabilità del PF)
- Validazione dei sistemi di stabilizzazione del PF (trattamenti termici e atermici, refrigerazione)
- Coordinamento del team HACCP, coordinamento del team di Crisi
- Approvazione e omologazione del PF e dei fornitori di PF
- Piani di miglioramento del sistema, dei documenti e della gestione generale in linea con la Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare adottata
- Approvazione dei prodotti all'acquisto attraverso il coordinamento con il Responsabile della Funzione
- Gestione dei contratti in acquisto sia per quanto attiene gli aspetti qualitativi sia di validazione commerciale
- Coordinamento generale delle attività aziendali legate alla gestione del prodotto e dei servizi connessi, inclusi i relativi fornitori esterni

RESPONSABILE DEL CONTROLLO QUALITA'

- Pianificazione dei controlli su PF
- Esecuzione delle analisi di laboratorio
- Gestione delle NC di prodotto
- Valutazione dei reclami

RESPONSABILE RICERCA E SVILUPPO

- Validazione e messa a punto delle nuove referenze di PF
- Coordinamento della validazione presso clienti

INFORMAZIONE AL CONSUMATORE

- Responsabile redazione etichette di prodotto
- Realizzazione cataloghi di vendita (in coordinamento con Commerciale): schede descrittive prodotto, immagine, testi promozionali, suggerimenti di utilizzo
- Documentazione export
- Documentazione FDA

Nome e indirizzo del datore di lavoro: Alimentis S.r.l. – Via A. de Gasperi, 2 – Commessaggio – MN – www.alimentis.it

Tipo di attività o settore: Alimentari, commercio e produzione (area ristorazione e industria – Food Service)

PreGel s.p.a. – PRODUZIONE SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Date: Dal 01.12.2003 al 01.11.2005 (1 anno e 11 mesi)

Funzione & Responsabilità: **Responsabile Area Ricerca & Sviluppo Ho.Re.Ca. – Product Manager**

[redacted]

Principali responsabilità e competenze acquisite	➢ Responsabile progetto prodotto destinato al canale HoReCa e clientela industriale (sia dolciario sia salato) ➢ Messa a punto di prodotti e strategie commerciali (incluse redazioni listini e costificazione) destinate al comparto HoReCa e forniture industriali dell'azienda per referenze dolci & salato ➢ Product Manager per progetti Direzionali destinati al comparto specifico ➢ Progettazione del prodotto e procedure di utilizzo al punto di somministrazione (in collaborazione con clienti e distributori) ➢ Compilazione dei listini di vendita per canale e territorio in collaborazione con l'unità di Controllo di Gestione ➢ Sviluppo delle aree commerciali sia in Italia sia all'estero attraverso il coordinamento e l'addestramento dei diversi area manager coinvolti. Principali aree interessate: Singapore e Cina, USA, Australia, Medio Oriente, Russia, Regno Unito, Francia, Spagna, Be.Ne.Lux., Corea – Oltre 6 mesi di trasferte presso sedi e clienti all'anno ➢ Gestione diretta delle attività dimostrative presso la sede della Società e/o presso clienti in collaborazione con chef e pasticceri con compilazione delle istruzioni di utilizzo in cucina professionale e/o industriale ➢ Gestione e coordinamento (in collaborazione con l'Ufficio Acquisti) delle forniture di materie prime e prodotti finiti realizzati presso co-packers e destinati al canale commerciale specifico
Nome e indirizzo del datore di lavoro	PreGel Spa – Via Comparoni, 64 – Gavasseto (RE) – www.pregel.it
Tipo di attività o settore	Alimentari – Produzione
	Vivres S.r.l. – CONSULENZE IN AMBITO FOOD
Date	Dal 30.01.2002 al 01.12.2003 (1 anno e 10 mesi)
Funzione & Responsabilità	**Amministratore e Socio Unico**
Principali responsabilità e competenze acquisite	➢ Consulenze per le industrie alimentari in territorio sia italiano sia europeo ➢ Pianificazione e sviluppo progetti R&D per clienti e presso stabilimenti produttivi diversificati ➢ Messa a punto di sistemi qualità e programmi di autocontrollo e HACCP ➢ Acquisti e selezione materie prime e prodotti finiti (schedulazione, organizzazione e ottimizzazione) previa analisi delle esigenze dei clienti, loro verifica in produzione per conferma di utilizzabilità ➢ Redazione di specifiche tecniche (prodotti finiti e materie prime) e controllo di processo ➢ Addestramento ed istruzione del personale coinvolto in area: produzione, qualità e acquisti ➢ Coordinamento reparti produttivi dei clienti ➢ Audit di validazione di strutture produttive per clienti del mercato HoReCa e GDO sia italiani sia stranieri (oltre 40 audit condotti) ➢ Messa a punto di ricette e programmi di stabilizzazione dei prodotti ➢ Organizzazione e gestione dei programmi di training alla forza vendita ➢ Collaborazione con Società e Divisioni Marketing per l'implementazione di attività legate alla funzionalità del prodotto verso il mercato ➢ Analisi dei costi di processo (reporting, KPI e performance) ➢ Implementazione e ottimizzazione linee produttive ➢ Schedulazione e selezione prodotti e fornitori per Ufficio Acquisti di aziende clienti ➢ Gestione aste telematiche su portali terzi ➢ Supporto alla certificazione BRC, IFS, ISO (stesura documenti, gestione visite ispettive)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Vivres S.r.l. – Via Colorno, 42 – Parma
Tipo di attività o settore	Alimentari – consulenze per industrie e grandi clienti
	Arimpex Industrie Alimentari S.r.l. – Heinz Italy – Div. Food Service
Date	Dal 01.12.1998 al 30.01.2002 (3 anni e 2 mesi)
Funzione & Responsabilità	**Responsabile Procurement div. Food Service Italia**

[redacted]

Principali responsabilità e competenze acquisite	➢ Gestione degli acquisti di prodotti finiti e materie prime (alle dirette dipendenze dell'Amministratore Delegato Italia e del Procurement Manager Southern Europe) ➢ Ricerca di fornitori, analisi, audit e validazione dei medesimi secondo le procedure interne di gruppo ➢ Redazione dei contratti di acquisto e reperimento offerte, gestione aste telematiche, analisi dei sales forecast e gestione degli approvvigionamenti ➢ Gestione delle attività di stoccaggio a magazzino e organizzazione logistica dei riordini e della distribuzione alle piattaforme di smistamento periferiche ➢ Determinazione dei budget annuali di acquisto e loro controllo ➢ Partecipazione diretta alle attività di marketing e commerciali legate al prodotto e al fornitore ➢ Gestione di acquisti destinati a clienti direzionali e società periferiche appartenenti al gruppo Heinz ➢ Membro fisso dei comitati di Crisis Management ufficializzati dall'azienda e gestiti dall'Ufficio Legale di quest'ultima ➢ Operativo nell'ambito del collaudo ed approvazione prodotti finiti e materie prime ➢ Volume annuo di acquisto: circa 10 milioni di Euro di prodotti finiti e 2 milioni di Euro di materie prime con procura per la firma di acquisti e contratti fino ad un valore limite di 500.000 Euro
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Arimpex Industrie Alimentari S.r.l. – Heinz Italy Div. Food Service, sede di lavoro: Commessaggio – MN
Tipo di attività o settore	Alimentari – commercio (area ristorazione e industria)
	Arimpex Industrie Alimentari S.r.l. – Heinz Italy – Div. Produzione HoReCa
Date	Dal 01.10.1996 al 01.12.1998 (2 anni e 2 mesi)
Funzione & Responsabilità	Direttore di Produzione
Principali responsabilità e competenze acquisite	➢ Direzione e organizzazione dell'area produttiva di stabilimento, gestione dei processi e organizzazione delle linee produttive, analisi dei KPI, gestione e training del personale ➢ Programmazione della produzione ➢ Coordinamento del personale di produzione in turni e per aree, implementazione dei programmi di addestramento (oltre 40 le persone coordinate direttamente) ➢ Gestione delle produzioni in funzioni dei business plan e dei limiti di stoccaggio a magazzino ➢ Controllo qualità sia di linea sia di laboratorio, controllo dei processi di produzione e stabilizzazione (mediante tecnologie di trattamento con calore, controllo dell'Aw e utilizzo di strumentazione Ellab e simile) ➢ Ricerca e sviluppo di prodotti con oltre 1200 ricette messe a punto per clienti e società commerciali (attività di co-packing per industrie e GDO) ➢ Implementazione del sistema di autocontrollo e del relativo manuale (con relativa Responsabilità Legale assegnata tramite Procura) ➢ Gestione acquisti materie prime e materiali di confezionamento in affiancamento al responsabile del gruppo ➢ Programmazione della produzione (mediante sistema MRP) e scheduling delle materie prime (contratti annuali e riordini) ➢ Gestione dei centri di costo di stabilimento e implementazione e monitoraggio dei costi industriali con rilevazione degli scostamenti da standard (in collaborazione con l'Unità di Controllo di Gestione) ➢ Reporting e analisi di performance di stabilimento ➢ Gestione dei rapporti sindacali per il personale di stabilimento ➢ **Per circa 6 mesi e dietro diretta richiesta del Management Europa, ho ricoperto incarico di Direttore di Stabilimento in attesa di definitiva assegnazione della posizione a quel momento vacante**
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Arimpex Industrie Alimentari S.r.l. – Heinz Italy Div. Food Service – Via Fornaci, 29 – Rovereto – TN
Tipo di attività o settore	Alimentari – produzione
	Arimpex S.r.l. – Heinz Italy – Div. Food Service
Date	Dal 04.01.1994 al 01.10.1996 (2 anni e 9 mesi)
Funzione & Responsabilità	Responsabile Assicurazione Qualità, R&D & Logistica

[redacted]

Principali attività e responsabilità

- Gestione della filiera di prodotto finito acquistato presso co-packers e analisi delle problematiche legate alla commercializzazione
- Gestione del laboratorio di analisi (interno ed esterno) e delle procedure di audit e validazione di fornitore e prodotto
- Compilazione di capitolati e specifiche tecniche per prodotti finiti e materie prime
- Gestione del servizio di customer service e training alla forza vendita sul territorio nazionale
- Gestione delle problematiche legate alla logistica di prodotto in termini di organizzazione dei magazzini secondari e trasporti fino al cliente finale
- Coordinamento delle attività di Ricerca & Sviluppo presso fornitori esterni con gestione delle realizzazioni di prodotti in private label destinate ad aziende del gruppo Heinz (verifica delle ricette, selezione del fornitore, messa a punto del programma di controllo, spedizione alle filiali)
- Rapporti con la Clientela Direzionale (Italia e estero) per le verifiche tecniche sul prodotto
- Verifiche legali di prodotti e fornitori in collaborazione con Uffici Legislativi interni ed esterni al gruppo

Nome e indirizzo del datore di lavoro: Arimpex S.r.l. – Heinz Italy Div. Food Service – Commessaggio – MN

Tipo di attività o settore: Alimentari – Commercio e Produzione

Capacità e competenze personali

Madrelingua: **Italiano**

Altra lingua

Autovalutazione

	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Francese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono
Inglese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono

Istruzione e Studi

NB: specifico di avere conseguito la laurea sotto indicata parallelamente a diverse attività lavorative (come operaio e impiegato) presso varie aziende i cui estremi possono, a richiesta, essere forniti.

Corso di Laurea: Laurea in Scienze Agrarie (vecchio ordinamento / quinquennio) – Indirizzo Tecnico Economico – Orientamento: Biotrasformazione dei Prodotti Agricoli.

Facoltà: Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Anno accademico 1991/1992. Votazione 107/110

Tesi: Materia di tesi: Microbiologia dei prodotti alimentari – Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agroalimentare.

Relatore: Professoressa Maria Elisabetta Guerzoni Zanardi.
Titolo: Microbiologia delle carni avicole irraggiate mediante radiazioni ionizzanti.
Valutazione: 8/8 – Tesi Sperimentale

Tirocinio Universitario: Svolto presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Parma - Tutore Prof. G.F. Dall'Aglio
Reparti: Analisi Conserve Vegetali e Tecnologie Alimentari

Diploma: Diploma in Scienze Agrarie presso l'I.T.C. Rondani di Parma
Anno scolastico 1986/87 – votazione: 60/60

Patente: B – automunito

Corsi e addestramento

Corso di Formazione dei Responsabili della Sicurezza – durata: 120 ore

Presso CISITA – Sviluppo Risorse per l'Azienda – Parma
Anno: 1995

Corso di qualificazione per Ispettori Interni al Sistema Qualità Aziendale
Presso CERTICHIM – Milano – anno 1996

Corso "La Gestione degli Acquisti e i Contratti di Approvvigionamento
Presso ITA – Convegni e Formazione – Milano 1999

Corso "Appalto & Sub-Appalto nell'attuale contesto legislativo
Confindustria – Mantova – Ottobre 2006

[redacted]

Seminario Operativo "L'immagine aziendale"
Presso API industria – Mantova – Aprile 2008

Seminario Operativo "Le principali certificazioni per l'export dei prodotti agroalimentari nei paesi extra europei"
Presso CCIAA di Cremona – Maggio 2013

Seminario Operativo "Il Regolamento UE 1169 e il nuovo contesto produttivo e commerciale dei prodotti alimentari"
Presso CCIAA di Cremona – Gennaio 2014

Corso riconosciuto AICQ SICET "Modulo base per auditor/responsabili gruppo di audit (UNI En ISO 19011:2012)
Kiwi Cermet Idea S.r.l. – Bologna – Dicembre 2016

Partecipazioni a corsi e stage svolti presso strutture interne del gruppo Heinz Italia, particolarmente presso la divisione Plasmon Dietetici Alimentari con trattazione di diversi argomenti legati al prodotto alimentare e alla sua gestione e controllo.
Partecipazioni ad incontri e meeting inerenti gestione della qualità, della sicurezza e della privacy svolti presso centri di consulenza privati ed universitari esterni alle società di impiego.

Si autorizza il ricevente il presente CV al trattamento dei dati personali in esso contenuti per le finalità e gli scopi della funzione specifica seguente all'invio volontario.

[redacted]