

GIULIO COMELLI

Via Castelfidardo 8/b Monza (MB)
Cell.: 335 8269245 - comelli.giulio@alice.it

Profilo professionale

- ! Lunga esperienza nel settore Ittico maturata e perfezionata nella GDO presso Esselunga Spa ricoprendo ruoli di rilievo e responsabilità nelle funzioni di Direttore Acquisti e Direttore di Stabilimento.
- ! Buone doti di cooperazione consolidate con tutti i livelli aziendali.
- ! Capacità di lavorare in team con spiccate abilità negoziali e di gestione dei collaboratori.
- ! Esperienza decennale nella conduzione di un impianto produttivo di prodotti altamente deperibili, con elevata capacità di gestire le evoluzioni produttive.

OTTOBRE 2014 - AD OGGI Consulente

Attualmente svolgo l'attività di consulenza collaborando con diverse aziende del settore ittico per la progettazione di laboratori di produzione e confezionamento di pesce fresco, lavorazione e distribuzione di sushi, importazione di materie prime, riorganizzazione dell'ufficio acquisti e corsi di formazione presso la GDO.

APRILE 1988 - MAGGIO 2014 Esselunga Spa - Limito di Pioltello - (MI)

- **Da luglio 1997 a maggio 2014**
RESPONSABILE SETTORE ITTICO

La posizione occupata comprendeva i seguenti incarichi:

- a) Direttore degli acquisti del settore ittico**
- b) Direttore del centro lavorazione e confezionamento settore ittico**

a) *Ruolo e responsabilità (Acquisti)*

Il ruolo di Direttore degli acquisti prevedeva la selezione dei fornitori, la stipula delle condizioni contrattuali e la gestione dei prodotti; era di mia competenza la scelta dell'assortimento, il packaging, il piano promozionale e la politica dei prezzi al pubblico.

Pianificavo e coordinavo settimanalmente con la forza vendite gli obiettivi. Contribuivo inoltre al mantenimento dei rapporti con gli organi di controllo ufficiali e la gestione dei reclami.

Le responsabilità contemplavano anche le deleghe nell'ambito della Sicurezza alimentare, del conto economico di settore e il coordinamento di 3 buyers.

Risultati ottenuti:

- Aumento di 2 pp. della marginalità di reparto
- Cambio strategia di confezionamento con relativo incremento delle tonnellate prodotte.
- Revisione assortimentale con incremento della produzione del 2,5%
- Sviluppo e lancio del reparto "piatti pronti" con incremento del venduto del 6%
- Riduzione dei pesi delle confezioni e successivo incremento dei venduti del 1,1%
- Chiusura dei conti economici in positivo.

b) *Ruolo e responsabilità (Produzione)*

Nel 1997 mentre ricoprivo la carica di Direttore acquisti del settore ittico, ho contribuito attivamente alla progettazione del primo centro di lavorazione e trasformazione di prodotti ittici, assumendone la funzione di Direttore.

Nel 2007 l'intero settore (acquisti e produzione) si trasferì nel nuovo centro di lavorazione di Biandrate (NO) più grande e all'avanguardia.

Il mio ruolo di Direttore del centro produzione, includeva la scelta e l'acquisto dei macchinari, la selezione delle aziende per lo smaltimento scarti e la stipula dei relativi contratti, i rapporti con enti scolastici e di formazione professionale. Gestivo il coordinamento dei responsabili di produzione Esselunga (12 unità), mantenevo i rapporti con le Direzioni aziendali e le Direzioni delle 3 cooperative (circa 230 unità).

Le responsabilità comprendevano la definizione e il controllo del budget, l'approvazione delle spese e degli investimenti, la gestione del conto economico, il riscontro della produttività e le Deleghe inerenti la Sicurezza sul lavoro. Oltre a ciò, era mio compito garantire un elevato standard qualitativo del prodotto, del ciclo produttivo e la continuità delle forniture ai 146 negozi di Esselunga.

Risultati ottenuti:

- Eliminazione imballi primari di cartone e sostituzione con cestelle riutilizzabili con abbattimento costi incidenza packaging di circa il 2%.
- Nel 2006 pianificazione e sviluppo della produzione di Sushi con incremento delle vendite del 4%
- Progettazione del 2° centro lavorazione a Biandrate
- Incremento dei ricavi ottenuti delle vendite degli scarti di produzione circa € 350.000
- Revisione logiche di picking delle cooperative e recupero di 1pp di costi.

- Da aprile 1988 a giugno 1997

RESPONSABILE E COMPRATORE SETTORE ITTICO

Ruolo e responsabilità

Nel 1988, il pesce fresco era confezionato da aziende esterne ed il mio ruolo era di controllare giornalmente nelle loro sedi il prodotto, decidere cosa fosse idoneo e autorizzarne la produzione. Inoltre sceglievo l'assortimento, decidevo i prezzi, le promozioni e il packaging. Nel 1997 con l'avviamento del primo centro di lavorazione a Limite, ebbi un ruolo primario nel progetto della prima pescheria su ghiaccio (oggi 85).

La responsabilità era di mantenere alto il livello qualitativo del prodotto e garantire la continuità della fornitura a tutti i negozi (150), ridurre le dispersioni e gestire il conto economico.

Risultati ottenuti:

- Riduzione delle dispersioni di quasi 4 pp.
- Cambio tipologia di confezionamento che ha aumentato il peso del settore sul totale azienda con un incremento di 2 pp.
- Eliminazione dei fornitori esterni secondari e progettazione del 1° centro lavorazione a Limite

Formazione, competenze linguistiche e informatiche

Diploma di Tecnico delle Industrie conseguito nel 1984.

Conoscenza Inglese: Buona

Conoscenza Francese: Scolastica

Conoscenza informatiche: Windows, Pacchetto Office (Excel, Word, Power Point).

Dati anagrafici

Nato a Cassano d'Adda (MI) il 11/08/65

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati ai sensi della D. Lgs 196/03