

CURRICULUM VITAE del dott. Vittorio Friz

DATI ANAGRAFICI

Vittorio Friz
nato a Bolzano il 5.12.'63



FORMAZIONE

- Diploma di Geometra conseguito nel 1982.
- Servizio militare assolto come Ufficiale di Complemento nell'Arma di Artiglieria da montagna. Richiamo alla leva nell' anno 1991 con conseguimento del grado di Capitano.
- Laurea in Scienze della Produzione Animale presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, conseguita il 18.3.1992 con punteggio di 110 su 110 e lode. La tesi sperimentale di Laurea, svolta in quattro anni di ricerca presso la Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige e discussa con il Prof. Russo, docente di Zootecnia, ha avuto come tema il comportamento dei bovini al pascolo ("Rilievi etologici sui bovini all'alpeggio nel Trentino").
- Lingua tedesca: buona padronanza della lingua parlata, sufficiente di quella scritta. Patentino livello B.

FORMAZIONE SPECIALISTICA

- Numerosi seminari sulla qualità e sulla microbiologia alimentare, HACCP, nonché sulle direttive CE relative al settore alimentare (46/92, 155, 309, 626, etichettatura ecc,).
- Corso manageriale di gestione del personale e del tempo Time-management presso la Summit di Milano.
- Costante aggiornamento sulla legislazione alimentare con particolare riguardo al comparto carne .
- Consulenze su: HACCP, norme ISO 9001, sicurezza sul lavoro, organizzazione aziendale e razionalizzazione dei flussi di lavoro, sviluppo prodotti.
- Seminari sulla conduzione dei collaboratori (presso Aspiag Service srl).
- Seminario sull'etichettatura dei prodotti alimentari.
- Corso uso PC ed altri sistemi informatici.
- Visite e Auditing presso molti dei principali macelli europei.
- Corsi con rilascio di certificato su antincendio, pronto soccorso e sicurezza del lavoro.
- Contatti continui con avvocati e studi legali per la gestione delle problematiche legali legate agli alimenti.
- Seminari aziendali vari presso la casa madre SPAR Austria.
- Partecipazioni costanti, fino al 2005, a tutte le fiere del settore (Eurocarni VR – CIBUS, CIBUS TEC PR - Anuga Colonia – Fiera di Dusseldorf su tecnologie della carne- ecc) .
- Seminario sul confezionamento carni Pakforum a Parigi.

ESPERIENZE LAVORATIVE

(Durante il periodo universitario: magazziniere e carrellista stagionale presso Asta frutta Bassa Atesina; portiere di albergo stagionale all'Isola d'Elba per tre anni; collaboratore presso una ditta di pulizie a Vienna)

Esperienze post laurea:

1992/1998 Salumificio Bonazza (60 dipendenti)

Responsabile controllo qualità e poi Direttore Produzione presso Salumificio Bonazza (Ca' Noghera, Venezia):

- elaborazione del sistema HACCP e stesura del manuale, piano di autocontrollo e campionamento
- elaborazione misure correttive e preventive
- pianificazione della produzione
- confronto continuo con la forza vendita per lo sviluppo dell'azienda
- riorganizzazione aziendale e razionalizzazione dei flussi di lavoro
- elaborazione di procedure atte ad assicurare la qualità del prodotto e del servizio
- gestione del personale
- acquisto materiali sussidiari
- elaborazione e sviluppo delle ricette e analisi dei costi aziendali
- responsabile area ricerca e sviluppo
- coordinamento di due ampliamenti dello stabilimento con raddoppio della superficie produttiva, supervisione di progettazione, esecuzione lavori, contratti con i fornitori.

1998/2009 GRUPPO DESPAR

Responsabile produzione presso il Centro Carni ASPIAG di Bolzano dal 1998.

- Circa 90 collaboratori
- gestione e programmazione della produzione
- creazione e gestione delle ricette salumeria
- gestione e formazione del personale
- analisi dei costi e partecipazione nella creazione dei prezzi di vendita
- creazione e sviluppo prodotti, progetti marketing Kaiserhof
- sistema ISO 9001 (in orientamento alle future ISO CD2 9001 edizione 2000), certificazione ottenuta da OQS il 13/07/00
- responsabile rapporto con le ASL
- acquisto materie sussidiarie
- auditing fornitori e contratti di fornitura
- collaboratore con la direzione per i budget e gli investimenti
- consulenze aziendali per problematiche varie alimentari e scarti
- rapporti con i clienti
- problematiche legali

2001 / 2004

Responsabile stabilimento presso Centro Carni Aspiag Service srl

- circa 100 collaboratori
- responsabile acquisti carni rosse in Italia e in Europa per tutto il gruppo Aspiag Service srl, contrattazione settimanale con i fornitori. Buona conoscenza del mercato carni Italiano e buoni contatti con i grandi macelli nazionali ed esteri.
- responsabile acquisti materiali sussidiari (sacchi, additivi ecc)
- partecipazione nella stesura dei contratti di fornitura annuale
- responsabile personale, assunzioni, promozioni, ecc.

- responsabile legale con delega per la 155 (sicurezza alimentare) e per la 626 (sicurezza del personale)
- inserimento nel gruppo di lavoro per la rilevazione prezzi concorrenza, la stesura prezzi di vendita nei negozi e la gestione delle offerte di vendita dei negozi
- responsabile prezzi di vendita del Centro Carni
- responsabile margini
- responsabile programmazione della produzione
- rapporti con i clienti e responsabile fiere interne
- partecipazione alle riunioni periodiche con le altre funzioni aziendali DeSpar
- organizzazione della logistica
- partecipazione nella stesura del Budget e degli investimenti
- partecipazione ad alcuni progetti aziendali esterni al mondo delle carni: per es. progetto scarti e immondizie; progetto cauzione materiali tecnici, progetto gastronomia.

Il Centro Carni di Bolzano è nato nell'anno 1997 ed è diventato nel dicembre 2003 una società a se stante con nome Superdistribuzione.

Break-even raggiunto dopo 4 anni dall'apertura contro i 7 di budget.

Fatturato nel 2003: 49 milioni di Euro.

Quattro bolli CEE (lavorazione, sezionamento, frigorifero, specialità) .

Certificato ISO 9001 vision 2000, in programma la certificazione IFS.

Circa 400 quintali di carne (bovino-vitello) sezionati giornalmente.

Circa 8000 confezioni al giorno di carne in atmosfera modificata sistema LID prodotte giornalmente.

Circa 120 quintali di salumi (prosciutto cotto Praga, mortadella, i tipici würstel tirolesi, e tutta la gamma degli affumicati quali stinchi, carré ecc.) prodotti giornalmente.

Circa 500-600 quintali di merce spediti giornalmente: la carne direttamente ai punti vendita, i salumi ad una piattaforma. Fornitura della casa madre Spar Austria con alcuni prodotti.

Consegna a circa 150 negozi di proprietà dislocati nel Triveneto (Alto Adige, Trentino, Friuli, Veneto, Emilia Romagna) e circa 200 negozi di vicinato associati

Ottobre 2004 / Agosto 2005

Responsabile commerciale Superdistribuzione / (ASPIAG)

Figura che prima non esisteva. Creazione di una rete commerciale.

Ricerca nuovi clienti, contatti e contratti annuali di fornitura nazionali e esteri. Contati con Spar Austria, Ungheria, Croazia. Contatti con il gruppo Sintesi e forniture a Fiorino Sicilia, Sadas Milano.

Programma di formazione per Associati Despar. Creazione di nuovi associati e diverse aperture nuovi negozi. Pacchetto di fatturato di circa 12 milioni di Euro.

Da settembre 2005

Responsabile nuovo Interspar di Bolzano Sud

120 collaboratori

Direttore nuovo punto vendita Interspar di Bolzano, primo Ipermercato dell'Alto Adige (3.500 metri) .

Apertura selezione del personale ecc. Contatti con le pubbliche amministrazioni.

Fatturato budgetizzato di 22 milioni di euro.

Primo anno chiuso con un 25 % oltre budget.

Gestione del negozio per circa due anni.

Da febbraio 2007 a maggio 2007 responsabile anche dell'ES Merano

Responsabile nuovo Interspar di Merano da febbraio 2007

140 collaboratori

Direzione del vecchio punto vendita (ES Merano 1.800 metri) e coordinamento, insieme all'ufficio tecnico di sede, della ristrutturazione totale del punto vendita per farlo diventare un Interspar di 4.000 metri con un budget di 26 milioni di euro. Responsabilità di assunzioni e personale pianificazione del piano commerciale, partecipazione alla disposizione merceologica ed alle scelte strutturali del negozio.

Da ottobre 2008 coordinamento del marketing sui tre negozi Interspar dell'Alto Adige.

Giugno 2009

Proposta di gestire come responsabile il Centro Carni di Superdistribuzione

A fine agosto interrompe il rapporto di lavoro con Aspiag

SETTEMBRE 2009 GRUPPO WOERNDLE

Entra nell'azienda Woerndle come direttore vendite (inquadrato come quadro) per tutte le linee di vendita con circa 50 rappresentanti su tutto il territorio italiano. Nel 2010 realizza un +10% di fatturato e anche nel 2011. Riceve tutti i premi aziendali previsti per il raggiungimento dei budget.

Ottobre 2011

Una mattina sviene e viene ricoverato d'urgenza in ospedale per una sospetta infiammazione del cuore . Dopo 2 giorni è trasferito in elicottero a Verona dove viene operato con urgenza da una dissecazione aortica. Dopo 2 mesi di coma farmacologico torna a Bolzano dove si sveglia in sala di rianimazione completamente paralizzato per i postumi di un'infezione contratta in ospedale. Dopo sei mesi di riabilitazione torna al lavoro con un'invalidità riconosciuta del 76% e ancora con qualche problema. Nel 2013 l'invalidità viene ridotta al 50% .Iscritto all'albo invalidi civili Viene rimansionato e passa al 1° livello contrattuale, viene destinato all' ufficio acquisti come compratore della carne e dei salumi

Settembre 1014

Decide insieme all'Azienda di interrompere il contratto di lavoro in maniera consensuale.

Aprile 2015

Aprire una azienda agricola semplice a nome "Insecta" e inizia a fare il coltivatore diretto in un terreno di proprietà dei suoi genitori in Trentino. Contemporaneamente inizia un progetto con Giorgio Braus per allevare insetti per farne farine per uso umano e zootecnico. Fa richiesta di finanziamento all'Ufficio innovazione per produrre una barretta per sportivi con farina di grilli e viene finanziato.

Aprile 2016

Insieme con Braus ha presentato richiesta per un contributo europeo EFRE per lo sviluppo della mosca soldato e del grillo comune. Il progetto viene approvato ed inizia a lavorarci.

2016 e 2017 e 2018 e 2019

Inizia ad insegnare presso la scuola agraria di Laives con supplenze abbastanza continuative Partecipa ad un corso sulle erbe alimurgiche e consegue il diploma per raccogliere e fare la prima lavorazione delle erbe officinali. Nello stesso anno riceve il diploma di apicoltore.

Oggi è iscritto alle Liste di mobilità per invalidi con un'invalidità riconosciuta del 60%

Nel dicembre 2018 inizia la procedura per l' idoneità sostanziale

HOBBIES

Ho tenuto dei corsi su HACCP per cuochi , camerieri, gelatai e macellai.(sono obbligatori per chi lavora con gli alimenti)

Mia figlia, mio figlio ,il basket ed i miei animali.

Acconsento al trattamento dei miei dati D.lgs.196/2003

Vittorio Friz