

Omnicos Group: le meraviglie nella sede di Bagnolo Cremasco

di Angelica Zaniboni

Venerdì 27 settembre, in occasione dei **Crema Beauty Days**, **Omnicos Group** ha aperto le porte della propria sede di Bagnolo Cremasco, per una serie di tour alla scoperta dei luoghi in cui nascono i prodotti di bellezza. I visitatori sono stati accolti presso la reception dell'edificio con le inconfondibili farfalle, e sono stati invitati a indossare cuffia, casacca e copriscarpe monouso.

La visita che abbiamo seguito è stata condotta da **Laura Rosa**, commerciale responsabile di sviluppo prodotto, e si è aperta con il racconto della storia dell'azienda: "**Omnicos Group** è stata fondata come filler nel 1998 da **Domenico e Marco Cicchetti**, e nel 2011 ha incominciato a produrre le proprie forme diventando una società full service.

Nel 2017, l'impresa ha inaugurato l'attuale complesso di Bagnolo Cremasco: progettato da **Beppe Riboli**, è frutto di un importante lavoro che combina architettura e design; occupa un'area totale di 81.000 mq, di cui 8.700 di capannoni, ed è realizzata esternamente in corian, un materiale innovativo fortemente resistente agli agenti atmosferici; internamente, i pavimenti sono verniciati con resine antibatteriche. Il colore predominante è il bianco, ma sono presenti anche numerose vetrate a simboleggiare la limpidezza e la trasparenza con il quale il **Gruppo** opera".

Dalla zona uffici siamo stati condotti in



un lungo corridoio che porta ai laboratori e alla produzione: all'interno dello stesso, attualmente, è allestita una mostra di artisti del nostro territorio, la maggior parte dei quali giovani e laureati presso Università e Accademie (**Arianna De Stefani, Lucrezia Severgnini, Lucia Caterina Ferraresi, Alberto Erosi, Gianni Dasti**). Il laboratorio "è chiamato diamante ed è il luogo dove nasce tutto, dalle idee alle nuove formule.

Ne è presente uno dedicato agli anidri e alle emulsioni, ed uno incentrato sulle polveri; vi è anche un technical lab, che testa che ciò che viene creato sia effettivamente trasferibile su larga scala, e un laboratorio di analisi, che sottopone i nuovi prodotti a stress per verificare e certificare che siano conformi a livello

legislativo. In un'ottica di sostenibilità, abbiamo digitalizzato tutto e ridotto a zero l'impiego della carta".

Prima di esplorare il ramo produzione, abbiamo potuto scoprire diversi servizi che l'azienda offre a chi lavora all'interno dello stabilimento. "**Omnicos** ha molte attenzioni nei confronti dei suoi 190 dipendenti. Mette infatti a disposizione una caffetteria, una mensa e una palestra con spogliatoi; inoltre, riserva un posto auto numerato a ciascun lavoratore".

La produzione si apre invece con una zona di stoccaggio: "tutto il sistema è standardizzato e automatizzato, e questo ha costituito un indubbio vantaggio durante il Covid. Da qui si passa a un'altra sezione, dove le materie prime vengono pesate e do-

sate per avere già pronta la quantità necessaria alla preparazione dei prodotti. Quest'ultima avviene in diversi box, ognuno dei quali è dotato di un



macchinario specifico: ciò permette di evitare contaminazioni. Inoltre vi è il controllo qualità, che monitora che tutto rientri nelle specificità stabilite in laboratorio". Abbiamo potuto visitare anche un nuovo reparto: "**Omnicos** ha un'industria anche a Romanengo, dove avviene tutta la trasformazione del prodotto finale, ovvero riempimento, compattature, colaggi... L'obiettivo è riuscire a trasferire l'intera azienda qui a Bagnolo Cremasco, e questo è il primo nucleo di quei processi che è stato portato qui".

Siamo perciò tornati nel distacco degli uffici, che può vantare anche un giardino interno con un ulivo secolare: "al piano terra si trovano la reception, un'osteria, un auditorium e una beauty gallery dove sono esposti i nostri prodotti e i premi vinti. Al piano superiore vi sono invece la sala riunioni e tutto il reparto commerciale". La visita si è perciò conclusa con un rinfresco presso l'osteria dell'azienda.