

Economia Parma

Servizi Italia, l'assemblea dice sì a dividendo e buyback

Approvato il bilancio 2013: fatturato a quota 215,4 milioni, +2,3% sul 2012. L'utile netto è stabile a 9,1 milioni. Cedola in pagamento il 2 maggio

L'assemblea degli azionisti di Servizi Italia, la società di Soragna leader in Italia nel settore dei servizi integrati di noleggio, lavaggio e sterilizzazione di materiali tessili e strumentario chirurgico per le strutture ospedaliere (quotata sul segmento Star) ha approvato il bilancio 2013 che viene archiviato con un fatturato in crescita del 2,3% a 215,4 milioni di euro e con un utile netto pari a 9,3 milioni dai 9,5 milioni al 31 dicembre 2012.

L'Ebitda si è attestato 61,2 milioni, +1,3% rispetto ai 60,4 milioni del 2012. L'Ebitda margin è risultato al 28,4% (era al 28,7% lo scorso anno).

L'Ebit ha raggiunto quota 19,0 milioni, +10,5% rispetto ai 17,2 milioni del 2012, dopo ammortamenti e accantonamenti per 42,2 milioni. L'Ebit margin si è attestato all'8,8%, in miglioramento rispetto all'8,2% dell'anno precedente.

Il risultato prima delle imposte è stato di 15,1 milioni, in crescita del 10,5% rispetto ai 13,7 milioni del 2012. L'utile netto, come è stato anticipato è stato di 9,3 milioni (9,5 milioni al 31/12/2012). «Al netto delle componenti non ricorrenti presenti nel 2012 - sottolinea Servizi Italia nella nota - tra cui il rimborso Ires di 1,5 milioni, l'utile netto presenta un incremento del 6,5%».

La posizione finanziaria netta è di 69,7 milioni: «La variazione rispetto al 2012 (60,1 milioni) è attribuibile - fa sapere la società -



+1,60%

IN BORSA
Il titolo di Servizi Italia ha chiuso ieri a Piazza Affari con un rialzo deciso a 5,395 euro

sia al pagamento della seconda rata relativa all'acquisto del residuo 25% di Padana Everest S.r.l. e del 100% della Lavanderia Industriale Z.B.M. S.p.A., sia all'importo pagato per l'acquisizione delle società Brasiliane Maxlav Lavanderia Specializzata S.A. e Vida Lavanderias Especializada S.A.».

Sempre nella nota del gruppo guidato da Luciano Facchini, si legge che i soci hanno anche approvato la distribuzione di un dividendo di 14 centesimi alle azioni in circolazione, con l'esclusione delle azioni proprie in

portafoglio per un importo massimo di 3.836.953 euro. Il dividendo sarà posto in pagamento a partire dal prossimo 2 maggio. L'assemblea ha inoltre autorizzato il consiglio di amministrazione ad effettuare operazioni di acquisto e vendita azioni proprie.

«Il piano - viene evidenziato nel comunicato - risponde all'esigenza di disporre di un'opportunità di investimento efficiente della liquidità aziendale e di avere la possibilità di utilizzarle per operazioni strategiche e/o per il compimento di operazioni successive di acquisto e vendita azioni, nei limiti consentiti dalle prassi di mercato ammesse».

L'autorizzazione riguarda un numero massimo di azioni ordinarie di Servizi Italia pari al 20% del relativo capitale sociale, tenuto conto delle azioni proprie già in portafoglio, per un periodo di 18 mesi a far data dalla deliberazione assembleare. Alla data dell'assemblea la società possedeva 400.086 azioni proprie, pari allo 1,4598% del capitale sociale.

Le operazioni di acquisto di azioni proprie saranno effettuate sul mercato ad un prezzo non superiore e non inferiore del 20% rispetto alla media ponderata dei prezzi ufficiali registrati nei 3 giorni precedenti la singola operazione. Ieri a Piazza Affari, il titolo di Servizi Italia ha chiuso in rialzo: +1,60% a 5,395 euro. **♦ r.e.co.**

Cariparma, i 100 assunti passano prima all'Ikea

Processo innovativo di selezione del personale in outdoor

La novità sta nel metodo con cui verrà selezionato il personale. «A fronte di un sistema che evidenzia una disoccupazione giovanile ancora alta (42,3% a febbraio da fonte Istat ndr) - scrive in una nota il Gruppo Cariparma Crédit Agricole - ci confermiamo propulsori dell'economia anche attraverso le politiche del personale che, nel 2014, porteranno all'inserimento di 100 nuove giovani risorse selezionate attraverso un processo innovativo in outdoor».

Che cosa significa esattamente? «Non solo indagare le competenze trasversali, (propositività, capacità di lavorare per obiettivi e di fare squadra), ma soprattutto portare allo scoperto personalità, capacità critica e voglia di guardare il contesto con occhi diversi». Ecco gli scopi del metodo innovativo di selezione denominato «Assessment 2.0».

L'originale progetto messo in campo da Cariparma Crédit Agricole rivoluziona il profilo ricercato e il modo attraverso il quale selezionare le persone, esplorando la capacità dei candidati di andare oltre le convenzioni «risposte giuste», tipiche di un tradizionale colloquio.

Per fare la differenza, Cariparma Crédit Agricole ha ricercato, quindi, chi saprà innovare rompendo intelligentemente gli schemi e chi potrà fronteggiare consumatori evoluti, cambiamenti frequenti e inaspettati e



concorrenza crescente. Questi sono gli skills del candidato più affine alla cultura del gruppo bancario.

«Nasce così l'idea di testare i prossimi assunti del settore bancario in un contesto differente da quello di destinazione - fa sapere Cariparma - scardinandone da subito i punti di riferimento. Del resto, lo scenario che fa da sfondo alle aziende del credito

oggi è sempre più analogo a quello che caratterizza le imprese commerciali. La selezione si è svolta quindi in outdoor, grazie alla disponibilità di Ikea, che ha messo a disposizione i propri locali e parte del proprio team».

I candidati, invitati presso il punto vendita Ikea di Parma, hanno così «gareggiato» tra loro nella stesura di un piano di marketing, e sono stati osservati nella gestione dei diversi e non convenzionali stimoli che venivano loro proposti.

«Questa esperienza segna per il nostro gruppo un importante cambio di passo nella selezione delle giovani risorse - ha dichiarato Cesare Cucci, responsabile delle risorse umane di Cariparma Crédit Agricole. Siamo di fronte ad una modalità innovativa nella scelta, nella gestione e nella crescita delle persone, già a partire dal tipo contesto scelto, differente da quello bancario, ma altrettanto dinamico e stimolante. Ancora una volta siamo orgogliosi di ribadire la nostra mission "Aperti al tuo mondo", un approccio che contraddistingue da sempre il nostro modo di relazionarci verso clienti e colleghi presenti e futuri».

«Ikea da sempre attenta al creare occupazione - conclude la nota - ha pienamente compreso il potenziale innovativo di questo processo di selezione che ricerca nei giovani neo-assunti dinamicità, capacità innovativa e flessibilità. Le stesse caratteristiche che identificano da sempre anche il brand svedese, che ha saputo imporsi a livello globale come icona del design e dell'arredamento giovane, versatile e funzionale». **♦ r.e.co.**

CONSORZIO FORMAZIONE SULLE REGOLE SANITARIE

Prosciutto di Parma, focus sul mercato statunitense

Il comparto del prosciutto «va a scuola». Obiettivo? Avere tutte le conoscenze utili per esportare negli Stati Uniti. E' questo il senso dell'incontro formativo sulla gestione di Listeria monocytogenes negli impianti abilitati all'esportazione di prodotti a base di carne verso gli Stati Uniti a cura del dottor Victor Cook e promosso da Assica, Consorzio del Prosciutto di San Daniele e Consorzio del Prosciutto di Parma.

«Il seminario - è stato sottolineato dagli organizzatori - nasce dall'esigenza di fronteggiare con competenza e credibilità la situazione problematica che ruota intorno a tali esportazioni e si inserisce nell'ambito delle attività e procedure definite tra le Autorità



del Ministero della Salute e quelle di Fsis volte a dimostrare l'equivalenza tra il sistema di controllo italiano e quello americano».

La formazione si è articolata in due giornate: la prima dedicata al sistema di controllo pubblico ve-

terinario; la seconda invece rivolta alle aziende abilitate alle esportazioni verso gli Stati Uniti e appartenenti alle associazioni promotorici dell'evento.

Il dottor Cook, microbiologo americano già ispettore di Fsis,

esperto del comportamento biologico di Listeria monocytogenes nell'industria alimentare, ha messo a disposizione la propria esperienza e professionalità e ha offerto un punto di vista americano rispetto a quanto il settore di prodotti a base di carne sta vivendo negli Stati Uniti relativamente a Listeria. Gli argomenti trattati hanno riguardato le potenziali fonti di contaminazione e strategie volte al controllo del patogeno all'interno degli stabilimenti, compresi impianti di disosso e affettamento. Cook ha inoltre approfondito alcuni aspetti legati alle modalità di campionamento e analisi per la ricerca di Listeria monocytogenes e ha messo a confronto la gestione del rischio negli impianti italiani e in quelli americani.

«Il corso di formazione ha visto una partecipazione numerosa - è stato rimarcato - e ha rappresentato un importante momento di riflessione e confronto per sostenere e dare fiducia al sistema Italia e non è mancata la presenza delle istituzioni: ministero della Salute, Servizi veterinari regionali e locali». **♦ r.e.co.**

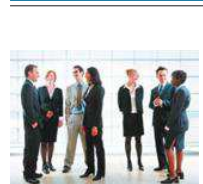
Crisi. La preoccupazione delle istituzioni



Salsoplast, tavolo in Provincia

«Siamo preoccupati per la situazione in cui si trova la Salsoplast e per questo è necessario un incontro urgente con la proprietà». È il vicepresidente della Provincia Pier Luigi Ferrari a parlare al termine del tavolo che si è tenuto ieri mattina nell'ente di piazza della Pace sull'azienda della cittadina termale che si occupa della lavorazione delle materie plastiche: un incontro, chiesto dai sindacati, a cui erano presenti anche l'assessore provinciale al Lavoro Manuela Amoretti e il sindaco di Salsomaggiore Filippo Frittelli. «È una realtà che desta preoccupazione - ha detto Ferrari - 14 dipendenti dell'azienda lamentano un'assenza di prospettive future. Noi, insieme al Comune, possiamo garantire che non li lasceremo soli e useremo tutti gli strumenti a nostra disposizione per stare al loro fianco».

Cisita Parma Informa



Sviluppo risorse Aziende
Cisita Parma srl
via Girolamo Cantelli 5
43121 Parma
telefono: 0521 226500
fax: 0521 226501
www.cisita.parma.it
cisita@cisita.parma.it

Catalogo Corsi 2013-2014

Dal nostro nuovo Catalogo 2013-2014 ricordiamo i corsi di maggio: venerdì 9 «Negoziazione efficacemente con clienti e fornitori» (8 ore), giovedì 22 «Le strategie di ingresso e di corretto posizionamento nei mercati» (8 ore) e venerdì 23 «Accompagnare la collaborazione tra imprese, reti di impresa joint ventures» (8 ore). Info: Marco Maggiali, maggiali@cisita.parma.it.

«Valore D»: Il Benessere

Il successo di un'impresa e la produzione di ricchezza passano

anche per una migliore circolazione delle informazioni, un clima più disteso e l'adozione di stili di direzione partecipativi. Se ne parlerà il prossimo 23 maggio (9-13) al Cisita Parma con Stefania Contesini e Lucia Quagliano (Chiesi Farmaceutici). Le iscrizioni entro il 19 maggio. Info: Maria Guerra, guerra@cisita.parma.it

L'internazionalizzazione dell'alimentare

Mercoledì 7 maggio, alle 10 nella sala Aida (Pad. 7) di Cibus, si terrà il workshop «L'internazionalizzazione del sistema alimentare italiano: Paesi target e strategie di sviluppo, organizzato nell'ambito del Piano Formativo Taste da

Sfo - Sistemi Formativi di Confindustria, in collaborazione con Cisita Parma. Iscrivendosi al workshop è possibile accedere gratuitamente al salone. Le iscrizioni entro il 28 aprile a Mauro Torriero (torriero@cisita.parma.it).

Ict & marketing Internazionale per pmi

L'internazionalizzazione e lo sviluppo tecnologico sono fattori determinanti per compere sui mercati globali. Per sostenere le piccole imprese, Cisa propone un percorso formativo dal titolo "ICT & Marketing Internazionale" della durata di 16 ore. Per informazioni: caulio@cisita.parma.it

ALIMENTARISTI CONGRESSO PROVINCIALE

Uila-Uil, la Pagliara riconfermata al vertice

Laura Pagliara è stata riconfermata segretario provinciale della Uila Uil, Giorgio Bernardi e Sergio D'Alba sono stati eletti nella segreteria e a Oreste Colonna è stato affidato il ruolo di Tesoriere. E' questo l'esito del V Congresso territoriale del sindacato degli alimentaristi della Uil di Parma e Piacenza.

Ai lavori hanno partecipato, insieme alla segreteria uscente, 70 delegati in rappresentanza degli iscritti delle aziende agro-alimentari del territorio, il segre-



Uila Parma Il congresso.

tario generale della Uila Stefano Mantegazza, il segretario organizzativo Guido Majrone, il segretario Regionale Sergio Modanesi e i segretari generali di Parma e Piacenza, Mario Miano e Massimiliano Borotti.

Tra gli ospiti, il dottor Claudio Robuschi dell'Unione Parmense degli Industriali, il vicepresidente della Provincia Pierluigi Ferrari e Massimo Bussandri e Gianni Aliverti per Cgil e Cisl.

Nella relazione del segretario Pagliara è stato affrontato il tema dei cambiamenti necessari per far ripartire l'economia del Paese. Il settore alimentare, con un valore di 252 miliardi di euro e 35 miliardi di export «è una ricchezza per il nostro Paese - ha detto Pagliara - da valorizzare ulteriormente attraverso una forte alleanza di sistema». **♦ r.e.co.**