

COSTRUZIONI L'IMPRESA DI PARMA È NELLA SOCIETÀ SAT. IN LUGLIO ERA STATA VARATA LA STRUTTURA DI PISTOIA

Pizzarotti, un buon esempio di project financing in Toscana

Inaugurato il nuovo ospedale di Prato, secondo dei quattro che verranno realizzati

È stato inaugurato sabato il nuovo ospedale di Lucca, finanziato, progettato e realizzato dalla società Sat, partecipata da Astaldi (35%), Techint - Compagnia Tecnica Internazionale (35%), Impresa Pizzarotti & C. (30%). È la stessa società - in parte parmigiana - che nel mese di luglio ha inaugurato l'ospedale «San Jacopo» di Pistoia.

La formula è la stessa: la neonata struttura, infatti, rientra nel più ampio progetto in project finance per la realizzazione e successiva gestione degli ospedali toscani - quattro nuovi presidi sanitari dislocati a Massa-Carrara, Lucca, Pistoia e Prato, realizzati dai privati con il contributo pubblico dello Stato e delle Aziende Sanitarie Locali di riferimento e con il coordinamento del Sior (Sistema integrato ospedali regionali).

I nuovi ospedali, finanziati, progettati e costruiti sulla base di una unica operazione di finanza strutturata, renderanno disponibili in totale più di 1.710 posti letto, 52 sale operatorie, 120 unità per dializzati, 20 sale parto e 4.275 posti auto, su una superficie utile complessiva di oltre 200 mila metri quadrati.

L'investimento per la costruzione è di circa 355 milioni di euro, la cui copertura è garantita oltre che dal contributo pubblico, dai soci della stessa Sat che partecipano all'investimento to-



Prato Le immagini del nuovo ospedale realizzato dalla società Sat, di cui fa parte la Pizzarotti.

355 m^h
investimento

per i quattro nuovi ospedali toscani di Massa Carrara, Lucca, Prato e Pistoia

tale con circa 40 milioni di euro di capitale proprio e 172 milioni di euro di finanziamenti chiusi nell'estate 2012 con un pool di banche nazionali e internazionali.

Il closing di questi finanziamenti, finalizzato dai privati nonostante le complessità dei mercati finanziari e della congiuntura economica, ha permesso il

completamento nei tempi previsti e l'avvio della fase di esercizio per Pistoia da luglio e ora per Prato.

L'ospedale di Lucca vedrà l'avvio delle attività entro i primi mesi del 2014 e l'ospedale delle Apuane (a Massa-Carrara) ha raggiunto un avanzamento progressivo dei lavori pari a oltre il 60%.

Project financing È la finanza di progetto che, come nel caso degli ospedali toscani, rappresenta uno strumento innovativo di finanziamento pubblico-privato. Consente infatti di coinvolgere soggetti pubblici e privati nella realizzazione e gestione di opere pubbliche o di pubblica utilità. Nell'iniziativa, a cui partecipa la Pizzarotti, il costo complessivo di costruzione dei 4 ospedali della Toscana è di 355.289.299 euro. Il finanziamento delle opere è per 169.110.637 euro a carico dello Stato, 193.918.737 euro a carico del concessionario Sat e 56.470.378 euro a carico delle Aziende sanitarie.

Lo strumento del project financing rappresenta per la sanità un esempio altamente innovativo nello scenario nazionale. Il meccanismo consente infatti sinergie significative e vantaggiose a livello economico e finanziario anche attraverso la corresponsabilizzazione da parte dei soggetti nella realizzazione degli interventi. Non solo. Al partner privato (ovvero la società Sat di cui fa parte l'impresa Pizzarotti) è affidata la gestione dei servizi non sanitari (manutenzione, pulizie, verde, trasporti, ristorazione, lavanderia, sterilizzazione, smaltimento rifiuti, ecc.) e delle attività di tipo commerciale (parcheggi, bar, negozi, edicola, ecc.) per diciannove anni. ♦

CISITA SEMINARIO FINALE IN PROVINCIA

Piattaforme per l'innovazione: un incontro il 30

Si terrà il 30 settembre, dalle 10 alle 13, nella Sala Consiglio della Provincia il seminario finale di «Piattaforme per l'Innovazione II».

Il progetto, affidato a Cisisa Parma, in partenariato con l'Università degli Studi di Parma, la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, l'Unione Parmense degli Industriali e il Gruppo Imprese Artigiane, è stato totalmente finanziato dalla Provincia di Parma tramite il contributo del Fse (Fondo Sociale Europeo) e ha permesso a 21 piccole e medie imprese del territorio (Glove Ict srl, Leporati Prosciutti spa, Turbocoating spa, Prima spa, Ara spa, Salumificio Benassi srl, Copianova Group srl, Edilizia 2000 srl, Rubinetteria Parmense srl, Promec srl, Equipage srl, Toriazzi srl, Mauro Governi srl, Coop Cigno Verde, Mate srl, Eli Prosciutti spa, Fmi Franceschi srl, Frigomeccanica spa, F.lli Tanzi spa, Fora spa, Birica soc. coop) di partecipare ad un percorso formativo personalizzato di consulenza specializzata in processi di innovazione, di ben 104 ore (di cui 80 di consulenza tutoraggio e 24 di formazione).

Gli obiettivi principali dell'iniziativa sono stati quelli di favorire e supportare, attraverso una serie di strumenti e interventi mirati, lo sviluppo della cultura metodologica del «fare innovazione» tecnologica (di processo e/o di prodotto e/o organizzativa e/o commerciale) all'interno delle piccole e medie imprese, permettendo così alle imprese di acquisire un vantaggio competitivo efficace, che



anticipi i bisogni del mercato, e un valore aggiunto significativo per quanto riguarda i servizi offerti ai clienti.

In tale prospettiva, nella convinzione che l'innovazione non possa ormai interpretarsi come un evento occasionale, ma come un ben definito processo manageriale, e soprattutto alla luce dei risultati positivi ottenuti dalle imprese coinvolte nelle precedenti edizioni in termini di incremento dei livelli di efficienza interna, di indici di investimenti e di livelli occupazionali, a partire da ottobre 2013 inizieranno le attività di selezione delle aziende e dei consulenti per la nuova edizione di «Piattaforme per l'Innovazione III», che offrirà alle aziende partecipanti la possibilità, a partire da gennaio 2014, di intraprendere il proprio percorso formativo ad hoc.

Per maggiori informazioni e per la conferma della presenza all'evento (da fornire entro il 13 del 26 settembre): Maria Guerra (Resp. del Progetto), guerra@cisisa.parma.it - tel: 0521-226500 - www.cisisa.parma.it. ♦

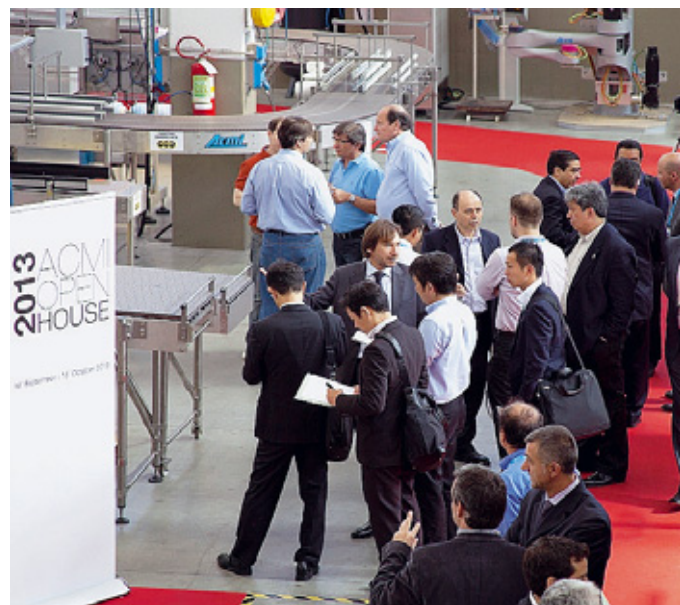
INNOVAZIONE PRESENTATA AL DRINKTEC DI MONACO. DAL 16 UN MESE DI OPEN HOUSE IN AZIENDA

Acmi, debutta la nuova linea

Magri: una soluzione impiantistica completa Ponte aereo dalla Germania a Fornovo

Ci sono voluti due anni di lavoro per mettere a punto una nuova generazione di sistemi di confezionamento che la Acmi ha presentato nei giorni scorsi al Drinktec di Monaco, una delle fiere di settore più promettenti nel panorama europeo del beverage. Ma chi si aspettava di osservare da vicino questo innovativo fine linea «chiavi in mano» nello stand tedesco dell'azienda, allo scopo forse di carpirne i segreti, è rimasto deluso.

«Si tratta di una soluzione impiantistica completa, che per caratteristiche di materiali, rispar-



Acmi Clienti in visita all'azienda per la nuova linea.

mio energetico e volumi, è indirizzata ad un target specifico di clienti. Per questo abbiamo scelto di non montare l'impianto in fiera ma di organizzare un ponte aereo da Monaco al Giuseppe Verdi, per portare a Fornovo i potenziali clienti e far vedere l'azienda e la linea in azione, direttamente nel nostro quartier generale» ha il presidente dell'Acmi Giacomo Magri.

«Abbiamo compiuto questa scelta anche per tutelare la nostra innovazione, cercando di ritardare l'imitazione da parte dei competitor per prenderci un vantaggio temporale e non vanificare gli sforzi fatti in ricerca e sviluppo». In un mercato in cui la concorrenza si gioca sulla capacità di produrre nuove soluzioni, sembra essere l'innovazione una delle risposte con cui l'azienda punta a tener testa ai colossi tedeschi e

francesi. Le altre sono il marketing, realizzato anche attraverso strumenti di comunicazione innovativa sul web, e l'ascolto del cliente da cui scaturisce un'attenzione costante ai costi di gestione e manutenzione degli impianti.

Nel 2012 l'Acmi ha raggiunto i 50 milioni di fatturato di cui l'80% è realizzato all'estero, grazie alle tre filiali commerciali attive in Inghilterra, Messico e Stati Uniti; i dipendenti sono circa 220, distribuiti tra la sede principale di Fornovo e lo stabilimento produttivo di Felegara.

L'azienda ha una forte vocazione internazionale ma nei suoi quasi trent'anni di vita ha sviluppato stretti rapporti con il territorio. A rafforzare questo legame, dal 16 settembre per un mese è attiva l'Open House che porterà negli stabilimenti clienti e fornitori ma anche studenti delle scuole tecniche, a toccare con mano quanto l'azienda è in grado di fare. L'iniziativa avrà un momento ufficiale il 3 ottobre in cui alla presenza della autorità, la direzione presenterà i risultati raggiunti e i progetti futuri. ♦

INIZIATIVA E APRE ANCHE UN RISTORANTE INTERNO

Salute in azienda: Cedacri fa prevenzione

Il Gruppo Cedacri non pensa solo allo sviluppo di soluzioni in outsourcing rivolte al mercato bancario e alle aziende, ma anche alla salute. Infatti, promuove fra i propri dipendenti, attraverso l'iniziativa «Cedacri Life Care», il tema della prevenzione delle malattie cardiovascolari come approccio di lungo periodo, per gli uomini come per le donne.

Cedacri Life Care, progetto lanciato nel maggio scorso dal gruppo di Collecchio e tuttora in corso, vuole favorire la salute e la qualità della vita di tutte le persone che lavorano per la società Cedacri, da un lato attraverso attività puntuali di prevenzione cardiovascolare rivolte alla popolazione aziendale più a rischio e dall'altro tramite la promozione

di regimi alimentari e stili di vita sani come approccio di prevenzione di lungo periodo per tutti i dipendenti. Al percorso di prevenzione cardiovascolare e di valutazione nutrizionale di Cedacri Life Care hanno aderito su base volontaria oltre 350 persone.

La diffusione di abitudini virtuose nell'alimentazione viene sostenuta anche tramite il progetto del nuovo ristorante della sede principale del gruppo a Collecchio, operativo da ottobre 2013. Per l'inaugurazione del ristorante aziendale, Cedacri ha organizzato un Family Dinner e l'11 ottobre aprirà le porte alle famiglie dei dipendenti. Con il lancio di Kiroom, questo il nome dato al nuovo ristorante di Cedacri, viene introdotto il «menu del benessere». ♦

Camera di commercio

Rilanciare il business grazie a Internet e Ict

Nei momenti difficili le aziende devono saper cogliere tutte le opportunità a disposizione per ottimizzare le infrastrutture, contenendo i costi, aprendo nuovi canali di comunicazione con la clientela, entrando in nuovi mercati. Internet, la Banda Larga, l'Information Technology possono contribuire significativamente a raggiungere questi obiettivi, a condizione che se ne comprendano le offerte presenti sul mercato e le tecnologie sottostanti. Con questo spirito la Camera di commercio organizza due incontri focalizzati sui servizi e sulle piattaforme di Ict più importanti per supportare e rilanciare il business delle aziende, dai professionisti alle grandi imprese. Relatore sarà Marco Vari, docente all'Università di Tor Vergata.



L'iniziativa è gratuita, iscrizione online entro il 9 ottobre.

Torna la mediazione obbligatoria

A distanza di soli 6 mesi dalla pubblicazione della sentenza con cui la Corte Costituzionale

IL LINK

Per leggere tutti i dettagli delle news della Camera di Commercio clicca nella sezione «Economia» del sito della Gazzetta: www.gazzettadiparma.it

ha dichiarato l'illegittimità costituzionale del regime obbligatorio della mediazione (Sentenza n. 272 del 6 dicembre 2012), eliminando con ciò il fulcro della riforma dell'istituto introdotta nel 2010, il Governo ha deciso di ripristinarlo. L'obbligatorietà è stata confermata per tutte le materie elencate nel D.Lgs. n. 28/2010, ad eccezione di quella relativa alla responsabilità per danni da circolazione stradale. Pertanto dal 20 settembre 2013 e per il periodo sperimentale di quattro anni - deve essere obbligatoriamente esperito il tentativo di mediazione sulle seguenti materie: famiglia, locazione, comodato, affitto di azienda, risarcimento del danno da responsabilità medica e sanitaria, risarcimento del danno da diffamazione a mezzo stampa, contratti assicurativi, bancari e finanziari.

NotizieInBreve

REGGIO EMILIA Banco Emiliano: domani la firma

Dopo alcuni mesi di lavoro, giunge a compimento l'integrazione tra Banca Reggiana e Banca di Cavola e Sassuolo, istituti di Credito Cooperativo con oltre 17.000 soci, presenti con i propri sportelli a Reggio Emilia (29 dipendenze), Parma (5), Modena (5) e Mantova (2). Domani, infatti, nella sede della Camera di Commercio di Reggio Emilia sarà firmata la nascita di «Banco Emiliano». Alle 11,30 verrà presentata la nuova realtà bancaria, i suoi programmi, la sua consistenza, le ragioni della fusione, nonché la composizione del primo Cda.

PARMIGIANO REGGIANO L'Academy on line passa al 2° livello

Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano lancia il secondo livello della «Parmigiano Reggiano Academy», il primo corso di formazione on line che i consumatori, ma anche gli operatori della ristorazione, hanno a disposizione per entrare nel vivo di tutte le caratteristiche sensoriali del prodotto. «Uno strumento di conoscenza in più» spiega il presidente del Consorzio di tutela, Giuseppe Alai. Il secondo livello della «Parmigiano Reggiano Academy» è da ieri a disposizione di quanti in questi mesi hanno già compiuto il primo passo verso una migliore conoscenza del prodotto.

VERTENZA SOLIDALI PAGLIARI E MAESTRI

Plasmon, Zanonato incontra i lavoratori

Ieri, in occasione della sua visita a Parma, il ministro dello Sviluppo economico Flavio Zanonato ha incontrato le Rsu della Heinz Plasmon e Flai, Fai e Uila provinciali, alla presenza dei parlamentari parmigiani del Pd, Patrizia Maestri e Giorgio Pagliari e del presidente della Provincia Vincenzo Bernazzoli.

Il gruppo ha aperto una procedura di mobilità che prevede 204 esuberanti di cui 36 nello stabilimento di Ozzano Taro. Dopo aver ascoltato sindacati e lavoratori il ministro ha assicurato che seguirà personalmente la vertenza e che convocherà la Plasmon presso il suo dicastero.

«Vogliamo esprimere a tutti i lavoratori e alle lavoratrici che vedono messo a rischio il proprio posto di lavoro e che hanno organizzato per domani (oggi per chi legge ndr) 4 ore di sciopero, la nostra solidarietà e il nostro sostegno per questa vertenza che, per molti aspetti, è del tutto inspiegabile: basti pensare che l'azienda ha chiuso il 2012 con un considerevole utile netto - dicono Pagliari e Maestri - Nei prossimi giorni, in attesa della convocazione al Mise, parteciperemo al tavolo in Provincia. Occorre fare tutto il possibile, affinché questa importante realtà produttiva rimanga sul territorio». ♦