

FORMAZIONE SI CONCLUDERANNO L'11 GLI INCONTRI PROMOSSI DAI GIOVANI DI UPI E GIA

Dopo le idee occorre «assaggiare» le strategie

I partecipanti: Ziemacki insegna a valutare ogni variabile

Laura Ugolotti

Si avvia alla conclusione l'edizione 2009 di Assaggi, il percorso formativo organizzato dal Gruppo giovani dell'Unione parmense degli industriali e dal Gruppo giovani del Gia in collaborazione con Cisa e Bnl-Bnp Paribas e dedicato ai giovani imprenditori parmigiani.

Quest'anno gli oltre 50 partecipanti hanno approfondito il metodo per sviluppare nuove idee di business, un passaggio quasi obbligato, soprattutto considerata la crisi economica, per rimanere competitivi e cercare nuovi spazi di mercato. Il terzo e ultimo incontro, che si terrà giovedì 11 giugno, a Palazzo Soragna, avrà come titolo «Trasformare l'idea in un business: il processo di pianificazione». A pochi giorni dall'appuntamento conclusivo è già possibile, però, tracciare un bilancio dell'iniziativa, giunta ormai alla sua quinta edizione.

«Assaggi coniuga l'aspetto formativo e quello conviviale - spiega Irene Rizzoli, vicepresidente del Gruppo giovani industriali -; gli incontri, che quest'anno così come nel 2008 sono stati tenuti da Giorgio Ziemacki, si concludono sempre con una degustazione, un aperitivo o una cena, così come accadrà l'11 giugno».

«Per noi - aggiunge Rizzoli - è anche l'occasione per ritrovarci,



Giovani industriali Da sinistra Franceschi, Adami e Rizzoli.

130
componenti
gruppo giovani dell'Upi

80
iscritti
i giovani del Gia

scambiare idee e stare insieme in modo informale. Anche quest'anno abbinare i due momenti si è rivelata una formula vincente». Per quanto riguarda i contenuti, «Assaggi 2009» ha voluto fornire ai giovani imprenditori nuovi strumenti di business e soprattutto una maggiore consapevolezza dei processi di pianificazione: «Le idee geniali capaci di conquistare il mercato sono eccezioni - chiarisce Daniela Franceschi, vicepresidente del gruppo -; però la stessa metodologia che prevede un'analisi del mercato, della concorrenza e

dei rischi di un progetto imprenditoriale, può essere applicata a tutta l'attività dell'azienda. Ogni idea richiede una strategia».

«Mi sono resa conto - aggiunge Silvia Adami, membro del direttivo - che spesso si ha la tendenza ad affrontare d'impulso i nuovi progetti, senza valutare attentamente le variabili; il corso ci ha dato non risposte ma spunti importanti per una gestione più ragionata e consapevole del metodo di lavoro, ci ha obbligato a riflettere e ponderare, a metterci in discussione». E questo accade anche nell'attività di tutti i giorni: «Le lezioni di Ziemacki ci hanno aiutato a focalizzare le criticità - sottolinea Irene Rizzoli -, a valutare la strada che stiamo percorrendo e se la stiamo percorrendo nel modo corretto; in una parola a metterci in discussione».

Al bilancio più che positivo di «Assaggi 2009» si aggiunge l'unanime ed entusiastica valutazione del docente del corso: Giorgio Ziemacki, consulente che da 25 anni si occupa di organizzazione e controllo di gestione.

«Pur essendo un accademico - spiegano le giovani imprenditrici - ha un approccio molto accattivante. E' un vero trascinatore, capace di fornire importanti spunti di riflessione. La sua presenza ha rappresentato un grande valore aggiunto per questo corso».

InBreve



DOTTORI COMMERCIALISTI
Studi di settore:
lunedì un incontro

L'Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili di Parma interviene sugli studi di settore e promuove un appuntamento di formazione sul tema, tornato al centro dell'attenzione dopo la presentazione degli aggiornamenti. L'appuntamento è in programma lunedì dalle 14.30 alle 18.30, al Centro Congressi Cavagnari in via Spezia.

CIR FOOD
Bilancio 2008:
in crescita del 5,5%

Cir food ha presentato ai 1.106 soci cooperatori e ai 1.214 soci dell'area Emilia ovest il bilancio d'esercizio dell'anno 2008, in aumento del 5,5% rispetto al 2007, una crescita che si mantiene costante negli anni. Fra i dati di bilancio in quest'area emerge poi un prestito sociale che ha superato la cifra di 27 milioni di euro.



LEGACOOP
Tengono fatturati
e occupazione

Nel 2008 le imprese aderenti a Legacoop Emilia-Romagna hanno realizzato un fatturato complessivo stimato in oltre 25,3 miliardi (+3% sul 2007) e per il 2009 è attesa una tenuta dei risultati (+0,33%). Nonostante il momento difficile, nel 2008 anche l'occupazione ha registrato segnali positivi, con una crescita dell'1,7%.

UNIMAC GHERRI
La sede di Parma
chiude entro l'anno

La società Unimac-Gherri, ha comunicato alle rappresentanze dei lavoratori della Fiom Cgil provinciale l'intenzione di chiudere l'unità produttiva di Parma entro la fine dell'anno in corso, per concentrare tutte le attività sulla sede di Montecchio Emilia. L'operazione, secondo la direzione aziendale, dovrebbe comportare una riduzione di 20 lavoratori sui 40 attualmente occupati complessivamente nelle due unità produttive.

CONVEGNO IL 15 A PALAZZO SORAGNA



Sede Upi Lunedì 15 si parlerà di un nuovo bando regionale.

Agroalimentare e progetti di filiera: nuovi finanziamenti

La Giunta della Regione Emilia Romagna ha adottato, con delibera, il programma operativo per il finanziamento dei progetti di filiera e delle misure collegate (124 e 133) del Piano di sviluppo rurale nel settore agroalimentare.

Il Programma operativo per i progetti di filiera è stato pubblicato sul Bur il 29 maggio e per le imprese interessate a partecipare al bando è possibile presentare le domande fino al 16 ottobre. Per approfondire la conoscenza delle tematiche relative a questa nuova opportunità di finanziamento di progetti che riguardano le imprese del settore agroalimentare, l'Unione parmense degli industriali organizza un incontro con Claudia Orlandini, responsabile del Servizio aiuti alle imprese della Regione Emilia Romagna. L'incontro si terrà a Palazzo Soragna, lunedì 15 giugno, alle 9.30.

La delibera, nel suo complesso

riguarda la programmazione operativa delle misure: 124 (allegato 1) cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale; 133 (allegato 2) sostegno alle associazioni di produttori per le attività di promozione e informazione dei prodotti che rientrano nei sistemi di qualità alimentare; progetti di filiera (allegato 3) in attuazione dell'asse 1 del Piano di sviluppo rurale.

La parte relativa al bando per i progetti di filiera che coinvolgono le imprese agroalimentari è rappresentata dall'Allegato 3.

Il programma è stato presentato nei giorni scorsi, nelle sue linee generali dall'assessore regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni ed è pubblicato su sito Ermes Agricoltura nei prossimi giorni. L'incontro all'Upi avrà un taglio concreto sulle modalità di accesso.

INFORMATICA L'AZIENDA E' TRA LE POCHE NEL SETTORE AD AVER OTTENUTO L'ISO 9001-2008

SiGrade, i prodotti per le banche hanno una qualità «certificata»

Il dg Piovani: «Questo riconoscimento può rafforzare la nostra posizione sul mercato»

Un nuovo traguardo per SiGrade. La software house parmigiana ha ottenuto la certificazione di qualità secondo le norme ISO 9001-2008 in relazione allo scopo di «progettazione e realizzazione di software».

La certificazione conseguita giunge a coronamento di un lungo processo di studio, riorganizzazione, stesura di procedure e norme per i vari processi aziendali, sensibilizzazione e formazione, che ha interessato tutto il personale e ha usufruito della consulenza fornita da un'azienda specializzata sul tema «certificazione di qualità».

«Siamo orgogliosi di questo riconoscimento - afferma Fran-



SiGrade Il quartier generale della società.

10mn
fatturato
di SiGrade Spa, ex divisione
banche di Sinfo Pragma.
I dipendenti sono 105.

cesco Piovani, direttore generale di SiGrade - perché riteniamo possa valorizzare maggiormente la nostra azienda e rafforzarne la posizione sul mercato. L'ottenimento della certificazione non esaurisce il nostro sforzo volto all'ottimizzazione dell'organizzazione e dei processi, alla crescita professionale costante del nostro personale e, soprattutto,

alla soddisfazione dei clienti, sempre al centro del nostro agire. Rappresenta, semmai, un maggiore impegno per il futuro».

«Il primo impulso alla certificazione - spiega Piovani - è stato dato dalla forte crescita di fatturato e risorse degli ultimi anni, grazie anche all'acquisizione di nuovi importanti clienti. Questo, insieme alla tipologia dei destinatari della nostra offerta, cioè banche e società finanziarie, ha fatto emergere l'esigenza di un sistema di gestione della qualità, avente lo scopo di migliorare l'erogazione dei nostri servizi e la realizzazione del nostro software. Ovviamente il sistema di qualità, per essere riconoscibile e verificabile come tale, avrebbe dovuto rispondere ai requisiti previsti dalle norme internazionali e quindi essere riconosciuto attraverso la Certificazione ISO 9001».

BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION NUOVO DOCUMENTO SU ENERGIA, AMBIENTE E CAMBIAMENTO CLIMATICO

Deficit ecologico, servono nuovi stili di vita

In tutto 4,76 ettari: più di 6 campi da calcio. E' quanto misura l'Ecological Footprint italiano pro capite - la superficie di terreno che sarebbe necessaria per produrre e smaltire i consumi di ognuno di noi. Il dato emerge da «Cambiamento climatico, Agricoltura e Alimentazione», secondo position paper del Barilla Center for Food & Nutrition presentato in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente. L'Italia finisce al 24° posto nella classifica



Barilla Center F&N Guido Barilla con Umberto Veronesi.

dell'Ecological Footprint pro capite. Ai primi posti si trovano Emirati Arabi e Stati Uniti, ma tra i primi 15 classificati figurano alcuni paesi europei, come Danimarca, Norvegia e Spagna.

«Secondo questo indicatore, oggi il consumo di risorse nel mondo è superiore al 130% della capacità globale della terra - spiega Barbara Buchner, ricercatrice all'Inra (International Energy Agency) di Parigi e membro del Barilla Center for Food & Nutrition - questo significa che

attualmente l'umanità avrebbe bisogno di 1,3 volte il pianeta per sostenere i propri consumi e assorbire i propri rifiuti».

«Le implicazioni economiche del climate change mettono in luce la serietà del problema. Allo stesso tempo, questi dati possono essere motore di cambiamento dell'atteggiamento dei singoli, delle aziende e dei governi» dice Mario Monti, economista e membro del Barilla Center for Food & Nutrition. «Questa nuova consapevolezza, inoltre, può essere ac-

cresciuta dall'attuale momento economico globale: la crisi potrà aiutare a modificare in profondità le dinamiche di scelta della business community, facendo nascere una nuova coscienza in termini di responsabilità».

Da un lato, dunque, l'attività agricola è responsabile del 33% dei gas serra prodotti ogni anno nel mondo. Dall'altro, il cambiamento climatico determinerà progressivamente un calo della produzione agricola mondiale pari a quasi 190 miliardi di dollari all'anno, con un rischio di perdita per l'Italia di quasi 2,4 miliardi di dollari l'anno. I mutamenti nel settore agroalimentare avranno impatto anche sulla sicurezza di ciò che mangiamo, in modo particolare per quanto riguarda la gestione e

la disponibilità di acqua dolce. Quali le strategie, quindi, per uno sviluppo sostenibile in ambito agroalimentare?

Sei le raccomandazioni che vengono dal Barilla Center for Food & Nutrition: promuovere e diffondere l'impiego di indicatori di impatto ambientale oggettivi, semplici e comunicabili; incoraggiare politiche economiche e sistemi di incentivi equi ed efficaci; ri-localizzare le colture, ridurre l'incidenza dell'allevamento, salvaguardare il patrimonio forestale; favorire l'innovazione tecnologica e le tecniche di coltivazione sostenibili; promuovere politiche di comunicazione trasparente (fino al green labelling); promuovere stili di vita e alimentari ecosostenibili.