

Economia Parma

COSTRUZIONI RINNOVATO L'ACCORDO INTEGRATIVO PER I LAVORATORI DI PONTETARO

Alla Pizzarotti l'innovazione è anche nel contratto

Parti concordi: un buon esempio di confronto e condivisione

Patrizia Ginepri

L'innovazione ha molte facce, di certo è indispensabile per la crescita delle imprese. Quando parliamo di idea innovativa pensiamo sempre a un nuovo prodotto o all'alta tecnologia che fa la differenza.

Eppure, ci sono anche altri aspetti, all'interno di una realtà produttiva, che possono creare un valore aggiunto importante per lo sviluppo dell'attività. A lanciare un segnale decisamente innovativo nell'ambito delle relazioni industriali è l'impresa Pizzarotti. Il gruppo, leader nel settore delle costruzioni, con un fatturato a bilancio 2014 di 1.140,7 milioni di euro, ha firmato il rinnovo dell'accordo integrativo aziendale che riguarda lo stabilimento prefabbricati e armamento ferroviario di Pontetaro, dove lavorano 53 persone.

L'intesa raggiunta con le rappresentanze sindacali, che ha validità triennale, introduce, infatti, due importanti elementi relativi alla flessibilità dell'organizzazione del lavoro e al meccanismo di calcolo del premio variabile di risultato.

«E' stata una trattativa complessa, ma sempre improntata alla massima condivisione e tra-



Impresa Pizzarotti Lo stabilimento di Pontetaro.

sparenza - premette Maurizio Caponi, direttore delle risorse umane della Pizzarotti - l'obiettivo, in fondo, è la competitività, che permette nuovi investimenti e dunque solidità per l'occupazione. Con questa consapevolezza il percorso seguito rappresenta un buon esempio di confronto, ascolto e condivisione tra le parti, nel rispetto delle singole esigenze».

Il primo punto riguarda l'organizzazione del lavoro. «Oggi è necessaria la ricerca di risposte organizzative in grado di affrontare i cambiamenti con la massima efficienza - spiega Caponi -

modulando anche, se è necessario, la capacità produttiva alle esigenze del mercato. I sindacati e i lavoratori hanno capito, con grande senso di responsabilità, l'importanza di questo passaggio».

L'accordo introduce così la possibilità per l'azienda di pianificare la produzione distribuendo il normale orario settimanale su sei giorni lavorativi, da lunedì a sabato, con turni di 6 ore e 40 minuti, per un periodo massimo di 6 mesi continuativi, per far fronte ai picchi produttivi. Per i lavoratori è previsto un incremento economico di 42 euro lordo

di settimana. Il secondo elemento innovativo è inerente al meccanismo di calcolo del premio di risultato variabile. In passato era basato su diversi parametri, mentre d'ora in poi verrà definito sulla base del risultato economico annuo lordo del polo produttivo.

«Azienda e lavoratori condivideranno, dunque finalità e risultati - sottolinea il direttore delle risorse umane - con una soglia minima la cui mancata realizzazione non consentirà l'accesso al premio e un tetto massimo per singolo lavoratore di 1.290 euro annui». Non solo. L'intesa introduce anche un fattore correttivo (che può portare il premio fino a 1.450 euro) con l'intento di valorizzare la sicurezza e la qualità dei luoghi di lavoro, anche in termini di prevenzione. Il tutto con la piena partecipazione delle rappresentanze sindacali nella verifica delle condizioni di qualità, pulizia, ordine e sistemazione dei singoli reparti produttivi.

«Tutto ciò è stato possibile per il clima di completa collaborazione che si è venuto a creare durante la trattativa - conclude Caponi - crediamo fermamente che questa collaborazione sia un'arma in più per affrontare con fiducia le nuove sfide del mercato».

InBreve



POSTE ITALIANE Vademecum sull'e-commerce

Poste Italiane promuove la cultura del commercio elettronico e da questa settimana distribuisce in 58 uffici postali della provincia di Parma il piccolo manuale "E@sy commerce" per acquistare in rete con facilità e sicurezza. Il pratico e dettagliatissimo vademecum è stato realizzato in collaborazione con 19 Associazioni dei Consumatori e Netcomm, il Consorzio del Commercio elettronico italiano al quale aderiscono i più importanti operatori nazionali di eCommerce.

PARMIGIANO REGGIANO Export in Canada: accordi con la gdo

Raddoppiare le esportazioni sul Canada nei prossimi cinque anni, con il passaggio da 50 a 100 mila forme: è questo l'obiettivo del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che dal Fancy Food di New York è rientrato con nuovi e rilevanti accordi con le tre principali catene distributive al dettaglio: Costco Canada, Loblaw e Sobey's. «Il mercato canadese - spiega il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - rappresenta, per importanza, il secondo mercato extra UE dopo gli Stati Uniti. L'export, pur essendo costantemente aumentato ha però risentito, sino ad oggi, dei limiti imposti dal regime delle quote in vigore in Canada. Ora, però, si aprono prospettive del tutto nuove, legate da una parte all'accordo sul libero scambio Ceta e dall'altra, proprio grazie agli accordi siglati dal Consorzio a New York con le tre grandi catene canadesi».

BANCHE Credem, Fitch conferma i rating

Fitch ha confermato i rating assegnati a Credem. Nello specifico, l'azione di Fitch Ratings sui giudizi assegnati a Credem è stata la seguente: il rating a lungo termine è stato confermato a «BBB+»; rating a breve termine confermato a «F2»; viability rating confermato a «bbb+»; support rating confermato a «5» support rating Floor confermato a «No Floor». L'outlook migliora da «negativo» a «stabile».

PROMOCIONE GRAN MUTUO GREEN 2015

SCOPRI
GRAN MUTUO GREEN

CARIPARMA
CREDIT AGRICOLE
APERTI AL MONDO

CISITA CORSO TECH&FOOD DI PARMA

Ketchup integrale, il progetto di Its presentato a Expo

L'idea è sviluppare un nuovo prodotto totalmente sostenibile ed ecocompatibile

Al Padiglione Italia dell'Expo, è stato presentato il progetto «Il pomodoro è verde?», realizzato dai ragazzi del 3° ciclo del corso per «Tecnico Superiore Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali».

L'idea? Sviluppare un nuovo prodotto totalmente sostenibile ed ecocompatibile, precisamente un ketchup integrale, che valorizzi uno degli alimenti nobili del patrimonio della cucina italiana e in particolare modo del territorio di Parma: il pomodoro.

Del cosiddetto «oro rosso» infatti i ragazzi non hanno battuto via niente, ottimizzando così la risorsa primaria: dai semi e dalle bucce, normalmente scartati, ne hanno ricavato un olio e sostanze funzionali da impiegare nello stesso processo produttivo, dalla polpa il doppio concentrato.

Un occhio di riguardo è stato riservato anche al packaging del prodotto, realizzato utilizzando materiale 100% ecocompatibile. Un'esperienza molto importante per gli allievi del percorso ITS Parma Tech&Food, che ha permesso loro di approfondire ulteriormente le conoscenze relative al mondo dell'agroalimentare

e dell'industria conserviera (stabile la collaborazione con la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, socio fondatore della Fondazione ITS Tech&Food), studiando la storia del pomodoro, le sue declinazioni nell'arte, fino alla visita al Museo del pomodoro alla Corte di Girolamo Collecchio e alla presentazione ufficiale a Expo.

«I nostri ragazzi hanno saputo mettere a frutto quelli che sono stati gli insegnamenti appresi durante questi due anni di lavoro, dimostrando la validità del percorso formativo proposto da ITS Tech&Food» spiega Annalisa Roscelli, responsabile del coordinamento della Fondazione Its.

Patrizia Galeazzo, responsabile del Progetto Scuole per il Padiglione Italia, ha confermato l'importanza dei corsi Its, segnalando quanto sia stato significativo il contributo offerto dagli studenti dell'Its Parma, «che con la loro esperienza sono diventati protagonisti attivi del Made in Italy a Expo».

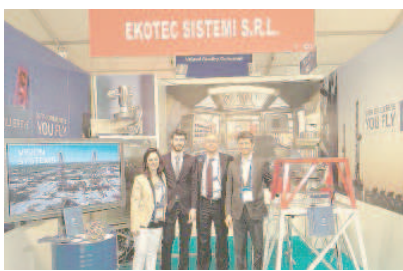
Ricordiamo che sono aperte le iscrizioni al biennio 2015/2017 (www.itsparma.it), un percorso totalmente gratuito e altamente professionalizzante. Grazie ad un'impostazione business orientata avvalorata da 800 ore di stage su 2.000 di corso. Per informazioni ed iscrizioni: Annalisa Roscelli, tel. 0521.226500, e-mail roscelli@cisita.parma.it ♦ r.eco.

IMPRESA NUOVO SETTORE DI BUSINESS INAUGURATO CON UN MARCHIO

Ekotec, la sicurezza entra nel settore Oil & Gas

Un rapace come icona, a rappresentare l'occhio che vigila dall'alto, pronto a percepire ogni singolo movimento. Con questa immagine, Ekotec ha scelto di sintetizzare Drillerey, un nuovo marchio creato per il settore Oil & Gas, presentato alla fiera di riferimento italiana Omc di Ravenna.

L'azienda di Parma, specializzata nell'integrazione di sistemi di sicurezza, antincendio e video sorveglianza per privati e aziende, ha deciso di ampliare il mercato, mettendo a proprio trentennale know-how a disposizione di un settore nuovo, quello della perforazione petrolifera. «Nel 2012 un cliente di Piacenza ci chiese un impianto di telecamere antideflagranti da utilizzare per il controllo di un pozzo petrolifero. Era un campo di applicazione nuovo per noi ma abbiamo deciso di ac-



ettare la scommessa, misurandoci con questo ambiente estremo» racconta Michele Ghirardi di Ekotec. Sul sito di perforazione petrolifera, sia sulla terra che in mare aperto, le condizioni ambientali sono del tutto particolari e

ogni parte dell'impianto subisce sollecitazioni meccaniche molto forti che possono causarne la rottura. «In risposta, abbiamo ingegnerizzato il nostro sistema di telecamere integrate: abbiamo infatti introdotto ammortizzatori per le vi-

brazioni e, soprattutto, semplificato al massimo l'installazione sull'impianto per facilitare il montaggio da parte degli operatori presenti in loco». Nel 2013 sono arrivate le prime conferme, con una ventina di sistemi venduti, un risultato lusinghiero che ha spronato la Ekotec a proseguire.

«Nel 2014 - aggiunge Ghirardi - con la partecipazione al progetto di internazionalizzazione ESP7, sostenuto dalla Provincia di Parma, abbiamo potuto analizzare le potenzialità del mercato land e offshore e capire quali azioni intraprendere per entrarvi in modo organizzato».

Si tratta di un mercato esigente, in cui contano affidabilità, robustezza e la garanzia di un'assistenza continua, ma che può offrire all'azienda nuovi sbocchi internazionali. Il percorso è avviato e già diverse azioni sono state realizzate: oltre alla creazione del marchio Drillerey, Ekotec ha rafforzato l'ufficio commerciale, messo on line un nuovo sito in lingua inglese e preso parte ad alcune fiere di settore, tra cui l'Otc di Houston, evento mondiale del settore Oil & Gas. «Abbiamo raccolto contatti interessanti, ora la vera scommessa è riuscire a trasformarli in contratti» ♦ r.eco.

Coldiretti. La consegna all'Expo



Oscar Green ad Alice Saccani

Menzione speciale «ambiente e benessere animale» per l'allevamento a terra di galline ovaiole dell'azienda agricola Alice Saccani di Beretto. La menzione - comunica Coldiretti - è stata attribuita nell'ambito della selezione regionale dell'Emilia Romagna di Oscar Green, il premio per l'innovazione delle aziende giovani promosso da Coldiretti Giovani Impresa sotto l'alto patronato del presidente della Repubblica e il ministero delle Politiche Agricole, che è stato consegnato al padiglione di Coldiretti ad Expo, alla presenza del presidente nazionale di Coldiretti, Roberto Moncalvo, del presidente di Coldiretti Emilia Romagna, Mauro Tonello, dell'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli. Nella sua azienda Alice Saccani alleva galline ovaiole in zona svantaggiata di montagna, in località Bergotto. È un allevamento a terra di ultima generazione con il massimo del benessere animale.

“Al Tipico di Casa Spigaroli”



“Starnazzando...”

Luglio 2015: 4, 5, 10, 11, 12, 17, 18, 19, 24, 25, 26

(Venerdì e Sabato ore 20,30, domenica ore 12,30)



www.fratellispigaroli.it

Menu

Antipasti	• I crostini di patè di fegato • Il cartoccio di verdure e crocchette d'anatra, le alluocce croccanti
Primi	• Il risotto all'anatra con un piccolo ragù d'orto al profumo di basilico
Secondi	• I pisarei e fasoi della Fiera di San Fermo
Dolci	• L'anatra arrostita leggermente speziata con le sue patate
Caffetteria	• Il sorbetto ai frutti estivi
Vini	• Il caffè di Angiulen e i digestivi • Bianco frizzante Tamburen, • bollicine rosato e Rosso del Motto

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso - Obbligatoria la prenotazione: 0524 96136