

ECONOMIA

FORMAZIONE

Cisita Nuovi investimenti tecnologici richiedono di aumentare il training continuo dei lavoratori

Bardiani valvole, imparare per continuare a innovare

L'acquisizione di nuove competenze, requisito fondamentale per lo svolgimento di nuovi compiti e per l'adattamento ai cambiamenti indotti da diversi fattori è obiettivo prioritario dei percorsi di formazione dei lavoratori. La relazione esistente tra la formazione continua e l'evoluzione delle mansioni individuali del lavoratore si esprime nei termini di una approssimazione del grado di diffusione delle innovazioni tecnologiche che sono la diretta causa dei processi di innovazione. Spesso attraverso i nuovi investimenti tecnologici si evidenzia un aumento della domanda di formazione.

Ne parliamo con Giuseppe Conti, IT Manager di Bardiani Valvole, azienda che rappresenta un case history sul territorio e che ha in essere lo sviluppo di un progetto presentato grazie e con la collaborazione di Cisita Parma su un bando di finanziamento dedicato alla innovazione tecnologica.

Quali sono i prodotti più richiesti della vostra gamma?

«Noi offriamo un'ampia gamma di soluzioni personalizzabili e configurabili a seconda delle diverse esigenze dell'impiantista o del cliente finale. Le valvole Bardiani sono applicabili in diversi settori, grazie all'ottenimento delle certificazioni Ehedc, 3a, Atex, Crn, Pmo riconosciute a livello globa-

le che attestano e garantiscono in modo oggettivo la qualità, le prestazioni e la sicurezza del prodotto. Il nostro team di ricerca e sviluppo è sempre alla ricerca di soluzioni avanguardistiche, che racchiudono prodotti e servizi nati dall'ascolto del cliente e dalla collaborazione con esso per raggiungere risultati sempre più elevati. Diciamo che vogliamo fare la differenza, per questo motivo, abbiamo implementato un servizio di customer care su misura per i propri clienti e partner che si differenzia a seconda dell'ambito, processo produttivo e prodotto trattato».

Quali sono i mercati di sbocco più interessanti?

«Stiamo continuando il nostro percorso verso trend emergenti. Ad oggi, l'azienda conta due sedi: la principale, Bardiani Valvole Italia a Fornovo Taro e la filiale Bardiani Canada a Toronto, oltre ai 24 distributori ufficiali suddivisi nei 5 continenti. Le nostre valvole sono in tutto il mondo, ma le attività che sono anche ed in gran parte legate all'internazionalizzazione, non si limitano solo all'esportazione delle valvole, ma riguardano anche la partecipazione attiva alle fiere internazionali di settore che offrono la possibilità di esporre le nostre soluzioni creando opportunità di business e dando una visione completa del mercato locale. Nel 2023 consolideremo la strategia commerciale specializzandosi su setto-

ri trainanti (es. Pharma, Biotech e Plant based products) e orientandosi su nuovi mercati emergenti che presentano indici di crescita esponenziali, non solo dal punto di vista culturale e sociale, ma anche economico e di sviluppo».

Quali nuove competenze saranno apprese dalle figure formate grazie al progetto realizzato in collaborazione con Cisita Parma e che tipo di valore aggiunto vi aspettate?

«La formazione dei propri collaboratori è un tema importante in cui Bardiani Valvole crede ed investe tempo e risorse. Nasce così la collaborazione tra Cisita Parma e Bardiani Valvole che si protrae nel tempo, in una serie di progetti di formazione ed affiancamento volti alla gestione e alla valorizzazione delle risorse umane. In quest'ultimo progetto è stato coinvolto l'Ufficio Tecnico per un aggiornamento in merito al configuratore di prodotto tecnico-commerciale, al codificatore e al nuovo Pdm, con l'obiettivo di formare nuove figure tecnico-commerciali in grado di comprendere le esigenze del mercato, competenti nell'utilizzo di evolute tecnologie per la configurazione dei prodotti. Risorse

consapevoli raggiungono risultati migliori».

Quali sono i progetti futuri nei prossimi cinque anni?

«Ogni azienda che vuole evolvere e svilupparsi deve guardare verso il futuro. Per i prossimi 5 anni gli obiettivi da raggiungere saranno fondamentali per la crescita

aziendale: internazionalizzazione, digitalizzazione e sostenibilità ambientale. Già nel 2023 l'obiettivo commerciale saranno i nuovi mercati emergenti i cui sono state individuate ampie potenzialità di crescita. Nuovi progetti relativi al tema della digitalizzazione; come il configuratore e codificatore, sistemi Mes e Aps sempre più evoluti potenziati con nuovi algoritmi, renderanno l'attività lavorativa più efficiente. Infine, la

sostenibilità ambientale, un progetto in cui Bardiani Valvole crede e su cui continua ad investire. Nel 2023 entrerà in commercio un nuovo prodotto sostenibile che permetterà di ridurre notevolmente lo spreco di prodotto all'interno dell'impianto, permettendone il riutilizzo».

Sara Colonna

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Conti (IT manager):
«Crediamo nella formazione: la partnership nasce da questo»

Una nuova sala eventi a La Forchetta



Il ristorante La Forchetta è un meraviglioso locale di Parma, situato all'ombra del Battistero, in Borgo San Biagio. All'interno la tradizione emiliana della pasta fresca, dei salumi e del Parmigiano



Reggiano si sposa con i profumi e i sapori della Sicilia, territorio di origine dello chef Angelo Cammarata.

Si tratta di un mix irresistibile, in grado di conquistare anche i palati più raffinati grazie al suo sapore unico.

Una storia all'insegna della buona cucina, che da lontano arriva fino al ristorante di Parma.

Il locale continua a guardare avanti, puntando a offrire ai propri clienti un servizio sempre migliore.

Lo dimostra l'apertura di una nuova sala eventi privé, il fiore all'occhiello dell'attività. Questo spazio può essere riservato per eventi aziendali e meeting, ma non solo: qui è possibile organizzare anche pranzi e cene di lavoro o appuntamenti per gruppi riservati.

La sala può ospitare da un minimo di 18 coperti a un massimo di 30 commensali. Sono sei le opzioni a disposizione degli ospiti del ristorante La Forchetta: menu di terra, menu tipico, menu pesce crudo e tre variazioni di menu mare.

Ciò che accomuna tutte le alternative sono la qualità e la massima freschezza degli ingredienti che compongono i piatti. La prenotazione dello spazio può

essere effettuata visitando la pagina dedicata sul sito: www.laforchettaparma.it/sala-eventi.

Attraverso il portale è possibile comunicare eventuali allergie, scegliendo inoltre tra una ricca selezione di proposte gastronomiche.

In fase di prenotazione occorre compilare il form presente nel sito e, in seguito a ciò, inviare la richiesta al ristorante La Forchetta. A questo punto non resta che attendere la mail di conferma da parte

del personale del locale e procedere con il pagamento dell'acconto richiesto in base al menu selezionato.

Ristorante La Forchetta

Borgo San Biagio 9 - Parma

Tel. 0521208812

www.laforchettaparma.it



Informazione pubblicitaria