

Packaging Il progetto con Dinamic Italia «Crescere nei valori, non solo nei numeri»

Cisita, quando i percorsi formativi sono personalizzati

di Sara Colonna

Ha sede a Fidenza una delle aziende più dinamiche nel settore dei prodotti per il packaging del Food. Dinamic Italia è specializzata nella produzione e commercializzazione di rotoli pellicola, alluminio, cartaforno e contenitori per alimenti, di sacchi nettezza e biodegradabili per rifiuti e idonei alla raccolta differenziata, di sacchi e teli di coper-

berghiero, ristorazione, gastronomie, ecc.».

Quali sono le tematiche e le competenze formative più utili per una realtà come Dinamic Italia?

«Nonostante la nostra sia una piccola realtà aziendale, la formazione è per noi essenziale e necessaria. Ho sempre cercato corsi che potessero supportare il mio lavoro con strumenti pratici ed efficaci e che mi permettessero di evolvere professionalmente. Negli ultimi anni abbiamo integrato i classici corsi formativi con percorsi più coinvolgenti anche a livello personale e che potessero anche farci crescere come imprenditori non solo nei numeri ma anche nei valori umani. Attualmente, invece, stiamo rivolgendo la nostra attenzione ad approfondire il mondo green, cercando di studiare e sviluppare nuovi prodotti che possano permetterci di portarci, gradualmente e dove possibile, in un mercato alternativo. Proprio su questa nuova necessità, grazie al supporto fornitoci da Cisita Parma, abbiamo creato un progetto finanziato da Fondimpresa denominato, appunto, "Green", che prevede lo studio e il successivo sviluppo di prodotti sostenibili».

Quale valore aggiunto trova la vostra azienda nelle soluzioni e nelle formule offerte da Cisita Parma?

«L'ente di formazione Cisita Parma rappresenta da sempre per noi un partner importante a sostegno della nostra crescita. Questo perché, grazie alla sua ampia proposta formativa, riusciamo a soddisfare le esigenze di tutti i settori aziendali. In questo senso, infatti, i corsi a cui abbiamo par-

tecipato riguardavano tematiche differenti e variegata come la finanza, il controllo di gestione, la gestione delle vendite e acquisti, le relazioni coi dipendenti e la crescita personale. Altro punto di forza di Cisita è la sua capacità di affiancare le aziende anche nella creazione di percorsi formativi personalizzati».

E a proposito di personalizzazione ci siamo domandati come deve essere strutturato e che cosa deve offrire un buon ente di formazione per servire aziende dinamiche in crescita. Ne parliamo con Federica Ravasini, Referente Catalogo Interaziendale dell'Area Promozione e Sviluppo di Cisita Parma scarl.

Quali sono i caratteri salienti dell'offerta del catalogo 2023 di Cisita Parma?

«Il nostro Catalogo interaziendale 2023 - che si colloca nell'ambito dell'offerta Regionale di Formindustria - è pensato per potenziare la crescita professionale e la competitività delle aziende. Il catalogo di Cisita Parma rappresenta una risposta concreta ai bisogni delle aziende, caratterizzandosi principalmente per alcuni elementi quali la capacità dei corsi di coprire le diverse aree aziendali, i contenuti sono spendibili immediatamente nel quotidiano, il valore aggiunto rappresentato dal confronto con altri partecipanti provenienti da altre aziende e, infine, l'alto livello di gradimento dei docenti. La nostra offerta formativa per il 2023 è stata ampliata sia in termini di aree tematiche sia come numero di corsi. In questo quadro le aziende avranno inoltre a disposizione più opzioni di fruizione dei contenuti, sia in presenza nelle diverse sedi Regionali del circuito Formindustria, sia on-line. È stato infine rinnovato e potenziato il Cisita Pass, lo strumento che permette alle aziende di programmare la formazione in modo flessibile ottimizzando nel modo migliore l'investimento economico. Grazie a questa formula, infatti, all'aumentare delle giornate di corso acquistate nell'arco dell'anno l'azienda vedrà diminuire progressivamente il costo a giornata».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Volumi
d'affari

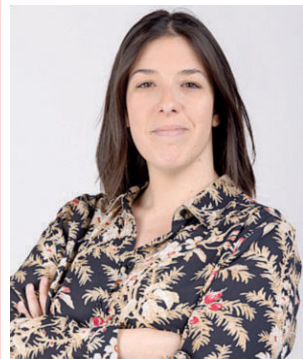
Il food
come anima
dei territori



Andrea Biagini Chef stellato per una sera, DeAgostini

Non è un semplice libro di ricette anche se ne costituiscono l'ossatura centrale ma è un viaggio per scoprire attraverso i menu la personalità di un territorio. Il Food è cultura e volenti o nolenti gli chef sono loro per primi il prodotto della terra da dove provengono e della tradizione che portano avanti. Un piatto è come un libro aperto che racconta di un popolo. Detto ciò negli ultimi tempi abbiamo capito che il cibo non è solo cultura ma è salute essendo il solo bene che mettiamo nel corpo. Il Food è cultura, salute e stile di vita, al punto da connotare il carattere di una nazione. L'Italia, che vanta la maggiore biodiversità al mondo, è un territorio fortunato ma nonostante possa farsi vanto di battere la Francia per numero di Dop registrate a disciplinare, ebbene i nostri «cugini» esportano più di noi. Questioni di marketing? O ci possiamo impegnare di più? La cucina stellata non è solo quella della grande tecnica e dell'effetto wow ma è sinonimo di stare bene, alzarsi da tavola sapendo che si digerisce senza difficoltà e che porteremo con noi la sensazione di avere fatto una bella esperienza, parola di Andrea Biagini, direttore commerciale della Guida Michelin che propone di ragionare non in termini di ristoranti ma di piatti del buon ricordo. Non esiste il piatto perfetto ma quello in sintonia con la nostra anima.

S.C.



Formazione in azienda
In alto Cristina Cavalli di Dinamic Italia e qui sopra Federica Ravasini (Cisita).

tura per indumenti e oggetti. Propone soluzioni per uso domestico e professionale, che rispondono alle esigenze di cuocere, conservare, riciclare, custodire e accogliere. Siamo andati a conoscerla meglio con Cristina Cavalli, Responsabile amministrativa di Dinamic Italia SRL.

Com'è strutturata l'azienda e quali mercati copre?

«Dinamic Italia è un'azienda familiare creata nel 1985 da mio padre Ivano Cavalli assieme al fratello Daniele. Negli anni io e le mie due sorelle ci siamo progressivamente inserite in azienda rivestendo ognuna un ruolo distinto: io, Cristina, nell'ambito amministrativo, Cecilia come responsabile acquisti ed estero, mentre Clara è divenuta responsabile produzione e marketing. I nostri clienti sono sia nel settore Retail, come ad esempio Gdo o negozi al dettaglio, che nel settore Horeca come grossisti nel mondo al-



L'offerta formativa è stata ampliata sia in termini di aree tematiche sia come numero di corsi



OSPEDALE PRIVATO ACCREDITATO
Dir. San. - Dr. Gianni Rastelli - Aut. San. 1/2017



**MEDICINA GENERALE • RIABILITAZIONE E RECUPERO FUNZIONALE
CHIRURGIA GENERALE e DAY SURGERY MULTIDISCIPLINARE:**

CHIRURGIA ORTOPEDICA, OCULISTICA, VASCOLARE, OTORINOLARINGOIATRICA, UROLOGIA, PLASTICA RICOSTRUTTIVA ed ESTETICA, GINECOLOGICA

POLIAMBULATORI • SERVIZIO DI FISIOTERAPIA • DIAGNOSTICA PER IMMAGINI • MEDICINA DELLO SPORT • RIABILITAZIONE IN ACQUA • LABORATORIO ANALISI

Convenzionati Fondi Integrativi e Assicurazioni



Seguici sui social



Via XX Settembre, 22 - Langhirano (PR)



info@valparmahospital.it



0521 8648

Prenota la tua visita ON LINE
valparmahospital.it