

700

ASSUNZIONI IN CREVAL,
MILLE IN USCITA

Lasciano in mille ed entrano in 700. In sintesi è il primo primo accordo sindacale dopo l'acquisizione di Creval da parte di Crédit Agricole. A fronte di 800 esodi volontari e di 200 uscite per pensionamenti incentivati, dice una nota, «sono state concordate 500 nuove assunzioni e circa 200 stabilizzazioni con contratti a tempo determinato o apprendistato».

Unioncamere
Gestione rifiuti:
da domani ciclo
di seminari online

» Unioncamere promuove quattro seminari online il 7 e 21 ottobre, 11 e 25 novembre su rifiuti e sostenibilità ambientale. Webinar su Zoom fino a 500 partecipanti. Domani (9,30-12,30) si parlerà di «Nuova tracciabilità dei rifiuti». Approfondimenti su www.ecocamere.it; Valentina Patano (Unioncamere) tel. 051-6377034, e-mail valentina.patano@rer.camcom.it.

Cisita Presentati i quattro indirizzi, il Comune diventa partner Corsi Its, alta formazione in linea con le imprese

» Sapete qual è oggi l'esigenza principale di imprenditori e manager del settore alimentare? Avere collaboratori con capacità di problem solving, oltre che tecniche. Quindi specializzazione mirata alle esigenze delle aziende, flessibilità e soft skills. A rivelarlo è una recente indagine curata da Umana. Le sfide future del comparto - che per Parma è altamente strategico - si incrociano con il progetto formativo della Fondazione Its Tech&Food, che ieri ha presentato i corsi di quest'anno in un Open Day che si è tenuto alla Casa della Musica.

La Fondazione Its Tech&Food è stata istituita 10 anni fa per formare tecnici specializzati dopo il conseguimento del diploma di scuola superiore. Tra i partner istituzionali (tra cui figura Cisita, che svolge il ruolo di braccio operativo), quest'anno si è aggiunto anche il Comune di Parma. «Era fondamentale per noi farne parte - spiega l'assessore alle Attività produttive Cristiano Casa - perché tra gli obiettivi dell'amministrazione c'è quello di valorizzare il settore agroalimentare del territorio e rafforzare il riconoscimento di Parma quale food valley di eccellenza. A questo contribuisce anche Its Food&Tech, che mette in relazione le esigenze delle imprese e la ricerca di lavoro, facendo fiorire le competenze in un settore fondamentale per il territorio, anche in relazione al turismo enogastronomico».

Il direttore dell'Unione Parmense degli Industriali va dritto al punto: «Non si tratta solo di acquisire competenze tecniche servono strumenti adeguati alle sfide che abbiamo davanti. Tutti quanti sentiamo parlare di ripartenza e di crescita, per raggiungere gli obiettivi sono necessarie competenze in costante aggiornamento, dalla nuove modalità di gestione degli impianti, alle competenze infor-

Efficienza
Il direttore dell'Unione Parmense degli industriali, Cesare Azzali, nel suo discorso si sofferma su una parola chiave: efficienza. Significa «approcciare il processo di trasformazione della materia prima con maggiore consapevolezza, conoscendolo nel suo insieme anche in un'ottica di economia circolare oggi più che mai indispensabile».



matiche, solo per citare un paio di esempi. Quella degli Its è una formazione in linea con queste esigenze».

La presentazione dei corsi, moderata da Valentina Ruberto, responsabile dell'Ufficio studi dell'Upi, entra nel vivo con l'intervento di Massimo Ambanelli, ceo di Hi-Food e presidente della Fondazione Its Tech&Food. «Il mondo dell'alimentare è in grande trasformazione - ribadisce citando l'esempio di Hi-Food, fucina di innovazione - per questa ragione la formazione è fondamentale nel nostro territorio. I ragazzi che escono dai nostri percorsi sono pronti subito, preparati e operativi. Merito di un'esperienza di apprendimento prevalentemente nelle aziende, con docenti, il più delle volte, interni. Questa modalità permette di creare quelle soft skills tanto importanti oggi».

La coordinatrice generale di Its Tech&Food, Francesca Caiulo presenta il programma dei corsi, con una new entry: «Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente e l'economia circolare nel sistema agroalimentare» che avrà la sede didattica a Finale Emilia. Gli altri tre percorsi sono consolidati. A cominciare dalla forma-

Relatori
Da sinistra Ruberto, Azzali, Caprioglio, Casa, Ambanelli e Caiulo.

zione e produzione alimentare» (sede a Parma, stretta collaborazione con l'Ateneo e la Ssica), focalizzata sulle soluzioni tecnologiche innovative per la qualità del prodotto, l'efficienza del processo produttivo, la sostenibilità di filiera. Sempre a Parma si tiene anche il corso per «Tecnico superiore in design di prodotto e packaging per l'agroalimentare». Infine a Reggio Emilia si tiene il corso in «Tecnico superiore in digital marketing dei prodotti alimentari».

Un dato dev'essere chiaro: a un anno dal diploma il 91% dei partecipanti è occupato. Anche attraverso una formula vincente come l'apprendistato di terzo tipo di cui parla Maria Raffaella Caprioglio, presidente di Umana, società partner di numerosi Its tra cui Tech&Food. In sostanza, alla fine del primo anno di corso Its, l'azienda può assumere lo studente con un contratto di apprendistato, così il secondo anno (con retribuzione), può diventare il preludio di una assunzione. «Il lavoro c'è - chiosa la Caprioglio - ma va reciprocamente scelto. Negli Its i ragazzi sperimentano veramente, è una scelta intelligente».

Patrizia Ginepri
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Collaborazione con Wip Italia Davines, nuovo sito per raccontare storia, valori e sostenibilità dell'azienda

Dinamicità
Diego Merello (Wip Italia): Un sito innovativo e coinvolgente, sviluppato in modo che i contenuti siano arricchiti con animazioni di svelamento». Nella foto, una delle pagine a scorrimento della home del nuovo sito del gruppo Davines.



» Davines Group, B Corp specializzata nel settore della cosmetica professionale, è online con il sito dedicato al Gruppo, ideato e realizzato da Wip Italia. Uno spazio digitale che nasce con l'obiettivo di raccontarne l'identità, i valori, la storia aziendale, i principali progetti a impatto positivo. La nuova piattaforma propone inoltre approfondimenti riguardo tematiche ambientali e sociali di rilevanza globale.

La digital agency milanese è stata selezionata a seguito di una gara, perché ha presentato un'innovativa proposta capace di narrare in maniera nuova e coinvolgente la storia e le peculiarità del gruppo. «Per il Gruppo Davines - dice Wip - fare business non è solo un fine, ma è lo strumento che gli permette di generare un impatto positivo, per essere non "i migliori al mondo", bensì "migliori per il mondo"».

«È stato proprio questo il nostro obiettivo - spiega Mike Fadigati, digital strategist di Wip Italia - . Creare una modalità di navigazione e una struttura layout che ci permettessero di rappresentare quello che di Davines Group ci aveva colpito. Una realtà ricchissima di iniziative e storie legate ai valori in cui l'azienda crede fortemente. Abbiamo reso i contributi principali mediante scorrimento orizzontale per incuriosire gli utenti. Al tempo stesso, attraverso l'approfondimento dei contenuti con scroll verticale, vogliamo invitare i visitatori ad approfondire i temi affrontati dall'azienda con grande serietà e dedizione».

L'azienda fondata dalla famiglia Bollati quindi si racconta attraverso il sito <https://davinesgroup.com>. Uno storytelling interattivo in cui trovare informazioni riguardanti la nuova sede, i brand e i valori aziendali: alta qualità e sostenibilità, fusi nel connubio di etica ed estetica. Questo impegno nei confronti dell'ambiente, delle persone e delle comunità in cui opera l'azienda ha portato, nel 2016, a ottenere la certificazione B Corp e, nel 2019, a diventare una Società Benefit. Il rapporto di sostenibilità che ogni anno viene redatto è stato sintetizzato in maniera interattiva sul sito, dove è possibile scaricarlo anche la versione integrale.

E-commerce Con il Soldino in edizione limitata al via la piattaforma Dedicato a te Mulino Bianco, merendine personalizzate



«Limited Edition»
La nuova versione.

» A più di quarant'anni dal debutto del Soldino, la famosa merendina del Mulino Bianco torna adesso in commercio grazie al progetto Dedicato a Te, la nuova piattaforma e-commerce che permette di acquistare i prodotti Mulino Bianco e Pan di Stelle in confezioni personalizzabili con un nome, una foto e una dedica speciale.

Il Soldino limited edition 2021 è in vendita solo dal sito Dedicato A Te (<https://dedicatoate.mulino-bianco.it/soldino.html>).

La confezione contiene 8 merendine racchiuse in un esclusivo pack che ciascuno potrà personalizzare in maniera unica e originale. Un'idea regalo che da subito è piaciuta molto e che ha già conquistato il favore dei consumatori.

«Il Soldino ha rappresentato la merendina golosa degli italiani fino agli anni '90 - dice l'azienda - e da allora, sebbene sia uscito dal mer-

cato, non è mai uscito dai cuori delle persone, che ne hanno sempre conservato il dolce ricordo, fino a farlo diventare un prodotto mitico, entrando di diritto tra i prodotti più iconici della storia di Mulino Bianco. Il nuovo Soldino Limited Edition è del tutto uguale a quello originale. A parte la forma (la ricetta delle origini prevedeva una forma quadrata), ritroviamo il suo classico impasto morbido che contrasta con la croccantezza del-



La prima confezione
Il «Soldino» torna a più di 40 anni dal lancio.

lo strato di cioccolato. Una delizia di soffice pan di spagna, ripiena di crema al cacao e ricoperta di glassa al cioccolato».

«Il ritorno del Soldino - continua la nota di Mulino Bianco - farà la gioia di tantissime persone che, negli anni, hanno fatto crescere la sua fama spontaneamente sui social e sul web. In moltissimi hanno scritto a Mulino Bianco, richiedendo notizie della merendina sul sito. Nel mulino che vorrei e sui

canali social. Il Soldino è stato protagonista anche sul web, con numerose e ripetute citazioni spontanee come merenda del cuore in gruppi dedicati agli anni '80 e '90».

D'altronde il ricordo del Soldino è sempre stato vivo anche per la stessa Mulino Bianco che nel 2010, in occasione della manifestazione Eurochocolate a Perugia, ne ha celebrato la storia realizzando il Soldino dei record: una perfetta replica di 3,5 metri di grandezza realizzata appositamente da un gruppo di mastri cioccolatai.

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA