



DOMANI AL PALAZZO DEL GOVERNATORE

Open Day sugli ITS Tech&Food

Un Open Day dedicato ai corsi dell'ITS Tech&Food. Si terrà domani alle 17 al Palazzo del Governatore, in Piazza Garibaldi. In particolare, avrà luogo la presentazione dei percorsi della Fondazione ITS Tech&Food nell'ambito di uno spettacolo realizzato in collaborazione con Teatro Educativo e con la partecipazione di Corrado Beldi (vicepresidente Confindustria Emilia Romagna) e Massimo Ambanelli (ad Hi Food).



ORGANIZZATO DA FERPI

Al via l'Oscar di Bilancio 2019

Comunicazione, innovazione, sostenibilità, integrazione e trasparenza. Sono queste le parole chiave su cui si focalizza l'Oscar di Bilancio 2019, lo storico appuntamento organizzato da Ferpi (Federazione Relazioni Pubbliche Italiana) giunto quest'anno alla sua 55esima edizione. La premiazione si svolgerà martedì 12 novembre presso Palazzo Mezzanotte, sede di Borsa Italiana in Piazza Affari a Milano.

Lavoro A Parma 11.720 assunzioni previste tra settembre e novembre

Sono le previsioni di Excelsior fornite dalla Camera di Commercio di Parma. I contratti saranno stabili nel 31% dei casi. Solo il 14% è destinato a personale laureato.

Le offerte di lavoro previste dalle imprese italiane nel mese di settembre sono 435mila, cifra che sale fino a 1.174.080 allargando lo sguardo fino a novembre 2019. È il dato che emerge dall'ultima indagine Excelsior realizzata da Unioncamere in accordo con Anpal. Tra le professioni più richieste del mese vi sono gli addetti alla ristorazione (oltre 47mila), alle vendite (35mila) e il personale non qualificato nei servizi di pulizia (quasi 29mila).

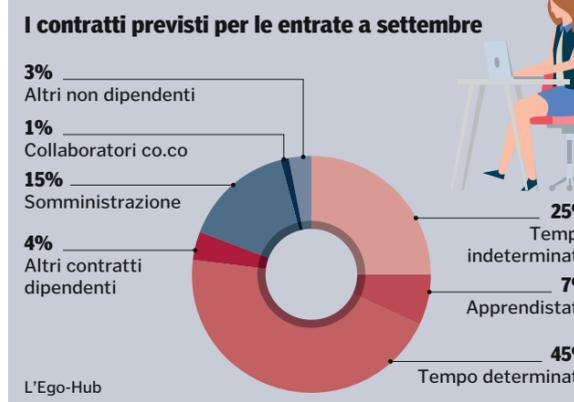
Molte sono le qualifiche con difficoltà di reperimento, come ad esempio operai specializzati, fabbri, saldatori e lattonieri. I comparti più dinamici risultano, invece, la mecatronica e la filiera metallurgico-metallica, che prevedono di attivare rispettivamente

21mila contratti circa e 18,2mila (con incrementi tendenziali del 3,9% e del 7,7%). Il diploma resta il titolo di studio che garantisce maggiori sbocchi lavorativi (35%); è seguito dalla qualifica e diploma professionale (26%) e quindi dalla scuola dell'obbligo (20%) ed infine dalla laurea (18%).

LE PREVISIONI A PARMA

La fotografia nazionale viene confermata anche nella nostra provincia. Come rivelano i dati forniti dalla Camera di Commercio di Parma, nel mese di settembre sono previste nelle aziende del nostro territorio 4.210 entrate nel mondo del lavoro, di cui l'81% dei contratti destinati a lavoratori dipendenti. Nel periodo settembre-novembre sono invece in programma 11.720 in-

LE OPPORTUNITÀ DI LAVORO NEL PARMENSE



gressi nel mondo del lavoro. Nel 31% dei casi le entrate previste saranno stabili, ossia con un contratto a tempo indeterminato o di apprendistato, mentre nel 69% saranno a termine (a tempo determinato o altri contratti con durata predefinita). Gli ingressi lavorativi si concentreranno per il 66% nel settore dei servizi e per il 56% nelle imprese con meno di 50 dipendenti. Non solo: il 22% sarà destinato a dirigenti, specialisti e tecnici, quota inferiore alla media nazionale (26%). In 34 casi su 100 le imprese prevedono di avere difficoltà a trovare i profili desiderati: per una quota pari al 27% interesseranno giovani con meno di 30 anni, mentre il 14% delle entrate previste sarà destinato a personale laureato e per una quota del 69% delle entrate viene richiesta esperienza professionale specifica o nello stesso settore. Le imprese che prevedono assunzioni saranno il 19% del totale.

P.Gin.

Upi Etichette e nuove norme europee: focus il 2 ottobre



UPI Sede dell'incontro.

Il Regolamento Ue 775/2018 prevede che possano essere introdotte nuove regole per la composizione delle etichette che riportano il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento, quando il luogo di provenienza non sia lo stesso del suo ingrediente primario. La norma mira a prevenire comportamenti scorretti e informazioni ingannevoli ai consumatori sull'origine dei prodotti alimentari. Il Regolamento che entrerà in vigore dal 1° aprile 2020, si applica quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato attraverso diciture, illustrazioni, simboli o termini riferiti a luoghi o zone geografiche, ma non si applica alle indicazioni geografiche protette, quali le Dop, Igp, Stg, né ai marchi d'impresa registrati quando costituiscono un'indicazione dell'origine. La sua attuazione comporterà non pochi problemi, sia legati all'individuazione dell'«ingrediente primario» in prodotti composti, sia al coordinamento della normativa con gli attuali obblighi a livello nazionale. Per fare chiarezza sui concetti di origine e provenienza e sull'applicazione del Regolamento l'Unione Parmense degli Industriali ha organizzato un incontro per il 2 ottobre alle 9.30 a Palazzo Soragna. Interverrà l'avvocato Cesare Varallo, esperto di etichettatura e normativa alimentare.

r.eco.

Gia Pmi, l'internazionalizzazione passa anche dall'e-commerce

Gli esperti: «Vendere online non è facile, occorre una strategia ad hoc, diversificata»

LUCA MOLINARI

L'internazionalizzazione di una pmi passa (anche) dal pianeta e-commerce. E' quanto emerso ieri pomeriggio al palazzo delle Orsoline, durante la tavola rotonda che è stata organizzata dalla sezione web, social e comunicazione del Gruppo Imprese Artigiane, con il contributo di Banca Intesa Sanpaolo. I lavori si sono aperti con il

saluto del presidente Giuseppe Iotti e del capo sezione Marco Artusi. «Qualcuno potrebbe pensare che l'e-commerce non sia qualcosa che riguarda le piccole e medie imprese - ha esordito Iotti - Non mancano invece le aziende di casa nostra attive su questo canale».

«Per approcciare il mercato internazionale - ha aggiunto Artusi - bisogna farsi trovare

preparati. L'e-commerce non è una passeggiata». La tavola rotonda - moderata dal giornalista Giuseppe Milano - si è aperta con l'intervento della ricercatrice del Politecnico di Milano Maria Giuffrida. «Vendere online non è semplice - ha dichiarato - Per farlo al meglio serve una strategia ad hoc, diversa a seconda dei mercati di destinazione». Non solo. «Stringiamo accordi con operatori del mercato digitale, investiamo in comunicazione e formiamo le imprese che si affac-

Oggi un seminario Ascensori, novità per il settore

La sezione ascensori del Gia e Anacam E.R., hanno organizzato un seminario tecnico che si terrà oggi alle 17 a Palazzo Soragna. Si parlerà delle novità per il settore in tema di agevolazioni e contrattualistica di manutenzione nonché il parere Uni sull'applicazione dell'inverter negli impianti con vecchi argani.

ciano per la prima volta in questo settore» ha quindi precisato Giovanni Rodia (Italian Trade Agency). Marco Prada (Ceva logistics) si è soffermato sulle problematiche legate alla logistica. «Per partire è fondamentale affidarsi a persone preparate - ha osservato - gestire tutto al proprio interno è lungo e costoso in termini di investimenti e di competenze». Per l'occasione è intervenuto al dibattito anche Stefano Zanni, ceo e fondatore di Holyart.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cooperativa Agrinascente Parma2064 compie 40 anni

La cooperativa Agrinascente - Parma2064 ha tagliato il traguardo dei 40 anni di attività. Una tappa che è stata celebrata nel caseificio di Fidenza. Sebbene il nuovo brand (Parma2064) abbia visto la luce solo nel 2014, la prima parola di questa storia fu scritta nel 1979, grazie all'unione di 9 aziende agricole con allevamento di bovini da latte. Di quest'esperienza, i 5 soci attuali - Cascina «Margherita», La Rinascente So-

cietà Agricola, Società Agricola Colombarola, Società Agricola Fratelli Tonoli e Società Agricola Vighi Mauro e Luigi - hanno mantenuto l'idea originaria, incentrata sulla creazione di un prodotto naturale e su una filiera tanto corta da non superare il raggio di 10 km dai caseifici. La cooperativa dispone di una mandria di circa 1400 bovine in mungitura per quasi 16 milioni di litri di latte prodotti annualmente «è il punto di

partenza per quello che si presenta oggi come un modello caseario sostenibile nel cuore dell'area Dop del Parmigiano Reggiano» è stato ricordato nel corso della festa di compleanno. La produzione nel 2018 ha superato oltre 30.000 forme, per un fatturato che supera i 13 milioni, con 20 dipendenti nei caseifici di Fidenza e Zibello, dove ogni giorno vengono lavorati 286 e 187 quintali di latte.

r.eco.

Meccanica Reggiana Riduttori entra nel gruppo Interpump

L'intero capitale di Reggiana Riduttori entrerà a fare parte del gruppo Interpump, attraverso uno scambio azionario da concludersi entro fine anno. Ad annunciarlo è Interpump Group, leader mondiale nella produzione di presse di forza (Pto) per l'oleodinamica mobile, che cederà 3.800.000 azioni ordinarie, valorizzate al prezzo ufficiale del 20 settembre, pari a 28,74 euro, oltre a un conguaglio da calcolarsi in riferimento al-

l'enterprise value (valore d'impresa) concordato di 125 milioni di euro. Reggiana Riduttori, con sede a San Polo d'Enza (Reggio Emilia) e nove filiali estere (Australia, Brasile, Canada, Cina, Francia, India, Olanda, Slovacchia, Usa), è uno dei leader mondiali nella progettazione e costruzione di sistemi per la trasmissione di potenza: riduttori epicicloidali, motoriduttori e ruote motrici. I principali settori di applicazione sono in-

dustriale, agro-forestale, movimentazione, sollevamento, marino-offshore, mining, green-wind. Nel 2018 ha avuto un fatturato consolidato di 88 milioni di euro, con un Ebitda al 20% del fatturato. I dati al 31 luglio 2019 evidenziano una crescita organica nell'intorno dell'8%. Giannicola Albarelli, anche come socio di Interpump, continuerà a ricoprire la carica di presidente e ad di Reggiana Riduttori.

r.eco.