

+23%

EFFETTO CASHBACK
SUI PAGAMENTI DIGITALI

L'effetto cashback fa ritrovare la crescita ai pagamenti digitali, che nei primi sei mesi del 2021 sono aumentati del 23% raggiungendo i 145,6 miliardi, compensando il calo del 2020. A trainare sono soprattutto i pagamenti contactless, che superano i 52 miliardi di euro (+66% in un anno). Ma anche i pagamenti da smartphone sono in volata con 2,7 miliardi di transato, il doppio in un anno.

Intesa Sanpaolo
Premio speciale
all'azienda
agricola Boselli

» Nell'ambito di Imprese Vincenti 2021, il programma di Intesa Sanpaolo per la valorizzazione delle pmi, l'azienda Boselli Nullo e Marcello di Parma riceve uno dei due Premi speciali per l'agricoltura, che vanno a imprese guidate da giovani e per l'innovazione della loro attività. A San Ruffino i Boselli allevano 180 bovini per il Parmigiano Reggiano.

Fiera Business, sostenibilità, chef e gusto: torna Anuga a Colonia Parma, aziende e Consorzi protagonisti in Germania

301
milioniExport di
Parma in
Germania

Alessandra Foppiano (Parma Alimentare) spiega: nonostante il Covid, l'export di Parma in Germania è cresciuto del +4,6%. «Nel primo semestre, ulteriore crescita nell'ordine del 3%: merito della riapertura del mondo Horeca».

» Parma sarà fra i protagonisti della fiera alimentare Anuga, in programma a Colonia da domani al 13 ottobre. Parma Alimentare accompagna alla rassegna sette aziende del territorio: Agugiaro&Figna Molini, Coppini Arte Olearia, Devodier Prosciutti, La Fattoria di Parma, Oleificio Speroni, Rodolfi Mansueto e Zuccato Fratelli. Ci saranno inoltre i Consorzi del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano.

La fiera si svilupperà su una superficie di 284mila mq e sarà articolata in 10 aree merceologiche, dal biologico ai surgelati, dalla carne ai prodotti lattiero-caseari alle bevande. Fil rouge di Anuga 2021 sarà il tema «Food Transformations»: si parlerà di sostenibilità e nuovi trend, alimenti Kosher e Halal, eco-packaging ed etichettatura. «Dopo Cibus in Italia, Anuga è il primo grande appuntamento fieristico internazionale dedicato al mondo del food & beverage - spiega Alessandra Foppiano, executive manager di Parma Alimentare -. Abbia-



mo voluto essere a Colonia anche per il peso specifico che il mercato tedesco ha per Parma: parliamo del secondo Paese per importanza per il nostro export». Alla delegazione di Parma Alimentare si uniranno due chef della squadra di Parma Quality Restaurants: Francesco Dall'Argine (Antica Hostaria Tre Ville) e Filippo Cavalli (Osteria dei Mascalzoni). Partner di Parma Alimentare a Colonia sono i Consorzi di Tutela dei Vini dei Colli di Parma, del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma.

«Anuga ha sempre rappresentato un palcoscenico in-

Trasferita

Parma Alimentare accompagna 7 aziende. Presenti anche i Consorzi di Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano.

ternazionale molto importante per prodotti di qualità come il nostro e lo è ancora di più oggi in questa fase di ripartenza - commenta Alessandro Utini, presidente del Consorzio del Prosciutto, che un proprio stand in fiera -. Rappresenta una vetrina strategica per tornare a promuovere a pieno regime il Prosciutto di Parma sui mercati internazionali anche alla luce degli ottimi risultati ottenuti dal segmento del preconfezionato, che ha registrato un aumento del 17% nelle esportazioni».

Anche il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha uno spazio per ospitare riunioni e degustazioni. «Anuga è una vetrina particolarmente importante per un prodotto come il nostro - dice il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli - con una quota export del 44% e che, solo nell'ultimo anno, è cresciuta del 10,7% a volume». La novità di questa edizione è il food truck di fronte al celebre Museo del cioccolato Imhoff di Colonia, con lo chef JRE Oliver Röder.

Alimentare

Corso per tecnici con Jbt al Campus



» Jbt Technical School e Università propongono un nuovo corso rivolto all'industria alimentare: trattamenti termici e non termici per stabilizzazione microbiologica. Si svolgerà dal 29 novembre al 3 dicembre al Campus. Le iscrizioni sono aperte fino al 13 novembre.

La Technical School della JBT, multinazionale specializzata nelle tecnologie per l'industria alimentare con sede anche a Parma, e la Scuola di studi superiori in alimenti e nutrizione dell'Ateneo, infatti, hanno organizzato l'edizione 2021 del Corso avanzato su trattamenti termici e non termici per la stabilizzazione microbiologica nell'industria alimentare che si terrà in presenza dal 29 novembre al 3 dicembre al Centro congressi Sant'Elisabetta.

Il corso si rivolge a operatori dell'industria alimentare (operatori, supervisor, tecnologi, R&D, ingegneri di impianto, controllo qualità) e a dottorandi e giovani ricercatori del mondo accademico. Il corso si strutturerà in cinque giorni ed esaminerà tutti gli aspetti teorici e pratici più importanti delle problematiche connesse ai trattamenti per la stabilizzazione microbiologica dei prodotti alimentari. Le iscrizioni terminano il 13 novembre. Per informazioni su termini e contenuti di dettaglio: laboratory.parma@jbt.com

Cisita Parma
Sicurezza:
a lezione
per diventare
Rspg o Aspg



» Cisita Parma promuove la nuova edizione del Corso Rspg, un percorso formativo in avvio il 20 ottobre che intende far acquisire ai partecipanti competenze sia di tipo tecnico-scientifico che metodologiche che progettuali. A queste si uniscono anche le competenze relazionali, quali tecniche di comunicazione, di gestione dei gruppi, di negoziazione e di problem solving per determinare una partecipazione attiva di tutte le componenti aziendali. Il responsabile e gli addetti al servizio di prevenzione e protezione costituiscono, infatti, per il datore di lavoro il riferimento per la valutazione, la programmazione e la consulenza in materia di salute e sicurezza sul lavoro. L'attribuzione di tali compiti rende l'Rspg, insieme al datore di lavoro, il protagonista dell'organizzazione aziendale della salute e sicurezza sul lavoro, e sono infatti affidate a questa figura le funzioni progettuali e attuative delle misure di sicurezza, nonché la realizzazione tecnica di quanto programmato. Ha quindi la responsabilità di promuovere un approccio su prevenzione e formazione. Il corso è variamente articolato in modulo A, modulo B e modulo C e si rivolge a quelle persone che dovranno ricoprire l'incarico di Rspg o Aspg in possesso di un titolo di studio non inferiore al diploma di istruzione secondaria superiore. Le persone designate per svolgere il ruolo di Aspg dovranno frequentare solo i primi due moduli del corso (A+B). Per informazioni: Chiara Ferri, ferri@cisita.parma.it e 0521-226500.

Sindacati Sarà su base volontaria, orari per riunioni e messaggi Chiesi, intesa sullo smart working

» Smart working su base volontaria, con i buoni pasto garantiti. Chiesi Farmaceutici, Chiesi Italia e sindacati (Filctem Cgil, Femca Cisl e Uiltec Uil) hanno firmato un accordo sull'utilizzo condiviso del lavoro agile. L'intesa punta a stabilire tempi, modalità e prassi che guideranno questo strumento nel futuro, rendendolo una novità strutturale.

Il lavoro agile sarà usato da tutti i lavoratori (le cui mansioni lo permettano) che decidano liberamente di accedervi, entro i limiti suggeriti di due giorni a settimana. «Nel caso in cui l'organizzazione lo permetta e in caso di lavoratori con patologie di salute particolarmente gravose - spiega una nota dei sindacati -

sarà favorita la possibilità di ampliare l'utilizzo dello strumento del lavoro agile». Comunque a tutti coloro che lavoreranno da casa sarà corrisposto l'equivalente economico del ticket pasto.

Contestualmente l'accordo prevede che l'accesso alle mense aziendali sia completamente gratuito per i lavoratori. L'accordo mette l'accento anche sul diritto di disconnessione: vengono stabiliti orari per fissare riunioni, un orario di pausa pranzo definito e anche il principio di disconnessione da e-mail e messaggistica istantanea. L'azienda si è inoltre impegnata a garantire una formazione adeguata sui rischi connessi all'attività in smart working in riferimento

alla gestione del rapporto di lavoro: saranno promosse azioni volte a favorire la comunicazione, il diritto di partecipazione, l'interazione sociale tra colleghi a tutti i livelli al fine di prevenire eventuali forme di esclusione o di isolamento. Durante lo smart working saranno garantiti gli stessi diritti e libertà sindacali dei dipendenti nelle sedi aziendali.

Per Marco Todeschi (Filctem-Cgil), Germano Giraud (Femca-Cisl) e Sarah Leonelli (Uiltec-Uil) e le Rsu «lo smart working rappresenta un elemento importante di flessibilità ed è fondamentale trovare gli equilibri e le condizioni affinché si possano concordare con le aziende le regole del lavoro agile».

Parco Ducale L'iniziativa ha coinvolto i dipendenti della Gardner Denver In cammino per testimoniare l'inclusione

» Si è svolta anche a Parma la «Walk For Inclusion», camminata ideata dalla Ingersoll Rand e dedicata all'inclusione femminile. L'iniziativa si è tenuta in contemporanea nei siti produttivi italiani della multinazionale americana: a Parma ha coinvolto i dipendenti della Gardner Denver.

Ingersoll Rand Inc. è una multinazionale attiva nel settore delle attrezzature industriali. Dispone di oltre 30 stabilimenti nel mondo, fra



cui la Gardner Denver di Parma. «Per un gruppo con circa 17mila dipendenti - dice l'azienda - è fondamentale che ciascuno trovi un ambiente inclusivo e adatto a sviluppare le proprie potenzialità e percorsi di crescita».

In Italia tutti i siti Ingersoll Rand hanno aderito al WInG, il gruppo di inclusione femminile, dedicato allo sviluppo delle potenzialità e alla crescita professionale delle donne. Così è stata organizzata la prima «Walk For

Inclusion», una camminata non competitiva di 5 chilometri. A Parma i partecipanti all'iniziativa (principalmente i dipendenti della Gardner Denver - divisione Robuschi) si sono dati appuntamento domenica all'entrata del Parco Ducale, da dove sono partiti lungo un percorso che ha toccato le zone monumentali della città.

«L'obiettivo è stato divertirsi, stare insieme e farsi nello stesso tempo portatori di un messaggio importante: l'inclusione è un valore fondamentale a cui ciascuno può ispirarsi nella vita di ogni giorno», conclude l'azienda.