Parma

Food Farm, ecco gli «allievi zero»

Progetto pilota Via al corso per conduttori di linee di produzione

Hanno dai 20 ai 30 anni, storie diverse e ambizioni (lavorative) comuni e ieri mattina, al Food Farm, hanno iniziato un nuovo percorso, pensato da Randstad ed Esselunga, che li preparerà al mondo del lavoro. Perché per i sette partecipanti, la formazione come «allievi conduttori di linee di produzione» approfondirà sia l'aspetto didattico, sia quello più pratico, all'interno di un contesto, quello di Food Farm, protetto e ideale.

Il progetto, che terminerà il 18 febbraio, prevede 80 ore di corso (40 dedicate alla teoria e altrettante destinate alla pratica in laboratorio), al termine del quale per i partecipanti si avvierà un contratto di lavoro nella realtà produttiva di Esselunga, a Parma.

«Randstad si è occupata della parte di selezione, partendo già a dicembre con il reclutamento, in co-branding con Esselunga, contattando un bacino molto ampio di candidati, da cui poi, dopo vari step di selezione, abbiamo composto l'aula – ha spiegato Isabella Robotti, unit manager Randstad della filiale di Parma e di Pilastro di Langhirano -. Si tratta di ragazzi giovani che hanno dimostrato una forte motivazione al percorso e un grande interesse verso il progetto che Esselunga ha nei loro confronti. Food Farm è il valore aggiunto di questo progetto perché, essendo un'impresa simulata, i ragazzi, oltre a formarsi, sperimentano il lavoro in azienda».

> È iniziato un nuovo percorso, pensato da Randstad ed Esselunga, che preparerà al mondo del lavoro

> Approfondirà sia l'aspetto didattico, sia quello pratico, all'interno di un contesto protetto e ideale, quello di Food Farm,

E se alla base della formazione, per cui Randstad ed Esselunga stanno compiendo un investimento importante, c'è prima di tutto la motivazione dei sette partecipanti, per i due brand l'idea potrebbe rappresentare un «progetto pilota» da replicare in futuro.

Perché Food Farm è, da sempre, un anello di congiunzione tra la scuola e il mondo delle aziende e per Salvatore Di Bella, direttore delle produzioni del Food Farm, questa collaborazione rappresenta la chiusura virtuosa di un cerchio.

«Siamo partiti da un numero volutamente non elevato perché per noi non era importante trovare degli operai da inserire in fabbrica, ma persone che avessero voglia di apprendere un mestiere, iniziando un percorso di carriera all'interno di uno stabilimento – ha chiarito Daniele Del Gobbo, responsabile selezione employer branding Esselunga -. Per noi è determinante trasmettere come il lavoro non sia quello di un operaio che non fornisce nessun valore aggiunto, ma al contrario quello di una persona che possa dare un contributo. L'impiego di un conduttore di impianto è fondamentale perché la persona lavora della materia prima e con dei macchinari che se non funzionano correttamente possono rovinare intere linee di produzione. Si mette passione e attenzione quando si ha la motivazione per farlo bene».

«Molti studenti, oggi, escono dalla scuola senza aver mai visto un luogo produttivo – ha concluso Silvia Morelli, area manager di Randstad -. Questa bellissima struttura è ottimale per fare sperimentazione e per imparare a toccare con mano il lavoro».

Giovanna Pavesi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il percorso
Sette i partecipanti alla formazione in azienda simulata: il corso verrà replicato

I laboratori
Spazi e saperi «altamente formativi»: non solo un posto dove imparare un mestiere

Non solo un luogo di formazione (necessaria), ma un posto dove i laboratori sono «altamente innovativi». Food Farm, che da ieri al 18 febbraio, fornirà spazi e saperi ai sette partecipanti al progetto di Randstad ed Esselunga, diventa (ancora una volta) il luogo per imparare il mestiere.

«Questa struttura mette a disposizione le competenze dei docenti con il fine di far acquisire a questi sette ragazzi le capacità che possono essere poi espresse nel mondo del lavoro», specifica Salvatore Di Bella, che oltre a essere professore è direttore delle produzioni del Food Farm. In questo caso, il ruolo della struttura diventa determinante perché apprendere un mestiere all'interno di un luogo adatto e protetto rappresenta un'opportunità importante per i ragazzi, anche in termini di sicurezza sul lavoro. Food Farm, nascendo come un luogo d'apprendimento, unisce la didattica alla tecnica, adattandosi alle diverse velocità di assimilazione e di attitudine a imparare un mestiere, che variano da una persona all'altra.

«Nella fattispecie, i ragazzi si occuperanno delle produzioni vere e proprie, ma anche di tutte le attività correlate: dal controllo qualità all'Haccp, ma anche l'Haccp (cioè l'Hazard analysis and critical control point, ndr) o l'elaborazione e la produzione di schede tecniche di prodotto, in modo tale che abbiano una formazione completa, che può essere spendibile in un contesto quale è quello di Esselunga – conclude Di Bella -. Il numero contenuto ci permetterà di seguirli molto bene».

G.P.

Lavori pubblici Verrà garantita la scadenza di settembre 2023 per la riapertura

Scuola «Anna Frank», il Comune fa fronte all'aumento dei costi

Per la ristrutturazione della scuola elementare "Anna Frank" e della materna "Neri" di via Pini, il Comune prosegue nell'approvazione degli atti burocratici che consentiranno di far fronte all'aumento dei costi rispetto a quanto previsto nell'appalto originario senza dover dilatare i tempi di riconsegna delle due scuole, la cui riapertura è prevista per settembre del 2023.

Con una determina dirigenziale che è stata pubblicata nei giorni scorsi, infatti, è stato fatto in modo che i lavori per l'edificio dell'Anna Frank, che comportano una spesa di 3 milioni e 900 mila euro, possano andare avanti senza indugi in attesa della rimodulazione del progetto che riguarda la ristrutturazione della scuola materna Neri, che dovrà essere rivisto.

Il progetto della materna

Per quanto riguarda la «Neri», infatti, il costo dell'intervento è previsto che aumenti di circa 500mila euro rispetto a quelle che erano le previsioni iniziali in quanto si dovrà intervenire non realizzando spazi in un edificio del tutto nuovo, ma rimodulando quelli preesistenti e edificando un volume nuovo minore nel quale ospitare alcuni spazi per i servizi di supporto all'esercizio delle attività rivolte ai piccoli frequentatori. Con la determina, la spesa prevista per la "Neri" viene per il momento stralciata in attesa di definirne l'esatta entità. In questo modo si potrà anche evitare di indire un nuovo appalto, che avrebbe comportato l'allungamento dei tempi, e il cantiere potrà ripartire in tempi non lunghi affiancandosi a quello della scuola elementare.

Chiusa dal 2019
L'elementare e la materna "Neri" sono state chiuse nell'estate del 2019 a causa del ritrovamento di amianto nel rivestimento delle pareti degli edifici, che ha reso necessaria la bonifica.

Prezzi aumentati
Il Comune ha dovuto cambiare progetto rispetto all'appalto originale in quanto negli ultimi mesi il costo dei materiali è lievitato: gli spazi rimarranno quelli previsti.

La lunga chiusura

La chiusura delle due scuole risale all'estate del 2019 quando, durante alcuni lavori di sistemazione già preventivati per ricostruzione di palestra e mensa, si scoprì che in tutte le pareti della struttura erano presenti tracce di amianto. Una sgradita sorpresa, che ha comportato la necessità di un intervento radicale di ristrutturazione e la necessità di un progetto ad hoc. Da qui il trasferimento delle lezioni delle elementari nella ex Pascoli di via Saffi. Ora l'aumento dei costi dei materiali poteva diventare un ulteriore intoppo sulla strada della riapertura, ma il Comune è riuscito a trovare il modo per "bypassare" il problema garantendo comunque una ristrutturazione adeguata alle future necessità delle due scuole. E, anche se manca ancora molto tempo a settembre del 2023, si può dire che il conto alla rovescia può ripartire senza intoppi.

Gian Luca Zurlini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stasera alle 21 su 12 Tv Parma

Torna «Parma Europa» Focus su commercio, infrastrutture e sicurezza

Si avvicina l'appuntamento elettorale delle prossime comunali. Così Ascom Parma, nei giorni scorsi, ha presentato i contenuti del Documento Proposta che l'associazione ha realizzato per offrire il proprio contributo di conoscenza ai candidati sindaco. All'analisi dei dati ufficiali disponibili, è stato affiancato un capillare lavoro di raccolta delle criticità e delle esigenze delle aziende. Particolare attenzione è stata dedicata al centro storico. Una decina i temi toccati da Ascom: da un progetto di rigenerazione urbana e di sviluppo sostenibile per il centro storico a questioni che vanno dall'accessibilità alle infrastrutture, dalla sicurezza al degrado, dalla qualità dell'aria a proposte per una maggiore efficienza della macchina amministrativa comunale.

Questi temi saranno al centro questa sera di «Parma Europa» alle 21 su 12 Tv Parma. In studio con Pietro Adrasto Ferraguti ci saranno il presidente di Ascom Vittorio Dall'Aglio, l'Assessore a Commercio e Sicurezza Cristiano Casa e il presidente di Aci Parma Alessandro Cocconcelli, oltre ad altri ospiti in collegamento Skype. Ulteriori contributi arriveranno in diretta dalla sede di Ascom Parma nel collegamento curato dal giornalista di 12 Tv Parma Alberto Rugolotto.

Conduttore
Pietro A. Ferraguti

Altri temi verranno come sempre affrontati nell'anteprima della trasmissione. Di Covid parlerà il dottor Paolo Cozzolino, Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, mentre il consigliere regionale della Lega Fabio Rainieri affronterà alcune questioni legate all'attualità politico-amministrativa.

L'appuntamento con «Parma Europa» è per questa sera, in diretta dalle 21, su 12 Tv Parma. E' possibile seguire la trasmissione anche on-demand su www.12tvparma.it

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA