



# LA COOPERAZIONE REGGIANA

## Giornale di Legacoop Reggio Emilia

**N. 300 – 15 marzo 2014**

### **“Bilancio 2013 e novità fiscali dell'ultimo anno”: un convegno di Legacoop Reggio Emilia**

Legacoop Reggio Emilia organizza martedì 1 aprile 2014 un incontro di studio sul Bilancio 2013 e le novità fiscali dell'ultimo anno. L'iniziativa si terrà dalle 9:00 alle 13:00 presso la sala Siper – Ente Fiera di Reggio Emilia, in via Filangieri 15 a Reggio Emilia. Relatore sarà Gianluca Cristofori, commercialista e pubblicista. Diversi sono gli argomenti che verranno affrontati nell'incontro: perdite su crediti: novità fiscali e contabili; le sopravvenienze attive da riduzione dei debiti; visto di conformità per la compensazione dei crediti tributari; la copertura delle perdite; la valutazione delle rimanenze; la valutazione delle partecipazioni; deducibilità di spese di manutenzione, auto aziendali e canoni di leasing.

### **Riunito il Tavolo sull'Internazionalizzazione di Legacoop**

Si è riunito il 19 febbraio il Tavolo permanente sull'internazionalizzazione di Legacoop Reggio Emilia, il cui obiettivo è favorire percorsi di crescita e sviluppo sui mercati esteri per le cooperative associate. L'incontro è stato focalizzato sul settore costruzioni, uno dei più colpiti dalla crisi e pertanto uno dei più sensibili a nuove opportunità di penetrazione commerciale ed industriale sugli scenari internazionali. Le cooperative hanno evidenziato un'impellente necessità di allargare progressivamente i propri mercati, soprattutto di fronte ad una domanda interna che non accenna minimamente ad un'inversione di tendenza. Legacoop intende mettere a disposizione delle proprie imprese tutti gli strumenti, le risorse e le relazioni necessarie ad assicurare percorsi di internazionalizzazione improntati ad una logica di sostenibilità economica, finanziaria e sociale.

Al tavolo, coordinato dal responsabile internazionalizzazione di Legacoop Reggio Emilia Matteo Pellegrini e dal direttore di Boorea, Stefano Campani, hanno partecipato rappresentanti delle cooperative Unieco, Coopsette, Cmr Edile-Siteco, CairePro, CaireUrb, Archeosistemi. A questo appuntamento ne seguiranno altri, con focus specifici su settori quali l'Agro-Alimentare, i Servizi alle imprese, la Cooperazione Sociale.

### **Legacoop Reggio Emilia all'Università di Parma**

Nell'ambito della collaborazione tra Legacoop Reggio Emilia e Università di Parma, il 12 marzo si è parlato di impresa cooperativa. Simona Caselli, presidente di Legacoop e direttore commerciale di Ccfs ha affrontato il tema “Il ruolo della finanza e della pianificazione strategica nelle imprese cooperative. Opportunità e vincoli”. L'iniziativa si è svolta presso il Dipartimento di Economia dell'Università di Parma, in via Kennedy 6.

### **Contro le mafie una iniziativa di Libera il 21 marzo a Reggio Emilia. L'adesione di Legacoop**

Il 21 marzo ci sarà anche a Reggio Emilia una iniziativa nazionale organizzata da Libera, promossa contemporaneamente nelle principali città italiane e finalizzata a ricordare le vittime delle mafie che per la prima volta verrà organizzata anche a Reggio Emilia. Ci sarà un corteo che partirà alle 18:30 dal negozio Etico in viale IV Novembre (zona Stazione) per raggiungere il Centro di documentazione antimafia in via Filippo Re e successivamente Piazza Martiri del Sette Luglio.

Qui verranno letti i 1000 nomi delle vittime di mafia, a turno da rappresentanti delle istituzioni (Prefetto, sindaco, presidente della Provincia, Forze dell'Ordine, organizzazioni sociali ed imprenditoriali, di volontariato, tutte impegnate nel contrasto alla criminalità mafiosa. Anche Legacoop Reggio Emilia aderisce all'iniziativa di Libera, che vedrà la partecipazione della presidente Simona Caselli. La manifestazione terminerà intorno alle 20:30.



**LEGACOOP REGGIO EMILIA**

Via Meuccio Ruini, 74/D - 42124 Reggio Emilia - Tel. 0522 530011

E-mail: [legacoop@legacoop.re.it](mailto:legacoop@legacoop.re.it) - Sito internet: [www.legacoop.re.it](http://www.legacoop.re.it)

Testata iscritta al Registro della Stampa n. 18 del 22/1/1949 del Tribunale di Reggio Emilia.

Direttore responsabile Carlo Possa

## **“lo riattivo il lavoro”: sollecitato il Governo ad avviare l’iter per la legge**

Il 3 giugno 2013 sono state consegnate alla Camera dei Deputati 120.000 firme a sostegno della legge d’iniziativa popolare “Misure per favorire l’emersione alla legalità e la tutela dei lavoratori delle aziende sequestrate e confiscate alla criminalità organizzata”. L’iniziativa (“lo riattivo il lavoro”), promossa da varie organizzazioni tra cui Libera, Cgil, Arci, Legacoop, Acli, aveva avuto moltissime adesioni anche nella nostra città. Ora le organizzazioni che hanno lanciato la campagna chiedono al primo ministro Renzi, al ministro della Giustizia Orlando e alla presidente della Commissione parlamentare antimafia Bindi, che la discussione sulla proposta di legge parta quanto prima.

L’obiettivo della legge è quello di snellire le procedure di gestione e destinazione delle aziende confiscate alle mafie, tutelare il tessuto d’impresa legale e la condizione dei lavoratori che rischiano di pagare con il licenziamento l’attività delittuosa del proprio datore di lavoro.

## **Bellacoopia University**

Bellacoopia University, il progetto di Legacoop Reggio Emilia per promuovere la forma d’impresa cooperativa realizzato con l’Università di Modena e Reggio Emilia, arriva al suo sesto appuntamento: Giovedì 20 marzo 2014, nella sede del Dipartimento di Comunicazione ed Economia dell’Università di Modena e Reggio in via Allegri 9 a Reggio Emilia (aula 9 a+b 2° piano), dalle ore 16,00 alle ore 18:00 si terrà un incontro con Sergio Nasi, che parlerà sul tema “Mutualità, concorrenza, innovazione, nuovi mercati: quale futuro per la cooperazione?”

## **Legacoopsociali Emilia-Romagna: “Nella nostra regione la cooperazione sociale tiene”**

I buoni dati della cooperazione sociale - come emergono da una recente analisi di Unioncamere Emilia-Romagna, in collaborazione con le Camere di commercio della regione e con Gruppo Class, resa possibile dalla banca dati Smail – evidenziano una tenuta del comparto conseguente ad alcuni fattori.

“Le cooperative sociali – spiega il responsabile regionale di Legacoopsociali, Alberto Alberani – operano prevalentemente con Pubbliche Amministrazioni che in questi anni di crisi, grazie alle scelte fatte, non hanno intrapreso la via dei tagli lineari, ma quella dell’ottimizzazione dei servizi. Una sfida che è stata raccolta pienamente dalle cooperative sociali che, non essendo condizionate da burocrazie e ingessature varie proprie delle gestioni pubbliche, hanno saputo ottimizzare e riorganizzare i servizi garantendo la qualità a costi adeguati”.

Questi risultati non nascondono però le preoccupazioni per il futuro: “In particolare – prosegue Alberani – l’accreditamento provvisorio dei servizi rivolti a persone disabili e anziane sta esaurendo la sperimentazione e per procedere con l’accreditamento definitivo è necessario che la Regione riveda (dopo la sperimentazione) i requisiti e le tariffe. Inoltre, le cooperative sociali di inserimento lavorativo, che lavorano sempre di più nell’ambito dei servizi ambientali, auspicano un comportamento delle aziende multiservizi attento non solo alla quotazione in borsa, ma anche alle capacità lavorative delle persone fragili o svantaggiate che operano in tali servizi”.

Occasione storica e irripetibile per valorizzare la cooperazione sociale è data dalla proposta di Legge regionale sulla cooperazione sociale recentemente presentata. “Ci auguriamo – conclude Alberani – che veda presto la luce anche grazie al sostegno di chi stima e apprezza l’opera quotidiana delle lavoratrici e dei lavoratori delle cooperative sociali”.

## **Legacoop Emilia-Romagna: la Commissione Pari Opportunità per la presenza femminile nelle Istituzioni**

“Il nuovo Governo, con otto ministre nominate, ha dato un segnale chiaro di cambiamento che riveste anche un significato simbolico, rivolto a tutte le donne che nel nostro Paese vivono una quotidianità ancora piena di ostacoli per quanto riguarda il raggiungimento di una compiuta democrazia paritaria: disparità salariali, difficoltà di carriera, difficoltà a conciliare tempi di vita e di lavoro, vita precaria delle generazioni più giovani”: lo ricorda Rita Finzi, presidente della Commissione Pari Opportunità di Legacoop Emilia-Romagna in una nota del 10 marzo.

“Porsi l’obiettivo di raggiungere una vera condizione di democrazia paritaria nel nostro Paese – prosegue la nota – significa oggi investire sul lavoro, su politiche di conciliazione, sul sostegno all’infanzia e al lavoro di cura, sulla formazione, su politiche di contrasto alla violenza. Il mondo femminile chiede riconoscimento e di poter partecipare alla vita pubblica. Da questa partecipazione dipende la rinascita del Paese, la sua crescita economica, la migliore qualità delle relazioni sociali, e l’affermazione di un fondamentale principio di civiltà. Il principio di uguaglianza sancito dalla nostra Costituzione negli artt. 3 e 51, deve essere sostenuto da precise misure che ne consentano la concreta attuazione. (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) Per questo la Commissione Pari opportunità di Legacoop sostiene ed appoggia le parlamentari che in queste ore si stanno battendo affinché la nuova legge elettorale contenga norme per favorire la presenza femminile nelle Istituzioni”.

## Alle cooperatrici di Art Lining il premio “Donna 2014” del Comune di Sant’Ilario d’Enza

In occasione dell’8 marzo il Comune di Sant’Ilario d’Enza ha assegnato il “Premio per la donna 2014” alle donne della cooperativa Art Lining di Calerno. Il premio è stato consegnato alle socie della cooperativa dal sindaco Marcello Moretti, alla presenza della presidente di Legacoop Reggio Emilia Simona Caselli.

Queste le motivazioni del premio: “Per aver salvato l’azienda e il loro lavoro impegnando competenze e coraggio, rischiando investimenti e sacrifici, resistendo alla tentazione di rinunciare e andarsene. Per avere trasformato con realismo e intelligenza una situazione fallimentare e disperata in una impresa positiva dal punto di vista professionale ed etico, salvaguardando l’efficienza produttiva grazie alla solidarietà e alla collaborazione cooperativa delle lavoratrici e dei lavoratori. Per avere dimostrato con i fatti che il futuro si può costruire riscattando persino un presente avaro di speranze e apparentemente destinato all’insuccesso”.

Proprio negli stessi giorni anche La Repubblica online ha raccontato in maniera lusinghiera l’esperienza di Art Lining, una delle prime aziende salvate dai lavoratori riunitisi poi in cooperativa, grazie anche al sostegno di Coopfond, il Fondo mutualistico di Legacoop e all’impegno di Legacoop Reggio Emilia. Art Lining produce con un impianto ad alta tecnologia le “anime” delle cravatte per le più importanti e noti marchi della moda mondiale, come Ferragamo, Hugo Boss, Armani.



## Ricomincio da Coop: due storie di donne al Fuori Orario

La settimana della Festa della donna per Coop Consumatori Nordest è iniziata con un percorso che parte dalla valorizzazione di un’esperienza femminile molto intensa. E dalla testimonianza di una donna, Rada Zarkovic, presidente della cooperativa *Insieme* che rappresenta la rinascita femminile delle donne bosniache e la tenacia di tutte le donne.

Rada Zarkovic infatti ha incontrato il 5 marzo presso l’Ipercoop Ariosto di Reggio Emilia alcune scuole reggiane che si sono occupate di cooperazione. A moderare l’appuntamento c’era il Responsabile di Coop Italia dei Prodotti tipici Sergio Soavi. Interessante il percorso della cooperativa *Insieme*. Le donne di Bratunac all’indomani del conflitto serbo croato si sono date una nuova possibilità per il futuro. Hanno costituito una cooperativa per la produzione di marmellate e succhi di frutta realizzate con le culture tradizionali della territorio: i frutti di bosco, i lamponi e le more. *Frutti di pace*, questo è il nome delle marmellate biologiche prodotte: un nome evocativo perché non sono soltanto un prodotto “buono” e realizzato con criteri di lavorazione legati alla terra e ai suoi ritmi, ma anche un prodotto etico. Oggi quelle marmellate e quei succhi sono commercializzati nella rete di vendita Coop Consumatori Nordest.

Dalla Bosnia a S. Ilario d’Enza: sempre il 5 marzo alla sera presso il Circolo Arci Fuori Orario di Taneto di Gattatico è stata organizzata una cena incontro in cui la cooperazione è stata la protagonista e in cui la tenacia delle donne ha dato i suoi frutti. Ricomincio da Coop, questo è il titolo della riuscitissima e intensa serata che ha visto l’esibizione dei Re Gypsy Jazz Ensemble e la partecipazione del presidente di Coop Consumatori Nordest Paolo Cattabiani, di Rada Zarkovic, di Simona Caselli presidente di Legacoop Reggio Emilia e di Stefania Ghidoni, vicepresidente della cooperativa Art Lining di S. Ilario d’Enza. La cooperazione al femminile: due casi in cui le donne sono riuscite ad emergere e a cambiare le cose.

Oltre 190 persone, in buona parte donne, hanno partecipato all’iniziativa, che ha visto anche una discussione viva e interessante, con Rada Zarkovic che ha spiegato l’esperienza della sua cooperativa, spiegando che per loro la collaborare con Coop è stata una scelta ponderata e ricca di significato.

## Coop Consumatori Nordest: il progetto “Vantaggi per la scuola”

Comune, Provincia e Coop Consumatori Nordest ancora una volta insieme per la scuola del nostro territorio (Scuole statali del ciclo primario e secondario della provincia di Reggio Emilia). Il 27 febbraio al Cinema Al Corso di Reggio Emilia tanti i contributi di ragazzi e docenti coinvolti nel progetto Vantaggi per la scuola per sostenere le nostre scuole che tanto in questo periodo hanno necessità di interventi a sostegno delle loro attività. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) I ragazzi dell'Istituto Comprensivo Aosta, coinvolti nel progetto cinema, hanno mostrato alcune loro creazioni (i cortometraggi) mentre quelli del Leonardo hanno realizzato laboratori teatrali. Hanno così mostrato come sono stati investiti una parte dei 113.812 euro raccolti in provincia di Reggio Emilia grazie a questa azione corale di solidarietà locale: non un risultato scontato se si considera la crisi in cui versano molte famiglie oggi. Sono stati inoltre intervistati i ragazzi dell'Istituto d'Arte Chierici di Reggio Emilia, che si sono cimentati nel difficile compito di creare una comunicazione ad hoc per pubblicizzare l'iniziativa di Vantaggi di quest'anno. Gli esperti di Coop Nordest poi hanno spiegato quali sono stati i criteri utilizzati per scegliere la campagna di comunicazione.

Vantaggi per la scuola, è una campagna nata per incontrare i bisogni delle istituzioni locali e favorire una nuova dimensione educativa degli spazi scolastici. La scuola è diventata bene comune, partecipato non solo dalla popolazione scolastica ma dall'intera comunità che contribuisce attivamente al benessere delle nuove generazioni in modo semplice e diretto. È questo un intervento corale, frutto dell'impegno di scuole, enti locali, soci Coop e punti di vendita. In particolare nell'edizione di quest'anno le scuole aderenti dovranno promuovere attività extra-didattiche legate allo star bene a scuola e all'accoglienza mentre a essere sostenute non sono più i singoli plessi scolastici ma gli istituti, che possono essere anche composti da più plessi.

Il meccanismo di donazione. Ogni scuola aderente a Vantaggi per la scuola ha un codice – che è comunicato nei volantini dell'iniziativa – che i soci della cooperativa dovranno scegliere e comunicare per destinare i punti spesa (10 punti o multipli) alle attività extrascolastiche della scuola prescelta. Chiaramente scegliere la scuola e comunicarne il codice è importante: più punti saranno destinati, più saranno le risorse a disposizione di ogni scuola. La cooperativa ha deciso di raddoppiare il valore destinato all'iniziativa per l'importanza del progetto: ogni punto carta sociocoop destinato alle scuole vale doppio. Il progetto è già attivo e i punti potranno essere donati fino al 30 aprile 2014. Maggiori informazioni su [www.vantaggi-per-la-scuola.it](http://www.vantaggi-per-la-scuola.it)

## **La piccola Coop di Campegine diventa grande**

È stato inaugurato l'8 marzo a Campegine il supermercato Coop di via Aldo Moro 28/A. Nella giornata internazionale della donna nasce anche una Coop nuova e più ampia: 735 mq vanno a sostituire la precedente piccola superette che ha chiuso i battenti venerdì 7 marzo.

Gli oltre 2000 soci Coop della cittadina della Val d'Enza, da tempo aspettavano questo punto vendita moderno e funzionale per effettuare la loro spesa. Una rivoluzione in termini di estetica e di servizi: una bottega dove trovare prodotti di qualità e un supermercato in cui fare una spesa completa. A Campegine si realizza un format particolare per Coop Consumatori Nordest: una diversa modalità di comunicazione all'interno del punto vendita che fa di questo supermercato una vera e propria innovazione. Maggiore anche l'assortimento dei prodotti, con una valorizzazione delle eccellenze territoriali nel settore food: il supermercato avrà anche una nuova proposta nel parafarmaco, nella dermocosmesi e una gastronomia con produzioni interne a Coop, anche calde.

Come sempre, anche in questo nuovo punto vendita, le tecnologie costruttive impiegate hanno permesso di migliorare l'impatto ambientale: in particolare i freezer e i frigoriferi chiusi, che, oltre ad evitare la dispersione termica, ottimizzano la conservazione degli alimenti. Un investimento importante per la cooperativa, molto atteso nella bassa reggiana, in un territorio che da sempre ha un forte legame con Coop e che in passato è stato la culla dei suoi valori. Il supermercato sarà aperto dal lunedì al venerdì dalle 8:15 alle 13:00 e dalle 15:30 alle 19:45, sabato orario continuato dalle 8:15 alle 19:45.

Sono intervenuti all'inaugurazione il presidente del presidio locale di Campegine, William Milziadi, il sindaco Paolo Cervi e il presidente di Coop Consumatori Nordest, Paolo Cattabiani. È seguita la benedizione dei locali con il parroco dell'unità pastorale di Campegine e Caprara, don Jacek Rudziewiez. In occasione dell'apertura sono state regalate tre rose Solidal Coop, prodotte in Kenia e coltivate nel pieno rispetto delle condizioni di lavoro e dell'ambiente.

## **"I colori di Coopservice" per festeggiare le donne e i soci**

Dopo le fotografie e i racconti, è la volta della pittura. Coopservice mette in mostra i dipinti realizzati dai soci, e dai figli di soci con meno di 18 anni, nell'ambito del concorso promosso per stimolare la partecipazione alla vita della cooperativa anche in ambiti non direttamente connessi con l'attività lavorativa.

Nel 2011 era stato bandito un concorso fotografico, nel 2012 un concorso di scrittura (le foto e i racconti sono stati raccolti in volume). Per il 2013 la scelta è caduta sulla pittura con la novità dell'apertura della partecipazione anche ai figli di soci con meno di 18 anni. Le opere presentate al concorso sono esposte nella mostra "I colori, la vita di Coopservice" inaugurata l'8 marzo 2014 dal sindaco vicario di Reggio Emilia, Ugo Ferrari, dal presidente nazionale di Legacoop Servizi, Fabrizio Bolzoni, e dal presidente di Coopservice, Roberto Olivi. La mostra è allestita nei locali della sede della cooperativa, in via Rochdale 5 a Reggio Emilia. Le opere saranno esposte fino all'11 aprile. (Segue in 5.a)



(Segue dalla 4.a) “Siamo pienamente soddisfatti sia per la partecipazione che per la qualità delle opere presentate – dichiara il presidente di Coopservice Roberto Olivi – Abbiamo raggiunto l’obiettivo di coinvolgere sempre più i nostri soci e le loro famiglie nella vita della cooperativa in ambiti non solo lavorativi. Inoltre, non a caso, l’inaugurazione della mostra coincide con la Festa della donna e il nostro vuole essere un omaggio a tutte le donne, di Coopservice e non. Siamo una cooperativa con oltre il 60% dei dipendenti donna, è donna anche la maggioranza dei membri del nostro Cda – conclude Olivi – Sono i nostri punti di forza ma al tempo stesso sono condizioni che ci stimolano ad essere sempre più attenti nel mettere in campo adeguate politiche di genere e misure di welfare aziendale per andare incontro alle esigenze della maggioranza dei nostri dipendenti”.

La commissione esaminatrice era composta dal pittore Alfonso Borghi, dall’insegnante di disegno dal vero e educazione visiva Gabriella Ovi e dal direttore di Legacoop Reggio Loris Giberti. I vincitori del concorso. Sezione adulti, (opere presentate 22): 1° classificato, Antonio Cuccuru (Sassari), 2° classificato, Giuseppe Improta (Modena), 3° classificato, Lucio Marrone (Reggio Emilia). Opere segnalate: Luana Aceti (Genova), Maria Grazia Bartoli (Reggio Emilia), Giovanni Mangatìa (Sassari), Valbona Mitaj (La Spezia), Roberto Scappaticcio (La Spezia). Sezione ragazzi, (opere presentate 23 + 22 lavori realizzati nel corso dei campi estivi organizzati da Coopservice): 1° classificato, Flavio Giovanni (Reggio Emilia), 2° classificato, Denis Battistella (Pordenone), 3° classificato, Stefano Bocedi (Reggio Emilia). Opere segnalate: Laura Caddeo (Sassari), Greta Olivi (Reggio Emilia).

### **Nascono le “Cucine Clandestine”, una cooperativa per una ristorazione e una gastronomia equa e solidale**

È stata costituita nei giorni scorsi la società cooperativa Clandestina, primo passo per i tre giovani soci fondatori di un progetto complesso che racchiude svariate idee innovative nel campo della ristorazione. La cooperativa Clandestina nasce per favorire la produzione e la fruizione di alimenti, in prevalenza prodotti locali e nel rispetto delle persone e dell’ambiente. “La nostra scelta – spiegano i tre soci – è quella di valorizzare i prodotti dell’agricoltura biologica, il commercio equo e solidale e in generale tutte le forme sensibili e attente al bene comune, sostenibili dal punto di vista sociale ed ambientale, regolate secondo giustizia, nel rispetto dei diritti dei lavoratori. La nostra attività avrà al centro l’equità e la solidarietà e non sarà subordinata alla sola legge del profitto, in richiamo all’economia solidale”.

Mario Lanzone, cuore e motore dell’iniziativa, già gestore di un locale molto apprezzato a Reggio Emilia, Paolo Fraternali Orcioni, barman di comprovata esperienza e Daniele Rossi, chef poliedrico con esperienza nella cucina tradizionale ma molto attento ai dettami della cucina moderna, sono professionisti competitivi e capaci. Insieme aggregano le loro idee nel progetto “Cucine Clandestine”, che racchiude al suo interno l’apertura di un nuovo locale in centro storico, l’osteria popolare “Tabarin”, la gastronomia “la gaia pasta” e la cucina a domicilio che prende lo stesso nome del progetto.

### **Accordo per la progressiva integrazione della Divisione Ambiente di Unieco nel Gruppo Iren**

Il 28 febbraio è stato presentato alla stampa l’accordo fra il Gruppo Iren ed il gruppo Unieco in campo ambientale. “Attraverso questa integrazione – si legge in una nota di Unieco – si potranno generare le condizioni per consentire una piena valorizzazione delle importanti attività in essere ed in sviluppo di entrambi i gruppi, e creare una nuova realtà, di rilevanza non solo nazionale, in grado di consolidare la propria posizione competitiva nel settore ambientale e generare valore per i territori e gli azionisti di riferimento, integrata industrialmente lungo tutta la filiera della gestione dei rifiuti. Unieco intende rimanere socio rilevante di questo progetto e confermare in questo modo il suo interesse strategico verso il settore ambientale”.

Riportiamo di seguito il comunicato price sensitive di Iren che riassume i termini essenziali dell’accordo.

“Il Gruppo Iren, attraverso la controllata Iren Ambiente Spa, società attiva nella gestione integrata dei rifiuti, e Unieco Società Cooperativa, attraverso la propria controllata Ucm Srl, hanno sottoscritto in data odierna un accordo finalizzato alla progressiva integrazione della Divisione Ambiente di Unieco in Iren Ambiente.

L’operazione che integra le competenze e le expertise di Iren Ambiente e della Divisione Ambiente di Unieco consentirà al Gruppo Iren, in linea con le previsioni del proprio Piano Industriale, di rafforzare la propria posizione nel settore ambiente, divenendo uno dei principali soggetti nel panorama nazionale attivo lungo tutta la filiera della gestione rifiuti, di sviluppare la propria presenza nelle regioni di riferimento (Emilia-Romagna, Liguria e Piemonte) e di ampliare il proprio bacino geografico in territori con rilevanti potenzialità di sviluppo. La prima fase dell’operazione di integrazione – prosegue la nota di Iren – prevede, tra l’altro, per Iren Ambiente l’acquisto di una window participation in UCH Holding Srl, società controllata da UCM Srl in cui saranno conferite solo le partecipazioni sociali della Divisione Ambiente di Unieco oggetto dell’operazione di integrazione, e l’acquisizione dei diritti di blocco a garanzia della fase interinale di gestione. Le due Società hanno individuato alcuni progetti di sviluppo di comune interesse, a cui Iren Ambiente parteciperà con un impegno a versare fino a 7 milioni di euro in UCH Srl. (Segue in 6.a)

(Segue dalla 5.a) La seconda fase dell'operazione, che inizierà nei prossimi giorni con una due diligence preliminare e che verrà realizzata solo ove si verificassero determinate condizioni tra le quali, a titolo esemplificativo, il raggiungimento tra le parti di un accordo sul rapporto di cambio nonché di un'intesa su tutti gli aspetti dell'integrazione, ha l'obiettivo di realizzare una fusione per incorporazione di UCH Holding in Iren Ambiente. Al termine dell'operazione Iren Spa manterrà la maggioranza assoluta delle azioni di Iren Ambiente. In caso di mancata conclusione dell'intera operazione entro il 30 settembre 2014 o di interruzione anticipata delle trattative, Iren Ambiente uscirà dal capitale di UCH Holding, con obbligo delle parti di ricostituire la situazione preesistente ed in particolare di restituire tutti gli importi versati da Iren Ambiente a UCH Holding Srl”:

La Divisione Ambiente di Unieco è attiva sul territorio nazionale, in particolare in Emilia Romagna, Toscana e Piemonte, e gestisce 40 impianti per rifiuti urbani e speciali tra selezione e trattamento, discariche, termovalorizzatori, compostaggio, depuratori, generatori di biogas, valorizzazione di materia e trattamento chimico-fisico-biologico.

## **Unieco ha costruito Ikea a Pisa**

Unieco ha costruito l'Ikea di Pisa. Il nuovo punto vendita è stato inaugurato a Pisa, nella zona dei Navicelli vicino all'aeroporto Galilei, il ventunesimo in Italia e il secondo in Toscana; è basato su criteri costruttivi innovativi, con una grande attenzione alla sostenibilità ed all'impatto ambientale sul territorio.

L'Ikea di Pisa è nata su un'area di 33.600 metri quadrati e dispone di un parcheggio da 1200 posti auto. Per questo punto vendita Unieco ha realizzato tutte le opere civili: oltre alla struttura della ormai celebre “scatola blu”, anche tutte le opere relative ai parcheggi, alla viabilità interna ed alle aree esterne dedicate al verde. I lavori sono stati eseguiti secondo le specifiche richieste da Ikea, rispettando tutti gli standard stabiliti dall'azienda svedese nel codice di condotta IWAY, ovvero il rispetto per l'ambiente, la prevenzione degli incendi, la salute e la sicurezza dei lavoratori, il rispetto di tutte le normative e lo stato a norma delle strutture.

Il punto vendita Ikea di Pisa per Unieco è una commessa da 11 milioni di euro. “Il nuovo store costruito a Pisa in circa un anno – commenta il presidente di Unieco Mauro Casoli – ha impegnato nel cantiere fino a 250 addetti al giorno. Ikea chiede standard qualitativi e di affidabilità che Unieco ha saputo garantire fino dal 2002 con la costruzione del mega magazzino centralizzato a Piacenza (che fornisce i negozi dell'area Sud Europa) e i successivi ampliamenti. Il rapporto è continuato con la realizzazione dello store di Collegno in Piemonte e con diversi ampliamenti in diversi punti della rete italiana di Ikea. E' un rapporto quello che caratterizza il dialogo con il team di Ikea Property di grande valore per Unieco”.

## **CIR food: 9 milioni di pasti serviti**

Si è svolta il 27 febbraio l'assemblea dei soci di CIR food sulle prospettive di sviluppo nell'area. In particolare, è stato rinnovato l'appalto di ristorazione scolastica nel Comune di Reggio Emilia e in Provincia: Cavriago, Gattatico, San Polo d'Enza, Toano oltre che per Fiorenzuola d'Arda (PC). Proseguirà inoltre il servizio di mensa aziendale per Max Mara e quello per le Caserme dei Vigili del Fuoco di Reggio Emilia e Parma. A Piacenza è iniziata l'attività di ristorazione per le scuole del comune, l'Ospedale e la mensa dipendenti Asl.

Nel comprensorio dell'Unione della Bassa Reggiana, inoltre, CIR food ha già avviato l'attività di refezione per le scuole e le case di riposo. Per quanto riguarda i locali commerciali, nel corso dell'anno sarà inaugurato il ristorante RITA SoleLuna, aperto anche la sera, con annesso centro pasti a Casalgrande, mentre un altro centro di cottura è in procinto di aprire i battenti a Castelnovo nè Monti. Nel piano di sviluppo 2014 CIR food prevede nel complesso 2,4 milioni di investimenti per interventi di potenziamento delle strutture produttive locali.

I dati nazionali. CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione è presente in 15 Regioni Italiane, dove prevede di produrre quest'anno oltre 78 milioni di pasti con 1200 strutture operative con una forza lavoro di 11.000 persone. Nel 2014 CIR food prevede di raggiungere quota 500 milioni di ricavi (+1,9%) con un risultato netto di 10,3 milioni di euro. Nel complesso gli investimenti ammontano a circa 20 milioni di euro e sono destinati al potenziamento della produttività, come ad esempio il rinnovo dei centri cottura, allo sviluppo sostenibile, a eventuali acquisizioni e all'adozione di nuove tecnologie e programmi informativi. Tutto ciò a beneficio innanzitutto di enti locali e aziende ospedaliere, fra i clienti principali di CIR food. Ben il 74% dei ricavi stimati per il 2014, infatti, proviene dalla ristorazione collettiva, core business dell'impresa cooperativa. Seguono i buoni pasto a marchio BluTicket (13,3%) e le attività di ristorazione commerciale (12,7%).

“Come realtà che opera nel welfare e nei servizi alla persona, quindi con una grande funzione sociale – dichiara Chiara Nasi, presidente CIR food – porteremo avanti la nostra idea di impresa sostenibile e socialmente responsabile. Per contenere i costi delle mense crediamo infatti esistano alternative al criterio del massimo ribasso in gara. E' necessario che tutto il sistema (PA, produttori di materie prime, aziende di ristorazione) abbia lo stesso obiettivo di rinnovamento del settore – prosegue Nasi – favorendo il risparmio di risorse senza inficiare la qualità e la sicurezza del servizio”. (Segue in 7.a)

(Segue dalla 6.a) CIR food sviluppa la sua attività in diversi segmenti di mercato con l'obiettivo di promuovere una cultura dell'alimentazione sana ed equilibrata: ristorazione collettiva (ristorazione aziendale, scolastica, sociosa-nitaria e militare), ristorazione commerciale, banqueting e buoni pasto. Con una produzione annua di 78 milioni di pasti, il Gruppo ha una forza lavoro di 11.000 persone di cui 1200 sono cuochi e il 90% donne. A numeri così importanti corrisponde un'esperienza trentennale nella gestione diretta di cucine e centri di cottura, un know-how incentrato sui valori imprescindibili della qualità del servizio e della tutela dell'alimentazione tradizionale.

## A Casalgrande il nuovo locale Rita Soleluna di CIR food

CIR food ha inaugurato il 10 marzo a Casalgrande il nuovo locale Rita Soleluna con un'idea innovativa di ristorazione, sviluppata in un locale con due modi per viverlo: Rita Soleluna mostra già dal nome la sua doppia anima, ovvero ristorante con servizio al tavolo alla sera e un ristorante self service funzionale per la pausa pranzo dei giorni lavorativi. Situato nella zona industriale di Casalgrande, in via Statale 16/D, il nuovo locale è organizzato anche per i servizi di pizzeria, grigliaria e take away. Con 100 posti a sedere, è in grado di offrire ai lavoratori della zona 200 pasti al giorno con formula self service in pausa pranzo, con un'ampia scelta di piatti cucinati al momento dagli chef di CIR food, pizza inclusa. Inoltre, per chi vuole gustare il pranzo in libertà o nel luogo di lavoro, è disponibile il servizio take-away.



Di sera il ristorante si trasforma per diventare un locale di tendenza con servizio al tavolo e una ricca offerta di specialità gastronomiche, come le tagliatelle fresche ai funghi di bosco, e pregiate carni alla griglia, in primis l'Angus irlandese, da gustare con un'eccellente carta dei vini. Ad accompagnare le due formule di pranzo e cena è la qualità delle materie prime e la professionalità delle persone in servizio, 30 in totale includendo il personale dell'annesso centro produttivo che pro-

duce circa 750 pasti al giorno per le scuole e gli asili del Comune di Casalgrande e delle sue frazioni.

“Non è la prima volta che CIR food investe in questo territorio dove opera ormai da 25 anni – ha dichiarato nel corso dell'inaugurazione il sindaco di Casalgrande, Andrea Rossi – Sono tre le cose che voglio sottolineare: CIR food è una cooperativa di donne ed è bello che sia stata scelta proprio la Festa della Donna per inaugurare questo bellissimo locale. Inoltre si tratta una cooperativa di lavoro e mai come in questo momento queste imprese rappresentano un valore aggiunto, sostenendo investimenti così importanti. Infine il complesso in cui si trova il nuovo locale rappresenta una riqualificazione strategica in un centro nuovo per tutto il complesso urbanistico. Questo RitaSoleluna è un esempio del rapporto costruttivo fra pubblico e privato in cui credo. Un grande in bocca al lupo a tutti”.

“A conferma dell'importanza strategica che questo territorio riveste per CIR food, abbiamo scelto di aprire qui il locale RitaSoleluna – ha aggiunto Chiara Nasi, presidente CIR food – con un investimento di mezzo milione di euro. Questo locale che offre specialità gastronomiche che spaziano dalla cucina tradizionale italiana a piatti più innovativi – continua Nasi – è un'altra espressione di quella cultura della ristorazione che da sempre caratterizza e orienta la nostra attività”.

“Riteniamo che la flessibilità nell'offerta di ristorazione fuori casa sia determinante per rispondere ad una quotidianità sempre più dinamica – ha concluso Rossella Soncini, responsabile Area Emilia Ovest CIR food - Ciò che non può e non deve cambiare è la qualità del servizio e di tutti i menu, curati in ogni dettaglio”.

## Conad Albinea festeggia i 20 anni dell'attuale sede donando 6 defibrillatori per uno sport in sicurezza

Il 9 marzo ad Albinea, prima della premiazione della competizione podistica “Mimosa Cross”, sono stati consegnati i 6 defibrillatori (6 sono le strutture sportive presenti sul territorio comunale) che il Conad Albinea ha voluto donare in occasione dei vent'anni dell'attuale sede, ai rappresentanti delle Società Sportive in presenza del vicepresidente della Croce Verde di Reggio Emilia (sede di Albinea) Guerrino Davoli e del vicesindaco di Albinea Luca Poletti.

Lo scorso dicembre è nata la volontà di festeggiare questo anniversario con un dono a tutta la comunità recependo quanto disposto dalla vigente normativa in tema di prevenzione nell'ambito sportivo – che impone il possesso di defibrillatori alle Società Sportive. Da qui è nata la preziosa collaborazione dell'Amministrazione Comunale che da subito ha cercato gli strumenti più opportuni per organizzare la custodia, la fruizione e la formazione legata all'utilizzo dei defibrillatori: grazie al coinvolgimento di un partner importante presente sul territorio come la Croce Verde e di Maura Veneziani del Dipartimento provinciale Emergenza Urgenza Reggio Emilia, verranno organizzati dei corsi di formazione per coloro che si renderanno disponibili al loro utilizzo, all'interno delle varie sedi delle società sportive. (Segue in 8.a)

(Segue dalla 7.a) Si tratta di un gesto di indubbio significato, che rafforza l'identità con il territorio del supermercato e il chiaro intento di salvaguardare la salute e il "buon vivere" dei cittadini albinetani.

"Da sempre Conad Centro Nord – afferma Paolo Incerti Telani, socio di Conad Albinea e vicepresidente di Conad Centro Nord – si contraddistingue per l'attenzione ai bisogni delle comunità in cui operano i suoi supermercati. Da sempre noi del Conad di Albinea cerchiamo di rispondere alle tante richieste che ci arrivano. Per questo speciale anniversario abbiamo deciso noi di fare un dono che rimanga a disposizione di tutti i nostri concittadini. Bambini, ragazzi, giovani e adulti da domani saranno più sicuri nel fare sport sul territorio comunale: uno strumento semplice che in caso di bisogno può fare grandi cose, salvare la vita". Questa attenzione alla cura e alla valorizzazione del territorio è stata riposta anche nella scelta del fornitore degli "strumenti salva-vita", per cui si è scelto l'azienda Galdi di Reggiolo, dando così una riposta anche allo sviluppo del tessuto economico locale toccato fortemente dal terremoto del 2012.

"Sono molto soddisfatto - sostiene il vicesindaco di Albinea per questo tipo di collaborazione e della grande generosità di Conad, della risposta dei volontari delle Società Sportive e della Croce Verde. Credo che il lavorare su una tematica così delicata come il salvataggio di vite umane renda bene l'idea di un progetto pubblico privato e di volontariato di grande importanza".

## Il Premio BioEnergy Italy al Bettolino

Nel corso di BioEnergy 2014, il Salone Internazionale delle Energie Rinnovabili e Biomasse che si è svolto a Cremona dal 5 al 7 marzo, è stato assegnato il Premio BioEnergy Italy per le migliori pratiche alla cooperativa sociale Il Bettolino di Reggiolo. Le motivazioni del premio, ritirato dal pre-sidente della cooperativa Eber Bianchi sono: l'utilizzo di fonti rinnovabili per il riscaldamento delle serre; il passaggio dal pellet a un residuo (sansa disoleata essicata) come fonte energetica; la filiera completamente tracciata; i Titoli di Efficienza Energetica; l'inserimento delle fonti rinnovabili in un contesto di impresa sociale di qualità.

Il Bettolino possiede numerose serre (una inaugurata recentemente) dove vengono coltivati basilico, altre piante aromatiche, fiori. Alcune serre sono situate nei pressi della discarica di Novellara e utilizzano l'acqua calda e l'energia elettrica prodotta dal biogas da discarica per produzioni innovative, come il basilico idroponico. Altre sono riscaldate

con nocciolino di sansa disoleata in sostituzione del pellet utilizzato in precedenza, con notevole risparmio di costi. Il Bettolino è uno dei rari casi di azienda che, grazie a una collaborazione con la Esco AzzerCO2, hanno ottenuto l'accesso a Certificati di Efficienza Energetica che consentono una notevole redditività degli impianti.



Il presidente del Bettolino Bianchi, ultimo a destra, tra i premiati

## Storie cooperative

### L'usato sicuro della cooperativa Zora

*Pubblichiamo un articolo sulla cooperativa sociale Zora uscito sul primo numero di Piazza Grande, il giornale di strada che dopo la lunga e positiva esperienza bolognese, esce ora anche a Reggio Emilia.*

I due negozi della cooperativa sociale Zora, "Magò" e "Secondo Magò", entrambi a Scandiano, raccontano storie interessanti. Nel primo si vendono e si scambiano oggetti usati, nel secondo è stato realizzato un punto vendita di mobili e oggetti usati.

"Magò", nella sede della cooperativa in via Monari 5 (dove si trova anche la cooperativa sociale Lo Stradello) e "Secondo Magò", in via Tintoretto 25, nascono dall'esigenza di poter ampliare l'offerta di attività proposte all'interno della programmazione di Stradara (Centro Residenziale), Benzi (Centro Diurno) e Laboratori Integrati (Laboratorio occupazionale in collaborazione con Lo Stradello). I tre servizi sono gestiti da Zora, che dal 1997 opera per favorire l'integrazione e la crescita di persone disabili adulte.

"I due negozi – ci spiega Igor Ghisio, responsabile dell'Area progettazione e sviluppo di Zora – attraverso il coinvolgimento di operatori e ragazzi dei tre servizi, rappresentano un'importante opportunità per favorire l'interazione con le persone del nostro territorio e l'acquisizione di competenze lavorative specifiche. Con questi progetti Zora ha sposato l'idea ed il valore legato alla possibilità di riutilizzo del materiale attraverso l'azione dei privati cittadini che donano i materiali altrimenti dismessi per poter essere riattivati e riutilizzati. Nel tempo – aggiunge Igor – in entrambe le realtà si è registrato un leggero aumento del numero di clienti, pur considerando gli orari di apertura limitati. Anche la tipologia della clientela ha subito alcune trasformazioni: prima della crisi era in buona parte nordafricana, acquistava per lo più mobili e grandi elettrodomestici. (Segue in 9.a)



(Segue dall'8.a) Ora a questi clienti, in leggera diminuzione, si sono aggiunti anche cittadini italiani, che orientano le loro scelte all'acquisto di oggetti funzionali e specifici, cucine, camere da letto. Altrettanto successo hanno i vestiti usati, l'oggettistica ed i libri. Con i clienti il rapporto è discreto: iniziano a verificarsi situazioni di fidelizzazione che incentivano il cliente a ritornare nel negozio.



Le problematiche più emergenti sono spesso dovute alla gestione delle trattative e, in alcuni ca-

si, ad inadeguate risposte all'indisponibilità o al raggiungimento del prezzo perseguito. Con la maggior parte dei clienti si instaurano relazioni significative che coinvolgono sia gli operatori ma anche i "ragazzi". I compiti che i ragazzi sono chiamati ad attuare sono: supporto all'operatore nella gestione del ritiro nelle abitazioni dei clienti, il riordino degli spazi del negozio, la funzione di centralino, l'accompagnamento del cliente alla ricerca del prodotto e la fase di incasso al registratore di cassa.

"Le prospettive future – conclude Igor – ci vedono coinvolti in un processo di consolidamento e un rafforzamento della gestione stessa dei negozi per offrire sempre un più ampio spazio di espressione lavorativa e personale dei ragazzi ospitati nelle nostre strutture. Il nostro obiettivo primario è immaginare il giorno in cui il cliente, entrando nel nostro negozio alla ricerca di un qualche bell'oggetto da recuperare, si trovi di fronte persone competenti e accoglienti, senza riconoscere la disabilità di cui sono portatori".

## **DOCUMENTI** L'Alleanza delle Cooperative Italiane è intervenuta sui provvedimenti del Governo

"Dalle prime valutazioni annunciate dal presidente del consiglio Renzi non possiamo che prendere atto con soddisfazione dei provvedimenti in attesa di misurarne gli effetti. Di certo si tratta di un pacchetto di misure che riduce le tasse sulle imprese e sui lavoratori dai redditi più bassi; restituisce una sana flessibilità per l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro; pone fine al cronico ritardo dei debiti della Pubblica Amministrazione, passo tanto doveroso quanto importante che permetterebbe di ricostruire quella relazione di fiducia senza cui il nostro Paese non può tornare a crescere; potenzia il fondo di garanzia e dà alle imprese un'arma in più contro il credit crunch; premia il ruolo del terzo settore che negli ultimi dieci anni ha registrato una crescita dell'occupazione a tre cifre". Così i copresidenti dell'Alleanza delle Cooperative Italiane Maurizio Gardini (Confcooperative), Rosario Altieri (Agci) e Giorgio Bertinelli (vicepresidente Legacoop) hanno commentato il 12 marzo le misure presentate dal premier Renzi al termine del Consiglio dei Ministri.

"È senz'altro un fatto positivo aver individuato, nei tempi annunciati, proposte per le necessarie coperture finanziarie al fine di realizzare un primo intervento concreto che sostenga sia la capacità d'investimento delle imprese, sia il potere d'acquisto dei lavoratori. Per avviare una stagione di ripresa – prosegue la nota – è necessario, infatti, ricostruire una sintonia profonda, che la crisi ha in parte deteriorato, tra le ragioni dell'impresa e quelle dei lavoratori. Siamo certi comunque – conclude la nota – che questi interventi costituiscano soltanto il primo passo. Ora è necessario, con la stessa concretezza, sostenere con maggior forza la capacità di investimento delle imprese, anche attraverso una forte sburocraizzazione del Paese, perché le imprese sono le sole che possano creare per tutti sviluppo e lavoro, a partire da quelle cooperative".

### 300

Questo della Cooperazione reggiana è il numero 300. Partito come Work&Words, e poi recuperando la storica testata del giornale della Lega delle Cooperative, il nostro giornale continua ad uscire ogni 15 giorni dal dicembre del 1999, fornendo notizie sulla vita di Legacoop e delle cooperative associate. Ora è affiancato anche dal giornale in rete, aggiornato praticamente ogni giorno. La Cooperazione reggiana è un notiziario, o una news letter, come si dice oggi. Ma in 15 anni ha anche raccontato la storia di un pezzo importante del nostro territorio.

Leggete [www.lacooperazionereggiiana.it](http://www.lacooperazionereggiiana.it)



**LA COOPERAZIONE REGGIANA**  
Giornale on-line di Legacoop Reggio Emilia