



LA COOPERAZIONE REGGIANA

Giornale di Legacoop Reggio Emilia

N. 318 – 15 gennaio 2015

Simona Caselli è il nuovo assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna

Simona Caselli è stata nominata assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna. Congratulazioni a Simona Caselli per la prestigiosa nomina sono arrivate sia dal mondo politico che economico, e chiaramente da moltissimi operatori. Anche la presidenza di Legacoop Emilia Ovest, di cui Simona Caselli era stata recentemente eletta presidente, esprime soddisfazione per le scelte operate dal presidente Bonaccini nella composizione della giunta che governerà la nostra regione per i prossimi 5 anni.

Anche Maurizio Molinelli e Andrea Volta, i vicepresidenti di Legacoop Emilia Ovest, le hanno espresso le più vive congratulazioni per l'importante incarico. Simona Caselli, a seguito del suo incarico nella giunta nominata dal presidente regionale Stefano Bonaccini, ha rassegnato le dimissioni da presidente di Legacoop Emilia-Ovest, di cui era stata recentemente eletta presidente.

“L'ingresso della Caselli nella compagine di giunta della Regione Emilia-Romagna - hanno affermato Molinelli e Volta - è un riconoscimento al valore che Simona si è conquistato grazie alle sue competenze e all'impegno costante del suo operato. Legacoop Emilia Ovest che si trova ora di fronte ad una riorganizzazione della Governance dell'associazione, affronterà questo passaggio con i tempi necessari all'adempimento delle procedure volte all'individuazione del nuovo presidente, grazie al lavoro degli organi di Presidenza e di Direzione, di concerto con Giovanni Monti, presidente Legacoop Regionale. La nuova Lega territoriale, che vede l'inedita e auspicata aggregazione di tre province, è un progetto a cui siamo approdati con serietà e convinzione. Andiamo avanti con determinazione per far crescere e rappresentare al meglio la cooperazione di questo territorio”.

Simona Caselli è stata presidente di Legacoop Emilia Ovest dopo aver guidato per 4 anni Legacoop Reggio Emilia, ed era direttore Commerciale e Sviluppo del Ccfs, il Consorzio finanziario nazionale di Legacoop, dove ha lavorato per 22 anni.

"Attiva Giovani": un accordo tra Coop Consumatori Nordest e Aci per tirocini formativi nelle cooperative sociali

Un passo avanti a favore di comunità, giovani e occupazione. Grazie al progetto “Attiva Giovani” che vuole realizzare tirocini formativi, della durata di 4 o 6 mesi, per giovani disoccupati o senza occupazione dai 25 ai 34 anni della nostra provincia. Attori di questa nuova forma d'intervento nel campo dell'occupazione Coop Consumatori Nordest e Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia. La convenzione è stata sottoscritta il 19 dicembre dal presidente dell'Alleanza delle Cooperative Italiane, Simona Caselli, dal vicepresidente Giuseppe Alai e dal direttore soci di Coop Consumatori Nordest Claudio Toso.

Il problema dell'occupazione nel nostro paese ha assunto i confini di un'emergenza. E la necessità di un intervento in questo campo una priorità. Per questo, nell'alveo di “Vantaggi per la comunità”, la solidarietà locale della cooperativa, si è focalizzata nell'attenzione sul lavoro, risorsa per costruire autonomie, valorizzare le competenze e investire nel futuro. Il progetto ha un'importante particolarità: s'inserisce all'interno del Catalogo punti di Coop Consumatori Nordest ed è un modo concreto e diretto per i soci di prendersi cura di comunità e territorio. “Attiva giovani – spiega Claudio Toso – è l'estensione di una esperienza già fatta dalla cooperativa lo scorso anno in provincia di Mantova, dove sono stati realizzati grazie ai punti donati 20 tirocini formativi e sono stati raccolti 45.000 euro. Se vogliamo continuare a svolgere il nostro ruolo di cooperativa, dobbiamo prestare attenzione alle esigenze del territorio e sperimentare nuove forme d'intervento come questa, senz'altro innovativa nel suo genere. E tutte le volte che siamo riusciti a creare questo ponte e a interpretare le esigenze della società, devo dire che i soci ci hanno seguito.” I punti raccolti facendo la spesa saranno trasformati in un contributo finanziario, secondo una modalità consolidata negli scorsi anni e tradotti in stage formativi nelle aziende che hanno dato la loro disponibilità. *(Segue in 2.a)*



Via Meuccio Ruini 74/d, 42124 Reggio Emilia - E-mail: legacoop@legacoop.re.it - www.lacooperazionereggiiana.it
Testata iscritta al Registro della Stampa n. 18 del 22/1/1949 del Tribunale di Reggio Emilia - Direttore responsabile: Carlo Possa

LA COOPERAZIONE REGGIANA

(Segue dalla 1.a) “Sono cooperative e imprese sociali, cooperative che operano in ambito sociale e cooperative di comunità – spiegano Caselli e Alai – le imprese che daranno la possibilità di realizzare un’esperienza formativa in campo lavorativo. L’Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia avrà poi il coordinamento generale del progetto e sarà referente per Coop Consumatori Nordest e per le cooperative ospiti dei tirocini”.



Da sin.: Alai, Toso e Caselli

Saranno poi coinvolti Enti accreditati presso la Regione Emilia-Romagna a svolgere la funzione, pre-

vista dalla normativa nazionale e regionale, di Ente Promotore dei tirocini formativi e per organizzare l’incontro tra giovani e aziende ospitanti. Sono in programma sul territorio reggiano incontri di presentazione dell’iniziativa con il coinvolgimento dei soci volontari dei Distretti sociali di Coop Consumatori Nordest. Dopo la fase di promozione e diffusione del progetto che terminerà in gennaio 2015, entro maggio, termine della raccolta punti, sarà possibile conoscere l’entità delle cifre raccolte e attivare così a settembre i tirocini. Il numero dei tirocini attivati, per i quali è prevista un’indennità mensile di 500 euro, dipenderà da quanto sarà destinato dai soci al progetto.

Il progetto è stato illustrato alle cooperative interessate in un incontro che si è svolto l’8 gennaio, con la presenza del presidente di Confcooperative Giuseppe Alai, del vicepresidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, di Roberto Magnani e Carlo Possa per il settore della cooperazione sociale dell’Alleanza delle Cooperative Italiane. Per informazioni: attivagiovani2015@gmail.com.

Legge di stabilità: il 2 febbraio un convegno di Legacoop Emilia Ovest

Legacoop Emilia Ovest organizza il 2 febbraio, alle 14:00, un convegno di studio sulle importanti novità tributarie introdotte dalla Legge di stabilità 2015 del 23 dicembre 2014 e su altre tematiche di attualità. La sede del convegno sarà comunicata a giorni.

Relatore sarà Gian Paolo Tosoni, editorialista del Sole 24 Ore, esperto in questioni fiscali agricole e della cooperazione, autore di numerose pubblicazioni in materia tributaria.

Quindici anni di solidarietà raccontati nel libro della Grande Cena di Boorea

Quindici anni di solidarietà, cooperazione e buona cucina. Li racconta “La Grande Cena 2000-2014”, il libro realizzato da Boorea per riassumere in un agile volumetto la storia di un’iniziativa che dal 1999 a oggi mobilita ogni anno centinaia di reggiani ed è diventata un esempio concreto, e per certi versi unico, della grande generosità di cui è capace Reggio Emilia. Sono circa 300.000 euro infatti i fondi raccolti in 15 anni dalle Grandi Cene di Boorea, interamente destinati a progetti di solidarietà e cooperazione internazionale. Si va dalla “Casa das meninas gravidas”, il centro di accoglienza e assistenza per ragazze-madri fondato dal compianto Enrico Giusti nella grande favela di Nova Iguaçu a Rio de Janeiro sostenuto dalla prima Grande Cena, quella che si tenne al Ristorante CIR Food di Mancasale nel 2000, al sostegno al progetto della ong GVC Migra-Safe contro la tratta delle donne che migrano dalla Cambogia alla Thailandia cofinanziato, insieme all’ospedale psichiatrico di Ambokala in Madagascar gestito dalla giovane reggiana Enrica Salsi, grazie alla Grande Cena di Correggio dello scorso 3 dicembre.

L’opera, una semplice ma elegante broccatura di 34 pagine, racchiude una ricca carrellata di fotografie, che testimoniano anche i progressivi trasferimenti della Grande Cena, alla ricerca di location sempre più grandi e attrezzate, capaci di mettere a sedere e servire adeguatamente 700/800 commensali, prima alla Palazzina Fiere di San Martino in Rio e poi al Salone delle Feste di Correggio. Il libro, che si è avvalso del coordinamento editoriale e grafico della cooperativa modenese La Lumaca ed è stato realizzato anche grazie al contributo del gruppo Assofood-Unipeg, in copertina ha un disegno originale di Gianni d’Amato, superchef che per l’occasione ha anche scritto un breve componimento poetico pubblicato in chiusura dell’opera. Le foto provengono dagli archivi di Foto Artioli e dalle raccolte fotografiche, per gli scatti realizzati in giro per il mondo, di Gvc, Cesvi, Italianats e Centro Missionario Diocesano.

“La Grande Cena 2000-2014” racconta una storia fatta di volontariato, quello dell’Auser e dei volontari di San Martino in Rio e Correggio, e ha per protagonisti i operatori e i commensali che a migliaia si sono seduti nel corso degli anni alla tavola della Grande Cena. Un posto di primo piano spetta, naturalmente, agli chef, stellati e non, che da Arneo Nizzoli a Giovanna Guidetti e Gianni d’Amato, passando per Romano Rossi, Guido Ghidetti, Leonardo Malagrino e Massimo Spigaroli, hanno reso possibile le 15 Grandi Cene mettendo a disposizione, senza percepire alcun compenso, le loro energie e quelle dei loro assistenti e familiari. Le pagine del volume ricordano anche i menu delle varie Grandi Cene, dai primi, molti simili a “Maialate”, ai più recenti, più light e raffinati ma senza mai perdere il legame con la tradizione. (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) “E, soprattutto, sullo sfondo di questo libro, di cui siamo particolarmente orgogliosi – dichiara il presidente di Boorea Luca Bosi “ci sono le tante cooperative, associazioni e istituzioni che hanno sostenuto e sostengono la Grande Cena sia donando i loro prodotti, dai vini agli altri prodotti tipici del territorio reggiano, alle carni, agli ingredienti per preparare i piatti serviti, sia organizzando le presenze di singoli e gruppi che partecipano all’evento”. Il libro si può acquistare al prezzo di 9 euro presso la sede di Boorea in via Meuccio Ruini 74-d a Reggio Emilia, oppure, allo stesso prezzo, allo Spazio Gerra, al Centro Missionario Diocesano di via Ferrari Bonini e alla Libreria del Teatro. Il ricavato delle vendite sarà destinato a sostenere i progetti di solidarietà.

L'Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia e il boicottaggio delle mense CIR food

In merito al boicottaggio delle mense CIR food lanciato dai sindacati in coincidenza con lo sciopero indetto il 12 gennaio scorso, è intervenuta l'8 gennaio con una nota l'Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia.

"L'invito al boicottaggio delle mense di CIR food, lanciato dai sindacati per lo sciopero del 12 gennaio, ci stupisce e amareggia, a prescindere dal merito delle ragioni che hanno portato a proclamare l'astensione dal lavoro. Il boicottaggio – prosegue la nota dell'Alleanza delle Cooperative Italiane - è uno strumento di lotta che non è mai appartenuto al sindacalismo confederale, nemmeno nelle vertenze più aspre e tanto più se lo si invoca nei confronti di una cooperativa dove molti lavoratori sono anche soci. Come Alleanza delle Cooperative Italiane di Reggio Emilia non ci resta altro da fare che stigmatizzare il comportamento tenuto dai sindacati in questa occasione e augurarci un rapido ritorno alle normali relazioni sindacali, pur aspre che siano.

Quanto al merito della vicenda ribadiamo che non sono assolutamente a rischio posti di lavoro: al contrario la cooperativa continuerà a riconoscere ai suoi dipendenti di Reggio Emilia diversi elementi contrattuali aggiuntivi rispetto a quanto obbligatorio per legge e da gennaio 2015 avvierà un progetto di welfare che sarà esteso agli 11.000 dipendenti di CIR food in tutta Italia, oltre ad un piano di nuove assunzioni, rivolto in particolare a giovani in cerca di occupazione".

CIR food / 1: la risposta della cooperativa ai sindacati dopo lo sciopero del 12 gennaio

CIR Food ha reso noto che, nella giornata del 12 gennaio, c'è stata una bassa adesione allo sciopero tanto è che tutti i servizi di ristorazione sono rimasti attivi. I pasti sono stati dispensati senza nessun disservizio per l'utenza. “Colgo l'occasione – commenta Giordano Curti, direttore Risorse Umane della cooperativa – per evidenziare il senso di responsabilità di soci e lavoratori di CIR food. Grazie alla loro scelta siamo riusciti a garantire i servizi a rilevanza pubblica, nonché a tenere aperti tutti i nostri locali commerciali self service e bar. In un periodo difficile per il paese, con la disoccupazione al 13,5%, CIR Food propone un piano di sviluppo che porterà all'assunzione di oltre 100 giovani reggiani – aggiunge Curti – con un contratto che li metterà nelle stesse condizioni degli altri dipendenti di CIR Food. Stupisce la contrarietà del sindacato che parla di doppio regime, la nostra proposta è esattamente l'opposto: vogliamo estendere lo stesso trattamento agli 11.000 dipendenti nelle 70 province in cui CIR food è presente. Senza togliere i diritti acquisiti. Queste proposte, come da tradizione cooperativa, le abbiamo discusse con i soci che le hanno apprezzate e condivise. L'arroccamento dei sindacati porta in un vicolo cieco, soci e lavoratori sono consapevoli che nella situazione attuale la priorità è lo sviluppo dell'impresa e la creazione di nuova occupazione”.

Cir Food è impegnata in un piano di crescita molto ambizioso e i prossimi mesi saranno determinanti per lo sviluppo aziendale, visto che la cooperativa sarà in prima linea a Expo Milano 2015 per la gestione dei servizi di ristorazione, con una previsione di oltre 2 milioni di pasti da servire. Inoltre sono previsti nuove attività a carattere nazionale ed un importante piano di internazionalizzazione.

“Ribadiamo – conclude Curti – l'invito al sindacato a voltare pagina: con la scelta del boicottaggio si è toccato il livello più basso delle relazioni sindacali. Siamo un'azienda in crescita, in uno scenario del genere la conflittualità è dannosa per tutti. Le nostre proposte, di alto valore e tutela sociale, sono concrete: dobbiamo guardare al futuro, non possiamo permetterci di pensare solo all'oggi e rimanere fermi. Il sindacato accetti questa sfida, il momento delle scelte è arrivato”.

CIR food / 2: ExpoMilano 2015 ha affidato i servizi di ristorazione alla cooperativa reggiana

Expo Milano 2015 ha affidato a CIR food la gestione della ristorazione all'interno delle aree di servizio dell'Esposizione Universale. L'azienda si occuperà di 20 locali tra bar, ristoranti e quick service, offrendo ai 20 milioni di visitatori attesi l'esperienza diretta del cibo, parte integrante del tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) L'annuncio è stato dato il 18 dicembre a Milano, dal Commissario Unico Delegato del Governo per Expo Milano 2015 e amministratore delegato di Expo 2015 Spa Giuseppe Sala e dalla presidente di CIR food Chiara Nasi. All'incontro hanno preso parte il direttore Generale della Divisione Event & Entertainment di Expo 2015 Spa Piero Galli e il direttore Commerciale e Marketing di CIR food, Giuliano Gallini.

“Con CIR food – ha spiegato il Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015 e amministratore delegato di Expo 2015 Spa, Giuseppe Sala – si aggiunge un elemento essenziale per l'offerta ristorativa a disposizione dei visitatori dell'Esposizione Universale. Grazie alla competenza e all'attenzione che l'azienda mostra nei confronti del tema della manifestazione, nelle aree di servizio del sito espositivo proporremo servizi e zone di ristoro accoglienti e innovative. Expo Milano 2015 rappresenta una grande occasione per l'intero settore enogastronomico italiano. Siamo certi che CIR food saprà cogliere questa opportunità al meglio, puntando sul valore della propria esperienza”.

“Siamo orgogliosi di portare a Expo 2015 la nostra consolidata esperienza nella ristorazione – ha dichiarato la presidente di CIR food, Chiara Nasi – CIR food è un'impresa italiana che privilegia la tradizione alimentare del nostro Paese ed è in grado di valorizzarla su larga scala e per grandi numeri con strumenti nuovi e funzionali. A Expo faremo non solo quello che ogni giorno proponiamo, ovvero divulgare una cultura della ristorazione sana ed equilibrata, ma presenteremo 4 nuove offerte ristorative che con originalità coniugano tradizione ed innovazione”.

Sono quattro i nuovi format studiati da CIR food per Expo Milano 2015: “Tracce-Alla scoperta dei sapori” per il ristorante free flow, “Viavai” e “Let's Toast” per i quick service restaurant e “Chiccotosto” per la caffetteria e snack bar. I 17 locali saranno presenti all'accesso Ovest del sito espositivo e in sette “Architetture di servizio”, gli edifici in legno di grandi dimensioni dislocati lungo il Decumano, la via principale che unisce simbolicamente il luogo di consumo di cibo – la città – a quello di produzione – la campagna. A questi si aggiungono altri 3 punti ristoro all'interno di Cascina Triulza, il padiglione della società civile gestito da Fondazione Triulza.

“CIR food – ha spiegato il direttore generale della Divisione Event& Entertainment di Expo 2015 Spa Piero Galli – con la sua presenza capillare all'interno dell'Esposizione Universale diventerà un punto di riferimento per i visitatori che da ogni parte del mondo e d'Italia verranno a Milano per partecipare all'evento. La proposta di CIR food è articolata e composita e risponderà con efficacia alle esigenze di sosta, relax, tempo e disponibilità economica di milioni di persone durante i sei mesi dell'evento”.

“Esiste una forte affinità tra il tema centrale di Expo 2015 e lo stile di CIR food – aggiunge il direttore commerciale e Marketing di CIR food, Giuliano Gallini – che promuove la diffusione di una tavola pubblica rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, offrendo una cucina buona a prezzi ragionevoli. Come raccontiamo sulla nostra piattaforma web “Il Giornale del Cibo”, cerchiamo di coniugare sostenibilità e accessibilità, ovvero qualità a costo contenuto grazie a ricerca e innovazione. Cercheremo di tradurre questo impegno anche attraverso workshop nei locali di Expo sul tema: Vivere il Cibo e nutrire il Futuro – conclude Gallini”.

Secondo le stime, saranno 26 milioni i pasti da preparare per i visitatori di Expo Milano 2015. Di questi 13 milioni saranno distribuiti nei giorni di picco (festività e weekend) in cui si attendono fino a 250mila visitatori al giorno. A fare la parte del leone sarà la pausa pranzo con il 65% dei pasti serviti, seguita dagli snack pomeridiani con il 17%, dalla cena con il 12% e infine le colazioni con il 6% dei pasti stimati totali. Nel complesso CIR food coprirà circa il 25% dell'offerta di ristorazione presente sul sito nei 6 mesi espositivi mettendo a disposizione uno staff di circa 500 persone. Italianità, stagionalità, glocalismo, neo-tradizionalismo, salutismo, etica e sostenibilità ambientale sono alcuni dei criteri alla base della formulazione dei menu e dell'elaborazione dei piatti, studiati all'insegna della semplicità per essere di immediata comprensione da parte di tutti.

Con 11mila dipendenti di cui il 90% donne, CIR food è un'impresa cooperativa nata a Reggio Emilia nel 1992 dall'unificazione di altre realtà emiliane già operanti negli anni '70 con un obiettivo preciso: garantire a tutti, dagli studenti ai lavoratori, il diritto a un pasto di qualità, ovvero sano e buono, corretto sul piano nutrizionale, prodotto nel rispetto della legge, sostenibile nel prezzo e nell'impatto sull'ambiente. Negli anni ha rafforzato la sua presenza sul mercato diventando una delle maggiori imprese del settore, presente in 16 regioni italiane con 76 milioni di pasti prodotti ogni anno, di cui 33 milioni soltanto per le scuole dove è leader. CIR food sviluppa la propria attività in ambito pubblico e nella ristorazione commerciale con una missione: fare cultura della ristorazione e valorizzare la tradizione gastronomica italiana.

CIR food / 3: "Il Giornale del Cibo", il nuovo progetto editoriale della cooperativa

Dal 15 dicembre 2014 è online il nuovo progetto editoriale di CIR food “Il Giornale del Cibo” (www.ilgiornaledelcibo.it): nato nel 2007, in occasione di Expo Milano 2015 si rinnova, cambiando veste grafica e non solo. Il nuovo sito è infatti un vero e proprio magazine online, attraverso il quale CIR food intende “nutrire l'Italia”, facendo cultura e informazione sui temi del cibo e dell'alimentazione, anche da un punto di vista sociale, politico ed economico. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) Il progetto web, che vanta oggi 250.000 visitatori mensili, coinvolge una community di appassionati del buon gusto: circa 20.000 utenti attivi nel dialogo e nella creazione di contenuti. Sono infatti ben 4600 le ricette inedite che vi possiamo trovare, ideate e proposte dagli stessi utenti. Facebook, Twitter, Instagram e una newsletter settimanale – gli strumenti di comunicazione scelti a supporto del sito – contribuiscono dunque a mantenere viva una community attenta, esigente e sempre più partecipativa.

Accanto alle rubriche più note – Ricette, Eventi e sagre, Tra frigo e dispensa – fino ad oggi identificative di un progetto editoriale originale e innovativo, se ne aggiungono delle nuove. In *Cibo e Cultura* si parla di letteratura, cinema e arte, laddove il cibo ne è protagonista, scenografia, complemento o essenza. *Food 2.0* esplora le risorse web e le tecnologie al servizio delle numerose community che popolano l'etere. In *Approfondimenti* si dialoga sul mercato della ristorazione e dell'agricoltura, così come in *Pubblicamente a Tavola* di ristorazione collettiva. In *Scuola di Cucina* saliranno in cattedra come professori gli chef CIR food di tutta Italia che elaboreranno, anche attraverso video tutorial, nuove ricette, insegneranno cose pratiche nella rubrica “come fare a” e sveleranno le ultime tendenze legate al mondo del food. E ancora, Expo 2015 raccontato dagli inviati speciali della Redazione attraverso interviste, anticipazioni, approfondimenti...

“Il Giornale del Cibo – racconta Giuliano Gallini, direttore commerciale e marketing CIR food e redattore d'eccezione del nuovo magazine – racchiude i valori della sostenibilità ambientale, del bilancio energetico, della salute e del rispetto della legalità senza scappatoie. Il Giornale del Cibo sarà per la nostra Cooperativa, che da decine di anni nutre l'Italia con servizi di ristorazione qualificati, un luogo in cui trasferire la convinzione che la salute comincia nei campi, ma continua all'interno della cucina”. Svelato dunque l'impegno di CIR food e l'obiettivo de *Il Giornale del Cibo*: fare informazione, formazione e cultura del cibo e dell'alimentazione, lavorando per “nutrire” il futuro del nostro Pianeta.

Coopservice ha acquisito Gesta dal Gruppo Ccpl

Via libera all'acquisizione da parte di Coopservice dell'intero pacchetto azionario della società Gesta Spa del Gruppo Ccpl. Il closing dell'operazione, a suo tempo deliberata dal Cda di Coopservice, è avvenuto il 29 dicembre dopo la conclusione delle verifiche di rito, la firma dell'accordo con i sindacati e la chiusura dell'istruttoria aperta, come da prassi, dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

Attiva nel settore dell'energy e facility management, un giro d'affari superiore ai 60 milioni di euro, oltre 200 dipendenti e un portafoglio clienti che annovera alcune fra le più importanti aziende ospedaliere e amministrazioni pubbliche del Centro-Nord, Gesta costituisce per Coopservice un'occasione di crescita per vie esterne di rilievo strategico.

“L'acquisizione di Gesta – ha sostenuto il presidente di Coopservice Roberto Olivi – rappresenta per la nostra cooperativa una scelta di portata strategica che ci mette in condizione di diventare a tutti gli effetti un player di caratura nazionale nell'erogazione dei servizi di energy e facility management, un settore ad alto tasso di innovazione e tecnologia nel quale in questi anni abbiamo continuato ad investire risorse, puntando al raggiungimento di una piena autonomia progettuale e operativa per ciò che riguarda i requisiti richiesti alle imprese del settore per l'esecuzione dei lavori pubblici, vale a dire un adeguato livello di fatturato globale e specifico, nonché un'ideale dotazione di certificazioni SOA”. Requisiti che Gesta porta in dote al Gruppo Coopservice, permettendogli così di partecipare direttamente alle gare pubbliche di appalto per la progettazione, la fornitura e la gestione dei servizi energetici. Per raggiungere i livelli competitivi e gli obiettivi di crescita che ci siamo prefissi nel settore energy e facility management (100 milioni di euro entro il prossimo triennio) – ha concluso Olivi – oltre che su un'adeguata dotazione patrimoniale, Gesta può contare sulle sinergie tecniche, gestionali e commerciali del Gruppo Coopservice di cui farà parte, conservando ragione sociale e logo”.

Presidente del Cda di Gesta è stato nominato Emil Anceschi, direttore generale di Coopservice, una scelta che sottolinea l'importanza attribuita a questa acquisizione nonché la portata delle sinergie che verranno messe in campo.

Positivo il preconsuntivo 2014 della cooperativa Cila di Novellara

Con 131.000 qli di latte prodotti nel corso del 2014 la cooperativa Cila si conferma leader nella produzione di latte destinato a Parmigiano Reggiano nell'area del comprensorio. Si producono inoltre 12.000 suini pesanti per la filiera No Ogm richiesta dalla grande distribuzione. Si coltivano 1200 ha di terreni per il fabbisogno interno degli allevamenti in particolare foraggio di medica, mais, grano e girasole. Positiva l'attività a Novellara del negozio di vendita di carni fresche di bovino, suino, salumi e Parmigiano Reggiano. Dal 2012 è attivo un im-

pianto di biogas della potenza di 1 MW alimentato principalmente da reflui solidi e liquidi zootecnici dei propri allevamenti e integrato parzialmente da colture vegetali dedicate. (Segue in 6.a)



(Segue dalla 5.a) Per il presidente della cooperativa Graziano Salsi – che ha presentato i dati all'assemblea dei soci in chiusura d'anno – si tratta di un bilancio positivo, con produzioni stabili, con lievi segnali di inversione di tendenza sui costi di produzione, ma non sufficienti per il forte ribasso registratosi nel prezzo di mercato del Parmigiano Reggiano.

“Per la chiusura in positivo del rendiconto di previsione 2014 – spiega il presidente di Cila – si sono rivelati significativi sia la sopravvenienza della chiusura di bilancio della produzione di Parmigiano Reggiano relativa al 2012 (in quanto sono terminate le vendite del prodotto stagionato) sia la integrazione di reddito derivante dal settore delle agro-energie. Nel 2014 latte – sottolinea Salsi – la cooperativa ha visto conseguire risultati importanti sotto l'aspetto degli investimenti nel settore del bovino da latte. Abbiamo investito una somma pari a 2,2 milioni di euro per la costruzione e ristrutturazione degli allevamenti di S.Vittoria ed in particolare, il più grande, a Novellara con l'obiettivo di trarre risultati significativi sia sulla qualità che sulla quantità del latte contando su strutture riammodernate in grado di offrire principalmente benessere alla mandria, creando inoltre migliori condizioni per il contenimento dei costi di produzione.

Auspiciando la maggiore condivisione di politiche proposte dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e altresì iniziative imprenditoriali in forma associata fra i caseifici, questa crisi – continua Salsi – farà sentire i suoi effetti a partire dai risultati economici della produzione conseguita nell'annata 2013 e probabilmente per il prodotto conseguito nell'annata 2014 con gravi ripercussioni agli imprenditori agricoli e di conseguenza sull'andamento economico dell'intero comprensorio.

La nota positiva dei consumi registrata negli ultimi mesi dell'anno e favorita anche dalla diminuzione dei prezzi al consumo – conclude Salsi – è certamente incoraggiante nel rapporto fra domanda e offerta, ma si rende comunque necessario riprendere da un lato un aggiornamento dei temi di competenza del Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano quali la regolazione dell'offerta, la promozione di prodotto e pubblicitaria e le regole di produzione tramite una modifica al disciplinare; dall'altro è altrettanto urgente che le imprese aiutate dal sistema associativo creino condizioni di maggiore competitività nella rete casearia al fine di ridurre i costi di trasformazione e intraprendere nuove iniziative commerciali per valorizzare il prodotto limitando gli effetti speculativi classici dei troppo pochi operatori commerciali del settore”.

Unieco si è aggiudicata a Parma un'importante commessa nell'ambito delle infrastrutture sanitarie

Unieco si aggiudica il contratto con l'Ausl di Parma per la progettazione e realizzazione dei lavori di ristrutturazione del pronto soccorso e della costruzione della nuova ala dell'ospedale di Vaio di Fidenza. L'importo dei lavori è di 8.599.065,62 milioni di euro. Il progetto prevede la realizzazione di un corpo di fabbrica in ampliamento agli edifici esistenti che compongono il Complesso Ospedaliero, nonché la ristrutturazione intensiva degli spazi attualmente occupati dal Pronto Soccorso e dagli spogliatoi per il personale, oltre ad una porzione dell'area ambulatoriale sita al piano primo del corpo B (ambulatori chirurgici) e al piano terra.

Il corpo di fabbrica in ampliamento, da realizzarsi in adiacenza dei corpi B e C dell'Ospedale sarà costituito da sei piani, uno interrato e cinque fuori terra. Particolare attenzione sarà prestata alla logistica ed organizzazione di cantiere, al fine di realizzare le opere di ristrutturazione del pronto soccorso contenendo al minimo i disagi per gli operatori e le persone che utilizzano la struttura. L'importo dei lavori è finanziato dalla Regione Emilia Romagna e dalla Ausl di Parma. Unieco si è aggiudicata in forma diretta la realizzazione dell'opera e l'inizio delle attività cantieristiche è pianificato per il mese di marzo 2015.

“L'acquisizione – afferma Stefano Imovilli, direttore costruzioni di Unieco – assume particolare significato per la complessità del prodotto, che riafferma le specializzazioni e le alte professionalità con cui si caratterizza la cooperativa. Ribadisce la volontà di Unieco di essere protagonista nei territori di origine e riferimento di un tessuto socio economico che ha caratterizzato la propria storia imprenditoriale”.

Coopselios / 1: presentato il Codice Comportamentale ed Etico per i settori anziani e disabili

Venerdì 12 dicembre 2014 il Settore Anziani della cooperativa sociale Coopselios ha presentato, presso l'Hotel Mercure Astoria, il nuovo Codice Comportamentale ed Etico, che si pone l'obiettivo di rendere comuni e diffusi i valori e i comportamenti nei quali i professionisti del Settore hanno condiviso di riconoscersi.

Anche il Settore Disabili di Coopselios ha presentato il Codice Comportamentale ed Etico. Questo strumento nasce dall'esigenza di trasformare l'operato quotidiano con i disabili in valori e comportamenti. Il Codice Comportamentale ed Etico verrà adottato dai professionisti del Settore Disabili di Coopselios, per garantire la buona riuscita del percorso riabilitativo e il miglioramento dello stato di salute della persona.

Coopselios / 2: alla cooperativa il Premio Quadrofedele per il miglior Bilancio sociale di Legacoop

Nell'ambito della 39^a edizione del Congresso Nazionale di Legacoop, tenutosi a Roma dal 15 al 17 dicembre, Coopselios è stata premiata per il miglior Bilancio Sociale delle cooperative aderenti a Legacoop.

“Dopo alcune "menzioni" in passate edizioni, Coopselios si aggiudica per la prima volta il Premio Quadrofedele per il miglior Bilancio Sociale, dimostrando un crescente impegno nella redazione e nell'innovazione di tale strumento di pianificazione e rendicontazione della performance sociale, raggiungendo ottimi livelli qualitativi.

Nel complesso il Bilancio Sociale 2013 di Coopselios risulta chiaro e completo, aderente agli standard di rendicontazione previsti dal GBS e si caratterizza come efficace strumento di valutazione consuntiva della performance sociale e di programmazione per le future attività”.

Sul palco del Congresso la “squadra” di Coopselios”, guidata dal presidente Guido Saccardi, ha ricevuto il premio dalle mani del presidente nazionale di Legacoop Mauro Lusetti.



Augeo organizza un corso di introduzione alle tecniche ABA

La cooperativa sociale Augeo organizza un corso di introduzione alle tecniche ABA (Analisi Applicata del Comportamento). L'obiettivo è quello di introdurre educatori, insegnanti di diversi ordini e gradi ai principi e alle tecniche ABA e alle possibili applicazioni ai bambini dello spettro autistico. Il corso si terrà presso Augeo, in via Giacomo Matteotti, 12/8b a Rubiera (RE). Le iscrizioni devono pervenire entro l'11 febbraio 2015 a info@augeocoop.it. Info:<http://augeocoop.it>.

L'esperienza delle cooperative di comunità interessa le aree del Giappone colpite dallo Tsunami

Il 5 gennaio Renata Piazza, che dirige l'associazione giapponese Hasekura, impegnata in progetti di rigenerazione delle comunità della Prefettura di Fukushima, duramente colpita dallo tsunami, ha visitato su proposta dell'Università di Bologna le cooperative di comunità Valle dei Cavalieri a Succiso e I Briganti di Cerreto a Cerreto Alpi. Renata Piazza era accompagnata da Maurizio Davolio, responsabile nazionale di Legacoop delle cooperative turistiche e di comunità.

I progetti sviluppati da Hasekura riguardano le produzioni agricole tradizionali e il consumo alimentare sostenibile; il recupero dell'artigianato tipico; lo sviluppo del turismo responsabile. Le visite e gli incontri sono risultati di suo grande interesse.

Nella seconda metà del mese di maggio è prevista la venuta in Emilia-Romagna di una delegazione da Fukushima, composta da una decina di rappresentanti di istituzioni pubbliche, del mondo accademico, delle imprese e delle associazioni culturali.

Oltre ad un intenso programma di incontri con la cooperazione emiliano-romagnola, la delegazione giapponese visiterà le due cooperative di comunità dell'Appennino reggiano.



Il Mulino di Cerreto Alpi, gestito dai Briganti di Cerreto

La Valle dei Cavalieri diventa un film e sbarca al festival di Parigi

La cooperativa di comunità Valle dei Cavalieri diventa un film. Si intitola “Varvilla” ed è un documentario attraverso cui il regista Valerio Gnesini racconta la storia della cooperativa che ha fatto rinascere Succiso, a due ore di distanza da Reggio Emilia e a mille metri d'altezza. E “Varvilla” è già stato selezionato al Fife, Festival internazionale sull'ambiente di Parigi.

La vita delle persone che dedicano il loro tempo alla comunità, inventandosi un lavoro pur di non migrare dalle proprie radici: è questo il tema che il lungometraggio sviluppa raccontando la storia di una delle cooperative di comunità più efficaci. (Segue in 8.a)

(Segue dalla 7.a) Nel documentario i personaggi trascorrono il tempo tra cooperativa e famiglia e raccontano il loro lavoro, da dove è nata l'idea, quali sono i loro progetti per il presente e per il futuro e le leggende di quella valle. Il film era stato proiettato in anteprima il 24 ottobre a Succiso, in occasione della Scuola della Cooperazione di Comunità organizzata dall'Alleanza delle Cooperative Italiane, davanti ad un pubblico composto da tutti gli abitanti di Succiso, che si sono così rivisti sullo schermo.

La cooperativa Valle dei Cavalieri ora gestisce un bar, un agriturismo, un negozio di generi alimentari ed è attiva nel turismo, nell'allevamento di ovini, nel settore della manutenzione del territorio e nella gestione del centro visita del parco nazionale. Il film documenta anche l'arrivo e i commenti di una delegazione di professori giapponesi provenienti da l'Università di Osaka, arrivati fino a Succiso per studiare un'esperienza che ha pochi paragoni al mondo.

Il film è stato prodotto da Kaleidoscope Factory e Gadoev, due realtà bolognesi indipendenti, grazie al sostegno di Emilia Romagna Film Commission, Provincia di Reggio Emilia e Ci-neteca di Bologna. La troupe è composta da una decina di professionisti che da anni lavorano nel campo dell'audiovisivo. Per saperne di più potete visitare la pagina Facebook di "Varvilla".

