



Unificazione delle Camere di Commercio: per Legacoop Emilia Ovest una scelta giusta e importante

Legacoop Emilia Ovest ha espresso grande soddisfazione per la decisione assunta nelle settimane scorse di unificare le Camere di Commercio di Reggio Emilia, Parma e Piacenza. Una scelta da noi sempre condivisa, che riteniamo importante e strategica. Quello dell'unificazione delle Camere di Commercio è stato uno dei nostri obiettivi fin dal momento della costituzione di Legacoop Emilia Ovest, nata dalla fusione delle organizzazioni territoriali di Reggio Emilia, Parma e Piacenza. L'obiettivo raggiunto di una Camera di Commercio di area vasta è per noi una scelta che fa il bene delle comunità e della stessa Regione Emilia-Romagna. Così potremo meglio operare insieme e guardare con più ottimismo anche all'Europa.

Certamente la decisione di oggi la consideriamo un primo passo verso una sempre maggiore integrazione fra i territori dell'Emilia. Anche le Università, a nostro modo di vedere, dovrebbero investire di più sulla collaborazione per essere sempre più forti e attrattive, per diventare centri capaci di promuovere spirito creativo, innovativo e anche imprenditoriale.

Legacoop ha sciolto le sue tre organizzazioni sui territori con risultati positivi e senza nessuna ripercussione negativa. Una scelta importante, che voleva guardare avanti. Oggi sono le Camere di Commercio a seguire questa strada. Il percorso è quello giusto, e come Legacoop spingeremo sempre per ogni azione di maggiore integrazione nei territori.

Creatività giovanile al servizio della città grazie al workshop "Interni intelligenti"

La presentazione del workshop "Interni intelligenti – idee di cohousing studentesco" ha raccolto i frutti desiderati. Sabato 18 febbraio, infatti, lo Spazio Gerra è stato sede di una tavola rotonda, cui hanno preso parte organizzatori e cittadini, con l'obiettivo di condividere idee e spunti per la realizzazione di alloggi studenteschi a Reggio Emilia.

Oltre ai curatori dell'iniziativa, Roberto Meglioli, sociologo e responsabile sviluppo della cooperativa di abitazione La Betulla; Urbano Camalatti, tecnico de La Betulla, Paolo Genta della cooperativa di progettazione CairePro, Stefano Guerrieri ideatore di Playwood, l'architetto Gian Franco Gasparini, e Stefania Carretti di Ics, l'incontro ha visto la partecipazione di molti giovani cittadini.

E' intervenuta l'assessore ad Educazione e conoscenza del Comune di Reggio Emilia Raffaella Curioni, che ha invitato i partecipanti a considerare la situazione degli alloggi ad affitto agevolato della città. La Curioni ha quindi sollecitato i giovani presenti ad offrire il loro contributo in termini di esperienze, per raccogliere nuove e concrete proposte che soddisfino le esigenze di coloro che sono esclusi dalle agevolazioni, lasciando comunque spazio alla libertà creativa dei giovani secondo

quello che l'architetto Gian Franco Gasparini ha definito un metodo per l'emersione spontanea delle idee.

E' stato poi rinnovato l'invito rivolto a universitari, laureati, diplomati, architetti, designer e creativi, che vogliono partecipare ai quattro appuntamenti previsti per il 18 marzo; 22 e 29 aprile, con l'obiettivo, ha detto Roberto Meglioli, di "far emergere la necessità di coabitazione ma, anche del suo spessore, definendo i margini della richiesta e la profondità dell'immaginario dei bisogni". (Segue in 2.a)



L'incontro di "Interni intelligenti" a Spazio gerra

(Segue dalla 1.a) Durante il primo incontro si cercherà di delineare il mercato attuale, con le sue caratteristiche e i suoi punti di debolezza, cercando di capire se il metodo cooperativo può mettere a contatto domanda e offerta e se può essere considerato uno strumento valido per migliorare il servizio abitativo degli studenti universitari. Inoltre, dovrà affrontare contemporaneamente tematiche di sostenibilità sociale, ambientale ed economica individuando i servizi richiesti, necessari e al tempo stesso innovativi.

Gli altri due tavoli di lavoro saranno utili a definire gli elementi alla base della progettazione di spazi individuali e comuni, oltre che del tipo di architettura d'interni e di modularità necessaria, come ha spiegato Paolo Genta. Infine, Stefania Carretti ha sottolineato che nell'ultimo appuntamento, si definirà la strategia comunicativa necessaria a far conoscere le idee di co-housing rivolte al mondo universitario.

Il corso è promosso dall'Area di Sviluppo Marketing e Progettazione di La Betulla, cooperativa di abitazione, con la partecipazione dell'Area Progettazione Architettonica Ingegneristica di CairePro. Per informazioni e iscrizioni: info@antworkproject.it

Le esperienze reggiane di workers buyout presentate alle Commissioni Lavoro e Attività produttive della Camera

"La percentuale di successo di workers buyout è molto più elevata di altre iniziative imprenditoriali non organizzate in questo modo". Così Daniela Cervi, responsabile dell'Ufficio economico finanziario di Legacoop Emilia Ovest, è intervenuta nei giorni scorsi a Roma alla Camera presso le Commissioni Lavoro e Attività produttive riunite per la discussione delle risoluzioni di Tiziana Ciprini (M5S) e di Antonella Incerti (Pd), in merito alle iniziative volte a favorire l'acquisizione del capitale sociale delle imprese da parte dei loro dipendenti (workers buyout).

Dei sei esempi riportati, è stato registrato solo un caso di insuccesso. Tra le condizioni fondamentali perché questo modello funzioni, è prima di tutto necessario individuare un business che abbia mercato, e prospettive; cosa ancora più importante è verificare la reale disponibilità e volontà dei lavoratori, che non devono accettare per disperazione, ma essere decisi e consapevoli della scelta: si tratta di passare da dipendente a "socio lavoratore", un imprenditore a tutti gli effetti, un cambiamento che richiede un forte cambio di mentalità.

Erano presenti all'audizione alla Camera anche Stefania Ghidoni, vicepresidente della cooperativa Art Lining di S. Ilario d'Enza, e Antonio Caselli, presidente della cooperativa Greslab di Scandiano, che hanno illustrato l'esperienza di successo delle due cooperative reggiane.

Secondo Daniela Cervi a dover essere tenuto particolarmente in considerazione per questa tipologia di società è il filone del "cambio generazionale". L'esempio riportato è quello della cooperativa Arbizzi di Corte Tegge, società nata nel 1997, con imprenditore unico. Quest'ultimo, nonostante l'azienda lavorasse bene, aveva intenzione di smettere tre anni fa, senza avere ricambio

generazionale diretto; la scelta, rilevata poi essere di successo, è stata quella di lasciare l'impresa direttamente ai dipendenti.

Altro aspetto importante, sollevato dalla on. Ciprini, è quello finanziario. Secondo la rappresentante di Legacoop una garanzia statale per coprire operazioni finanziarie di sostegno alle imprese workers buyout sarebbe molto importante, sia perché vi è difficoltà a reperire i fondi presso le banche, e soprattutto perché le cooperative vorrebbero escludere la richiesta di garanzie personali ai lavoratori. Un'altro aspetto da tenere in considerazione è legato al fondo mutualistico di Legacoop Coopfond, che con l'entrata in vigore del decreto n. 53 del 2015 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, di modifica del testo unico bancario, non ha più la possibilità di erogare finanziamenti alle cooperative come i workers buyout, ma solo di intervenire nel capitale. Per Daniela Cervi si tratta di una notevole limitazione.

Le esperienze reggiane di workers buyout presentate alla Camera sono nate anche grazie all'appoggio e all'assistenza di Legacoop Emilia Ovest e al supporto di Coopfond, oltre che di Cfi (Cooperazione Finanza Impresa).



Gruppo CIR food: nel 2017 ricavi a 618 milioni di euro

Ricavi a 618 milioni di euro (+6%) con un utile netto di 12,2 milioni di euro. Sono questi gli obiettivi del Gruppo CIR food illustrati oggi ai soci, in occasione della presentazione del piano di sviluppo 2017 tenutasi a Reggio Emilia il 1 marzo. Un anno decisivo nel percorso di crescita del Gruppo di ristorazione che vedrà un incremento significativo degli investimenti, pari complessivamente a 40,5 milioni di euro, con un consolidamento della leadership nella ristorazione collettiva ed una particolare attenzione al segmento commerciale, cui saranno destinati 10 milioni di euro. (Segue in 3.a)

(Segue dalla 2.a) In un mercato di fatto fermo sul fronte della ristorazione collettiva (-0,3% lo scorso anno), CIR food ha deciso di mettere in campo gli oltre 40 anni di esperienza e risorse adeguate per incrementare la propria attività nel settore commerciale. È qui che si registra, infatti, una crescita costante nell'ultimo triennio (+9,6%) con un valore complessivo di 4,2 miliardi di euro nel 2016, di poco inferiore ai 4,8 miliardi della collettiva (dati Cerved-Databank).

“Nel 2017, in linea con gli obiettivi strategici, rafforzeremo con importanti investimenti la nostra leadership nel segmento scuola e sociosanitario, intensificando la nostra presenza nel mercato privato, con un focus particolare sulla ristorazione aziendale e sui servizi welfare – dichiara Chiara Nasi, presidente CIR food – Proseguiremo sulla strada tracciata dal nostro piano di sviluppo che ci porterà a crescere soprattutto nel settore commerciale. Gli obiettivi che ci prefiggiamo di raggiungere sono supportati dalla nostra identità fondata su cibo, cultura e persone che operano con la volontà di rendere accessibile a tutta la comunità il piacere e la qualità della nutrizione”.

Nel 2017 la ristorazione scolastica continuerà ad avere un ruolo centrale nell'attività di CIR food, con la promozione del proprio modello incentrato sulla crescita culturale e sull'acquisizione di corrette abitudini alimentari. Il fatturato complessivo sarà di circa 195 milioni di euro. L'asse sociosanitario della ristorazione collettiva è quello in cui CIR food si è sviluppata maggiormente negli ultimi anni, e nel 2017 il Gruppo si concentrerà su opportunità di sviluppo più redditive e su nuovi processi produttivi, come il refrigerato. Il fatturato dovrebbe attestarsi sui 135 milioni di euro.

Nel 2017 CIR food intensificherà la presenza nel mercato privato, incrementando i suoi investimenti nella ristorazione aziendale e nei servizi welfare, privilegiando le imprese che condividono l'importanza di una ristorazione di qualità come benessere per i propri lavoratori. In questo segmento si stima un fatturato di 80 milioni di euro. Nel segmento dei buoni pasto Blueticket, la strategia 2017 prevede il superamento del solo ticket per il pasto, grazie all'implementazione di ulteriori servizi di welfare aziendale. Il fatturato si attesterà intorno ai 78 milioni di euro con 14 milioni di buoni pasto erogati.

Entro dicembre CIR food, che vanta una rete di oltre 100 locali commerciali, aprirà 10 nuovi store con le insegne Aromatica, Chiccotosto, Let's Toast, Viavai, La Polpetteria, *concept* innovativi con tutte le carte in regola per competere con i big del settore nel travel retail e nelle gallerie dello shopping. Dal segmento commerciale sono attesi ricavi pari a 71,8 milioni di euro (+10%), obiettivo che da piano strategico, al 2020, è fissato a 120 milioni di euro.

Nel 2017 CIR food preparerà un totale di 88,5 milioni di pasti all'interno delle 1300 cucine presenti in 16 regioni italiane. Fra le nuove gestioni del Gruppo CIR food avviate quest'anno, si annoverano i servizi di ristorazione per grandi aziende come Bulgari (Valenza), Montenegro e Philip Morris a Bologna, Tetra Pak (Rubiera), ThyssenKrupp (Terni), Italiana Coke (Savona), Mino (Alessandria), per le scuole di Pisa e per l'ospedale di Cremona.

I 12.000 dipendenti, di cui 6865 soci, rappresentano il reale vantaggio competitivo di CIR food. L'impresa continuerà ad investire in progetti di formazione e aggiornamento professionale, oltre che in innovazione e ricerca per la riduzione dei consumi e degli sprechi alimentari, di nuovi sistemi di produzione/conservazione e di digital innovation.

CIR food apre a Milano Aromatica Restaurant Lounge Bar

Un'esperienza di gusto che cambia ed evolve, mese dopo mese. È questo il “leitmotiv” di Aromatica Restaurant Lounge Bar, il concept del Gruppo CIR food per l'alta ristorazione in collaborazione con CHIC, Charming Italian Chef, associazione che annovera 100 tra i più rinomati chef italiani, di cui 50 stellati. Aromatica ha inaugurato il 14 febbraio a Scalo Milano, il nuovo quartiere metropolitano dello shopping a Locate di Triulzi, alle porte del capoluogo lombardo.

Una nuova apertura che conferma gli investimenti del Gruppo nella Divisione Ristorazione Commerciale, un settore strategico per CIR food dove è presente con vari format, quali: ristoranti, quick service restaurant, caffetterie e snack bar. Un ventaglio di soluzioni che si adattano a diversi contesti come retail center, aeroporti e stazioni, shopping gallery e centri urbani. Entro il 2020 CIR food punta a raddoppiare il giro d'affari di questa Divisione, per raggiungere quota 120 milioni di euro.

“Aromatica è uno spazio dove convivialità e gusto si incontrano per dare vita a una esperienza di cibo e accoglienza da vivere con tutti i sensi, lungo tutta la giornata” ha dichiarato Giordano Curti, Direttore Generale CIR food. “Questo concept rappresenta la massima espressione della nostra impresa nel campo dell'alta ristorazione e l'apertura a Scalo Milano si inserisce nel percorso di sviluppo intrapreso da CIR food per affermare la sua ampia visione di ristorazione, in grado di soddisfare differenti stili di consumo”.

Il ristorante “gourmet” offre un'esperienza di gusto che cambia ed evolve, mese dopo mese. Grazie alla partnership con CHIC, Aromatica è, infatti, un luogo in continua evoluzione dove ogni mese si alterneranno in cucina Guest Chef che daranno la propria impronta al menu ma con un obiettivo comune: promuovere il gusto e la cultura Made in Italy elaborando con creatività l'eccellenza delle materie prime originarie del territorio.

Ad interpretare il primo menù sarà la vena artistica dello chef stellato Enrico Gerli del Ristorante I Castagni di Vigevano (PV), con ricette pensate per Aromatica che esaltano i sapori e i prodotti della Lomellina e della Lombardia.

Piccoli chef a Correggio con Solidarietà 90

E' partita il 1 marzo a Correggio la 5ª edizione di "Mani in pasta", il corso per piccoli chef organizzato dalla cooperativa sociale Solidarietà 90 con la collaborazione del Circolo Sociale 25 Aprile. La cuoca Rina e le rezdore del Circolo insegneranno ai piccoli chef a preparare la pasta, tramezzini, tartine, grissini. Il tutto alternato a momenti di festa e piccoli spettacoli.

Il corso si svolgerà nella sede del Circolo in via Campagnola 1/a a Correggio. Il primo appuntamento, dalle 16:00 alle 18:00, è in programma il 1 marzo; i successivi l'8 e il 15 marzo. Informazioni al 347 7554528.

Aspettando la primavera al Bettolino

"Aspettando la primavera " è l'iniziativa in programma il 4 marzo dalle 9:00 alle 12:00 nella sede della cooperativa sociale "Il Bettolino, in via S.Venerio 90/a a Reggiolo. Alle 10:30 sarà inaugurata la nuova sala di confenzionamento. Sarà possibile acquistare i fiori e le piante aromatiche prodotti nelle serre dalla cooperativa.

Car Server e Coop Lombardia: il gusto di guidare elettrico"

Dal 28 febbraio i soci di Coop Lombardia potranno avvalersi di una serie di vantaggi unici sul mercato per guidare una nuova auto elettrica. Dopo l'annuncio di dicembre, è ora stata definita nei dettagli l'iniziativa che mira a far crescere l'adozione, tramite la vantaggiosa formula del noleggio a lungo termine, dell'auto elettrica. Il progetto è nato all'interno della partnership che vede già Coop Lombardia e Car Server (Gruppo Ccfs) collaborare con successo per la proposizione di una soluzione di mobilità sostenibile come il noleggio a lungo termine. In particolare, Coop Lombardia intende offrire ai soci e clienti un servizio innovativo ed in linea con i valori di sostenibilità economica e ambientale, proposti anche nella sua Carta dei Valori e nel suo Codice Etico. Car Server, società specializzata nel noleggio a lungo termine per aziende e privati, vuole consolidare un posizionamento unico nel settore della mobilità promuovendo in maniera sempre più innovativa la propria offerta ai clienti privati. Preziosa, inoltre, è la collaborazione con Nissan Italia, precursore e leader nella mobilità elettrica a livello nazionale e internazionale. L'iniziativa è nata con il supporto della società di consulenza strategica Arthur D. Little che ha favorito e sostenuto la convergenza dei settori auto, GDO e noleggio per la creazione di una formula di successo per la mobilità del futuro. Prossimità, servizio a 360 gradi, velocità di ricarica ed integrazione flessibile di mobilità elettrica e tradizionale caratterizzano la piattaforma di prodotti e servizi in grado di favorire la reale diffusione della mobilità elettrica, rispondendo a tutti i bisogni del cliente ed integrandosi nelle abitudini e nei luoghi più familiari degli abitanti della Lombardia. Coop Lombardia e Car Server, con l'aiuto di Nissan, diventano così i fautori di una spinta decisiva allo sviluppo della mobilità elettrica sul territorio. La Lombardia è infatti tra le regioni più attive nella crescita di questa nuova forma di mobilità con oltre 150 infrastrutture di ricarica, a cui a breve potrà aggiungersi una serie di nuove colonnine a ricarica ultra veloce, che Coop sta studiando di installare nei suoi principali punti vendita e che garantiranno la ricarica dell'80% della batteria in 30 minuti. Giusto il tempo per fare la spesa al supermercato.

Con la collaborazione con Nissan, Car Server propone un'offerta unica per i primi 30 veicoli noleggiati: una Leaf, versione Acenta, per 60 mesi con manutenzione, tasse ed assicurazioni Rca, kasko e furto incendio tutti inclusi in unica rata da 299 €/mese IVA inclusa (a fronte di un anticipo di 4000 euro). Inoltre, il cliente e socio Coop potrà beneficiare dei già molti vantaggi offerti dalla partnership tra Coop e Car Server: 200. Sarà inoltre possibile ampliare l'offerta al cliente dell'auto elettrica, inserendo nel canone di noleggio la ricarica presso i punti vendita Coop, l'abbonamento per la ricarica nelle colonnine pubbliche dei principali operatori, l'installazione di una wall box per la ricarica dell'auto elettrica a casa, eventuali incrementi in bolletta legati all'aumento di potenza della propria fornitura di energia elettrica e molti altri servizi.

E' partito il 25 febbraio anche il servizio di Test Drive dell'auto elettrica presso gli IperCoop di Piazza Lodi e di Crema. Fino all'estate tutti i sabati saranno coinvolti due Ipermercati della rete di Coop Lombardia dove saranno effettuati i Test Drive per i clienti e i soci che si prenoteranno online sul sito web www.ilgustodiguadare.it/elettrico. Il Test Drive aiuterà clienti e soci interessati a conoscere meglio un nuovo prodotto come l'auto elettrica e permetterà anche di approfondire i dettagli dell'offerta di noleggio.

L'evento di lancio si svolgerà presso il Supermercato del Futuro di Coop Lombardia che vedrà l'arrivo di una Leaf partita dall'IperCoop di Crema per una prova di autonomia. Verrà infatti accertato il basso consumo di batteria a fronte di una percorrenza di oltre 60 km, sia in percorso urbano che extra-urbano. L'evento si è inserito perfettamente nella più ampia cornice dell'iniziativa nazionale "M'illumino di meno" promossa dalla trasmissione di RaiRadio2 Caterpillar e alla quale Coop ha partecipato anche con altre azioni a basso impatto energetico nel corso della giornata.