



Legacoop Emilia Ovest: cooperazione e finanza a servizio del territorio. L'Assemblea di Parma

A poco più di tre anni dalla nascita di Legacoop Emilia Ovest, frutto della fusione delle associazioni di Reggio Emilia, Parma e Piacenza, si è tenuta a Parma il 20 marzo. L'Assemblea annuale che ha visto un'ampia partecipazione delle cooperative associate, rappresentative di tutti settori di mercato: dalle sociali ai servizi, dall'agroalimentare al mani-fatturiero, dall'abitazione al consumo. Tema centrale dell'Assemblea di quest'anno è stato: "Cooperazione e finanza per il territorio: quale futuro?". Sullo stesso focus si sono espressi i relatori della tavola rotonda moderata da Sebastiano Barisoni, vicedirettore di Radio24: Andrea Volta, presidente Legacoop Emilia Ovest, Federico Pizzarotti, sindaco di Parma, Pierluigi Stefanini, presidente Gruppo Unipol, Mauro Lusetti, presidente Legacoop Nazionale, e Roberto Olivi, presidente Coopservice. L'assemblea è stata aperta dal saluto del presidente della Provincia Filippo Fritelli.



"Abbiamo voluto confrontarci con i nostri interlocutori interni ed esterni sul ruolo della finanza e della cooperazione" – dichiara Volta – "in particolare, in chiave prospettica. In un contesto sempre più complesso, globalizzato e competitivo, la cooperazione deve continuare a coniugare il suo legame con le comunità e il territorio in cui è nata e si è sviluppata, con la necessaria spinta verso nuove sfide. Per fare questo, occorre trovare capacità e risorse. Vediamo il rinnovamento in una duplice veste: da una parte il ricambio generazionale accompagnato da qualificazione del management e dall'altra il reperimento di sostegni allo sviluppo, adeguati ai disegni di impresa, in particolare nel nostro caso di impresa cooperativa. La scelta dell'Area Vasta, realizzata alla fine del 2014, è stata vincente. Ora possiamo dirlo con la sicurezza

e l'umiltà di chi ha messo al primo posto il bene delle imprese e dei operatori: attraverso l'integrazione, abbiamo potenziato la nostra disponibilità, pur ottimizzando i costi, abbiamo creato una squadra coesa, e rafforzato la nostra rappresentanza".

Durante la mattina è stato presentato il nuovo Direttore della struttura, che finora non prevedeva questa figura: Alberto Araldi, piacentino, 56 anni, ha svolto funzione di Direttore delle Risorse Umane in importanti cooperative sociali e di servizi. Nel 2013 è diventato responsabile Area Lavoro e - Industriali di Legacoop Parma, passando nel 2015 a Legacoop Emilia Ovest con lo stesso ruolo. In ambito cooperativo è componente di delegazioni trattanti in diversi comparti economici. Araldi è anche presidente di Obim srl, il centro servizi del sistema Legacoop: "Fare impresa è sempre più difficile, farla in modo cooperativo lo è ancora di più. Il nostro compito dovrà essere quello di facilitare il lavoro dei operatori, mettendo a disposizione competenze e servizi evoluti".

Durante l'Assemblea si è tenuta anche la premiazione del concorso Coopstartup che riconosce 15mila euro a fondo perduto a ciascuna delle tre migliori idee imprenditoriali che hanno partecipato nei mesi scorsi al bando suddiviso in diverse tappe. Si sono aggiudicati il premio i seguenti progetti: "SmartWear" di Reggio Emilia (produzione di una tuta 4.0 in grado di registrare dati finalizzati alla prevenzione dei rischi per la salute del lavoratore), "OltreFood" di Parma (cooperativa di comunità che vede l'apertura di un supermercato partecipativo in Oltretorrente), "Dalle stelle alle Stalle" di Piacenza (fattoria sociale con attività educative e osservatorio astronomico, con programmazione di eventi formativi legati all'agricoltura biodinamica).

Legacoop nell'area dell'Emilia Ovest rappresenta 323 imprese, 184 a Reggio Emilia, 98 a Parma e 41 a Piacenza (i dati consuntivo 2016). Il valore della produzione si attesta a 6 miliardi di euro (a cui andrebbe aggiunto circa 1 mld della Coop di consumo, ex Nordest). Il valore aggiunto è pari a 1,7 miliardi di euro; il patrimonio netto si assesta a 2 mld (compresa ex Nordest) (Segue in 2.a).

(Segue dalla 1.a) Il numero dei soci, al netto della cooperazione di consumo, è di 124 mila, con un trend di segno leggermente positivo (Coop Alleanza 3.0 associa 2,7 milioni di persone). Si conferma positivo il dato complessivo sull'occupazione, i lavoratori sono 56.500, con un saldo positivo sull'anno precedente di 2mila unità (+3,36%).

Nel 2017 la stima di crescita del valore della produzione per le cooperative associate a Legacoop Emilia Ovest si attesta intorno al +2,2%, trainato dal +7% dei servizi e delle sociali, dal +2% dell'agroalimentare, a fronte di una leggera flessione del commercio e un calo ancora significativo delle costruzioni. A livello occupazionale il trend è previsto positivo del +2% (circa 1.000 unità in più).

Già l'esercizio 2016 ma ancor di più il 2017, sembra evidenziare un punto di snodo per il sistema cooperativo: da un lato, il comparto delle costruzioni dovrebbe avere toccato il punto massimo di caduta, dall'altro, le realtà più dinamiche hanno proseguito e consolidato il proprio percorso di sviluppo.

Si sono consolidate importanti realtà operanti nei servizi, specialmente quelle più innovative, affacciandosi anche su mercati internazionali. Si sono confermate le realtà operanti nell'agroalimentare. È cresciuta la cooperazione sociale. Sono nate altre esperienze cooperative attraverso i workers buyout, cooperative rilevate dai dipendenti di imprese a rischio fallimento o chiusura.

Da Risiko all'Internazionalizzazione: le opportunità dei mercati esteri. Il 13 aprile un convegno di Legacoop

I percorsi di internazionalizzazione e progressiva apertura ai mercati esteri sono sempre più da considerarsi come un'impellente necessità piuttosto che una semplice opportunità. Esportare i propri beni o sviluppare i propri servizi in nuovi scenari rappresenta non solo un percorso di crescita economica, ma uno straordinario volano di conoscenza, di apertura culturale e di stimolo continuo all'innovazione.

Per farlo però, occorre seguire alcune regole fondamentali e soprattutto evitare determinati errori. Legacoop Emilia Ovest organizza il 13 aprile un momento di approfondimento, con il contributo di Guido Caselli, direttore dell'Ufficio studi di Unioncamere Emilia-Romagna e di Giovanni Roncucci, chairman di Roncucci&Partners e profondo conoscitore dei mercati globali. A seguire, è programmata una carrellata di "case history" cooperativi, eterogenei per dimensioni, settore e stato di penetrazione nel contesto internazionale.

L'iniziativa si terrà dalle 10:00 alle 13:00 presso la Sala Magnani (Ccfs) in via Meuccio Ruini 74/d a Reggio Emilia. Dopo i saluti del presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, e di Serena Foracchia, assessore a Città Internazionale del Comune di Reggio Emilia, interverranno Guido Caselli, direttore Ufficio Studi Unioncamere Emilia-Romagna (Scenari e presenza cooperativa mondiale) e Giovanni Roncucci, chairman Roncucci&Partners (Vademecum: cosa fare e cosa evitare nei processi di internazionalizzazione). Seguiranno alcuni Case history di cooperative (Le cooperative possono e devono interagire coi mercati esteri).

Coopstartup: le tre idee vincitrici del bando

Il bando Coopstartup, lanciato nei mesi scorsi da Legacoop Emilia Ovest e Coopfond, per la nascita di nuove cooperative, costituite da soci in maggioranza under 40, è giunto a conclusione. Dopo un percorso di preselezione in cui i progetti più meritevoli hanno usufruito di un iter formativo per perfezionare il business plan, sono state selezionate le tre migliori idee di impresa cooperativa. Alla effettiva costituzione, i soggetti proponenti riceveranno 15mila euro a fondo perduto.

Smartwear (Reggio Emilia) Alla base dell'idea c'è l'innovazione tecnologica più evoluta applicata al lavoro quotidiano delle persone. Smartwear è una tuta percettiva, progettata per cogliere e registrare i movimenti del lavoratore, al fine di prevenire comportamenti scorretti e lesivi dello stato di salute. In un contesto in cui l'età pensionabile continua ad alzarsi e la popolazione ad invecchiare anche sul posto di lavoro, diventa fondamentale assistere le persone affinché possano compiere al meglio le mansioni senza correre rischi e incorrere in infortuni, che secondo i dati Inail tendono ad aumentare con l'avanzamento dell'età. La tuta è progettata e suddivisa in moduli localizzati su punti sensibili del corpo: schiena, ginocchio, gomito, ca-

viglia, spalla. I moduli sono indossabili separatamente a seconda del lavoro svolto, quindi, applicabili in diverse circostanze. Il progetto di cooperativa è stato presentato da 4 studenti della Università di Modena e Reggio, Dipartimenti di Ingegneria e di Economia, che stanno completando gli studi e che lo scorso anno avevano partecipato al percorso Bellacoopia University promosso ogni anno da Legacoop in collaborazione con Unimoro per la sperimentazione del modello cooperativo come modalità alternativa e innovativa di fare impresa. (Segue in 3.a)



(Segue dalla 2.a) I presupposti e lo spirito con cui hanno messo a punto questo progetto: “La nostra idea propulsiva è ricollocare l’uomo al centro del nuovo contesto tecnologico determinato dall’Industria 4.0. Non crediamo in un prodotto che sostituisca l’uomo in azienda ma in un lavatore che grazie all’innovazione possa adempiere alla sua mansione in modo sicuro e consapevole”. Alla presentazione e premiazione erano presenti importanti aziende del territorio che si sono mostrate subito particolarmente interessate al progetto.

OltreFood (Parma). OltreFood è un progetto di supermercato, prevalentemente “food”, totalmente partecipativo, nel quale i soci scelgono in assemblea i prodotti da vendere, sostenendo la filiera del territorio e delle piccole produzioni per garantirsi prodotti di qualità. Tutta la gestione è cooperativa: la vendita è riservata ai soci i quali devono contribuire al lavoro del negozio. Le persone lavoreranno insieme nell’ottica di creare nel quartiere e nella città un senso di comunità e di cooperazione intorno al cibo e non solo, garantendo un prezzo equo a soci e produttori. L’idea nasce a New York, Park Slope, nel 1973, da lì transita a Parigi nel 2005, poi Bruxelles nel 2017 e ora è in procinto di approdare a Parma. Sono una decina le persone che fanno parte del gruppo di lavoro, e sottolineano che “E’ un progetto pensato per un quartiere poliedrico, l’Oltretorrente, ricco della sua forte identità storica e di una nuova impronta multiculturale. La città intera potrà far parte di questa nuova esperienza di comunità solidale che promuoverà buone pratiche di cooperazione e consumo consapevole e insieme sosterrà le produzioni green del territorio; è un’idea educativa per insegnare l’importanza del lavorare insieme, della solidarietà e del senso di appartenenza alla comunità”.

Dalle stalle alle stelle (Piacenza). Il progetto si sviluppa su due canali: da una parte, la Fattoria didattica pensata per le persone disabili e, dall’altra, l’osservatorio astronomico rivolto in particolare alle scuole e alle famiglie. La struttura, su cui si sviluppa l’attività della futura cooperativa, si trova a Castel San Giovanni in provincia di Piacenza, all’interno di un’azienda agricola attualmente inattiva. Unendo la vocazione personale al mondo educativo e sociale con la volontà di ridare nuova vita agli immobili attualmente inutilizzati, è nata l’idea di creare un ambiente in cui scuole, famiglie e disabili possano incontrarsi e vivere esperienze costruttive sia in termini educativi e di apprendimento sia di arricchimento personale e di inclusione sociale. I promotori della cooperativa sottolineano i presupposti e lo spirito con cui hanno messo a punto questo progetto: “La nostra idea imprenditoriale ‘Dalle stalle alle stelle’ nasce dal desiderio di rispondere ai bisogni delle famiglie e delle persone disabili in età adulta, con la possibilità di veicolare l’apprendimento tramite esperienze legate alla comprensione del rapporto uomo-natura in riferimento ai cicli stagionali dei prodotti agricoli e all’osservazione delle stelle”.

Protezione dei dati personali: il 6 aprile un seminario di Legacoop

Si avvicina la data di applicazione del Gdpr, Regolamento Ue 2016-679 sulla protezione dei dati personali, a cui tutte le realtà pubbliche e private, che detengono dati personali di persone fisiche, sono tenute a sottostare, a partire dal vicino 25 maggio 2018.

La scadenza è imminente e cogente e riguarda tutte le imprese. Per questo abbiamo organizzato un seminario di aggiornamento in cui esperti del nostro sistema associativo illustreranno i vari aspetti su cui si riverbera l’applicazione del Regolamento, a partire dalla spiegazione del testo stesso fino alle sue derivazioni e corretta attuazione, e saranno a vostra disposizione per chiarire dubbi e definire le procedure necessarie, sia che vi siate già attivati o che siate in fase di approntamento. Legacoop Emilia Ovest organizza il 6 aprile a Reggio Emilia un seminario su “Gdpr, cosa c’è da sapere e da fare. Il Regolamento UE 2016-679 sulla protezione dei dati personali: aspetti legali, tecnologici e documentali”. Il seminario, che si terrà dalle 9:30 alle 13:00 nella Sala Correggio di Remilia Hotel, in via Danubio, 7 a Reggio Emilia, è organizzato da Ob.Im, GedInfo, Oikos, MyWay. Informazioni: legacoop@legacoopemiliaovest.coop.

L'Assemblea del Consorzio del Parmigiano Reggiano: regolamentazione della produzione

Si è svolta il 27 marzo a Parma l’Assemblea del Consorzio Parmigiano Reggiano. L’odg prevedeva, oltre all’approvazione del bilancio 2017, importanti novità riguardanti la regolamentazione della produzione.

Con ampia maggioranza, è stata decisa la “non applicazione” di una franchigia nel conteggio della contribuzione aggiuntiva nell’annata 2018. L’intento è di “raffreddare” la spinta produttiva degli ultimi anni, che sta proiettando la produzione 2018 a ben 3850milioni forme, valore record che difficilmente sarà assorbito dal mercato. L’intento è di “raffreddare” la spinta produttiva degli ultimi anni, che sta proiettando la produzione 2018 a ben 3850 milioni di forme, valore record che difficilmente sarà assorbito dal mercato.

Inoltre con una maggioranza del 94% dei votanti, è stato approvato un nuovo piano produttivo, la cui validità verrà anticipata al 1 gennaio 2019 e basato su un sostanziale irrigidimento delle aliquote dei contributi aggiuntivi, con l’intento di disincentivare fortemente gli aumenti produttivi. (Segue in 4.a)

(Segue dalla 3.a) L'accordo preventivo uscito dall'assemblea, dovrà ora essere approvato entro giugno dal 66% dei caseifici e degli allevatori, per poi essere inviato al Ministero delle Politiche Agricole per il via libera definitivo. Altro elemento fondamentale della nuova politica del Consorzio, sarà una intensificazione dei controlli su tutta la filiera per preservare ancor meglio la qualità del prodotto e verificare con maggiore rigidità il disciplinare. Legacoop Emilia Ovest auspica che la rinnovata campagna promozionale finanziata con i contributi dei produttori, consenta un aumento di consumi e il raggiungimento di un equilibrio di mercato che sia remunerativo per i cooperatori associati.

"Tuttincampo / Risate e fornelli": Conad Centro Nord main sponsor della partita Athletichef e Nazionali Comici

Athletichef, la nuova squadra di chef-atleti che riunisce professionisti della cucina e della pasticceria in una veste insolita, sarà protagonista domenica 8 aprile 2018 di un nuovo e importante appuntamento sportivo: una partita di calcio per tutti, sportivi e non, contro la Nazionale Italiana Comici di Zelig, Colorado e Made in Sud, che avrà luogo allo stadio Mirabello di Reggio Emilia alle ore 15:00. Il ricavato sarà interamente devoluto a favore della Fondazione Grade Onlus di Reggio Emilia per l'acquisto della nuova PET.

"Il Comune di Reggio è al fianco della Fondazione Grade Onlus – dice il sindaco di Reggio Emilia Luca Vecchi - e appoggia tutte le iniziative, come questa attivata da Mariagrazia Soncini, vero motore della formazione che ha messo letteralmente in campo chef prestigiosi - calciatori per un giorno - per sostenere la crescita e l'ulteriore qualificazione della nostra sanità. Grazie a chi scenderà sul terreno di gioco, a tutti quelli che daranno vita a una partita di calcio dal significato altissimo proprio perché al centro ci sono la socialità e la solidarietà, ingredienti che nello sport non dovrebbero mai mancare e che dovremmo riscoprire tutti quanti sempre di più, nel quotidiano".

Una sfida dagli obiettivi amichevoli e benefici, che vuole essere soprattutto un grande evento per tutti, amanti dello sport, dello spettacolo e della buona cucina. Il ricavato dalla vendita dei biglietti sarà infatti interamente devoluto alla Fondazione Grade Onlus, che da oltre 25 anni sostiene l'attività ospedaliera del Reparto di Ematologia dell'Arcispedale Santa Maria Nuova – Irccs Cancer Center di Reggio Emilia, finanziando progetti di ricerca e assistenza per pazienti affetti da malattie oncoematologiche. Nello specifico il progetto che si intende sostenere è quello per l'acquisto della nuova PET, un avanzato macchinario diagnostico per la diagnosi precoce dei tumori: "Vorrei ringraziare a nome della Fondazione tutti quelli che hanno reso possibile l'evento, non nomino tutti per non dimenticare nessuno, ma concedetemi in particolare di citare Mariagrazia, Lorenza e Andrea che si sono prodigati per mesi in questa bellissima impresa" – afferma Roberto Abati, direttore Fondazione Grade Onlus – "Sono sicuro che trascorreremo una giornata lieta, con il pensiero a chi sta lottando contro un avversario terribile come la malattia. I pazienti sono al centro dei nostri progetti e vogliamo cercare di garantire loro le migliori possibilità di cura e assistenza".

Tra i protagonisti, per la squadra di Chef e Maestri, anche Igles Corelli (capitano), Gino Fabbri (allenatore onorario), Luca Montersino, Andrea Mainardi, Daniele Persegani, Gianluca Aresu, Renato Bosco, Maurizio Santin, Roberto Rinaldini, Mattia Poggi, Roberto Valbuzzi, Claudio Gatti, Fabio Zanetello, Sebastiano Caridi, Fabio Potenzano, Fede & Tinto, Fabrizio Nonis... e tanti altri ancora! Nella formazione di Athletichef anche nomi prestigiosi di Reggiana Forever: Dario Morello, Beppe Alessi, Andrea Parola, Davide Addona, Claudio Testoni, Lorenzo Mossini, Marco Ballotta.

Madrina della giornata, che sarà trasmessa in diretta da Telereggio sul canale 11, sarà la showgirl, conduttrice televisiva e cantante Michela Coppa, mentre alla giornalista e conduttrice Stefania Bondavalli è affidato il compito dell'apertura della manifestazione. A bordo campo, le chef Francesca Maggio e Cristina Lunardini gestiranno invece l'angolo culinario "Chef Point Conad", per il ristoro degli atleti, fornito di prelibatezze locali della linea Sapori&Dintorni, per il ristoro degli atleti. "Conad Centro Nord sarà infatti per il secondo anno main sponsor dell'evento e di maglia della squadra Athletichef" afferma Paolo Incerti Telani, vice presidente di Conad Centro Nord – "In questa partita però tiferemo tutti per la stessa squadra: la solidarietà a favore del Grade il tutto condito, visto i protagonisti in campo, da buon cibo e da grasse risate. Il legame con gli chef e il buon cibo, la territorialità dell'evento che si svolge nel cuore della città e l'obiettivo benefico hanno convinto subito anche i nostri soci imprenditori che sono sui punti vendita infatti proprio nei Conad di Reggio e provincia si potranno acquistare i biglietti della partita".

Athletichef nasce dal sogno di Mariagrazia Soncini della scuola di cucina Mary's Kitchen di Albinea, in collaborazione con Zelo Networking di Lorenza Dalla Pozza, che opera nella comunicazione e nella promozione di eventi. "Dalle stelle Michelin - dice Mariagrazia Soncini, ideatrice e fondatrice di Athletichef – gli chef sono diventati stelle dello star system a pieno titolo, spopolando in trasmissioni televisive di enorme successo, non solo in Italia ma in tutto il mondo, pubblicazioni che si pongono ai vertici delle classifiche di vendita, e un ruolo di portabandiera nel mondo per uno dei settori più importanti del 'made in Italy': quello del food & wine Siamo molto soddisfatti di aver messo insieme questa squadra e grati a questi nuovi atleti per aver accolto il nostro invito, mettendo il loro tempo e le loro energie a disposizione per fare del bene, e ringraziamo gli sponsor che ci sostengono. (Segue in 5.a)

(Segue dalla 4.a) Grazie all'unione di tutte queste energie positive i cittadini di Reggio Emilia (e non solo) potranno presto contare su uno strumento diagnostico straordinario".

L'edizione 2018 ha il patrocinio del Comune di Reggio Emilia, della Fondazione per lo Sport, della Confcommercio e della Camera di Commercio di Reggio Emilia. L'evento è organizzato in collaborazione con Tecnograf. Main Sponsor è anche quest'anno Conad Centro Nord. Grande il sostegno di altre importanti aziende, tra cui Molino Denti, Arag, Errea, Cover e molte ancora, che non hanno voluto far mancare il loro supporto all'importante iniziativa.

Per info e biglietti: www.athletichef.it www.grade.it tel. 348 6044046. Prezzo intero: 10 euro. Ingresso gratuito per bambini fino ai 10 anni. Notizie su Facebook, Instagram, YouTube e su: www.athletichef.it.

Il Cda di Coopservice approva il Piano Strategico 2018-2020

Il Consiglio di Amministrazione di Coopservice, riunito il 22 marzo 2018, ha approvato il Piano Strategico 2018 – 2022 ed il Budget 2018 che costituisce il primo obiettivo del piano. Il Piano considera i risultati positivi conseguiti dalla Cooperativa negli ultimi anni e si misura con un mercato che presenta sfide nuove ed impegnative.

Il piano strategico intende innanzitutto rafforzare l'identità cooperativa dell'azienda facendo leva sulla distintività del nostro modello d'impresa. Nel contempo si prefigge di perseguire l'eccellenza operativa e di promuovere l'approccio innovativo per sostenere un'ulteriore crescita della Cooperativa. Ognuna di queste aree è stata oggetto di concrete ipotesi di lavoro da realizzare negli anni a venire operando su acquisizioni, nuovi mercati e qualificazione della struttura insistendo sull'integrazione a tutti i livelli e su obiettivi capaci di rafforzare la capacità finanziaria della Cooperativa per realizzare i suoi progetti.

Il piano ha fissato gli obiettivi ed il budget su 4 linee di produzione confermando l'impegno a far confluire la linea Energy & Facility Management e Gesta nel nuovo progetto di società in corso di realizzazione con Cpl Concordia. Un ulteriore obiettivo strategico è lo sviluppo della dimensione internazionale che oggi è una delle condizioni più favorevoli alla crescita delle imprese. Il piano si propone uno sviluppo del gruppo che proietta il risultato economico a superare i 1000 milioni di euro nel 2020.

Il presidente Roberto Olivi nel concludere i lavori ha ringraziato i protagonisti di questo piano strategico per il lavoro svolto e per il progetto presentato, apprezzando anche il contributo del Cda: "Con questo Piano puntiamo a produrre un ulteriore sforzo di innovazione. Favorito dai risultati ottenuti, ma reso urgente dalle sfide che ci attendono. Siamo consapevoli di avere le risorse per riuscirci, ma per aver successo dobbiamo tenere ben saldi i nostri valori di riferimento. Cooperativa, con la porta aperta e con la volontà di rafforzare questa identità. Integrare le linee tra loro, eliminare le distanze tra il centro e la periferia, cercare nuovi mercati e muoversi su quelli esteri consapevoli delle opportunità che offrono."

Ora le proposte emerse nel Piano strategico e nel progetto di Budget saranno oggetto di un workshop che si svolgerà il prossimo 24 aprile ed alle assemblee dei soci che esamineranno il bilancio consuntivo del 2017.