

Moda

Ok dal governo a proseguire con la Cig in deroga

» Dal governo via libera l'estensione della proroga per gli ammortizzatori sociali in deroga dedicati alle aziende della Moda. E' quanto emerso, spiega la Regione Emilia-Romagna, dall'incontro a Roma con la ministra del Lavoro e delle politiche sociali, Marina Elvira Calderone al quale ha partecipato l'as-

sessore regionale al Lavoro Giovanni Paglia. Per gli ammortizzatori le risorse rese disponibili da parte del Ministero del Lavoro sono circa 110 milioni cui si aggiungono, per interventi di sostegno finanziario del settore e dello sviluppo delle filiere, circa mezzo miliardo di euro dal Mimit. «Accogliamo po-

sitivamente la disponibilità del Governo, così come avevamo richiesto, di adottare misure straordinarie come il proseguimento della Cig in deroga - osserva Paglia - per consentire alle imprese, soprattutto quelle di piccola dimensione, di superare almeno i prossimi mesi e guardare al futuro».

Progetto Al via il corso «Qualità, sicurezza e autenticità»

Prosciutto di Parma: formazione per la filiera

Finanziato dalla Regione, è gestito da Cisita e Centoform

» Ha preso il via lunedì 3 febbraio il corso «Qualità, sicurezza e autenticità del Prosciutto di Parma», primo atto di una nuova iniziativa denominata «Formazione Permanente e Continua per l'Innovazione, la Sostenibilità e la Competitività della Filiera del Prosciutto di Parma», cofinanziata con risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna.

Ad avviare questo primo corso, che ha raccolto le iscrizioni di un gruppo di dipendenti delle aziende del territorio, al fianco della docente Veronica Amoretti sono intervenuti Alberto Sacchini - Direttore di Cisita Parma, ente di formazione di Upi e Gia chiamato a gestire, assieme a Centoform, questa attività - e Alessia Gruzza, Dirigente scolastico dell'IISS Gadda di Fornovo e Langhirano, polo dove si svolge il corso, ospitato in una nuova aula che rappresenta il primo spazio della futura Accademia del Prosciutto di Parma.

«Con l'avvio di questo corso - evidenzia Alessia Gruzza - compiamo un primo importante passo nella direzione della creazione di una vera e propria Accademia, un'offerta formativa integrata e specificamente ideata per la filiera del Prosciutto di Parma, mettendo a valore una modalità di collaborazione pubblico-privata che vede protagonisti attori quali il nostro polo scolastico, il Consorzio del Prosciutto di Parma e una nutrita schiera di aziende del territorio».

«Questa articolata iniziativa - aggiunge Alberto Sacchini - è stata progettata partendo dall'analisi dei fabbisogni di competenze della filiera del Prosciutto di Parma, offrendo una significativa risposta formativa integrata e flessibile per sostenere le imprese di questo settore nei processi di cambiamento e innovazione, con particolare riferimento



Formazione per la filiera del Prosciutto
Un momento della giornata inaugurale del corso lunedì 3 febbraio.

alla duplice transizione digitale e green, segno tangibile della capacità del nostro Ente di coniugare innovazione, opportunità formative e tradizione produttiva locale».

L'iniziativa prevede una serie di interventi nell'arco dell'anno, comprendendo tre filoni di attività integrati tra loro, vale a dire: «Formazione Permanente», rivolta a persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna che, indipendentemente dalla posizione occupazionale, sono potenzialmente interessate a inserirsi nelle imprese della filiera del Prosciutto di Parma; «Formazione Continua», destinata a persone occupate - dipendenti, imprenditori, professionisti - in imprese con sede legale o unità locale in Emilia-Romagna e riconducibili alla filiera del Prosciutto di Parma; «Azione di Sistema», attività di confronto e approfondimento finalizzata allo sviluppo di competenze nella filiera del Prosciutto di Parma. Tra i soggetti partner, attivatori e promotori dell'iniziativa: Cisita Parma, Centoform, Consorzio del Prosciutto di Parma, Clust-ER Agroalimentare, Istituto di Istruzione Superiore «Carlo Emilio Gadda» di Langhirano, Unione Parmense degli Industriali e Gruppo Imprese Artigiane di Parma, Cav. Umberto Boschi, F.lli Galloni, Furlotti e C., Salumificio Valtermina, Tanara Giancarlo.

Info e iscrizioni

Per informazioni e approfondimenti rivolgersi a Cisita Parma (Jenny Barbieri, jenny.barbieri@cisita.parma.it, tel. 0521/226538)

in breve

Mutti Parte il concorso «Svolta la Schiscia»

» Mutti lancia «Svolta la Schiscia», un'iniziativa pensata per aiutare i giovani italiani a migliorare le loro pause pranzo. Il concorso, che durerà fino al 9 marzo, invita a condividere le storie delle peggiori «schiscette». Per i racconti più divertenti ci sono in palio 34 degustazioni esclusive delle nuove Zuppe Fresche Mutti (una al giorno per tutta la durata del concorso) e 10 pranzi preparati dai Fratelli Cerea, gli Executive Chef del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio, presso il Quisimangia, il nuovo ristorante aziendale del Gruppo Mutti il cui catering è curato da Vicook, società della famiglia Cerea. «L'idea nasce dall'osservazione di un'abitudine molto diffusa tra i giovani italiani che sempre più si trovano a dover gestire la pausa pranzo con scelte poco soddisfacenti, spesso a causa della mancanza di tempo o di idee in cucina - spiega Rafael Narvaez, Cmo di Mutti -. Svolta La Schiscia vuole essere un'iniziativa originale per mettere in luce quanto questa condizione sia condivisa da molte persone e, allo stesso tempo, evidenziare che oggi esistono soluzioni pratiche e di qualità. Prodotti ad alto contenuto di servizio, come le Zuppe Mutti, permettono di conciliare il poco tempo a disposizione con il piacere di un pasto senza compromessi sulla qualità e sul gusto». Il lancio del concorso è accompagnato da una strategia di comunicazione articolata, che prevede la collaborazione con community di rilievo come Il Milanese Imbruttito e influencer come Vita Da Fuorisede, Francesco Posa e Samuele Virzi.

Start-up Guidata da Giulio Biavardi The Bubble Company, un progetto giovane per accompagnare le aziende B2B



The Bubble Company

L'agenzia di marketing e software house, fondata nel 2015, è guidata da Giulio Biavardi e comprende 15 specialisti.

» 5 ore e 49 minuti è il tempo che gli italiani passano in media su internet durante una giornata. Studio, lavoro, svago, il digitale ha ridefinito le nostre abitudini avendo impatti su aspetti sociali ed economici. Soprattutto per aziende che in questi anni hanno avuto a che fare con un concetto diventato centrale: la digitalizzazione. Digitalizzare significa sfruttare le opportunità offerte dalle nuove tecnologie per essere più efficienti in tutte le fasi lavorative dall'acquisizione clienti alla produzione. Nonostante ciò, molte imprese sono ancora restie ad aprirsi. Un atteggiamento frequente tra le aziende B2B. Alcune di queste realtà non sono disposte a rivedere i propri modelli lavorativi in virtù dell'«abbiamo sempre fatto così».

Ma oggi la sola reputazione non basta, o almeno non sempre. Questa è la sfida del team di The Bubble Company, un'azienda di Parma che sta guidando la trasformazione delle imprese B2B italiane tramite un approccio orientato all'analisi, alla strategia, alla creatività e al raggiungimento dei risultati. The Bubble Company è un'agenzia di marketing e software house, fondata nel 2015 con una squadra giovane, guidata dall'Ingegnere Giulio Biavardi, Ceo e Strategy Manager, composta da 15 specialisti dai 23 ai 40 anni, che seguono il percorso di digitalizzazione delle aziende a 360°: digital marketing, creazione siti web, grafica e sviluppo software personalizzati. La selezione di un ristretto numero di progetti all'anno permette al team di offrire servizi di livello. E questo approccio ha assicurato all'azienda un primato: nessuna recensione negativa fin dall'apertura. «La fase di analisi è fondamentale e siamo convinti che le domande giuste siano in grado di costruire un progetto efficace, per davvero», spiega Giulio Biavardi. Che aggiunge: «I feedback delle multinazionali con cui lavoriamo sono una prova del valore del nostro lavoro. E da questo mese abbiamo anche una nuova sede, più grande, in via Giulio e Giacinto Sicuri, in zona Martinella, per accogliere nuovi professionisti e professioniste».

CRÉDIT AGRICOLE

I veri amici ti rendono
HAPPY



Scopri Conto Online Crédit Agricole e Carta Visa Debit a canone zero.
Puoi avere tanti BUONI REGALO*.

Messaggio promozionale. Conto a canone zero per 9 mesi e poi azzzerabile. Per maggiori dettagli sulle condizioni economiche e contrattuali consulta i Fogli e i Documenti Informativi disponibili in Filele e su www.credit-agricole.it. Operazioni a premi - Crédit Agricole ti premia con VISA - Dicembre 2024 - e invita un amico in Crédit Agricole - Dicembre 2024 - valide dal 12/12/24 al 30/04/25 (richiesta di apertura del conto online dal 12/12/2024 al 12/02/2025). Regolamenti su credit-agricole.it, Carta Visa e la Carta International debit VISA*. Restrizioni applicate, vedere dettagli su: amazon.it/gc-legal. www.credit-agricole.it