

Studenti dell'Esperia a lezione di "produzione snella" di bici



Tre lezioni di "lean production" (letteralmente: produzione snella) per insegnare ad un centinaio di studenti dell'Istituto Paleocapa i principi del Toyota Production System – introdotto dalla Casa automobilistica giapponese

all'indomani del Secondo Dopoguerra – simulando una linea di assemblaggio di biciclette. La proposta, avanzata da SEI Consulting al Dirigente dell'Esperia, per dare ai ragazzi l'opportunità di svolgere un'innovativa attività nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro, è stata accolta con entusiasmo. E giovedì 24 novembre, dalle 9.00 alle 13.00, l'Itis di via Gavazzeni ospiterà la quarta tappa (la prima in assoluto in provincia di Bergamo oltre che in una Scuola italiana) del "SEI Lean Bicycle Factory Tour". L'iniziativa itinerante, pensata dalla Società di consulenza bresciana per l'universo delle Pmi, è già stata svolta nelle sedi di tre aziende lombarde (due in provincia di Cremona e una nella città di Brescia). Ora si appresta ad approdare al mondo della Scuola e, come banco di prova, è stato scelto l'ultracentenario Istituto bergamasco. Beneficiari, oltre che protagonisti, del primo dei tre incontri programmati con gli studenti del 'Paleocapa', saranno i ragazzi della 3a MB, di cui il professor Valter Leporini è tutor. Oltre a trasmettere con chiarezza i valori della "Lean" (a partire dal forte coinvolgimento di tutte le risorse aziendali allo scopo di creare un unico patrimonio), durante le lezioni si affronterà la questione dell'efficientamento dei processi; non solo dal

punto di vista del miglioramento tecnico, ma anche da quello di gestione, del trasferimento delle conoscenze e del team building.

“Se, nei tre incontri fin qui realizzati – prosegue Losio – abbiamo calamitato l’attenzione di titolari, manager e dipendenti, di alcune decine di imprese, sui benefici derivanti dalla riorganizzazione dei processi e dei team di lavoro in un’azienda snella, ai ragazzi dell’Esperia proporremo un format più agile, riducendo la durata da 6 a 4 ore, senza intaccare il tempo originariamente riservato sia alla presentazione della teoria di base sui principi del Toyota Production System sia alle sessioni di gioco, dedicate a riprodurre una linea di montaggio di biciclette”. “Se, nei tre incontri fin qui realizzati – prosegue Losio – abbiamo calamitato l’attenzione di titolari, manager e dipendenti, di alcune decine di imprese, sui benefici derivanti dalla riorganizzazione dei processi e dei team di lavoro in un’azienda snella, ai ragazzi dell’Esperia proporremo un format più agile, riducendo la durata da 6 a 4 ore, senza intaccare il tempo originariamente riservato sia alla presentazione della teoria di base sui principi del Toyota Production System sia alle sessioni di gioco, dedicate a riprodurre una linea di montaggio di biciclette”.

“Senza dubbio – gli fa eco la prof.ssa Flora Ravelli, responsabile dell’Alternanza Scuola-Lavoro all’Esperia – si tratta di un’importante occasione per consolidare il rapporto con un’azienda attenta alla formazione dei nostri ragazzi. “Abbiamo accolto con grande entusiasmo la proposta avanzata da SEI Consulting – ha aggiunto il prof. Imerio Chiappa, Dirigente dell’Istituto Paleocapa – perché vi abbiamo intravisto un’interessante collaborazione che dimostra una sinergia tra Azienda e Scuola, che è uno dei punti di forza dell’Alternanza. Una nuova opportunità per attuare una didattica laboratoriale, stimolante e formativa per gli studenti”. La lezione di giovedì 24 novembre sarà animata da

Massimo Trebeschi e Martina Guerini, rispettivamente manager e consulente dell'area Lean di SEI Consulting, col supporto di alcuni collaboratori. Le successive due lezioni, che coinvolgeranno altrettante classi 3e del Corso di Meccanica, si terranno tra gennaio e aprile 2017. Il materiale e le attrezzature usate per la riproduzione della mini factory sono fornite dalla torinese Allmag, azienda specializzata nella creazione di attrezzature "Lean".

Un'azienda agricola di Fontanella in finale al premio Oscar Green

La Bergamasca è sempre più terra di giovani imprenditori che scelgono di sviluppare la propria attività avendo come punto di riferimento il cibo. Secondo un'analisi di Coldiretti Bergamo su dati Camera di Commercio di Milano, delle 1.269 aziende under 35 nate a livello provinciale nei primi nove mesi del 2016 (con un saldo positivo di 680 tra cessazioni e nuove aperture), 162 sono quelle che riguardano i settori dell'agricoltura e della ristorazione, con un'incidenza di quasi il 13% sul totale. Le imprese giovani nate nel solo settore agricolo sono 82. "E' una tendenza significativa – sottolinea Coldiretti Bergamo – che rispecchia il dinamismo e la capacità di fare impresa delle nuove generazioni. Tanti giovani che dimostrano di essere tutt'altro che "bamboccioni"

e con il loro impegno e la loro preparazione stanno dimostrando di essere in grado di costruire il futuro del nostro Paese". Nel panorama regionale sono oltre 12.500 le nuove imprese condotte da under 35 nate nei primi nove mesi di quest'anno (con un saldo positivo di 7.000 fra nate e cessate) e sono 1.300 quelle che riguardano i settori dell'agricoltura e della ristorazione, con un'incidenza di circa il 10% sul totale. A livello nazionale invece salgono a quasi 600mila le imprese italiane condotte da under 35 con un saldo positivo record di 50mila rispetto all'inizio dell'anno, tra nuove iscrizioni e chiusure, con l'Italia che si colloca così ai vertici dell'Unione Europea in termini di numero di giovani imprenditori. La presenza dei giovani si concentra nelle piccole medie imprese (pmi) che peraltro rappresentano il 99,9% del totale delle imprese in Italia e il 99,8% del totale delle imprese nell'Unione Europea. In Italia i giovani i sotto i 40 anni ne guidano 1.155.000 imprese, il maggior numero in Europa davanti al Regno Unito con 990.100, alla Polonia (988.200), la Romania (902.200), la Spagna (691.100), la Francia (568.900) e la Germania (511.400) su un totale di 24.889.700 presenti nell'Unione Europea per una incidenza del 30%. In Italia dunque i giovani alla guida di imprese sono il doppio che in Germania. "La lettura che diamo allo scenario che si è delineato – afferma Coldiretti Bergamo – è che se diamo ai giovani gli strumenti necessari, sono in grado di mettere a frutto le loro competenze e la loro creatività, magari partendo da nicchie di mercato ancora inesplorate oppure dando continuità alla tradizione inserendo però elementi di forte innovazione". Un po' come ha fatto Elena Lazzarini, imprenditrice agricola di Fontanella, che con il suo smartphone dirige e controlla on line la sua stalla di mucche e asinelli, un'innovazione che ieri le ha dato la possibilità di essere uno dei finalisti a livello nazionale del premio Oscar Green.

La stalla on line di Elena Lazzarini



Elena Lazzarini

Elena alleva vacche piemontesi, asini e coltiva cereali. Distese sterminate di campi e grossi animali in stalla non le fanno paura. Gestisce tutto lei da sola. Quando il padre è morto Elena ha ripensato l'azienda sulle "sue corde" da allevamento intensivo di 600 bovini l'anno a produzione di nicchia e di qualità. La sua attività non conosce tregua, di giorno e di notte. Ma per rendere tutto possibile ha dovuto assumere in azienda il più efficiente dei collaboratori: la massima tecnologia. Dalla stalla ai campi, è sempre collegata con il proprio computer o smartphone. "Mi addormento con il computer sulla pancia – dice Elena – e il mio telefono non conosce il comando silenzioso". E' partita dai pannelli solari sulla stalla e poi ha attivato un sistema di videocontrollo, di allarmi e di comunicazione, unico nel suo genere. Ovunque si trovi Elena ha la visione totale della sua azienda in ogni suo reparto. L'irrigazione dei campi è controllata in remoto, mentre in stalla avviene dell'incredibile. Quando una vacca sta per partorire, un dispositivo che rileva i movimenti della coda tipici di quel momento lancia un allarme al cellulare di Elena. Lei si collega alle sue videocamere, in remoto le punta sull'animale e controlla che non si tratti di falso allarme. Se il segnale è confermato, ovunque lei si trovi e qualunque

sia l'orario, Elena non ha alternative: molla tutto e corre dalle sue vacche.

Le pmi si raccontano: “Così abbiamo superato la crisi”



Scelte strategiche, Industria 4.0, Temporary management e Finanza. E' attorno a questi quattro cardini della vita delle Imprese che – lunedì 21 novembre, dalle 16 – ruoterà il workshop itinerante “La ricetta dei vincitori”, messo a punto da The European House Ambrosetti, CDi Manager/Federmanager, Var Group e Argos. Principali destinatarie dell'incontro, che sarà ospitato nella sede di Dalmine di ABB, le pmi bergamasche. A loro, i quattro partner esporranno alcune delle soluzioni adottate da altre imprese italiane che hanno affrontato, e superato con successo, i complessi anni di crisi. “Ricette – spiegano gli organizzatori dell'evento – che rappresentano soluzioni concrete. Accomunate da un elemento: solo modernizzando costantemente l'articolato tessuto delle nostre pmi è possibile guardare al futuro con un'equilibrata dose di ottimismo”. Al benvenuto, da parte dell'amministratore delegato di ABB Spa, Mario Corsi, seguiranno gli interventi di Alessandro De Biasio (TEH Ambrosetti), Francesco Falaschi (Var Group), Federico Sacchi

(CDi Manager) e Rossano Ruggeri (Argos). Il workshop si concluderà con un confronto a più voci. Oltre a quelli dei relatori, sono infatti previsti contributi di due altri ospiti: Ettore Cambise, presidente di CDi Manager, e Paolo Perani, strategic business development manager di ABB.

Persico, anche il presidente della Repubblica condivide il post della Rassegna.it



Oltre 14mila persone raggiunte su Facebook, 90 condivisioni, 216 like e decine di commenti. È un post che ha fatto numeri di tutto riguardo quello legato alla cerimonia di consegna dell'onorificenza dell'Ordine "Al Merito del Lavoro" a Pierino Persico. Il social network ha dato il suo responso trasformandosi in un affidabile "barometro" capace di misurare la crescente stima che il neo Cavaliere

seriano, negli anni, ha saputo attirare su di sé e sulla sua avventura imprenditoriale.

Stima condivisa anche dal Capo dello Stato, che non solo ha deciso di premiare Persico con la più alta onorificenza prevista per un imprenditore, ma ha anche voluto condividere il post della Rassegna.it sulla propria pagina Facebook ["Presidente della Repubblica Sergio Matteralla"](#). Un piccolo gesto che ha riempito di orgoglio anche la nostra redazione.

Grazie presidente Mattarella!

Fare business a Dubai, incontro patrocinato da Imprese & Territorio



“Meet Dubai – Build Your Business” è il focus in programma il 22 novembre, dalle 15 alle 18, al Centro Congressi di viale Papa Giovanni, a Bergamo promosso da D&P International, con il patrocinio, tra gli altri, anche di Imprese & Territorio. Un evento per scoprire vantaggi e opportunità di business nell’Emirato, per verificarne la fattibilità, evitare errori e concretizzare gli approcci. Rivolto a imprenditori e organizzazioni di imprese, ai responsabili dello Sviluppo estero e ai professionisti e consulenti, l’incontro si aprirà alle 15.30 con la moderatrice Laura Cavestri, giornalista de Il Sole 24 Ore e con i saluti del presidente della Provincia di Bergamo Matteo Rossi.



Barbara Pelliccioli

A seguire gli interventi di Laura Diana e Barbara Pelliccioli, commercialiste di Bergamo e fondatrici D&P International, sul tema “Perché Dubai? Aspetti commerciali, socio e geopolitici”. Paolo Vitali e Luigi Landoni di UBI Banca (in collegamento da Dubai) parleranno invece della “Banca a supporto dei processi di internazionalizzazione, mentre “Sull’opportunità di business nell’Emirato interverranno Sunil Singh (business consultant) e Mohammad Mohsin Ali (Sales Director) di Adam Global Llc. Andrea Volpe del Consiglio nazionale dei dottori commercialisti, membro di Eurolink e Dezan Shira & Associates, China tratterà il tema dei “Professionisti a fianco delle imprese italiane all’estero”. Chiude, sulle “Nuove sfide per l’imprenditoria bergamasca”, Paolo Agnelli, presidente di Confimi Industria, aderente a Imprese & Territorio.

L’evento è gratuito, i posti sono limitati, occorre registrarsi [qui](#)

Mettersi in proprio è una sfida possibile, sabato il corso di Bergamo Sviluppo

Fornire un aiuto concreto a chi è interessato ad aprire una attività. È questo l'obiettivo del seminario gratuito "Mettersi in proprio, una sfida possibile", organizzato da Bergamo Sviluppo, l'agenzia speciale della Camera di Commercio di Bergamo. Il seminario è rivolto ad aspiranti e neo-imprenditori e si svolgerà nella sede di via Zilioli n. 2 a Bergamo. L'incontro permetterà di ottenere le informazioni e gli strumenti tecnici per definire e progettare una idea imprenditoriale. Si inizierà con un test di valutazione delle attitudini imprenditoriali, quindi verranno illustrati i requisiti che deve avere un imprenditore, nozioni di marketing e comunicazione, piano d'impresa, scelta della forma giuridica, adempimenti civilistici e fiscali e principali fonti di finanziamento. I prossimi due ultimi incontri sabato 19 novembre e sabato 17 dicembre nella sala Consiglio del Palazzo Contratti e Manifestazioni. La partecipazione è libera previa iscrizione on line all'indirizzo e-mail carminati@bg.camcom.it.

Cavaliere del Lavoro, consegnata l'onorificenza a Pierino Persico

Oggi al Quirinale l'imprenditore bergamasco ha ricevuto le insegne dal presidente Mattarella

La bergamasca Innowatio vince il Premio Innovazione S@lute2016



Il progetto realizzato da Innowatio "INNOWare il benessere – Il caso Humanitas" ha ricevuto il Premio Innovazione S@lute2016, riconoscimento assegnato nell'ambito del forum dell'innovazione per la salute,

primo grande evento dedicato alla Sanità del futuro e alla trasformazione, in chiave innovativa, del sistema della salute, svoltosi a Palazzo Lombardia a Milano dal 10 al 12 novembre. Gli ospedali sono strutture fortemente energivore e la gestione ottimale dei consumi è un'opportunità di efficienza, di risparmi e contribuisce a ridurre le emissioni di gas serra. In quest'ottica è stata premiata Innowatio, società attiva nella gestione del portafoglio energetico e nell'efficientamento con sede al Kilometro Rosso, ha implementato un modello innovativo che permette di intervenire su tutte le diverse leve che compongono la bolletta energetica attraverso un presidio costante in sito: approvvigionamento intelligente dei vettori energetici elettrici e termici, gestione ottimizzata delle utenze, conduzione ottimale degli impianti, implementazione di Best Available Technology di settore.

Su questo approccio multidisciplinare e flessibile che permette un costante risparmio di costi è stata fondata la partnership tra Innowatio e le strutture di Humanitas – Cliniche Gavazzeni, IRCCS di Rozzano, Centro Catanese di

Oncologia e Gradenigo – che si basa sulla condivisione e compartecipazione delle 2 società a tutti gli investimenti e i risparmi correlati alle attività e agli interventi di efficienza energetica implementati. E' un meccanismo di remunerazione basato sull'effettiva buona gestione della "bolletta energetica", che elimina ogni conflitto di interessi e costituisce uno stimolo costante al raggiungimento di obiettivi sempre più stimolanti e incentivanti. I numeri parlano chiaro. A partire dal 2011 a oggi è stato generato un flusso costante di risparmi condivisi tra Innowatio e Humanitas crescente negli anni, sfociato, nel 2015, in una percentuale di risparmio pari al 13 %, prevista in crescita al 20% a fine 2016. Con l'obiettivo di ridurre la spesa energetica mantenendo inalterati i livelli di qualità e tipologia di servizio offerto dalla struttura (mantenimento dei livelli di comfort, continuità della fornitura, ecc.), Innowatio ha reso concreta l'ambizione di miglioramento energetico delle strutture di Humanitas attraverso un approccio lungo l'intera filiera dell'efficientamento energetico: dalle attività di audit, al telemonitoraggio, che permette di tenere costantemente sotto controllo i consumi e lo stato degli impianti, alla pianificazione del fabbisogno di energia, allo sviluppo di soluzioni energetiche, alla realizzazione e gestione di soluzioni e impianti efficienti, fino alla creazione di procedure per l'uso razionale dell'energia.

Dal 2011 a oggi Innowatio ha investito oltre 1 milione di euro, installando a pure titolo di esempio sensori, smantellando frigoriferi e pompe di calore non performanti, sostituendo i fari con i Led, permettendo l'ottenimento di titoli di efficienza energetica e, soprattutto, realizzando una nuova centrale di trigenerazione da 2,7 MW in sostituzione della vecchia centrale di cogenerazione da 2MWe. Tali interventi hanno permesso e permettono di conseguire risparmi che vengono condivisi al 50% tra Humanitas e Innowatio e innescano un circolo virtuoso favorendo una sensibilizzazione

nella gestione dei consumi e un'incentivazione a risparmiare oltre i quantitativi prestabiliti. Peculiarità del modello sviluppato da Innowatio per Humanitas quello di adattarsi a tutte le strutture sanitarie sia pubbliche sia private, garantendo la riduzione della spesa energetica per consentire al management di focalizzare gli sforzi finanziari e decisionali al proprio core business.

A Bergamo volano le aziende biologiche: +46% negli ultimi 5 anni



L'agricoltura bergamasca è sempre più attenta alle produzioni biologiche. Dal 2010 al 2015 le aziende sottoposte a regime di controllo bio sono passate da 74 a 108. E' quanto emerge da un'elaborazione dell'ufficio ambiente di

Coldiretti Bergamo su dati della Regione Lombardia. A livello provinciale le colture maggiormente interessate dal biologico sono olivo, vite, frutti minori, ortaggi e prati polifiti, mentre nel comparto dell'allevamento i bovini da latte, i bovini da carne, gli avicoli con produzione di uova e le api. "Si tratta di un fenomeno in costante crescita – spiega

Coldiretti Bergamo – che ha fatto segnare negli ultimi 5 anni un + 46%. Anche se non si parla ancora di grandi numeri l'aumento continuo del trend indica che la richiesta di prodotti biologici da parte dei consumatori è sempre più elevata pertanto le aziende agricole si stanno strutturando per essere in linea con le esigenze del mercato". In Italia nel primo semestre del 2016 sono aumentati del 21 % gli acquisti di prodotti biologici per un valore al consumo stimato in circa 2,5 miliardi di euro su base annuale. Secondo una recente elaborazione di Coldiretti la crescita dei consumi bio dura ininterrotta da oltre un decennio con ben 13 milioni di italiani che portano in tavola cibo bio almeno una volta a settimana.

“Il nostro allevamento di vacche da latte di razza Bruna originale è biologico dal 2010 – racconta Gianluca Ardegmagni della Società Agricola Ardemagni Giuseppe e Gianluca di Misano Gera D'Adda -; abbiamo circa 190 capi, di cui 80 in lattazione, e la nostra produzione la conferiamo ad un caseificio della provincia di Brescia che produce formaggi bio in particolare grana, caciotte, mozzarelle e yogurt. Abbiamo fatto questa scelta per valorizzare il più possibile la qualità del nostro latte, anche se è una scelta impegnativa per quanto riguarda i costi dei fattori di produzione e l'esecuzione di tutti i passaggi necessari per il mantenimento di questo tipo di filiera". E' interessante sottolineare non solo lo sviluppo della distribuzione tradizionale dei prodotti biologici ma anche quella delle vendite dirette effettuata dai produttori agricoli come la rete delle fattorie e dei mercati degli agricoltori di Campagna Amica.

“Abbiamo iniziato nel '99 a seguire tutti i passaggi necessari per diventare azienda biologica certificata – dice Gianluca Vismara dell'azienda Vismara Gianfranco di Cenate Sotto – siamo stati tra i primi nella Bergamasca a credere in questo metodo produttivo e dopo 3 anni dall'avvio delle procedure abbiamo ottenuto la certificazione. All'inizio è stato

piuttosto impegnativo perché abbiamo dovuto cambiare tutta l'impostazione della nostra azienda ma ora siamo contenti perché ci si è aperto un mondo che ci permette di incontrare consumatori che apprezzano i nostri sforzi e il nostro impegno nel fornire prodotti di qualità garantita. Produciamo olio e miele biologici che poi vendiamo nei farmers market di Campagna Amica, ai Gruppi di Acquisto Solidale, nei negozi e nelle cooperative specializzate e da alcuni mesi anche on line sul nostro sito www.olioemiele.it".

Proprio le esperienze di e-commerce stanno creando nicchie di mercato interessanti per i prodotti biologici. "Fin da quando ho avviato l'attività – sottolinea Adriano Galizzi dell'omonima azienda agricola di Lefte – ho fatto la scelta etica di coltivare come i nostri nonni per evitare di sfruttare troppo i terreni ma anzi di preservarli visto che in Val Gandino non ci sono grandi estensioni. Sono in conversione biologica da due anni e per la produzione di quest'anno sono in attesa della certificazione. Produco gallette di mais e farine e il fatto che siano "organic" mi permette di raggiungere un segmento di mercato formato da negozi specializzati in costante crescita. Ho da poco avviato anche il mio canale di vendita on line [www. agrigal.com](http://www.agrigal.com) che mi sta dando grandi soddisfazioni e che mi permette anche di monitorare come sempre più consumatori siano alla ricerca del bio". Coldiretti Bergamo evidenzia che la rapida crescita dei consumi pone l'esigenza di rafforzare il sistema dei controlli con particolare attenzione ai falsi prodotti biologici importati dall'estero come dimostrano i numerosi casi di frode scoperti dalle forze dell'ordine, un pericolo che si potrebbe sventare in modo più incisivo con l'introduzione dell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza di tutti gli alimenti.

Calcio, a Coverciano il manto in erba sintetica firmato da RadiciGroup



Enrico Buriani diTPR e
Roberto Nuscadi Sofisport

Tessiture Pietro Radici, azienda storica di RadiciGroup, ha prodotto i filati in polietilene che costituiscono completamente il nuovo campo a 11 del centro sportivo di Coverciano, inaugurato con un'amichevole tra il personale della Federazione Italiana Gioco Calcio e alcuni giornalisti della stampa sportiva. Il settore tecnico della FIGC ha infatti deciso di riqualificare con erba sintetica uno dei campi del Centro Tecnico Federale (C.T.F.), con l'obiettivo di garantire un manto perfettamente efficiente in ogni condizione di gioco. Il nuovo tappeto erboso è stato realizzato grazie all'impiego del filato a marchio Radigreen® Mfl Pe S-Core: si tratta di un monofilo, realizzato con polimeri ad elevata performance, che garantisce elevata resistenza all'usura, resilienza, resistenza allo splitting e capacità di mantenere la superficie gioco uniforme nel tempo. Il manto e l'intero sistema sono stati messi a punto da Sofisport – un'azienda

italiana specializzata nella realizzazione, installazione e manutenzione di campi in erba artificiale prodotti con le più moderne tecnologie. I tappeti realizzati con filati Radigreen® sono un invito al gioco: l'aspetto è molto simile all'erba naturale in ottime condizioni, senza i costi di manutenzione che l'erba naturale richiede. Le versioni bicolore, inoltre, permettono di riprodurre al meglio le diverse tonalità di verde tipiche dei fili d'erba e contribuiscono a rendere ancora più piacevole l'aspetto estetico del prato sintetico. Come l'erba naturale, Radigreen® Mfl Pe S-Core si presenta soffice e piacevole al tatto. Morbidi ma sempre resistenti, questi filati non comportano rischi di abrasioni cutanee assicurando al contempo un'ottima resilienza. Altra caratteristica del prodotto è quella di conservare le proprie caratteristiche nel tempo: prima di essere immesso sul mercato, infatti, deve superare test rigorosi per assicurarne la resistenza ai raggi UV, agli agenti atmosferici e all'usura nel lungo periodo. Forte dei suoi 75 anni di storia, la Tessiture Pietro Radici (TPR oggi conta 130 dipendenti ed è specializzata nella produzione di filo per erba sintetica a marchio Radigreen®. La produzione è concentrata a Gandino, dove ricerca e sviluppo supportano i reparti produttivi per assicurare innovazione continua e garantire nel tempo l'eccellenza e la sostenibilità dei prodotti Radigreen®.