

Se si mangia bene si lavora meglio

La «ricetta» Copan passa in cucina

Prima c'era la mensa adesso c'è «La cucina dla resdòra», una trattoria per i 500 addetti

Innovazione

Gianni Bonfadini
g.bonfadini@giornaledibrescia.it

BRESCIA. «Non si può pensare bene se non si è mangiato bene». Chissà se i Triva della Copan avevano pensato alla Virginia Woolf prima di decidere un anno fa, poco meno, di far partire il cantiere di quella che è stata presentata ieri come «La cucina dla resdòra», per dirla alla mantovana, terra d'origine della famiglia cui fa capo l'azienda cittadina: la cucina della padrona di casa. Un tempo c'era la mensa, adesso c'è questa sorta di trattoria, un posto che vuole ricor-

dare l'aria, i profumi, la qualità, l'accoglienza della cucina di casa per i quasi 500 addetti che in Copan lavorano nei tre turni: pranzo e cena "dla resdòra".

Prima c'era la mensa... In quella che è fra le aziende più innovative della provincia, anche la mensa innovativa doveva essere. E la prima innovazione è stato ripensare al concetto di mensa, arrivando per l'appunto - lo hanno detto nel presentare la nuova struttura prima Stefania Triva, presidente dell'azienda, e poi Francesco Apollonio, architetto e progettista - all'idea della cucina di casa: dalla qualità delle materie prime, all'assortimento, alla personalizzazione possibile dei piatti, alla gestione

LA SCHEDE

Cosa fa Copan?

Copan è un'azienda che fa capo alla famiglia Triva con unità produttive e uffici nella zona industriale a sud di Brescia, in via Perotti, oltre a unità in Usa e Cina. Copan è un'azienda attiva, in particolare, nella produzione di quanto serve per fare prelievi organici e conservarli oltre che nella produzione di sistemi automatici per il controllo. Copan, è fra i leader mondiali nell'ideare e produrre dispositivi di prelievo per indagini microbiologiche di patologie infettive e ricerca di tracce biologiche sulla scena del crimine.

I numeri e la ricerca.

L'azienda ha registrato nel 2015 un fatturato di 105 milioni (+28%) con un utile netto di 21 milioni (+57%). Poco meno di 500 i dipendenti del gruppo. La realizzazione della «cucina» rientra in un piano di ristrutturazione dello stabilimento che ha interessato 5 mila mq.

affidata alla coop sociale Arboarea, agli specialisti ai fornelli.

Avanzata in tutto. Insomma: l'idea è di fare qualcosa che va oltre la mensa, che serve a connotare Copan come fabbrica avanzata non solo nei prodotti ma anche (e forse soprattutto) per il clima interno, perché poi le due cose si tengono: se c'è collaborazione stretta e clima di famiglia l'azienda cresce e, crescendo, l'azienda crea posti di lavoro, distribuisce stipendi e serenità ai collaboratori (oltre ad un premio di bilancio che per il 2015 è stato di 4 milioni di euro).

Il brindisi e il futuro. Il sindaco Del Bono, l'assessore in Loggia Tiboni e l'assessore al Pirellone Beccalossi fra gli invitati al brindisi. Con loro imprenditori, i fornitori, quelli che hanno lavorato alla realizzazione della "cucina", con la presidente Stefania Triva accompagnata dal nipote Giorgio, il figlio di Daniele entrato in azienda dopo la scomparsa del padre.

Il presente e il futuro (ne avremo occasione di parlarne nei prossimi giorni) si presentano con segnali positivi. Qui accanto trovate qualche dettaglio del bilancio. Basti un dato: nel 2015 il fatturato ha superato i cento milioni con un utile netto - netto - di 21 milioni. Risultati ripetibili? Stefania Triva frena: «Il 2015 è stato un anno eccezionalmente positivo. Faccio fatica ad immaginare di conseguire un utile analogo. Il gruppo è impegnato su più fronti. Continuo a dichiararmi positiva sul futuro. In particolare la Wasp (macchinari per laboratorio; ndr) sta andando molto bene. Nuove assunzioni? Per ora siamo fermi in attesa di completare l'installazione di nuovi software. Ma arriveranno». //



In «cucina». Brindisi e buffet per la inaugurazione de «La cucina dla resdòra» in quella che un tempo era la «mensa»



Al brindisi. Da sinistra: Apollonio, Giorgio e Stefania Triva, il sindaco e gli assessori Beccalossi e Tiboni

Un altro passo verso il sogno di Daniele e della «fabbrica felice»



BRESCIA. Daniele Triva, il fondatore scomparso qualche anno fa, ne sarebbe felice. Lì, nel piccolo giardino zen appena fuori dalla «cucina», la scritta di Confucio riassume il senso di una vita ed è un testamento per tutti: «Scegli un lavoro che ami e non dovrai lavorare un solo giorno in vita tua». E sorrirebbe, il Daniele, a vedere che la «vecchia

mensa» è diventata quel che è diventata. Lui lo voleva. È stato fatto, così come aveva fatto l'asilo per i figli dei dipendenti o lo spazio comune (con palco per le band) dove festeggiare compleanni o ritrovarsi a far festa a qualcuno, magari solo per il piacere di ritrovarsi. Un altro passo verso quella che lui voleva fosse «una fabbrica felice».

Superpartes Digital Universitas, a lezione con 13 imprenditori

Il percorso

BRESCIA. Il percorso formativo della Superpartes Digital Universitas si arricchisce di un nuovo capitolo. Ieri sono iniziate le «lezioni-testimonianze» degli imprenditori bresciani che hanno deciso di mettere a disposizione dei venti allievi iscritti la loro esperienza.

Digital Universitas, il progetto formativo voluto dal presidente Gianfausto Ferrari e mes-

so in cantiere da Superpartes Innovation Campus, mira a offrire ai giovani uno spazio dove «imparare ad imparare».

Così, accanto ai corsi di Coding Mobile e web, Open source, Innovazione e management dell'impresa, Digital communication, Design for Developers, Business economy, Elementi di elettronica e sensori, Digital transformation e management, gli iscritti allievi potranno confrontarsi con alcuni degli imprenditori che spiccano per la loro capaci-

tà di innovazione e che credono nel valore della formazione.

Il primo a raccontarsi, sollecitando l'interesse e le domande degli allievi, è stato ieri Andrea Calubini della Pbr (Piattafirma Bresciana Recuperi), azienda leader nel trattamento di rifiuti industriali e nella produzione di energia elettrica da biomassa.

Mercoledì prossimo invece sarà il turno di Claudio Galuppini (Forgiafer). A seguire interverranno: Anna Fidanza (In Blue), Giambattista Zappa (G.A.T.), Silvano Lancini (Sme. UP), Roberto Saccone (Olimpia Splendid), Tino Guerra (Robur), Alberto Bartoli e Claudio Migliorati (Sabaf), Paolo Carnazzi (Saef), Donato Romano (La Piadineria), Emanuele Morandi (Morandi Group), Paolo Streparava (gruppo Streparava), Francesco Beraldi (Alkemy tech). //

«Ferrosider sta per licenziare lavoratore che va reintegrato»

Sciopero

OSPITALETTO. Ancora alta tensione alla Ferrosider, dove ieri la Fiom Cgil ha proclamato uno sciopero di otto ore per ogni turno di lavoro, con il contemporaneo presidio delle portinerie.

«Lo sciopero - spiegano dal

sindacato - è stato indetto a seguito della scelta dell'azienda di aprire una procedura di licenziamento del delegato sindacale reintegrato dal Tribunale di Brescia il 5 agosto e ad oggi non ancora fatto rientrare al proprio posto di lavoro per decisione aziendale, evidentemente in contrasto con quanto stabilito dal giudice». Durante il presidio, i metalmeccanici

della Camera del Lavoro di Brescia hanno tenuto un'assemblea con cui hanno chiarito ai lavoratori presenti le motivazioni della loro protesta.

«Emerge chiaramente da parte della Ferrosider - conclude il segretario della Fiom, Francesco Bertoli -, che rispetto ai problemi aperti e discussi finora si scelga di inasprire i toni anziché affrontare le situazioni come peraltro chiedono i lavoratori e che riguardano i temi della sicurezza, dell'organizzazione del lavoro e del mercato». //





ZINC DIE CASTING CONFERENCE
 Complesso Universitario Ingegneria di Brescia
 22-23 Settembre 2016

metalcom srl - via veneto 52/54 - 25069 villa carcina - brescia - italy - www.metalcom.net