


L'EVENTO/1
Sviluppo sistemico

Systemt, 25 anni di crescita continua Un compleanno da festeggiare

Insieme a collaboratori, clienti, partner e amici la Systemt srl di Lagundo ha recentemente festeggiato a Castel Firmiano a Bolzano i suoi 25 anni di attività. Nel corso di questi anni l'azienda associata ad Assoimprenditori Alto Adige è costantemente cresciuta fino a occupare più di una ventina di collaboratori, con i quali elabora soluzioni pratiche e sostenibili per lo sviluppo aziendale dei suoi clienti. La recente festa ha dato al fondatore e amministratore Aribio Asam l'occasione per guardare al passato orgoglioso per uno sviluppo di successo e con grandi aspettative per il futuro che attende tutta l'azienda, di cui i collaboratori ne rappresentano una parte im-



UN BRINDISI AI 25 ANNI
l'amministratore Aribio Asam (2° da dx) con alcuni ospiti

portante. Systemt, che sta per sviluppo sistemico (SYSTEMische ENTwicklung), offre oggi consulenza per l'organizzazione, sicurezza

sul lavoro, tutela dell'ambiente, fisica edile, sicurezza del prodotto, formazioni, il software AsiX e altri servizi a beneficio della loro clientela.

L'EVENTO/2
I segreti dei distillati

Roner spa, porte aperte per gli interessati Giornata nazionale «Grapperie aperte»

Una giornata per immergersi nel magico mondo della grappa è stata offerta all'inizio di ottobre scorso dall'iniziativa "Grapperie aperte" che ha coinvolto numerose distillerie in tutta Italia. Anche le Distillerie Roner spa di Termeno non hanno perso l'occasione di aprire le loro porte per ospitare interessati, curiosi ed appassionati di grappe e distillati, deliziando il loro palato con degustazioni gratuite. Per una domenica intera l'azienda ha proposto visite guidate alla cantine ed alle distillerie, degustazioni gratuite dei loro prodotti con assaggi ed abbinamenti gastronomici. La distillazione avviene tutti gli anni tra settembre e dicembre. Non a caso, quindi, l'istituto nazionale grappa ha scelto questo periodo per svelare i segreti dei prodotti della distillazione e farne assaporare profumi e sapori. Anche alle Distillerie Roner i visitatori hanno così potuto conoscere la storia, le curiosità e i segreti della distillazione tramandati di generazione in generazione. Era, infatti, il 1946 quando Gottfried Roner ha iniziato a realizzare i primi distillati. In questi 70 anni le Distillerie Roner spa di Termeno nelle mani dei fratelli Andreas e Günther

sono cresciute, migliorando impianti e tecnologie. Alla guida dell'azienda c'è ora la terza generazione, rappresentata dall'ad Karin Roner. Con un'edizione speciale di distillato di pere Williams e una giornata di festa a metà settembre scorso l'azienda di Termeno ha anche festeggiato questo compleanno con numerosi amici e ospiti d'onore.



I SEGRETI DELLA DISTILLAZIONE
svelati alle "Grapperie aperte"

ALLA SCOPERTA DI NUOVI ALIMENTI LEGATI ALLE ESIGENZE NUTRIZIONALI

Salute e innovazione a tavola

Il benessere dei clienti è il principale stimolo per un continuo miglioramento

Per la serie "Tecnica: un lavoro da sogno!" oggi pubblichiamo il ritratto di Virna Cerne, Dr. Schär R&D Centre a Trieste.

Ogni anno l'Ufficio Brevetti Europeo (EPO) premia le eccellenze nella ricerca. Nel mese di giugno i 15 finalisti provenienti da 13 paesi che avevano trovato risposte convincenti dal punto di vista scientifico, economico o tecnico alle sfide di oggi, sono stati invitati a Lisbona dove è stato assegnato il "European Inventor Award", il premio più importante in Europa sui temi dell'innovazione. Tra loro c'era anche Virna Cerne, la responsabile del reparto ricerca & sviluppo del Dr. Schär R&D Centre a Trieste, che con la collega Ombretta Polenghi ha trovato il modo di estrarre dal mais delle proteine da poter inserire nei cibi per celiaci, quali pane, pasta e dolci.

L'importanza dell'innovazione

L'innovazione è una condizione fondamentale perché le aziende rimangano competitive nel tempo, ma è assolutamente indispensabile per un'azienda specializzata in prodotti alimentari rivolti a consumatori con esigenze nutrizionali specifiche. "Da 30 anni le persone

affette da celiachia ci affidano il loro benessere, confidando che per noi le loro esigenze sono sempre al primo posto. Quando ci dicono che possiamo aiutarli a vivere più sereni, questo è fonte di grande motivazione a dare sempre il meglio e l'obiettivo del mio lavoro di ogni giorno, insieme agli altri colleghi del team Research & Development. La nostra sfida quotidiana è, infatti, quella di riuscire a dare sempre il massimo e trovare soluzioni innovative per la celiachia e per altre esigenze nutrizionali specifiche attraverso il continuo miglioramento della qualità dei prodotti senza glutine e lo sviluppo di nuovi prodotti", spiega Virna Cerne. Il loro lavoro si concentra sullo studio di nuovi ingredienti alternativi, nuove formulazioni e tecnologie innovative per ottenere prodotti sempre migliori dal punto di vista nutrizionale e organolettico.

Le sfide come fonte di motivazione

Quando si trova un lavoro che piace e dà soddisfazioni non lo si cambia facilmente. E' quello che è successo a Virna Cerne che dopo la laurea in scienze e tecnologie alimentari all'Università degli studi di Udine, ha lavora-

to due anni a Berlino in un'azienda di lavorazione della frutta e poi è entrata in Dr. Schär: "Da allora sono passati 20 anni, in cui mi sono sempre occupata di ricerca e sviluppo e non mi sono ancora stancata. I miei compiti consistono nel coordinare tutte le attività nell'ambito della ricerca e sviluppo per il gruppo Dr. Schär.

È un lavoro molto vario e proprio per questo mi piace. Nel corso degli anni siamo riusciti a migliorare molto i nostri prodotti senza glutine ed è bello averne conferma dal riscontro diretto dei consumatori. Certo neppure le difficoltà mancano! Anche in questo segmento di mercato la concorrenza è cresciuta ed è sempre più agguerrita. Tra i nostri competitor ci sono anche multinazionali che investono molto nella ricerca & sviluppo e così noi siamo chiamati a trovare le soluzioni migliori rispetto agli altri. Il processo di estrazione scoperto insieme alla collega Polenghi contribuirà ad esempio a far sì che la vita di tutte le persone che soffrono di disturbi della celiachia possa svolgersi con minori rinunce", afferma Virna Cerne con la consapevolezza dell'importanza del suo lavoro.



VI RNA CERNE Dr. Schär R&D Centre a Trieste

CONTARE SU GENITORI TRANQUILLI VUOL DIRE AVERE COLLABORATORI SERENI

Thun, laboratori riservati ai bambini

L'arte circense protagonista. Prioritaria la conciliazione tra famiglia e lavoro

La responsabilità sociale d'impresa deve rendere l'azienda un attore consapevole nell'ambito della società e del territorio in cui si inserisce. Con questo spirito durante tutto l'anno la Thun spa di Bolzano promuove e sviluppa attività che mirino a valorizzare la persona, in quanto lavoratore, ma allo stesso tempo genitore. Con l'intento di agevolare madri e padri lavoratori durante le vacanze estive, l'azienda ha ad esempio dedicato alcuni spazi aziendali ad attività ricreative per aiutare i collaboratori a conciliare meglio le esigenze lavorative con la gestione familiare, in un periodo - quello estivo - in cui l'organizzazione della famiglia è tipicamente più complicata.

Promuovere la conciliazione famiglia lavoro

Nel mese di agosto Thun spa ha promosso dei laboratori di circomotricità, che per quattro settimane hanno coinvolto oltre 120 bambini con iniziative ricreative organizzate negli spazi del Thuniversum. "Inizialmente rivolta ai bimbi dei dipendenti, l'attività ha riscosso un notevole successo, tanto da farci pensare di estendere l'opportunità anche ad altri lavoratori di Bolzano e



dintorni. In pochi giorni i posti disponibili sono andati esauriti. Il prossimo anno sarà per Thun un piacere riuscire a replicare!", ha commentato il direttore risorse umane, Gabriella Bernardi. I

laboratori sono stati tenuti da operatori preparati all'osservazione e allo sviluppo personale del bambino e si sono posti l'obiettivo di far conoscere e sperimentare ai piccoli ospiti gli attrezzi

dell'arte circense attraverso un percorso pedagogico-educativo che comprendeva anche il potenziamento della seconda lingua. Tutti gli assistenti parlavano, infatti, ai bambini in italiano e in tedesco.

Esperimento riuscito

"La conciliazione tra lavoro e famiglia è perfettamente riuscita! Avere i propri bimbi "nell'ufficio a fianco" ha solo vantaggi. I tempi di gestione si riducono, si gode della compagnia reciproca dei figli nella pausa pranzo e per me ha, inoltre, significato poter lavorare serena e garantire la presenza in ufficio senza necessità di chiedere permessi particolari. Proprio in agosto ho avuto un periodo di intenso lavoro per il lancio di un nuovo progetto che mi ha visto coinvolta. Ho concluso però quelle settimane senza stress e completamente soddisfatta della mia attività lavorativa, contenta inoltre di aver dedicato tempo e garantito attività di qualità ai miei bimbi. L'esperimento è sicuramente da ripetere, magari anche durante le altre vacanze scolastiche", ha commentato Sara Luppi, assistente Trade Administration presso Thun spa.