

NUOVE RELAZIONI INDUSTRIALI

Ristrutturarsi? È impresa da manager

Dal Csr strumenti per condividere socialmente i riassetti produttivi e ancor più occupazionali

da Roma

Ristrutturarsi è un'impresa e per farlo bene serve un manager dedicato: ma non un tagliatore di teste, bensì un loro assembleatore. Lo confermano i crudi dati di una tendenza rispetto a cui è serrato l'impegno a una sua decisa inversione. Il 60,3 per cento delle imprese, in effetti, non pianifica in anticipo gli interventi di ristrutturazione aziendale e, nel 55,4 per cento dei casi, a mancare è il dialogo sociale.

La rilevazione emerge da una ricerca di Vigeo, dal titolo «Managing restructuring responsibly: trends and performance delle aziende europee». Un'indagine di livello continentale che ha interessato ben 363 società europee quotate che, negli ultimi anni, sono state oggetto di attività di ristrutturazione. L'indagine è stata a sua volta anticipata nel nostro Paese dall'evento organizzato dal Csr Manager Network, l'Associazione che riunisce i responsabili delle politiche ambientali e sociali delle maggiori imprese italiane promossa da Altis (Alta scuola impresa e società dell'Università Cattolica di Milano) e Isvi (Istituto per i valori d'impresa), per approfondire tendenze, strumenti e buone pratiche di «downsizing», ossia di ristrutturazioni aziendali che siano «socialmente responsabili».

In particolare, la ricerca ha evidenziato la carenza di una visione di medio-lungo termine

che porti a pianificare con anticipo il processo di ridimensionamento in «downsizing» (fenomeno che interessa il 60,3 per cento delle imprese) e la mancanza di un percorso di dialogo sociale (che caratterizza il 55,4 per cento delle aziende sondate). Inoltre, quasi un'impresa su quattro (il 22,6 per cento) dichiara di favorire meccanismi di informazione e di consultazione e solo l'11,8 per cento prevede la sottoscrizione di un accordo in caso di «downsizing».

Delle 71 società che si impegnano a prevenire le ristrutturazioni, solo 33 hanno una politica che le vincoli a trovare una soluzione partecipata. Trasparenza, pianificazione e condivisione restano i cardini per limitare i licenziamenti: perché proprio le imprese che hanno assunto chiari impegni a comunicare con trasparenza, che hanno pianificato con anticipo e hanno condiviso i diversi passaggi sono riuscite a limitare nel modo migliori gli effetti negativi e recessivi sul capitale umano. Tra i Paesi con le performance in questo senso migliori spiccano Francia, Belgio, Olanda e Norvegia, mentre l'Italia si colloca al sesto posto davanti alla Germania e alla Spagna.

I settori con i risultati più positivi sono quelli bancario, minerario, assicurativo, automobilistico e chimico, mentre si osservano le performance peggiori nei settori dei viaggi e del turismo, al-

berghiero e del retail.

«Abbiamo voluto proporre una riflessione su questi temi perché investono il rapporto con uno stakeholder decisivo come il dipendente, e quello delle persone è un tema centrale del lavoro dei Corporate social responsibility manager», ha dichiarato Caterina Torcia, presidente del Csr Manager Network che aggiunge: «Come dimostrano anche i dati, le aziende che hanno agito con un maggiore coinvolgimento delle parti e in un clima di sostanziale condivisione sono riuscite a minimizzare l'impatto sulle persone, in perfetta adesione con l'approccio di tipo "multistakeholder" che è tipico del nostro lavoro, al fine di garantire un'ottimale coesione e integrazione dell'impresa con i fattori ambientali e umani sia interni che esterni». Per queste ragioni - ha proseguito la presidente Torcia - «il Csr Manager può essere una risorsa fondamentale per collaborare con un nuovo approccio alla gestione di operazioni di "downsizing" aiutando l'impresa a uscire dal tradizionale modello binario o triangolare di negoziazione (sindacati e responsabili relazioni industriali, con l'eventuale aggiunta del Governo). Senza contare che nella risoluzione del problema si stanno affacciando nuovi soggetti operativi, come le organizzazioni e le realtà del non-profit, appartenenti a un contesto tipicamente di competenza del Csr manager».



La condivisione dei piani di ristrutturazione li rende socialmente sostenibili

BREVİ

In un libro Differenziata: la raccolta in Italia

ROMA. Come hanno fatto concetti come «green economy», eco-sostenibilità e responsabilità sociale ad affermarsi in Italia tanto da diventare argomento di dibattito in tutti i livelli della governance politica che economica e sociale? Come è stato possibile far crescere nel Paese, in maniera esponenziale, la raccolta differenziata comunale? A rispondere a queste domande ci pensa «Quel che resta di un bene», il libro scritto da Carlo Montalbetti (direttore generale di Comieco) e Ercole Sori (direttore del Centro di studi storici sammarinesi e docente di Storia economica nell'Università Politecnica delle Marche). Edito da «Il Mulino», ripercorre i 25 anni di storia della raccolta differenziata in Italia. Spiega Montalbetti: «Abbiamo voluto raccontare la storia della raccolta differenziata, e in particolare del riciclo di carta e cartone, in Italia. Abbiamo analizzato le evoluzioni storiche e sociali connesse alla raccolta differenziata, partendo dalla prima esperienza concreta registrata a Modena nel 1973, fino alla diffusione di questa pratica che ha visto affermarsi alla fine degli anni '90 una vera e propria coscienza ecologica. Un lungo percorso che negli ultimi 10 anni ha permesso di evitare l'apertura di quasi 200 nuove discariche e ai Comuni italiani di beneficiare di quasi 700 milioni di euro per il servizio di raccolta».

«Child Friendly» Più ristoranti a misura di bimbo

ROMA. Ristorante non più «off limits» per famiglie con figli a seguito. Se infatti i bambini a tavola sono un disastro, e fuori casa diventano ancora più ingestibili, per tenerli a bada mentre si mangia non basta un seggiolone dove «bloccare» il piccolo. Così molti locali stanno correndo ai ripari, e anche in Italia si moltiplicano i ristoranti «a misura di bambino», locali «child friendly», con spazi ad hoc come baby parking e un giardino «antitrauma» dove i bambini possono mangiare e giocare allo stesso tempo. L'età dei piccoli clienti di questi ristoranti varia dai 5 ai 12 anni, ma non è raro trovare anche locali attrezzati per i più piccoli, con fasciatoi o angoli per l'allattamento. Ma tra i punti di forza c'è il menù a «km zero» e cucinato con spirito materno.

Da 4 watt Lampadina in Usa accesa da 110 anni

Roma. Si celebra in questi giorni negli Stati Uniti l'anniversario della lampadina di Livermore. Accesa da 110 anni la lampadina illumina, con la sua luce fioca, la caserma dei pompieri della cittadina californiana. Anche da noi, in Italia, l'anniversario non passa inosservato: la lampadina, infatti, negli anni ha assunto il ruolo di un simbolo dell'anticonsumismo, come scopri il signor Shelby, il suo fabbricante, costretto al fallimento perché produceva lampadine che non «morivano» mai. Un tributo, insomma, a un modo di produrre oggetti preconsumistico, prima che «obsolescenza pianificata» delle industrie odierne di automobili, elettrodomestici, computer, diventasse la norma. Proveniente da un'azienda dell'Ohio, la lampadina venne regalata da un benefattore ai vigili del fuoco per aiutarli a trovare le lanterne a petrolio anche al buio. Oggi è una storia di «luce perpetua» degli States.

PIAGA DALL'AMERICA AL BELPAESE

Bimbi obesi, cura «anti-paninazzi»

Calabrese e Clerici: «Basta penalizzare gli alimenti di base»

ROMA. Bambini sempre più grassi. In America quasi uno su tre è obeso o in sovrappeso, e il fenomeno non risparmia l'Italia dove su 100 almeno 24 sono in sovrappeso e 12 sono obesi. Tra le cause, senza dubbio le cattive abitudini alimentari che si acquisiscono soprattutto tra le mura domestiche. Ma un grande alleato ai problemi di peso è anche «la poca mobilità dei nostri ragazzi, associata a una quantità eccessiva di sostanze molto grasse che non hanno un immediato indice di sazietà e inducono quindi a reiterare i consumi», spiega il nutrizionista Giorgio Calabrese: «Abbiamo bisogno di più movimento e, oltre ai prodotti freschi come frutta e verdura, anche dei fuori pasto che non devono essere molto grassi ma devono avere la giusta composizione nutritiva ossia latte, cereali e niente grassi cattivi». Anche perché i rischi dell'obesità non sono da sottovalutare. «Se si seguisse la strada del "paninazzo" avremmo dei problemi legati alla presenza di grassi saturi e a una stimolazione eccessiva della produzione di insulina». Così, sottolinea il nutrizionista, «prepariamo futuri diabetici e aterosclerotici». Insomma, servono regole ma i peccati di gola, se controllati, sono concessi a tutti. Parola dell'esperto ma anche della conduttrice e mamma Antonella Clerici. La vita, commenta Calabrese, «non è soltanto per i virtuosi, è ammessa anche qualche trasgressione, purché sia legale e onesta. Quando si esagera con un pasto, basta limitarsi un po' con quello prima o successivo». Anche per la Clerici, «a un bambino bisogna concedere ogni tanto qualche sfizio. Credo che con il giusto buon senso, un bambino possa mangiare un ovetto o una merendina, altrimenti si rischia di disinserirlo dalla società». Insomma, «una merendina al giorno non fa male, se ovviamente non sostituisce gli alimenti base», afferma la nota conduttrice che, nel suo rapporto con la figlia ammette: «Qualche volta per ottenere qualcosa le prometto in cambio una caramellina. Anche se devo dire che in questo la mia bambina non è molto vizziata e mangia di tutto. Come tutti i bambini, non ama la verdura ma mangia molta frutta. Quando crescerà troverà la sua strada e i suoi gusti». Ma prima di curare è importante preveni-



L'obesità infantile rischia di assurgere a piaga sociale anche in Italia

re. Tra gli obiettivi della Ferrero, per esempio, illustrati nel secondo bilancio sociale, c'è proprio un ampliamento di «Kinder+Sport», il programma per uno stile di vita sano entro il 2013. Solo tra il 2009 e il 2010 sono stati 17 Paesi i coinvolti con oltre 7 milioni di ragazzi partecipanti. In questo campo, inoltre, può fare molto anche una comunicazione pubblicitaria responsabile. Dal 2009 Ferrero non indirizza le pubblicità dei propri prodotti alimentari a platee che siano composte in maggioranza da bambini sotto i 12 anni, nei 27 Paesi Ue, in Australia, Canada e Brasile. Nel cor-

so del 2010, inoltre, il Gruppo si è impegnato per l'applicazione della «Politica Ifba (International food and beverage alliance)» di autoregolamentazione delle pubblicità indirizzate ai bambini (televisione, su stampa e via internet) da applicare a livello globale a partire dal gennaio 2012. Nel giugno del 2010, tale strategia è stata ulteriormente ampliata: i membri Ifba si sono infatti impegnati a non indirizzare comunicazioni commerciali relative ai loro prodotti alimentari nelle scuole elementari, salvo i casi di richiesta o accordo con gli istituti a fini educativi (cd «filiera corta»).

SIF

La sostenibilità diventa un progetto da premiare

ROMA. Si è svolta negli scorsi giorni la terza edizione del Sif: il Forum internazionale sulla sostenibilità diventato ormai un consolidato appuntamento per Roma Capitale. Energia, architettura sostenibile, mobilità e «ethical living» sono stati gli argomenti al centro di un dibattito che ha visto il costruttivo confronto fra tante realtà ed esperienze, in tutti gli ambiti di interesse per le aziende, le istituzioni, i cittadini: nell'ottica di uno sviluppo inevitabile, ma conciliabile con un maggiore rispetto per l'ambiente, un utilizzo razionale delle risorse del pianeta, una possibile progettazione di fonti energetiche innovative, il perfezionamento di tecnologie che possano agevolare la sostenibilità. Tra i relatori internazionali di questa edizione, oltre a rappresentanti accademici e istituzionali, Kazuhiko Takeuchi «professor of graduate school of agricultural and science» di Tokyo in teleconferenza dalla capitale giapponese durante la *lectio magistralis* del professor Vincenzo Naso, chairman dell'«International conference on sustainability science». «La missione del Sif è mettere in contatto istituzioni, università e aziende al fine di creare le condizioni per un proficuo scambio di idee e di esperienze, e aiutare così lo sviluppo sostenibile», commenta Daniele D'Ambrosio, presidente di Minerv@. Dall'anno scorso, inoltre, il forum prevede anche il Premio Sif che quest'anno nella sezione categoria

aziende è stato assegnato alla Bosch di Bari con «un progetto integrato di risparmio energetico sull'intera catena di produzione che comprende anche corsi di formazione del personale», spiega D'Ambrosio. Il premio Sif all'impresa consiste in un'opera firmata dal maestro di fama internazionale Pasquale Basile, e gentilmente messa a disposizione dall'Unesco che l'ha adottata come simbolo del decennio dell'educazione allo sviluppo sostenibile. Quest'anno però il premio prevede anche una sezione dedicata ai giovani ricercatori che - annuncia D'Ambrosio - «è stato assegnato a un progetto molto interessante sullo sviluppo di energia da biomasse messo a punto dal ricercatore Zazza». Il premio consisterà in una somma in denaro o, a scelta, in uno stage presso il Wwf Italia.



PROMETEO