



Pag. 2

Investimenti 2016
negli stabilimenti
di Modena e
Montecavolo

La solidarietà
di Parmareggio

Pag. 3



Pag. 7

Intervista a
Sonia Bonetti

La magia
del Natale
con Happyflor

Pag. 8



**Un augurio da intenditori ...
... per un Natale
di gusto e di bontà!**

Il giorno 21 dicembre alle ore 13.00 a Montecavolo

Il giorno 23 dicembre alle ore 12.30 a Modena

**Ci incontreremo per scambiarci
gli Auguri brindando al Natale
e ad un Felice Anno Nuovo.
Non mancate!!!**



Il Gruppo Granterre ha scelto quest'anno di devolvere
il proprio contributo di solidarietà all'AVIS
Associazione Volontari Italiani Sangue
di Modena e Reggio Emilia

Investimenti del 2016 negli stabilimenti

Nel corso del 2016, il Gruppo Granterre ha avviato e concluso diversi interventi di efficientamento e miglioramento negli stabilimenti di Modena e Montecavolo, finalizzati a potenziare le linee produttive, a ridurre i consumi energetici e a rendere più confortevoli gli ambienti di lavoro. Conosciamo meglio tutte le novità introdotte:

NELLO STABILIMENTO DI MODENA

- ✓ **Completamento e messa in funzione del reparto di produzione dello snack Però**, passando dalla fase di sperimentazione e di ricerca alla fase operativa con il lancio del prodotto dal mese di Ottobre.
- ✓ **Installazione di linea di assemblaggio per l'ABC della merenda** per confezioni multiple di merende.
- ✓ **Installata linea di incartonamento automatico su due linee di ABC della merenda** con conseguente ottimizzazione nell'impiego di personale.
- ✓ **Rifacimento totale pavimento in resina** reparto confezionamento formaggi.
- ✓ **Installazione due nuovi filtri igienici**, uno per visitatori e uno per personale diretto alla lavorazione, in area media attenzione modificando contestualmente i percorsi interni.
- ✓ **Acquisto sezionatrice forme per grattugia** sostituendo una macchina ormai obsoleta, riducendo i carichi di lavoro del personale ed eventuali rischi antinfortunistici.
- ✓ **Installazione parete divisoria reparto grattugiato** separando la zona di lavorazione da quella di incartonamento.

- ✓ **Sostituzione scaffalature** magazzini imballi.
- ✓ **Revisione completa linea di confezionamento burro** dedicata prevalentemente alle pezzature dai 400 ai 1000 gr ed installazione di un impianto di incartonamento automatico sulla stessa linea ottenendo importanti ritorni di capacità produttiva e diminuzione del fabbisogno di personale. L'impianto di incartonamento può essere alimentato in contemporanea da due linee di confezionamento.
- ✓ **Nuova torre evaporativa burrificio** con l'obiettivo di ridurre i consumi energetici e miglioramento anche dell'impatto acustico verso l'area esterna.
- ✓ **Nuova sala compressori** per produzione aria compressa per tutto lo stabilimento di Modena aumentando la capacità di produzione e riducendo i consumi di energia elettrica.
- ✓ **Revisionati tutti i quadri elettrici** con ottenimento della certificazione di tutti gli impianti elettrici dello stabilimento.

NELLO STABILIMENTO DI MONTECAVOLO

- ✓ **Sostituzione delle torri evaporative** migliorando l'impatto ambientale e ottenendo ritorni economici per minori consumi di energia elettrica e acqua.

- ✓ **Installata seconda linea di confezionamento flow pack** per la produzione dello snack 17 gr. per l'ABC della merenda ottimizzando la produzione sui 2 turni diurni ed integrando le pezzature di STICK da 50-100 gr. con un carico automatizzato dei singoli pezzi ottenendo ulteriore efficienze.
- ✓ **Installata nuova linea incarto automatico** per il Parmigiano Reggiano da 30 mesi.
- ✓ **Creata area dedicata per il confezionamento dei formaggi teneri affettati e dei petali**, contestuale rifacimento dei pavimenti nei reparti di confezionamento, attrezzato le bussole d'ingresso ai suddetti reparti e ridefinito il flusso del prodotto e del personale.
- ✓ **Revisionati tutti i quadri elettrici**, ottenendo una certificazione unica per lo stabilimento e revisionati i gruppi frigo.
- ✓ **Dismissa sala fumatori e attrezzato nuova sala ristoro** mettendo a disposizione di ogni dipendente una casella per custodire oggetti personali in sicurezza.



Con il contributo di Parmareggio ripartono le scuole di Camposanto di Modena

Il 10 dicembre sono state inaugurate ufficialmente a Camposanto (MO) le 3 nuove scuole ricostruite a seguito del terremoto del 20-29 maggio 2012: una scuola dell'infanzia, la primaria e la secondaria di primo grado. In occasione dell'inaugurazione (le scuole sono operative già da settembre) la cittadinanza ha voluto ringraziare tutti i donatori che, in base alle proprie possibilità, hanno affiancato gli enti pubblici nella ricostruzio-

ne pubblicando l'elenco nominativo di tutti i donatori (430) tra privati, aziende e associazioni. Un ringraziamento è arrivato anche a tutti i dipendenti e alle aziende Parmareggio Spa e Consorzio Granterre Sca che per il progetto di ricostruzione delle scuole di Camposanto donarono una parte (Euro 10.000) dei 50.000 Euro totali raccolti, che sono andati a finanziare la ricostruzione nei comuni di Novi e San Prospero.

I dipendenti donano 10.500 Euro per Montegallo

Si è chiusa la raccolta fondi promossa da Azienda e dipendenti a favore del Comune di Montegallo (AP). In totale i dipendenti hanno donato 10.589 Euro. Per quanto riguarda invece la raccolta Tesori del Gusto (ad oggi 11.374 Euro) e la donazione diretta di azienda e dei caseifici soci, sono in corso di definizione i dettagli tecnici ed amministrativi circa il progetto da realizzare direttamente o da finanziare (sempre nel Comune di Montegallo).



2016

2012

AVIS - ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE

Il Gruppo Granterre ha scelto quest'anno di devolvere il proprio contributo di solidarietà ad AVIS Modena e Reggio Emilia.

L'Avis è un'Associazione di volontariato costituita tra coloro che donano volontariamente, gratuitamente, periodicamente e anonimamente il proprio sangue. Fondata a Milano nel 1927 dal dott. Vittorio Formen-

tano, costituitasi ufficialmente come Associazione Volontari Italiani del Sangue nel 1946, l'AVIS concorre ai fini del Servizio Sanitario Nazionale in favore della collettività. Gli scopi dell'associazione fissati dallo Statuto erano e sono: venire incontro alla crescente domanda di sangue; avere donatori pronti e controllati nella tipologia del sangue e nello stato di salute; donare gratuitamente sangue a tutti, senza alcuna discriminazione. All'AVIS possono aderire gratuitamente sia coloro che donano volontariamente e anonimamente il proprio sangue e sia coloro che, pur non potendo per motivi di inidoneità fare la donazione, collaborano però gratuitamente a tutte le attività di promozione e organizzazione.

L'AVIS è presente su tutto il territorio nazionale con una struttura ben articolata, suddivisa in 3.418 sedi Comunali, 121 sedi Provinciali, 22 sedi Regionali e l'AVIS Nazionale, il cui organo principale è il Consiglio Nazionale. L'Avis Provinciale di Modena coordi-

na le 51 strutture della provincia. Le donazioni totali nel 2015 sono state 52.560, mentre i donatori sono stati 27.551, con il lavoro di 1.045 volontari.

L'Avis Provinciale di Reggio Emilia coordina le 41 sezioni comunali e conta 15.214 donatori nel 2015 con 27.826 donazioni.

La sede AVIS di Reggio Emilia è in Via Muzio Clementi, n.2/A

La sede AVIS di Modena in Via Livio Borri, n.40

Per sostenere l'AVIS di Modena attraverso donazioni su c/c bancario
IBAN: IT54T0200812933000003044767

Per sostenere l'AVIS di Reggio Emilia attraverso donazioni su c/c bancario
IBAN: IT09E0538712801000002196359



LA FONDAZIONE RONALD MCDONALD

Ronald McDonald House Charities, Inc. è un'organizzazione no profit che dal 1974 ha per obiettivo di migliorare la salute e il benessere dei bambini, attraverso le proprie "case lontano da casa": si tratta di alloggi situati presso gli ospedali pediatrici, destinati ad accogliere temporaneamente le famiglie dei bambini gravemente ammalati e lungodegenti, costretti a vivere lontano da casa.

Ad oggi nel mondo sono state realizzate 357 Case Ronald, 206 Family Room e 49 Ronald McDonald Care Mobile, in oltre 60 paesi, che offrono ospitalità a quasi 6 milioni di famiglie all'anno, assicurando loro risparmi in costi alberghieri per circa 700 milioni di dollari in un anno. Il progetto coinvolge, globalmente, circa 318.000 volontari che dedicano più di tre milioni di ore l'anno a questa missione.

La Fondazione in Italia

La Fondazione per l'Infanzia Ronald McDonald Italia è presente dal 1999. Realizza la sua missione attraverso quattro Case Ronald (nelle vicinanze di strutture ospedaliere d'eccellenza) e

due Family Room (direttamente all'interno dei reparti pediatrici). Grazie alla Fondazione e all'ospitalità offerta dalle case, migliaia di bambini che vivono lontano da poli di eccellenza ospedaliera hanno potuto usufruire delle migliori cure mediche e di un'assistenza adeguata alla loro patologia. Nel corso del 2015, le Case Ronald e le Family Room hanno ospitato un totale di circa 2.900 persone, generando per le famiglie accolte un risparmio annuale di oltre 2.000.000 di euro.

Nella foto: Family Room di Bologna: è situata nel 3° padiglione di Pediatria dell'Azienda Osp. Univ. Policlinico S. Orsola-Malpighi (Unità Operativa di Neonatologia).



LA FONDAZIONE MEGAMARK

"Sii il cambiamento che vuoi vedere avvenire nel mondo": è questa frase di Gandhi che spinge la Fondazione Megamark, ONLUS costituita nel 2000, a sostenere e promuovere iniziative rivolte ai meno fortunati. La Fondazione è attiva nel sociale con iniziative e progetti principalmente rivolti a bambini e ragazzi che segnano il passaggio dal sogno alla realtà, dall'idea a una bella storia da vivere. La Fondazione Megamark raccoglie informazioni, valuta esigenze e necessità, contatta e coinvolge operatori e istituzioni al fine di trovare insieme una soluzione per avviare nuovi progetti. Sostiene le altre ONLUS in progetti già in cantiere, che necessitano di risorse per poter concretizzare un sogno.



RIDERE PER VIVERE

Anche quest'anno Parmareggio ha deciso di sostenere i progetti di Ridere per Vivere, l'associazione che opera con i Clown Dottori e i Volontari del Sorriso nelle Pediatrie dell'Ospedale di Sassuolo e al Sant'Orsola.

Dal Diario del Dott. Capitozzolo
Ospedale di Bologna
Reparto di Chirurgia Pediatrica

"Oggi sono molto stanco, settimana difficile. Al lavoro è uno stress. Vittorio mi aspetta per andare in ospedale... quasi quasi dichiaro forfait, oggi non ce la posso proprio fare. Tieni duro Silvio!"

Ore 15:00 entriamo in reparto, l'ospedale è pieno e c'è un caldo soffocante...mi sento venir meno. Ci trucchiamo e cambiamo nel solito bagno riservato al personale ed eccoci pronti. Capitozzolo e Baraka fanno il loro ingresso! Prima camera andata! Mi sto ricaricando un po'...

Seconda camera: troviamo un bimbo di appena 2 anni sdraiato nel suo lettino...penso tra me: Deve aver avuto una giornata terribile...Cominciamo presentandoci ma il bimbo è sospettoso...di medici in questo periodo deve averne visti tanti e adesso deve sopportare altri due scemi e per di più vestiti in modo così strano. Io faccio delle bolle di sapone per attirare la sua attenzione mentre Baraka con il suo amico Sbirco (una marionetta a forma di scoiattolo) fanno delle gag con le mie bolle...le mangiano, le scoppiano, fanno mille piroette ma Marco (per convenzione chiamiamo il bimbo così) non è assolutamente interessato...Ho un attimo di esitazione, forse è il caso di smettere...del resto le uniche persone a cui Marco può dire di no siamo noi due...

Ecco che una forza misteriosa mi spinge verso di lui (chiamiamolo istinto clown, chiamiamolo Dio, o solamente Amore...)...prendo le mie bolle e le porgo a Marco...Ecco che qualcosa è cambiato...Marco mi porge la mano, afferra con decisione la stecca delle bolle e comincia a soffiare...Le sue bolle riempiono la camera...ed ecco che intinge nuovamente la stecca nel liquido delle bolle...si siede sul lettino tra gli occhi stupiti della mamma...Sono carico come una molla e Baraka mi supporta perché ha percepito il cambiamento. Adesso Marco scende dal lettino (aiutato dalla mamma) e sta in piedi davanti a me! La mamma guarda meravigliata dicendo che è quasi un miracolo (Marco non voleva assolutamente muoversi era immobile nel letto)...Non mi fermo, continuo ad incitare Marco, sono al settimo cielo... Adesso dobbiamo proprio andare, altri bimbi e genitori ci stanno aspettando...

Grazie Marco perché hai dato un senso a questa giornata."



IN QUESTI ANNI ABBIAMO SOSTENUTO:



Anche quest'anno saremo sponsor di Masterchef, il cooking show più amato della Tv che tornerà in onda dal 22 Dicembre su Sky Uno HD.

Come affronteranno i nuovi aspiranti MasterChef d'Italia l'insidiosa My-



stery Box, il creativo Invention Test, le entusiasmanti prove a squadre delle Esterne e il Pressure Test, per stupire i 4 amati e altrettanto temuti giudici, Barbieri, Cracco, Bastianich e Cannavacciuolo? Sicuramente con tanto impegno, creatività in cucina e con... l'aiuto di Parmareggio! Anche quest'anno infatti il nostro Burro e il Parmigiano Reggiano stagionato 30 Mesi saranno a disposizione



nella dispensa e protagonisti di alcune Mystery Box, ottenendo grande visibilità durante le puntate.

A primavera 2017 parteciperemo poi alla 1° edizione di Masterchef Celebrity.

Con Barbieri, Bastianich e Cannavacciuolo, a contendersi il titolo questa volta saranno 12 celebrità appassiona-



te di cucina (tra cui Alex Britti, Maria Grazia Cucinotta, Roberta Capua, Filippo Magnini, Mara Maionchi,...), che avranno a disposizione i nostri prodotti per realizzare grandi ricette.



SIAL 2016, IL SUCCESSO DELLE NUOVE TENDENZE... E DELL'INNOVAZIONE PARMAREGGIO!

L'appuntamento biennale del Salone internazionale dell'alimentazione si è svolto quest'anno dal 16 al 20 ottobre presso l'ente fieristico di Parigi, Paris Nord Villepinte, ed è stato ancor più delle edizioni precedenti, un luogo d'ispirazione e d'incontro dell'industria agroalimentare attuale e futura. Indicativamente 160.000 visitatori professionali hanno potuto constatare le nuove tendenze dei mercati agroalimentari mondiali.

Per la prima volta la fiera ha dedicato un settore ai prodotti gluten-free, a testimonianza dell'adatta-

mento del mercato ai nuovi comportamenti e alle nuove aspettative di consumatori più preparati ed esigenti, sempre più orientati verso prodotti biologici e vegetariani.

Parmareggio ha presenziato con uno stand di 72 mq nel padiglione del Dairy (formaggi). Grazie a questo posizionamento strategico, è stato possibile essere al centro del flusso dei visitatori, a beneficio della nostra visibilità e dei tanti contatti nuovi che si sono potuti instaurare durante i 5 giorni di fiera. Oltre alla gamma di Parmareggio classica, hanno

risosso grande successo le novità come L'ABC della Merenda nelle sue 4 varianti (Parmareggio Snack, Formaggio al Parmigiano Reggiano, Frutta Secca e Biologico), l'eccellenza del 40 Mesi Parmareggio in confezione color oro ed anche l'innovativo Però! snack.

Siamo convinti che anche quest'anno la presenza ad una fiera internazionale come Sial ci abbia aiutati ad aggiungere un importante tassello nello sviluppo del brand Parmareggio all'estero.



CONSEGNATA LA FIAT 500X SUPER-PREMIO FINALE DI TESORI DEL GUSTO 2015

È stata consegnata la Fiat 500X al fortunato vincitore del super premio finale di Tesori del Gusto 2015. Il 1° premio del concorso dello scorso anno è stato vinto da Pietro Cardellini di Torregrotta (Me), che ha potuto ritirare l'auto.

Complimenti Pietro!!!



MONICA FRANCHINI ALLA MARATONA DI NEW YORK

Monica Franchini il 6 novembre scorso ha partecipato alla Maratona di New York e noi non potevamo omettere una tale impresa: una gara che continua ad appassionare tante persone, atleti e non, e che rappresenta la meta di tutti i runners del mondo.

Come è nata l'idea di affrontare una gara così dura e... lontana?



Più che una semplice idea era un sogno che ho condiviso con un gruppo di amiche: una di loro ha partecipato insieme a me, l'altra purtroppo è venuta a mancare e questo ci ha motivato ancora di più a partire e coronare il sogno.

Come ti sei preparata alla gara?

Correndo anche con colleghi di lavoro e sempre nei ritagli di tempo libero da impegni di lavoro e famiglia. Non ho fatto una preparazione ideale, quanto piuttosto quello che ho potuto, incastrando i momenti della corsa fra i tanti altri impegni.

Però il risultato è stato tutt'altro che scarso: 4 ore e 29 minuti!

Non è andata male, ma avrei potuto fare anche meglio: sono partita troppo veloce e l'ho pagata con un momento di crisi al 23° km, da cui comunque mi sono ripresa. Tanta la fatica e solo dopo capisci l'impresa che hai realizzato.

Una fatica comunque ripagata ampiamente dalla partecipazione della gente che è meravigliosa e ti sostiene molto. L'organizzazione è stata perfetta: è una città intera a correre con te, è bellissimo!

D. Che cosa porti a casa da questa esperienza?

La soddisfazione di aver realizzato un sogno e la convinzione che se si vuole raggiungere una meta, con i giusti sacrifici si può arrivare dove si vuole.

D. La rifarei?

Un altro anno di sicuro: è da quando avevo 8 anni che sono una sportiva e poi c'è sempre quel risultato da migliorare.



FRANCO MICOLINI ALLA RAAM 2016

Incontriamo nuovamente **Franco Micolini**, il nostro **ultracycler italiano** che ha replicato l'impresa dello scorso anno: partecipare alla **Race Across America (RAAM) 2016**, la gara **Coast to Coast degli Stati Uniti d'America**, da sempre un viaggio mitico. La RAAM rappresenta un'avventura carica di fascino e suggestione, oltre che una sfida ai limiti dell'impossibile: **5.000 chilometri in bicicletta, da Oceanside (California) ad Annapolis (Maryland), da terminare entro 12 giorni**. Per fare un paragone, il Giro d'Italia dura 21 giorni e il percorso è di circa 3.600 Km; il Tour de France conta 3.750 Km. La RAAM è una gara che si fa in solitaria, con un mezzo di supporto, non sono ammesse scie dietro altri concorrenti: sei tu contro il tempo e contro te stesso. Dopo lo sfortunato tentativo del 2015, conclusosi quando mancavano appena 900 km all'arrivo, Franco ci ha subito riprovato, perchè la voglia di riscatto era tanta e la dedizione idem.

Franco, quanto tempo hai impiegato per recuperare le ore di sonno dopo la RAAM?

E' una domanda di difficile risposta, concettualmente inesatta. Le ore di sonno si perdono, ma non si recuperano: non siamo in grado di immagazzinare ore di riserva. Se invece si intende il ritorno ai ritmi normali di sonno e di veglia, direi che dopo due giorni di riposo sono riuscito a ristabilire i miei ritmi circadiani.

Quante ore di sonno hai fatto durante questa RAAM?

Credo molto meno dello scorso anno, però ho fatto più momenti di pausa, all'inizio per scelta e successivamente perchè non riuscivo più a bere o a mangiare in bici, quindi eravamo costretti a fermarci periodicamente, anche per soli 10 minuti, a dormire lungo la strada. Tutto questo è durato fino a quando ho conservato la lucidità, quindi per quasi 10 giorni. Per le ultime 44 ore mi sono affidato alle decisioni del team e quindi

del crew chief che mi hanno imposto riposo e veglia a seconda della tabella di marcia e delle mie esigenze psico-fisiche.

Qual è stato il momento più bello ed esaltante?

Qualcuno penserebbe all'arrivo, e invece no, perchè ha rappresentato la conclusione di un viaggio iniziato nel 2015. **I miei momenti più belli sono stati ad ogni risveglio: ritrovare accanto le persone a me più care.** Mi hanno dato carica, forza per continuare e motivazione per arrivare fino al traguardo finale. **La RAAM è molto cuore e anima**, avere accanto delle persone importanti aiuta ad uscire dall'alienazione della fatica estrema e dà un senso a ciò che stai facendo, non più solo per te stesso, ma anche e soprattutto per loro.

Il momento più duro?

A parte il grosso problema del collo che ha notevolmente complicato i miei ultimi cinque giorni di gara (non solo non riuscivo a bere e a mangiare in bici, ma non vedevo gli ostacoli davanti a me), **il caldo umido e l'irregolarità del Missouri.** Ecco, se potessi cancellare quel tratto dalla rotta, lo farei volentieri.

Hai mai pensato di mollare?

Mai una volta, neanche per un attimo. Non c'erano altre opzioni al traguardo finale, quindi è stato tutto organizzato in quella prospettiva. Dopo le prime 48 ore di gara, **sapevo che sarei arrivato alla fine.** Se non avessi avuto il problema del collo, sarei arrivato in 10 giorni, molto probabilmente.

Una dedica particolare?

Alla mia caparbietà, alla mia crew che ha creduto in me, al mio crew chief che ha fatto da parafulmine per tutta la gara. Ai miei figli, al gruppo di gente che mi ha sostenuto dall'Italia, a Walter Cadamuro che si è fatto sentire durante tutta la gara! I messaggi vocali che mi hanno inviato numerosi mi hanno commosso fino alle lacrime. Grazie anche a Valerio Zamboni ed



Enrico De Angelis, so che Enrico è stato sempre disponibile a rispondere alle domande della mia crew.

Quanto ti è servita l'esperienza di 12 mesi prima?

Ad essere meno spensierato: quest'anno sapevo cosa mi aspettava. Mi ha anche insegnato che è molto più efficace **condividere l'intera strategia con il crew chief ed il team** così da essere consapevole delle scelte fatte per poi portarle fino in fondo. Mi ha insegnato che l'approccio al percorso è molto personale.

Consigliaresti sempre di partecipare alla RAAM?

La RAAM, prima di essere una gara, è un percorso, un viaggio troppo personale per essere consigliato ad altri. È un sogno di molti, un sogno costoso da qualsiasi punto di vista quindi siate pronti a tutto, alla fatica estrema, quella mai provata prima, davvero mai. **La RAAM può diventare una gran lezione di vita, a patto di avere l'umiltà di imparare.** La consiglierai? No, deve essere una scelta consapevole dell'atleta. La rifarei? Sì. **La rifarò? Presto!**



SCUOLA DI PALLAVOLO ANDERLINI: UN'ESTATE INSIEME A L'ABC DELLA MERENDA E PARMAREGGIO



GP NUVOLARI 2016

16 settembre 2016 - Piazza Sordello, Mantova

L'equipaggio 184 a bordo della Giulietta Sprint del 1956 sponsorizzata Parmareggio ha i motori accesi. Meno tre, due, uno via si parte!!!

Un percorso di oltre 1.000 km tra le bellezze d'Italia: un connubio di storia, passione, tradizione ed ospitalità tra le colline Toscana, la Romagna, le Marche e l'Umbria. Un bagno di folla ci saluta lungo il tragitto e all'arrivo ad Arezzo, Pisa, Forte dei marmi, Urbino, Rimini: **"Ah Parmareggio, che buono!!! Ce lo avete portato? E i Topolini? Dove li avete nascosti? Presentateceli!!"** Torniamo a Mantova il 18 settembre, in 47° posizione su 310 partecipanti. Stanchi, anzi distrutti, ma consapevoli di aver vissuto un'esperienza unica, insieme a una grande azienda riconosciuta in tutto il paese.

Riccardo Paruzza pilota - Giovanna Ulivi navigatore



50 ANNI SOTTO RETE

Anderlini, Velasco, Cantagalli, Lucchetta, Bernardi, Vullo, Quiroga, Bracci, Van de Goor, Cuminetti, Giani, fino ad arrivare a Lorenzetti, Bruno, N'Gapeth, Vettori, Piano, Rossini... sono solo alcuni dei grandi campioni che in 50 anni hanno animato i palazzetti di Modena, facendo diventare la nostra città la culla della pallavolo.

Dalla Panini di Giuseppe Panini alla Daytona Volley, a Pallavolo Modena, e oggi Modena Volley: sono le società che hanno costruito questa lunghissima storia vincente, fatta di 12 scudetti, 12 Coppa Italia, 3 Supercoppa italiana, 4 Coppa dei Campioni/Champions League, 3 Coppa delle Coppe/Coppa CEV, 5 Coppa CEV/Challenge Cup, 1 Supercoppa europea e 1 Italia Open.

Per festeggiare questi grandi campioni dentro e fuori dal campo, il Comune

di Modena ha organizzato una serata celebrativa, il 12 dicembre al PalaPanini, aperta a tutti quelli che oggi come tanti anni fa tifano la squadra gialloblù. Durante l'evento, la consegna delle confezioni di Natale Parmareggio a tutti gli ospiti premiati.



PARMAREGGIO PER L'AMBIENTE

Il 27 e 28 ottobre si è svolta la **visita ispettiva Ambientale** di rinnovo per l'adeguamento alla nuova versione della 14001 del 2015, da parte dell'ente di certificazione CSQA. Non ci sono stati rilievi, ma solo spunti di miglioramento limitati e incentrati al nuovo orientamento della norma.

L'edizione 2015 risponde alle più recenti tendenze, in particolare la crescente consapevolezza delle organizzazioni della necessità di tenere conto sia dei fattori interni che esterni che influiscono sul proprio impatto ambientale. **La nuova norma ISO 14001 è focalizzata maggiormente sugli aspetti ambientali lungo la catena del valore** puntando molto sulla valutazione dell'impatto ambientale, non solo delle attività all'interno dell'organizzazione, ma anche di processi a monte e a valle (ad es. materie prime, logistica, trasporti, processi affidati a terzi, ecc).

I tre concetti chiave che caratterizzano la nuova norma sono:

- ✓ **Il Contesto**
- ✓ **Il Rischio**
- ✓ **La Prospettiva del Ciclo di Vita**

Viene spostata l'attenzione dalla gestione del sistema, all'impatto ambientale del prodotto, coinvolgendo altre figure aziendali, come Marketing, Ricerca&Sviluppo e acquisti.

Si chiede quindi all'azienda di non valutare il suo impatto ambientale «solo» in relazione al proprio sito produttivo ma anche quei processi a monte e a valle del proprio processo di produzione, indipendentemente dal «luogo» dove materialmente si svolgono tali fasi.

L'azienda è chiamata ad adottare e sviluppare nel proprio Sistema di Gestione Ambientale (SGA) approcci alla gestione del rischio finalizzati non solo a **prevenire e a mitigare** le potenziali conseguenze negative per il raggiungimento dei propri obiettivi, ma anche a **cogliere e a valorizzare le «opportunità»** che una gestione ambientale corretta ed efficace può offrire in una

logica di integrazione con il business aziendale. **Nella rivisitazione del nostro SGA, abbiamo cercato di valutare il contesto aziendale, normativo, istituzionale, ambientale e territoriale** in cui ci troviamo ad operare per definire quali rischi ed opportunità siano presenti e definire quali di questi siano rilevanti per il raggiungimento o meno dei nostri obiettivi di SGA. **Abbiamo inoltre analizzato il contesto di mercato e dei competitor, nonché alcune richieste specifiche in tema ambientale effettuate da nostri clienti, per definire le nostre opportunità.**

Abbiamo revisionato le modalità di valutazione degli aspetti ambientali, modificando i criteri di valutazione e tenendo conto del contesto di riferimento e delle possibili parti interessate, rilevando anche quali rischi e opportunità possono derivare da tali aspetti.

Alcuni temi importanti, per i quali abbiamo già definito degli obiettivi e delle azioni sono:

COMUNICAZIONE: di ciò che l'azienda sta facendo in tema ambientale.

FORNITORI: una valutazione dei fornitori sotto il profilo ambientale oltre che di qualità e affidabilità.

R&D: la fase di progettazione dei nuovi prodotti è attenta alla riduzione dell'impatto ambientale di tutte le fasi del processo produttivo, fino al suo arrivo al consumatore finale. L'R&D progetta i nuovi prodotti tenendo conto degli aspetti ambientali in ottica di ciclo di vita e sta collaborando con i fornitori di materiale per il packaging per trovare soluzioni più ecocompatibili.

MONITORAGGIO E MISURAZIONE: definizione degli EnPI (Energy Performance Indicator, Indicatori di Performance Energetica) e analizzare l'efficacia (riduzione dei consumi) degli investimenti effettuati.



6



Il Gruppo Granterre alla Biennale dell'Economia Cooperativa

Dal 7 al 9 ottobre si è tenuta a Palazzo Re Enzo a Bologna la prima Biennale dell'Economia Cooperativa. Oltre a rappresentare l'evento inaugurale delle celebrazioni per i 130 anni di Legacoop, la Biennale è stata occasione di confronto sui temi dell'economia sociale e dello sviluppo sostenibile: una tre giorni per condividere l'esperienza del presente e del passato e confrontarsi sul contributo della cooperazione italiana al raggiungimento degli obiettivi fissati dall'Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il Gruppo Granterre Parmareggio, oltre a seguire i lavori, è stato protagonista del convegno "Cooperare per la Competitività del nostro Paese", grazie alla partecipazione al dibattito del nostro Presidente Ivano Chezzi.



Il Menu da veri intenditori!

La rubrica "Le Ricette del Mese" si è appena conclusa!

Tra le ricette pubblicate dalla Community Parmareggio sul nostro sito, gli utenti hanno potuto divertirsi insieme ad Ersilia, votando e creando il ... menu da veri intenditori!

Ecco le 5 ricette vincitrici:

- **Antipasto** – Tortini di Parmigiano alle noci di Maria Concetta D.
- **Primo Piatto** – Pennette alla carbonara e Parmigiano di Anna C.
- **Secondo piatto** – Tartarughine al Parmigiano di Assunta M.
- **Contorno** – Involtini di melanzane con Fettine Parmareggio di Cristina M.
- **Dolce** – Riccio di cioccolata di Daniela D.

Prova anche tu a realizzarle, guardando i video tutorial pubblicati sul sito Parmareggio nella sezione di Ersilia – Le ricette del mese www.parmareggio.it/it/topolini/ersilia/ricette-mese-vincitore e sulla pagina fb dei Topolini www.facebook.com/Topolini.Parmareggio.

Tortini di parmigiano alle noci

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone:

4 uova, 2 confezioni di Cremosini al Parmigiano Reggiano Parmareggio, 250 ml di latte, 60 g di Grattugiato Fresco Parmareggio, 40 g di gherigli di noci, 40 g di Burro Parmareggio, qualche stelo di erba cipollina, pane grattugiato q.b., sale, pepe, decorazione: gherigli di noci, erba cipollina

PREPARAZIONE

Schiacciare con una forchetta i Cremosini in una ciotola e lavorarli con il latte. Unire il Parmigiano Grattugiato fresco, i gherigli di noci tritati e 4 steli di erba cipollina sminuzzati e mescolare. Aggiungere il burro, regolare di sale e di pepe, poi incorporare le uova. Lavorare gli ingredienti con l'aiuto di una frusta per rendere la massa omogenea.

Imburrare bene 6 stampini, cospargerli con il pane grattugiato e versarvi il composto, facendo attenzione a non riempirli completamente.

Sistemare gli stampini in una teglia, riempirla per 3/4 di acqua calda e cuocere per circa 30 minuti i tortini in forno preriscaldato a 180°. Sformare, sformare i tortini sui piatti, decorarli con gherigli di noci e steli di erba cipollina, poi servire.



Benvenuti ad Happyflor!



Sonia Bonetti è la responsabile di Happyflor. Insieme a lei andiamo a conoscere il "fiore all'occhiello" del Gruppo Granterre.

La storia di Happyflor ha radici lontane: la prima serra di produzione fu costruita infatti negli anni ottanta dalla allora Cooperativa fra Braccianti Agricoli del Comune di Modena, una delle quattro cooperative comunali che diedero vita a Fertilcoop nel 1986.

"La mia esperienza inizia nel 1980 appena dopo il diploma da perito agrario. Comincio come operaia poi ho ampliato le mie conoscenze: abbiamo partecipato a diverse fiere di settore in Italia con

la nostra produzione di dieffenbachie, poi dal 1987 ho iniziato a proporre le nostre piante nei negozi di fiori e garden di Modena, Bologna e Carpi con la tentata vendita a cui nel tempo abbiamo affiancato la gestione dei nuovi negozi dei centri commerciali de "La Rotonda" e de "I Portali" a cui poi è seguito un banco di vendita al pubblico al Mercato Albinelli di Modena. Per tenere riforniti i punti vendita ho iniziato ad andare a fare gli acquisti settimanalmente al Mercato florovivaistico di Pescia, in Toscana."

Una mestiere dinamico e stimolante? Sicuramente, ho imparato tante cose che mi hanno permesso nel 1995 di assumere la responsabilità dell'azienda, ruolo che ricopro tutt'ora. Dal 1999 inizia l'avventura con il Consorzio Granterre, che ha incorporato Fertilcoop, e avvia la ristrutturazione della serra e la creazione di un nuovo moderno Garden di oltre 1500 mq.

Torniamo ad oggi. Il nuovo corso di Happyflor inizia nel 2011, quando è

stato ceduto il settore impiantistica e vi siete concentrati sul Garden?

Abbiamo avviato un percorso di rilancio della società che ha visto, a partire dal 2012, la realizzazione di una serie di investimenti rivolti a qualificare le aree comuni (parcheggio) e ad ampliare la superficie espositiva con la copertura dell'area tecnica e, successivamente, della serra fredda e della zona dedicata ai terracci e pietre. Il nostro settore è caratterizzato da una forte stagionalità con quasi il 50% del fatturato che viene sviluppato nei tre mesi primaverili (marzo, aprile e maggio), quindi dovevamo elaborare una proposta capace di attirare l'interesse dei clienti tutto l'anno.

Oggi il Garden è più grande e più bello con un'immagine tutta nuova. Parliaci delle tante novità degli ultimi tempi

Abbiamo avviato un percorso di sviluppo della fidelizzazione dei clienti che è stato particolarmente apprezzato. "Dovevamo far sapere a tutti che siamo diventati più belli!". Abbiamo utilizzato tutti i canali che avevamo a disposizione. Per un Garden non esiste miglior biglietto da visita che la qualità dei prodotti venduti. Quindi ci siamo impegnati per arricchire l'offerta, trovando piante, fiori ed articoli da regalo sempre più originali. Mi sono ispirata ai grandi garden del nord Europa e ai principali centri per il verde di Lombardia e Veneto. Tutti gli spazi interni sono stati specializzati al fine di fornire al cliente dei percorsi gradevoli attraverso la nostra offerta. Poi abbiamo deciso di cominciare a realizzare almeno 4 mostre a tema ogni anno, dei veri momenti formativi ed

informativi per tutti gli appassionati del settore, con esperti esterni ed interni capaci di rispondere alle tante domande del pubblico.

Siamo partiti senza tanto clamore, ma visto il successo delle prime iniziative abbiamo dedicato ulteriore spazio a questi eventi che ci hanno fatto toccare con mano la bontà del percorso avviato. Parallelamente abbiamo potenziato i nostri strumenti comunicativi: potenziato la newsletter aziendale che arriva a casa di oltre 500 persone, la nostra pagina Facebook, che permette un aggiornamento costante e poi gli strumenti più tradizionali come il volantinaggio porta a porta.

E poi la radio (radio Bruno, radio Stella e Modena 90) ed infine TRC, la tv più vista a Modena?

Con la radio abbiamo avviato una collaborazione già dal 2012, che abbiamo rafforzato fino ad oggi avendo una copertura per tutto l'anno. La Tv è stato l'ultimo investimento fatto per cercare di promuovere il nostro bellissimo reparto dedicato al Natale

Finalmente Natale quindi?

In realtà per Happyflor il Natale è cominciato il 30 di Ottobre, con l'inaugurazione del nostro ricchissimo reparto dedicato. Abbiamo allestito l'Area Bosco con alberi artificiali, ghirlande e corone, l'Area Decorazioni con diversi articoli per addobbare l'albero, luci, pupazzi, animali e oggetti naturali e in legno. Il Villaggio in Movimento della LEMAX, i carillon, i presepi in movimento, l'Area del materiale per confezionare i regali, addobbare la tavola e la casa del Natale.

HAPPYFLOR IL PIÙ GRANDE CENTRO PER IL VERDE A MODENA

3.000 mq di superficie espositiva

di cui 1.750 mq dedicati a vivaio e ad ombrai.

38.343 scontrini emessi nel 2015

per un fatturato complessivo di 1,150 mio.

Impiega mediamente 9 addetti

per un totale di quasi 14.000 ore lavorate



SERRA CALDA
Piante da interno, piante verdi e fiorite, ceramiche, fioriere e vasi etnici, composizioni con piante e fiori recisi, fiori artificiali e secchi, articoli da regalo ed oggettistica, grigliati e tutori, sementi e bulbi per fiori ed ortaggi, prodotti biologici



SERRA FREDDA
Fioriture stagionali, piante fiorite annuali e stagionali, piante aromatiche, piante da frutto, piantine di ortaggi



PIANTE DA GIARDINO
Piante da giardino, alberi, arbusti, piante fiorite, annuali e stagionali



AREA TECNICA
Fioriere per esterno, attrezzature e accessori da giardino, grigliati e tutori, attrezzi ed utensileria antiparassitari e concimi, terracci ed ammendanti, vasto assortimento di decorazioni (sassi, ciotoli...)





Babbo Natale è quasi pronto per iniziare il suo giro intorno al mondo, ma ad Happyflor ha lasciato un sacco pieno di idee per te: alberi di Natale di ogni misura, decorazioni e addobbi di ogni genere, presepi, luci, stelle di Natale, abeti, decori per la tavola natalizia, lucernarie, idee regalo per i tuoi cari. Vieni a scoprirle tutte!

RENDI MAGICHE LE TUE FESTE...



Ricordiamo che i dipendenti di Granterre e Parmareggio presentando il badge avranno diritto ad uno sconto del 15% sulla merce alla cassa



A DICEMBRE SIAMO SEMPRE APERTI
9,00-12,30 / 14,30-19,00

PARMAREGGIO INFORMA
Newsletter aziendale del Gruppo Granterre

Responsabile di Redazione: Giuliano Carletti
Redazione: Milena Ferrari, Emanuela Guazzaloca, Giorgio Vitali
Segreteria di redazione, progetto grafico e impaginazione: Mediagroup98

Potete inviare eventuali suggerimenti a: granterre@granterre.it
www.parmareggio.it • www.facebook.com/Topolini.Parmareggio