

Report sui fabbisogni formativi del sistema cooperativo locale

Soggetti contattati

- Cooperativa sociale Solidarietà Quadrifoglio Arcidosso
- Cooperativa sociale Coopass Abbadia San Salvatore
- Cooperativa sociale Il Prato Abbadia San Salvatore
- Cooperativa sociale Semproniano95 Semproniano
- Cooperativa Caseificio Sociale Manciano
- Cooperativa Caseificio sociale di Sorano
- Cooperativa La Peschiera Arcidosso
- Lega Coop della provincia di Grosseto
- CST(consorzio amministrativo interprovinciale Grosseto)
- CTM Soc Cooperativa

Metodologie

La compilazione del presente documento si basa sulla preventiva analisi di studi e ricerche effettuate da enti pubblici e associazioni di categoria. Successivamente sono stati contattati i soggetti istituzionali, le associazioni di categorie e le organizzazioni sindacali per trarre indicazioni circa i fabbisogni formativi specifici del target aziendale di riferimento. Parallelamente sono stati inviati questionari ed effettuati colloqui diretti con i responsabili aziendali e gli addetti alla gestione del personale/risorse umane. Da tali contatti sono state recepite informazioni circa:

- Settore produttivo/Caratteristiche settoriali.
- Posizionamento dell'azienda sul territorio e il grado di rappresentatività,
- Volume di attività.
- Organizzazione del lavoro (settore, reparti, gruppi, squadre).
- Numero addetti.
- Età media/sesso dipendenti.
- Tipologie contrattuali
- Percorsi di riqualificazione/riorganizzazione aziendale in atto o effettuati.
- Progetti di riqualificazione/riorganizzazione previsti.
- Livello di partecipazione degli addetti alle scelte aziendali.
- Consapevolezza circa la mission aziendale.
- Clima aziendale e principali motivi di conflitto interno.
- Sistema qualità interno (adottato o in adozione, difficoltà di gestione)
- Status relativo alla formazione in materia di sicurezza e corsi dovuti per legge.
- Stato di aggiornamento dei Piani di Sicurezza e Pronto intervento.
- Percorsi formativi realizzati dall'azienda (finanziati o a pagamento).



Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa Sede Legale: Via Bagnoli 1 – 58031 Arcidosso (GR P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010 e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it





Contesto Generale

Come rileva l'Irpet, le imprese cooperative attive operanti in Italia sono oltre 70mila, circa l'1,4% dei circa 5 milioni di imprese attive iscritte nel Registro delle Imprese. In Toscana, secondo i dati dell'Albo delle Società cooperative, sono iscritte circa 3900 cooperative, di cui il (93% sul totale) a mutualità prevalente e le restanti a mutualità non prevalente. A livello regionale le cooperative di produzione e lavoro rappresentano il 29,7% del totale, categoria seguita dalle cooperative edilizie ed abitative (748), dalle "altre" cooperative (597) e dalle cooperative sociali (522). Quasi un quarto di queste sono concentrate sul territorio della provincia di Firenze (896 unità, 23,2% del totale); le altre sono ripartite su Lucca e Prato, secondo percentuali intorno all'11,5%, e tra Grosseto (8,8%), Arezzo (8,4%), Livorno (8,2%) e Pisa (7,7%).

Un segno forte sul movimento cooperativo è stato lasciato dai mutamenti normativi che se da una parte hanno portato vantaggi (ad esempio, nuove possibilità sotto l'aspetto finanziario e patrimoniale alle società cooperative), dall'altra hanno posto limitazioni ad alcune disposizioni agevolative pre-esistenti, soprattutto in campo previdenziale e fiscale, che hanno generato, anche a livello nazionale, un calo delle imprese registrate tra il 2002 ed il 2005 (-2,0%), dopo il sensibile incremento del quadriennio precedente (+11,1%).

È in atto, ancora oggi, una fase riorganizzazione e adeguamento per metabolizzare tali cambiamenti e rendere il movimento cooperativo solido e competitivo sul mercato aperto. "In questo quadro – dice il rapporto Irpet/Unioncamere – le cooperative con utili positivi hanno alcune caratteristiche comuni, che possono essere individuate come fattori determinanti dei rendimenti raggiunti: la maggiore dimensione d'impresa (in termini di risorse umane, capitale, volume di affari), la maggiore attenzione alla qualità dell'occupazione e alla sua remunerazione. Viceversa, le cooperative che hanno realizzato perdite sono accomunate dalle maggiori difficoltà nel reperire fonti di finanziamento e dalle maggiori dilazioni subite nella riscossione dei crediti".

Caratterizza le cooperative toscane un processo di qualificazione delle realtà esistenti, di un settore fortemente orientato al terziario, diffuso sul territorio e mediamente più strutturato, con un alto numero di addetti per impresa.

Il sistema locale della cooperazione non si discosta molto da questa fotografia. Esso risulta molto complesso e articolato in diversi settori produttivi. Si va dalle cooperative di servizi (mensa, pulizie, assistenza sociale), alle cooperative di produzione e consumo, fino alle cooperative agricolo/forestali. È riconosciuto e supportato dai dati economici (volume di affari, nº occupati, indotto, ruolo sociale) il fatto che le cooperative amiatine rappresentino un'eccellenza del sistema provinciale.

Al fine di rendere la presente analisi dei fabbisogni maggiormente aderente alla realtà socio economia generale, si è esteso l'indagine anche ad alcune importati realtà produttive "non cooperative" ma con esse pienamente integrate nel contesto produttivo locale.

Come è noto, il sistema associativo cooperativistico si propone, principalmente, di far partecipare i propri soci ai benefici derivanti dal suo carattere mutualistico e dalle attività svolte, nonché di favorire l'incremento e lo sviluppo qualitativo e quantitativo delle imprese associate. L'attenzione verso i propri soci si riflette nella volontà di



e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



applicare una prestazione d'opera consapevole, per quel che concerne i rischi, i sistemi preventivi e le norme igieniche da rispettare.

Le cooperative locali sottoposte al check-in intendono mettere in atto una politica aziendale volta al miglioramento dei servizi e delle condizioni operative, e alla crescita professionale dei dipendenti in termini contrattuali (incentivandone la qualificazione e la specializzazione).

Per comprendere quale sia la direzione verso la quale si muove in modo cooperativo locale, giova un riferimento specifico al sistema delle cooperative sociali. La loro vicenda ci parla soprattutto della necessità di avviare processi di "aggiustamento" indotto dai nuovi assetti regionali in materia di organizzazione dei servizi sui territori (creazione di ASL interprovinciali, scomparsa delle Società della salute nei comprensori periferici come l'Amiata), ovvero favorire momenti di confronto, aggregazioni/reti di relazioni, al fine di risultare competitivi su un "mercato" orami aperto a soggetti di livello nazionale che vengono e partecipano a gare un tempo ignorate.

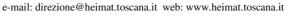
Con lo spostamento del baricentro decisionale dai livelli territoriali a quello regionale, le strutture che avevano saputo guadagnarsi un credito e una credibilità in ambito provinciale (e nei singoli comprensori con le rispettive società della salute), ora rischiano di non essere "conosciute" e "riconosciute" ad interlocutori istituzionali di più grandi dimensioni che hanno sede a Firenze o nei capoluoghi.

Tuttavia esistono cooperative che a dispetto della loro dimensione vantano competenze evolute in ambito di progettazione, gare di appalto, gestione del personale, certificazioni di qualità, in grado per il momento di giocarsela con chiunque, ma alla lunga a "rischio tenuta" date economie di scala non paragonabili con quelle di grandi competitori e concorrenti provenienti da più parti. Altre cooperative, viceversa, sono sprovviste di tali competenze, gestiscono servizi storici, quasi per inerzia, e già oggi sono in balia di consorzi di "vecchia impostazione" che rischiano di fagocitarle o comunque di non rispondere adeguatamente alle necessità minime di gestione amministrativa interna. L'intenzione è mettere in rete queste cooperative e queste risorse per rilanciare il sistema locale, che a quel punto potrà affrontare compatto sfide e pure dinamiche di compromesso con soggetti più forti, non in una condizione di debolezza.

Altro caso simbolo è quello dell Caseificio sociale di Manciano, che per dimensioni e impatto economico rappresenta il modello guida del sistema.

Il Caseificio Sociale di Manciano, opera in un territorio indicato come "Distretto rurale" d'Europa, che ha nell'agricoltura uno dei settori principali di sviluppo economico. In particolare, la struttura produttiva dell'area che fa riferimento alle Colline del Fiora è fortemente incentrata sulle attività agricole e dell'allevamento, quest'ultimo funzionale in larga parte proprio alla produzione di latte, oltre che di carni di qualità. Nella zona sono attive aziende casearie in forte espansione che rappresentano il fiore all'occhiello della Toscana nel mercato mondiale del formaggio. Tra le più importanti c'è, appunto, il Caseificio sociale di Manciano che nel corso degli anni ha trovato un dimensionamento ideale per coniugare qualità e tradizione con tecnologia, modernità e capacità di azione sui mercati. La Cooperativa oggi ha raggiunto il suo scopo, associando oltre 600 produttori di latte ovino e vaccino, dislocati in un circondario







comprendente 7 Comuni della Provincia. Il costante lavoro di studio, ricerca e sperimentazione che opera nel pieno rispetto delle norme che hanno regolato da secoli la trasformazione del latte in Toscana, ha fatto sì che la produzione dei formaggi di Manciano sia contraddistinta dalle inconfondibili caratteristiche di genuinità e qualità soddisfacendo così e sempre più le esigenze della vasta e competente clientela.

In tale contesto, entrambi le Aziende sono impegnate da una parte nel mantenimento dell'efficienza produttiva, dall'altra nel difendere le nicchie di mercato conquistate. Ecco perché, assumono particolare importanza le strategie basate sulla valorizzazione di specifici attributi qualitativi della produzione. Questi trovano applicazione anche grazie ad interventi di formazione del personale, indispensabili per elevare il grado di professionalità dei dipendenti e, di riflesso, la capacità di lavorare "in qualità", che non è relazionabile solo al prodotto finito, ma anche alle procedure, alle prassi e ai comportamenti aziendali.

Tutto il sistema cooperativo si allinea a queste esigenze e richiede interventi che vadano ad "aggredire" e risolvere, non solo le criticità esistenti ma anche quelle potenziali, ovvero "prevenire" in una logica di adattabilità ai mutamenti.

Nello specifico, si rileva fabbisogni inerenti percorsi che possano riconnettersi con i piani di miglioramento messi in atto dalle stesse aziende negli ultimi anni, finalizzati al consolidamento della posizione sul mercato, a partire dalla riqualificazione delle dinamiche organizzative, sia operative che riguardanti i rapporti di collaborazione tra lavoratori. Essenziale, a tal proposito, la formazione del personale inerente all'acquisizione di conoscenze specifiche, anche di comunicazione, tramite metodologie innovative e legate all'utilizzo di software gestionali.

L'esigenza di consolidamento dei posti di lavoro e di applicare nuove tecnologie e/o modelli organizzativi, si innerva con il tema della sicurezza nei luoghi, ovvero azioni tese all'instaurazione delle buone prassi del "lavoro in qualità".

Ecco perché i corsi, anche quelli dovuti per legge esplicitamente richiesti, devono rispondere al criterio della formazione continua oltre che all'esigenza di revisione delle strategie aziendali e dei processi operativi.

Si rileva altresì l'esigenza di una formazione orientata sulle nuove organizzazioni del lavoro, al ripensamento dei ruoli, ad una maggiore attenzione ai processi trasversali che consentano di sviluppare al meglio le competenze strategiche, che portino allo sviluppo nei dipendenti della sensibilità all'integrazione interfunzionale, all'autonomia e responsabilità individuale.

In un contesto organizzativo e gestionale dinamico, caratterizzato da continui adattamenti ad un ambiente competitivo nel quale gli obiettivi aziendali di efficacia ed efficienza sono sempre più dei vincoli, la formazione permanente, ed in particolare quella legata alla prevenzione dei rischi, risulta una variabile strategica e uno strumento essenziale di sviluppo. Occorre quindi incrociare l'innovazione e la gestione dei cambiamenti con le esigenze e le potenzialità individuali, la crescita professionale con i fabbisogni aziendali di adeguamento delle competenze e delle conoscenze del personale.

*Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa*Sede Legale: Via Bagnoli 1 – 58031 Arcidosso (GR
P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010
e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



Per le aziende in esame, la formazione del personale si può definire un vero e proprio investimento, seppure di natura "immateriale", con un forte impatto, anche se non immediato, sulla gestione aziendale.

Specifiche di settore e aziendali

Cooperazione sociale

Cooperativa sociale Solidarietà Quadrifoglio - Arcidosso

Il gruppo Cooperativo Solidarietà Quadrifoglio nasce nel 2024 dalla fusione di Solidarietà Cooperativa Sociale di Colle Val d'Elsa (Si) e di Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo di Arcidosso (Gr) con l'obiettivo di promuovere la solidarietà sociale, l'inclusione e il benessere delle persone e delle comunità. E' sicuramente la più importante azienda amiatina di servizi alla persona, con prestazioni qualificate all'interno di strutture (RSA, case famiglia, centri diurni, centri accoglienza per bambini) e in assistenza domiciliare ad anziani, malati e diversamente abili. Gestendo inoltre asili e ludoteche comunali, la cooperativa lavora a contatto con la totalità di quelle che si definiscono "fasce deboli" della popolazione. A ciò si aggiungono i settori emergenti del Gruppo, come pulizie, gestione del verde, produzione di articoli di cartoleria. Si può affermare, quindi, il sistema della cooperazione sociale agisce sul territorio in maniera multisettoriale in una logica di sussidiarietà con il settore pubblico.

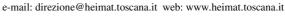
In questo quadro, la corretta organizzazione e il controllo dei servizi da un lato, gli obiettivi di performance dall'altro, si connettono alla necessità di adottare modelli operativi nuovi e flessibili. I fabbisogni formativi emersi e "aggrediti" sono dunque variegati e riguardano tutti i livelli (impiegati e operatori) e i settori di intervento della cooperativa. In primo luogo sottendono all'esigenza di aggiornare le competenze professionali degli addetti impegnati sul campo a diretto contatto con gli utenti dei servizi. In secondo luogo, marcano l'esigenza di formazione in materia di sicurezza, sistemi di qualità e progettazione, ma non tanto e non solo per rispondere agli obblighi di legge periodici, quanto per strutturare all'interno della cooperativa un nucleo di figure di presidio in grado di liberarla dal ricorso, oggi obbligato, a consulenti esterni non soci. Tale proposito, oltre a concorrere al miglioramento dei parametri economici (tramite riduzione dei costi esterni che non vanno in mutualità), accrescerà la qualità complessiva dei servizi poiché offrirà la possibilità di un loro controllo puntuale e meno episodico.

Obiettivi formativi e aziendali coincidono laddove si punta produrre anzitutto un incremento di consapevolezza dei partecipanti sul proprio ruolo portandoli poi ad affrontare al meglio il cambiamento richiesto e le conseguenti criticità. Il Piani formativi dovranno, quindi, offrire il proprio supporto in termini di somministrazione di competenze necessarie al raggiungimento dei seguenti obiettivi strategici specifici:



Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa
Sede Legale: Via Bagnoli 1 – 58031 Arcidosso (GR
P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010

mail discripta @baimat tocoma it web, www.baimat toc





- adottare negli uffici (personale, amministrativo, qualità e sicurezza, erogazione servizi) un sistema che permetta, mediante appositi indicatori, di analizzare in maniera puntuale e sistematica lo scostamento tra gli obiettivi stabiliti ed risultati raggiunti, per attuare tutte le azioni correttive e ripristinare l'andamento pianificato; migliorare l'operatività dei dipendenti adottando le più stringenti prescrizioni in materia di progettazione, controllo economico e sicurezza;
- rendere coesi i gruppi di lavoro, per la condivisione delle scelte e delle politiche gestionali;
- diversificare e incrementare il set di proposte educative e formative agli utenti, tramite l'acquisizione di competenze specifiche necessarie all'attivazione, ad esempio, di laboratori di lettura o artigianali con gli stessi utenti;
- aumentare la capacità degli operatori di assistere e gestire utenti con patologie psico-fisiche particolari (doppia diagnosi e Alzheimer)
- qualificare il personale addetto alla manutenzione del verde come anche richiesto dai committenti e dalle norme regionali;
- adeguare/aggiornare alle normative di legge sulla sicurezza per una migliore applicazione del sistema di gestione qualità interno
- ridurre i rischi di infortunio e consequenti costi di gestione

Cooperativa sociale Coopass - Abbadia San Salvatore

La COOPERATIVA SOCIALE COOPASS soc.coop. si è costituita in Abbadia San Salvatore (SI) in data 01 Marzo 1994. Omologata in data 13/04/1994 dal Tribunale di Montepulciano (SI) viene iscritta al Registro della cancelleria del Tribunale di Montepulciano(SI) al n.3747 del Registro Società. Con decreto Prefettizio (Prefettura di Siena) n.5093 del 28/07/1994 la cooperativa viene iscritta al n.9 del registro prefettizio della sezione cooperazione Sociale tipo "A".

Con decreto del Presidente della Giunta Regionale Toscana n.1181 del 29/09/1994 la cooperativa viene iscritta all'albo regionale delle cooperativa sociali ai sensi e per gli effetti della legge 8.11.91 n.381 e L.R. 28.01.94 n.13 alla sezione "A"

Rilevato il ramo d'azienda dalla COOP. COSEAM, la COOPERATIVA SOCIALE COOPASS soc.coop. ha iniziato la propria attività nel mese di Marzo 1996 aggiudicandosi un appalto dell'Azienda U.S.L. 7 Siena per lo svolgimento di servizi residenziali presso alcune strutture site nel comprensorio dell'Amiata Senese.

Impiega attualmente 69 addetti tra soci e collaboratori. Può essere considerata una cooperativa al femminile, visto la presenza di 57 femmine e 12 maschi.

Nei 20 anni dalla nascita a oggi, la cooperativa è andata consolidandosi e al miglioramento dei propri standard qualitativi ha fatto seguito un innalzamento del livello di qualità dei servizi sociali pubblici sul territorio. In questo senso la cooperativa si è ritagliata un ruolo di organizzazione e riorganizzazione dei servizi socio-assistenziali anche facendo tesoro di esperienze innovative e buone prassi sviluppatesi nei territori vicini. In sostanza si è cercato gestire le strutture prestando attenzione non solo alle esigenze fisiche dei pazienti, ma anche a quelle psico-fisiche improntando sulla familiarità il proprio modus operandi. Nelle strutture gestite da

e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



Coopass l'anziano si sente a casa propria ma con a disposizione le cure e le infrastrutture necessarie per vivere secondo le sue nuove esigenze assistenziali. Ogni figura professionale opera quindi sforzandosi di capire il paziente e anche mettere a frutto le sue peculiarità. È chiamato inoltre a relazionare, in presenza di tutti i collaboratori, ogni mese sul lavoro svolto e le criticità emerse, non proponendo un elenco delle cose fatte, ma un'analisi critica delle stesse.

L'efficienza delle strutture gestite è in questo modo cresciuta. I miglioramenti funzionali apportati dalla Cooperativa si riscontrano nell'armonia fra il personale e tra ospiti.

Tra le strutture in gestione dalla ASL 7 di Siena, le più importanti sul territorio amiatino sono: " I Prati" di Abbadia San Salvatore (SI) per soggetti affetti da patologie psichiatriche, e quelle per anziani non auto sufficienti "RSA Casa Pacelli di Piancastagnaio(SI)", "RSA Casa Fabbrini di Abbadia San Salvatore (SI). All'interno vi si svolgono anche altre prestazioni di servizio accessorie (cucina, lavanderia ecc..) e per utenti del servizi di assistenza sociale e della salute mentale.

Nel mese di Ottobre 2013 l'Azienda USL 7 Siena, tramite l'ESTAV sud Est, ha indetto una procedura di gara telematica per la concessione dei servizi residenziali e servizi vari attualmente in gestione alla ns. cooperativa. Detta gara ha visto l'aggiudicazione dei servizi per cinque anni con possibilità di proroga per ulteriore quattro anni al Consorzio Archè di Siena, di cui siamo soci.

La partecipazione del Consorzio Archè di Siena in forma di "General Contractor" ci vede gestori dei servizi per il periodo sopra menzionato.

La cooperativa inoltre è proprietaria di immobili, nello specifico sede uffici, magazzino/autorimessa per auto proprie utilizzate per i servizi in appalto domiciliare, e una "Casa Famiglia" per soggetti svantaggiati sito in Abbadia San Salvatore (SI). Per quanto riguarda l'immobile adibito a "Casa Famiglia I Prati" è in atto uno studio di fattibilità per un ampliamento della medesima struttura.

I Piani formativi dovranno offrire il proprio supporto in termini di somministrazione di competenze necessarie al raggiungimento dei seguenti obiettivi strategici:

- aumentare la capacità degli operatori di assistere e gestire utenti con patologie psico-fisiche particolari (doppia diagnosi e Alzheimer)
- adeguare/aggiornare alle normative di legge sulla sicurezza per una migliore applicazione del sistema di gestione qualità interno
- ridurre i rischi di infortunio e conseguenti costi di gestione

Cooperativa sociale Il Prato - Abbadia San Salvatore

La Coop. Soc. Il Prato si è legalmente costituita il 30 Aprile 1980. Partendo dalla precisa volontà dei soci fondatori, provenienti da attività di volontariato, persegue da sempre obiettivi legati alla tutela, crescita e inclusione sociale dei soggetti svantaggiati, promuovendo progetti e offrendo servizi volti al miglioramento della qualità della vita, all'incremento delle pari opportunità e dell'eguaglianza. Le sue principali attività sono: la progettazione ed erogazione di servizi sociali, assistenza domiciliare; progettazione e gestione di attività e centri educativi e ricreativi per infanzia, minori e giovani. In relazione a questo set di servizi la cooperativa è alla



e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



costate ricerca di nuove metodologie di intervento e somministrazione, da un lato con il fine di consolidare e incrementare le commesse ottenute, dall'altro per accrescere la qualità delle prestazioni, ovvero la soddisfazione degli utenti, supportandoli con sempre maggiore efficacia nei rispettivi percorsi individuali di crescita e integrazione sociale.

La Cooperativa vanta al suo interno personale socio fin dalla data di costituzione; a questo si è mano a mano andata aggiungendo nuova forza di lavoro e di pensiero, costituendo un enorme patrimonio di esperienza e competenza. Gli addetti attualmente sono 37, durante il periodo estivo (per servizi ludici e asili estivi) si aggiungono altri 40 addetti circa. E' insomma una realtà ben radicata nel territorio, attenta ai suoi bisogni, che ha saputo, nel tempo, tessere legami e collaborazioni con Enti e mondo dell'Associazionismo locale.

La Coop investe sulla formazione del personale e sul suo costante aggiornamento come punto di forza per il perseguimento di obiettivi di efficacia ed efficienza. Si pongo in essere le condizioni necessarie affinché il lavoro venga svolto nel migliore dei modi da operatori, operatrici, volontari, sociologi, educatori, psicologi, medici e personale vario, nonché adottando soluzioni organizzative e procedurali più idonee al raggiungimento dello scopo.

La necessità di incrementare le competenze professionali specifiche nel campo della gestione asili nido, delle attività educative e ludiche per bambini con problematiche, dell'animazione e sviluppo della manualità al fine di realizzare progetti con bambini o soggetti svantaggiati volti alle coltivazioni agricole (agricoltura sociale), è posta in correlazione diretta con gli scopi sociali e le strategie di consolidamento dei servizi attualmente effettuati. Nello specifico si fa riferimento concreto a: i centri diurni di socializzazione per disabili (dal 1986); all'educazione per minori portatori di handicap sia per privati che per Enti Pubblici (dal 1988); al servizio di psichiatria presso la struttura "Casa Verrusio" (dal 2004); alla gestione campi estivi nell'ambito del progetto CIAF (dal 1998); agli interventi di animazione per privati ed Enti Pubblici (dal 2001); alla gestione asili nido e centri gioco educativi (dal 2002); all'assistenza domiciliare di tipo educativo in forma privata a minori e/o portatori di handicap; alla progettazione e gestione con Associazione CEIS e in collaborazione con Enti Pubblici del Centro Giovani di Abbadia S.S per ragazzi dai 14 ai 25 anni di età; progettazione e gestione di servizi per la prima infanzia presso Centro Gioco educativo (Filo d'erba ad Abbadia San Salvatore, Piccolo Principe a Montalcino), Progetto primavera (presso Piccolo Principe a Montalcino); Gestione nido aziendale (Chicchi d'uva a Sant'Angelo Scalo nel comune di Montalcino). Nel 2007 Il Prato ha ricevuto il Premio "Amico della Famiglia 2007 - "Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le politiche della famiglia".

I "fabbisogni formativi" riguardano:

- Analisi e ottimizzazione dei metodi e dei mezzi di lavoro.
- Accrescimento delle competenze professionali specifiche nel campo della gestione asili nido.
- Accrescimento delle competenze professionali per la gestione dei bambini con disturbi dello spettro autistico.
- Introduzione di prassi operative basate sul metodo innovativo della comunicazione aumentativa alternativa



e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



- Accrescimento delle competenze operative per la cura dei malati di SLA.
- Sviluppo di competenze per la preparazione e la gestione di un orto con finalità d'integrazione sociale di soggetti svantaggiati.
- Favorire i contatti tra il soci-lavoratori e il mondo sindacale.
- Adeguamento/aggiornamento del personale alle normative di legge in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (Formazione obbligatoria)

Produzione e servizi

Cooperativa La Peschiera - Arcidosso

La Peschiera è una delle più grandi cooperative multiservizi della toscana meridionale. Con oltre 170 soci lavoratori opera in tutto il territorio nel ramo facchinaggio e pulizie (civili e industriali), trasporti (scolastici e turistici), mense aziendali e scolastiche, ristorazione e catering, gestione punti ristoro. In tutti i settori lavora seguendo stringenti procedure e perseguendo gli standard dettati dalle certificazioni di qualità adottate.

Nel ramo pulizie conta circa 90 clienti tra aziende, condomini, uffici, strutture ricettive, per i quali svolge servizi con attrezzatura specifica, anche in orari notturni. Margini importanti si ricavano dal settore del trasporto (scolastico, pubblico e turistico), nonché dalla gestione di sportelli informativi e biglietterie per l'azienda pubblica Tiemme spa, con la quale opera in regime di partenariato.

In quello che è diventato oggi il principale core business aziendale, ovvero la ristorazione, Peschiera ha fruttuosi e significativi rapporti con CAMST, colosso emiliano della cooperazione. La cooperativa ha saputo trasformare tale potenziale e insidioso competitore, in un collaboratore utile al rafforzamento di volumi, economie di scala e della posizione sui mercati. Le sinergie non hanno cioè intaccato il suo grado di autonomia decisionale e la sua caratterizzazione con il territorio (spesso simili rapporti preludono ad un accorpamento del piccolo con il grande).

La cooperativa continua così ad esercitare il proprio ruolo sociale e il proprio radicamento territoriale, ad esempio limitando una certa standardizzazione dei cibi, implementando viceversa piatti e prodotti locali. Questi obiettivi di tenuta e contestuale crescita, sia economica sia della qualità dei servizi hanno indotto la dirigenza ad individuare una serie azioni combinate, sintetizzate del presente Piano, che da un lato vadano a rafforzare i processi gestionali e di controllo (ricerca/formazione), dall'altro ad incrementare la professionalità degli operatori dei punti ristoro (formazione).

La cooperativa intende rafforzarsi soprattutto come "ambiente dinamico", cioè in grado di produrre adattamenti continui e tempestivi ad un contesto esterno sempre più competitivo. A partire dall'analisi dei processi gestionali, di controllo economico dei risultati e dell'operatività della filiera produttiva, e individuate in seguito le criticità e gli obiettivi di efficienza da raggiungere, l'azienda ha declinato tutto in termini di competenze mancanti al proprio personale, sforzandosi al contempo di legare le



e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



potenzialità e le aspirazioni di crescita professionale individuali dei dipendenti, con tali attese aziendali.

I "fabbisogni formativi" sottendono a:

- Analizzare (per ottimizzare) il processo gestionale, in particolare la funzionalità dei software in utilizzo eliminando le attuali criticità nel collegare la gestione informatica dei singoli settori "acquisti" e "personale" con quella del centro amministrativo.
- Elaborare un piano per la digitalizzazione dei documenti per l'acquisizione e la circolazione sistematica delle informazioni tra settori periferici e centro amministrativo;
- Accrescere le competenze professionali nel campo della gestione informatica dei processi gestionali.
- Accrescere le competenze professionali sul controllo di gestione per una puntuale visione della situazione aziendale; il monitoraggio di specifici settori; razionalizzazione delle risorse; allineamento degli obiettivi pianificati con le azioni operative poste in essere.
- Diffondere competenze evolute nell'asse dei linguaggi (informatiche, linguistiche, comunicazione con il cliente) tra i lavoratori del reparti produttivi;
- Accrescimento delle competenze nel campo della ristorazione: preparazione, somministrazione, organizzazione forniture, gestione punti ristoro, servizi sala, cucina, bar, servizio catering.
- Aggiornamento delle competenze per gli addetti al trasporto e accompagnamento scolastico per gestire criticità e utenti con difficoltà.
- Adeguamento agli standard di sostenibilità ambientale definiti dai protocolli, attraverso il miglioramento dell'operatività degli addetti del servizio pulizie industriali.
- Adeguamento/aggiornamento del personale alle normative in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Lattiero-caseario

Il settore lattiero-caseario ricopre un ruolo rilevante nel sistema agro-alimentare italiano, così come un ruolo di traino fondamentale del comparto zootecnico. Secondo i dati, la zootecnia da latte rappresenta il terzo comparto dell'agricoltura italiana. In Toscana, il settore emerge con decisone nel periodo a cavallo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, contestualmente alla ripresa dell'allevamento ovino. Negli anni '30 una pesante crisi si manifesta con la diminuzione del patrimonio ovino regionale. Un vero e proprio collasso avvenne durante la seconda guerra mondiale e proseguì fino a tutti gli anni '50, quando si verificarono profonde trasformazioni nell'organizzazione produttiva. Il settore nella sua forma attuale prende corpo negli anni '60, grazie alla ripresa dell'allevamento ovino, mentre la produzione del pecorino toscano iniziava una parabola ascendente e si sviluppava grazie al moltiplicarsi di caseifici industriali in cui le tecniche e gli strumenti di lavorazione offrivano l'uniformità richiesta oggi dal mercato. I dati ufficiali del 1960 parlavano di 500.600 capi allevati su tutto il territorio regionale: l'ovinicoltura si era dimezzata in poco più di



Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa
Sede Legale: Via Bagnoli 1 – 58031 Arcidosso (GR
P.IVA 00986210532 Tel. e Fax 0564/968010
e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



venti anni. In concomitanza con il boom industriale, le campagne della Toscana si spopolarono, i terreni agricoli vennero abbandonati. Una delle conseguenze di questo esodo fu la fine della transumanza poiché molte greggi, che all'avvicinarsi dell'inverno si trasferivano in pianura, disponendo di più ampi pascoli, divennero stanziali. In questo periodo entrarono in scena i pastori sardi, richiamati dalla grande disponibilità di terreni, in cui trasferirono la propria attività e le proprie tradizioni riuscendo ad avviare nuove aziende agricole.

Grazie alla presenza dei pastori sardi, dagli anni '60 l'ovinicoltura in Toscana è stata protagonista di un costante incremento e, oggi, l'allevamento delle pecore è diffuso su tutto il territorio regionale, ma la concentrazione maggiore si ha nelle province di Siena e Grosseto, dove viene allevato circa il 70% dell'intero patrimonio ovinicolo.

Il territorio della Provincia di Grosseto, indicato Distretto rurale d'Europa, ha nell'agricoltura uno dei settori principali di sviluppo economico. In particolare, la struttura produttiva dell'area che fa riferimento alle Colline del Fiora è fortemente incentrata sulle attività agricole e dell'allevamento, quest'ultimo funzionale in larga parte proprio alla produzione di latte, oltre che di carni qualità. Nella zona sono attive aziende casearie, in forte espansione che rappresentano il fiore all'occhiello della Toscana nel mercato mondiale del formaggio. Nel territorio si produce ottimo pecorino toscano DOP. Proprio questo marchio identifica la grande qualità della produzione maremmana. Il disciplinare di produzione racchiude infatti le norme produttive che stabiliscono l'areale di produzione, la natura della materia prima e la "ricetta" per ottenere un prodotto a Denominazione di Origine Protetta. Vi sono inoltre descritti i contrassegni identificativi che consentono al consumatore di identificare con certezza il prodotto.

La direzione intrapresa è quella della qualità e della caratterizzazione del prodotto con i territori di riferimento. Non a caso riveste una notevole importanza la quota di latte utilizzata per la realizzazione di prodotti tutelati, vincolati all'impiego di latte nazionale dai disciplinari di produzione.

In tale contesto, le opportunità che si aprono sul mercato interno ed estero anche per soggetti locali e di piccole medie/dimensioni (o che perseguono politiche di nicchia o di contenimento dei costi) sono enormi. La frammentazione, da sempre considerata punto debole del sistema produttivo italiano, oggi diventa capacità di soddisfare una domanda crescente di produzioni tipiche. Grandi imprese del settore, in molti casi appartenenti a gruppi multinazionali o comunque ampiamente internazionalizzate, sono fortemente condizionate nelle loro scelte dalle sollecitazioni provenienti dalla crescente concorrenzialità sul mercato.

Caseificio sociale di Manciano

Il CSM nel corso degli anni ha trovato un dimensionamento ideale per coniugare qualità e tradizione con tecnologia, modernità e capacità di azione sui mercati. Il CSM è stato fondato nel 1961 per volontà di pochi allevatori della zona, con il preciso scopo di valorizzare la produzione di latte ovino dell'entroterra maremmano della provincia di Grosseto, zona dove la pastorizia per tradizioni secolari ha sempre rappresentato una delle fonti principali di sostentamento. La Cooperativa oggi ha raggiunto il suo scopo, associando oltre 600 produttori di latte ovino e vaccino, dislocati in un circondario comprendente 7 Comuni della Provincia. Il costante lavoro di studio, ricerca e sperimentazione che opera nel pieno rispetto delle norme che hanno regolato



e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



da secoli la trasformazione del latte in Toscana, ha fatto sì che la produzione dei formaggi di Manciano (a marchio Pecorino Toscano e non) sia contraddistinta dalle inconfondibili caratteristiche di genuinità e qualità soddisfacendo così e sempre più le esigenze della vasta e competente clientela.

All'interno dello stabilimento opera un Laboratorio Analisi che permette di porre in atto numerosi e tempestivi controlli igienico-qualitativi lungo tutto l'iter del processo produttivo, dall'arrivo del latte proveniente dalla raccolta presso i nostri soci fino alla spedizione dei prodotti ai nostri clienti.

I controlli si estendono anche fuori dallo stabilimento già a partire dalla stalla del socio.

Sin dai primi anni, infatti, il CSM ha adottato la modalità di pagamento del latte conferito in base alla sua qualità, instaurando un meccanismo di premi e penalità basati su parametri chimici del latte (contenuto di grasso e di proteine), su parametri microbiologici (Carica Batterica Totale, che fornisce informazioni sulle condizioni igieniche dell'allevamento) e sulla Conta delle Cellule Somatiche (che è un indice dello stato di salute degli animali) anticipando in certe circostanze anche le disposizioni normative degli ultimi anni in tali ambiti.

A tale scopo vengono effettuati campionamenti sui conferimenti circa due volte al mese per ogni socio, arrivando ad effettuare quasi 6.000 analisi all'anno.

Lo scopo ultimo è quello di incentivare i soci affinché producano un latte di qualità sempre superiore per mantenere la gamma dei formaggi e della nostra ricotta ai livelli di eccellenza di sempre.

Il CSM produce anche con il marchio "Agriqualità", creato dalla Regione Toscana, con la legge regionale 25/99, per identificare, certificare e promuovere i prodotti agricoli e agroalimentari realizzati con tecniche di agricoltura integrata. Tale metodo di produzione prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare attraverso la minimizzazione dell'uso di prodotti chimici di sintesi e il controllo dell'intero processo produttivo. Promuove inoltre il ricorso a prodotti naturali e a basso impatto ambientale.

Per quanto riguarda la zootecnia, i prodotti destinati all'alimentazione degli animali devono essere ottenuti per la maggior parte all'interno dell'azienda e derivare anch'essi da agricoltura integrata. Sono previste disposizioni particolari per quanto concerne profilassi e la cura di eventuali malattie, la possibilità di muoversi liberamente nel più generale concetto del benessere degli animali riducendo al minimo pratiche stressanti.

Il marchio Agriqualità rappresenta un vero e proprio patto fra la Regione Toscana, gli agricoltori e i consumatori perché sancisce un'intesa sullo sviluppo e la qualità dell'agricoltura e una garanzia per la salute dei cittadini, creando un'offerta accessibile a tutti.

Il buon latte di pecora è prodotto, quindi, in aziende che operano seguendo i principi di produzione da agricoltura integrata, dove l'alimentazione dei propri animali avviene utilizzando le produzioni aziendali senza ricorrere all'utilizzo di mangimi provenienti da Organismi Geneticamente Modificati. Il latte munto con cura è successivamente trasformato seguendo criteri che uniscono tradizione e modernità.

In tale contesto l'Azienda è impegnata da una parte nel mantenimento dell'efficienza produttiva, dall'altra nel difendere le nicchie di mercato conquistate. Ecco perché, assumono particolare importanza le strategie basate sulla valorizzazione di specifici



e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



attributi qualitativi della produzione. Questi trovano applicazione anche grazie ad interventi di formazione del personale, indispensabili per elevare il grado di professionalità dei dipendenti e, di riflesso, la capacità di lavorare "in qualità", che non è relazionabile solo al prodotto finito, ma anche alle procedure, alle prassi e ai comportamenti aziendali.

Esigenze Formative generali riscontrate

- Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro specifica per mansioni e contesti lavorativi (uffici, cantieri forestali, manutenzione, produzione, magazino)
- Formazione su Rischio Incendi (alto e medio).
- Norme di Primo soccorso
- Norme Haccp.
- Movimentazione merci con Carrelli elevatori
- Comunicazione e miglioramento del clima aziendale
- Addestramento a Software gestionali
- Formazione professionalizzante per funzione operatori e addetti

Caseificio Sociale Cooperativo di Sorano

Fondata nel 1963 la Cooperativa è cresciuta negli anni sia per numero di soci che per capacità produttiva, realizzando un nuovo stabilimento in grado di trasformare una grande quantità di latte al giorno, contribuendo così allo sviluppo zootecnico dell'intero comprensorio.

Le caratteristiche dei pascoli della zona sono infatti tali da consentire una produzione di latte estremamente valida dal punto di vista qualitativo, determinata dalla presenza di numerose aziende di piccole e medie dimensioni, in grado di sviluppare un'adeguata produzione pur con tutta l'attenzione e la passione che solo i piccoli allevamenti possono garantire. La base sociale attualmente è di circa 150 soci conferenti, titolari di aziende agricole che hanno la loro ubicazione nel Comune di Sorano ed in quelli limitrofi della provincia grossetana, ma aderiscono alla cooperativa anche allevatori delle provincie di Siena, Viterbo e Perugia.

Il Caseificio di Sorano, raggiunto un dimensionamento ideale per coniugare qualità e tradizione con tecnologia e capacità di azione sui mercati, imbocca con decisione questa strada adoperandosi per adottare sistemi e procedure tese ad identificare e certificare i processi interni e i prodotti, basandosi sul principio di conservazione dell'ambiente, di sicurezza alimentare (attraverso la minimizzazione dell'uso di prodotti chimici di sintesi) di benessere degli animali, nonché sul controllo dell'intero processo produttivo. In tale contesto l'Azienda è impegnata da una parte nel mantenimento dell'efficienza produttiva, dall'altra a difendere le nicchie di mercato conquistate, facendo perno su differenti tipologie di formaggi (almeno 10) che si contraddistinguono per genuinità e che soddisfano sempre più le esigenze di una vasta e competente clientela. Ecco perché assumono particolare importanza le strategie basate sulla valorizzazione di specifici attributi qualitativi della produzione. Questi trovano applicazione grazie ad interventi di formazione del personale, indispensabili per elevare il grado di professionalità dei dipendenti e, di riflesso, la capacità di lavorare "in qualità", che non è relazionabile solo al prodotto finito, ma

anche alle procedure, alle prassi e ai comportamenti aziendali.

e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



Piano formativi dovranno coinvolgere tutti e 26 lavoratori/soci-lavoratori dell'azienda compresi i contratti a termine.

Nel dettaglio:

- Corso Certificazioni di qualità nel settore alimentare e lattiero-caseario è frequentato da dirigenti e impiegati che dovranno guidare il percorso di adozione del sistema qualità.
- Corso Organizzazione del lavoro di gruppo è frequentato da dirigenti e impiegati che dovranno elaborare strategie operative per l'acquisizione delle certificazioni di qualità.
- Corso su Formazione obbligatoria per addetti in attività alimentari complesse è frequentato prevalentemente da operai neo assunti addetti al processo produttivo, nell'ottica della loro conferma.
- Corso Aggiornamento per addetti in attività alimentari complesse è frequentato da operai qualificati nell'organico dell'azienda da molti anni.
- Corso di Formazione obbligatoria per addetti alla conduzione di carrelli elevatori è frequentato da operai di vecchia e nuova assunzione, addetti alla movimentazione delle merci.
- Corso di Aggiornamento per addetti alla conduzione di carrelli elevatori è frequentato da operai di vecchia assunzione, già in possesso del titolo base per la movimentazione delle merci in sicurezza.
- Corso di Formazione dei lavoratori sulla sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08 è riservato al personale di più recente assunzione.

L'esigenza formativa espressa dalle aziende indicate è da riconnettersi ai piani di miglioramento messi in atto dalle stesse nell'ultimo triennio, finalizzati al consolidamento della loro posizione sul mercato, a partire dalla riqualificazione dei servizi offerti e delle dinamiche produttive interne. In questo quadro la formazione del personale, in molti casi finalizzata all'acquisizione di qualifiche professionali specifiche, è diventata un elemento fondamentale di sviluppo e innovazione.

31/01/2025