

Una piattaforma e learning unica per la formazione, al via progetto pilota ideato da Fòrema

Al via un piano formativo per i lavoratori del gruppo Serenissima Ristorazione. Fòrema ha creato una piattaforma unica nazionale per formare i lavoratori del gruppo in 18 regioni italiane.

PADOVA/VICENZA. Un progetto formativo massiccio vede protagonisti i lavoratori Azienda Serenissima Ristorazione, leader nazionale nei servizi di ristorazione aziendale e per strutture sanitarie, scolastiche, assistenziali. Già 3.592 lavoratori del gruppo hanno potuto seguire le lezioni sul portale e learning realizzato appositamente per il gruppo Serenissima da Fòrema, ente di formazione di Assindustria Venetocentro di Padova, diretto da Matteo Sinigaglia. Un unico portale per formare i lavoratori presenti in 18 regioni italiane (tutte tranne Calabria e Molise).

I tecnici di Fòrema stanno infatti formando attraverso questo portale i dipendenti di Serenissima in materia di igiene alimentare, sicurezza sul lavoro ed “onboarding training”.

Il progetto è nato ad inizio della pandemia, nel 2020, quando il gruppo Serenissima presente su tutto il territorio nazionale, ha dovuto fare i conti con il distanziamento e la necessità di ripensare le modalità di formazione interna per i propri lavoratori. Per questo motivo si è deciso di pensare ad una piattaforma e learning interna, uguale per tutti i lavoratori presenti in 18 regioni italiane. La piattaforma consente di seguire i corsi di formazione in maniera flessibile, adattando gli orari alle esigenze dei lavoratori e distribuendo la formazione in maniera modulare.

L'igiene alimentare e la corretta gestione del rischio Covid-19 nel settore ristorazione è uno dei temi trattati in questo progetto, strutturato complessivamente in 25 corsi di formazione differenti rivolte ai lavoratori del gruppo. Gli eventi formativi trattano la normativa europea ed italiana in materia di sicurezza ed igiene alimentare, il sistema Haccp, il tema della contaminazione diretta o incrociata, l'alterazione degli alimenti, le malattie a trasmissione alimentare, la conservazione (la cosiddetta catena del freddo), la preparazione, la somministrazione, l'igiene personale e dei locali, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, il tema delle intolleranze ed allergie. Ad integrare questo piano formativo, sono stati inseriti i corsi di formazione obbligatoria in materia di Sicurezza sul Lavoro (formazione generale e specifica a basso rischio) e i relativi aggiornamenti. Previste anche alcune ore di formazione in tema di “Onboarding Training” ovvero sulle migliori tecniche per allineare nel modo più veloce ed efficace possibile i neo assunti a tutto ciò che riguarda il contesto aziendale di cui entrerà a far parte. Insomma sul come integrare perfettamente le nuove risorse all'interno dell'azienda dal punto di vista

operativo. Il progetto è si concluderà a fine 2021.

“Abbiamo dato risposta ad una richiesta importante arrivata da un’azienda leader nel settore ristorazione – spiega Matteo Sinigaglia, direttore di Fòrema – attraverso un progetto pilota in cui abbiamo conciliato l’esigenza di fornire la formazione obbligatoria con elementi aggiornati di igiene alimentare, riferiti in particolar modo alla gestione del rischio Covid-19. Il tutto attraverso una nuova piattaforma e learning interna, da noi realizzata. Siamo dunque in prima linea in questa nuova sfida. Fornire alle imprese gli strumenti necessari ad affrontare la fase di ripartenza produttiva e lavorativa, dopo un anno e mezzo di pandemia”.

“Nell’ultimo anno abbiamo investito molto nella formazione, in particolare nella formazione learning – spiega il Dott. Tommaso Putin, Responsabile Finanza e Controllo di Gestione del Gruppo Serenissima Ristorazione –Riteniamo che la piattaforma creata sia è un ottimo strumento per raggiungere tutti i nostri collaboratori presenti sul territorio nazionale. Il progetto sta dando ottimi risultati e si inserisce perfettamente nella nostra policy di formazione e aggiornamento costante dei nostri lavoratori, grazie al quale riusciamo a garantire un servizio sempre più sicuro e di alto livello qualitativo”.

SCHEDE DI APPROFONDIMENTO

FÒREMA - Nata a Padova nel 1983 in seno all’Associazione degli Industriali con l’obiettivo di formare i propri associati, dal 2012 ha iniziato a concentrarsi nella formazione esperienziale applicata allo sviluppo delle persone e alla lean production. Dopo la separazione da Niuko (la Srl costituita nel 2014 da Confindustria Padova e Confindustria Vicenza), completata nel 2019, e il conferimento della società ad Assindustria Veneto centro, oggi Fòrema si basa sul lavoro di sessanta professionisti, chiamati a proporre e gestire corsi e attività di consulenza con focus su salute, sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, ambiente (HSE), sviluppo organizzativo e metodologia lean nelle smart factory, soft skills e formazione esperienziale, servizi per il lavoro. Fòrema lavora in partenariato con molteplici enti pubblici, in particolare segue progetti per la scuola, gli ITS e l’Università di Padova. Questi sono i numeri che la rendono una delle maggiori società di formazione del sistema Confindustria in Italia: tra il 2017 e il 2019 ha mobilitato oltre 16 milioni di euro per la formazione delle imprese tra Fondimpresa, Fondirigenti, FSE e altri fondi. Solo nel 2019 ha formato 23.000 persone, tra occupati (dagli apprendisti ai manager), soggetti in cerca di lavoro o di ricollocamento (neet, giovani under 30, disoccupati e over 50), personale della pubblica amministrazione e delle scuole. Nel mentre, ha erogato 58.400 ore di formazione a 1.548 aziende, oltre a 50.000 ore di e-learning.

GRUPPO SERENISSIMA RISTORAZIONE - E' oggi una delle realtà italiane più importanti nel campo della Ristorazione commerciale e collettiva, con una produzione di 50 milioni di pasti annui, 14 società collegate, 9.500 dipendenti fra Italia e estero e un fatturato consolidato di oltre 400 milioni di euro. Il Gruppo offre un servizio a 360° che non riguarda soltanto la produzione e la distribuzione dei pasti, ma comprende anche tutte le attività relative alla fornitura diretta di prodotti food e non, prodotti ortofrutticoli freschi, gestione di bar, self-service, distributori automatici, vending, progettazione di layout per ristoranti aziendali e luoghi di ristoro fino ai servizi di pulizia e sanificazione dei locali. 25 milioni di euro sono investiti ogni anno per l'acquisto di attrezzature all'avanguardia e per la realizzazione di nuovi centri di produzione. Il gruppo ha la sede legale a Vicenza, ma è presente ed opera su tutto il territorio nazionale. Con oltre trent'anni di esperienza nel campo della ristorazione collettiva, 50 milioni di pasti preparati ogni anno, 120 ospedali e 250 strutture socio assistenziali servite, Serenissima Ristorazione è oggi un punto di riferimento per scuole, ospedali, aziende o case di riposo che necessitino di servizi di mensa e di pulizia dei locali. Tra i clienti principali che usufruiscono dei servizi di ristorazione vi sono Valentino, Nivea (Beiersdorf), Zambon, Recordati, Calligaris, Gruppo Piaggio &C., Vimar, Bitron, A2A e tante altre realtà altrettanto importanti.