MONITORAGGIO VALUTATIVO 2025

Risorse umane e Formazione per la crescita e l'innovazione

Colacchio Food Srl

Fondimpresa
Articolazione Territoriale
Calabria

Dott.ssa Tiziana Bagnato

Avviso 02/2023 Competenze di base e trasversali | Codice AV /328/23

Titolo Piano formativo "LEARN: svilupparE competenze per vAlorizzare il capitale umaNo"

Introduzione_____3

Avviso 02/2023 Competenze di base e trasversali | Codice AV /328/23

Titolo Piano formativo "LEARN: svilupparE competenze per vAlorizzare il capitale umaNo"

1. Introduzione _____5

2. Strategie aziendali e ruolo della formazione continua

2.1 Breve profilo dell'azienda e del settore_____6

2.2 Orientamenti strategici e processi di innovazione_____8

2.3 Obiettivi aziendali e ruolo della formazione_____9

2.4 Considerazioni riepilogative_____9

3. Il Piano formativo

3.1 L'Analisi del fabbisogno, metodologie e risultati_____10

3.2 Dalla progettazione alla valutazione degli esiti della formazione _____11

3.3 Considerazioni riepilogative_____ 12

4. L'Impatto della formazione

4.1 I cambiamenti generati dalla formazione _____13

4.2 Considerazioni riepilogative_____ 14

5. Conclusioni

5.1 Gli elementi abilitanti della formazione _____14

5.2 Le buone prassi formative aziendali _____15

5.3 Conclusioni_____17

1. INTRODUZIONE

A novembre 2025, Banca d'Italia ha presentato l'aggiornamento congiunturale dell'economia della Calabria mettendo in evidenza dati incoraggianti sulla crescita ed in particolare *"un'espansione del prodotto interno lordo (PIL) dell'1,3 per cento, un dato superiore a quello nazionale e del Mezzogiorno".*[1]

Per il 2024, il Rapporto annuale di Banca d'Italia su "L' economia della Calabria"[2] aveva descritto una crescita debole e rallentata, rispetto a quella dell'anno precedente. Un andamento meno intenso era stato rilevato nei servizi e nelle costruzioni mentre l'industria regionale si era stabilizzata, superando il calo del biennio precedente. In particolate l'indagine svolta da Banca d'Italia (Invind) metteva in evidenza, per le aziende con almeno 20 addetti, un aumento del fatturato, soprattutto per le imprese proiettate sui mercati internazionali.

Gli approfondimenti effettuati tra settembre e ottobre 2025 mettono invece in luce la crescita del fatturato delle imprese calabresi nei primi nove mesi dell'anno, con risultati positivi su redditività e liquidità aziendale ed un andamento dinamico anche negli investimenti.

L'aumento della domanda estera ha avuto ricadute positive per l'industria, soprattutto nel comparto alimentare. Prosegue quindi il trend di crescita dell'export, registrato in Calabria a partire dal 2021, a cui contribuiscono soprattutto l'industria alimentare ed il settore agricolo, che coprono *"quasi la metà del valore dell'export regionale nel semestre"*[3].

Buono l'andamento del settore costruzioni, anche in funzione della messa a terra dei progetti legati al PNRR.

Dati in crescita sono stati rilevati per il settore terziario, con un andamento più lento per il commercio che risente di consumi ancora deboli. Nei primi otto mesi del 2025, l'Osservatorio sul Turismo della Regione Calabria ha rilevato una crescita nel settore turismo, con un aumento, rispetto allo stesso periodo del 2024, del 5 per cento delle presenze nelle strutture ricettive e del 23,5 per cento dei turisti stranieri.

Dati positivi sia per il sistema aeroportuale calabrese che per il porto di Gioia Tauro.

Nei primi 8 mesi del 2025, il numero di passeggeri transitati negli aeroporti calabresi segna un + 26 per cento. Il porto di Gioia Tauro prosegue il percorso di crescita registrando un + 11,6 per cento nella movimentazione di container rispetto al corrispondente periodo del 2024.

Infine, sulla base dei dati della Rilevazione sulle forze di lavoro dell'Istat, Banca d'Italia evidenzia nel primo semestre del 2025 un aumento degli occupati pari al 5 per cento rispetto allo stesso periodo del 2024, un incremento superiore a quello registrato nel Mezzogiorno e in Italia, ancora comunque non in grado di superare il divario esistente rispetto alle due aree.

I dati positivi registrati nella prima metà dell'anno 2025 testimoniamo dunque un'economia in crescita, in un contesto in cui permangono elementi di debolezza strutturale ancora da superare.

Le Aziende calabresi protagoniste delle Storie di Formazione raccontate nelle pagine che seguono rappresentano un campione significativo di alcuni tra i settori produttivi che caratterizzano l'economia della regione e che hanno contribuito alla crescita rilevata da Banca d'Italia.

---

[1] Banca d'Italia, 2025, L'Economia della Calabria, Aggiornamento congiunturale, n. 39 - novembre 2025, pag. 5
[2] Banca d'Italia, 2025, L'Economia della Calabria, Rapporto annuale, n. 18 – giugno 2025
[3] Banca d'Italia, 2025, L'Economia della Calabria, Aggiornamento congiunturale, n. 39 - novembre 2025, pag. 12

A.Z. Spa, azienda multilocalizzata con sede principale a Catanzaro, da più di 30 anni opera nel settore della grande distribuzione organizzata ed è una delle più vitali realtà imprenditoriali del panorama calabrese.

Il piano formativo, rivolto a 160 addetti cassa nei punti vendita, è stato indirizzato allo sviluppo di competenze professionali avanzate nelle tecniche di comunicazione e di ascolto, con l'obiettivo specifico di attenzionare le categorie vulnerabili, come anziani e persone con disabilità. La necessità di allineare il servizio offerto alla strategia d'acquisto aziendale ha fatto emergere la necessità di rafforzare le competenze degli addetti cassa, figura che nella GDO ricopre un ruolo determinante per migliorare la percezione complessiva della qualità del servizio e fidelizzare il cliente, distinguendo l'azienda dalla concorrenza.

Aschenez Srl, azienda attiva nel settore delle imbarcazioni da diporto e sportive con più di 100 dipendenti, nata nel 2013 a Borgia, in provincia di Catanzaro, in pochi anni si è affermata sul mercato internazionale grazie a prodotti unici sintesi di prestazioni e design all'avanguardia.

L'esperienza formativa è stata focalizzata sulla qualificazione delle proprie risorse umane su *Lavoro di gruppo e gestione delle relazioni* , T*ecniche di comunicazione interna* , G*estione dei dati e la protezione da attacchi informatici* . Dunque formazione per le competenze tecniche ma anche percorsi formativi per lo sviluppo delle cosiddette soft skills**,** le abilità trasversali che mettono al centro le persone e ne rafforzano la capacità di operare a più livelli aziendali e di interagire in modo efficace.

Nata negli anni settanta e giunta alla terza generazione, **Colacchio food Srl**, con sede a San Costantino Calabro in provincia di Vibo Valentia, è un'azienda ben radicata nel mercato italiano dei prodotti da forno e pasta, con un'ottima presenza nella grande distribuzione e numeri ancora più importanti sui mercati esteri.

Grazie agli audit interni ed all'incrocio delle informazioni raccolte, l'azienda ha coinvolto i Responsabili di processo in un piano formativo sui Sistemi di gestione della sicurezza alimentare, tema interpretato dal Management non solo come una "questione di conformità" ma come leva strategica nella costruzione della reputazione aziendale, della fidelizzazione e della competitività.

Metal Carpenteria Srl, fondata nel 1975 a Crotone, è oggi una delle principali realtà industriali della Calabria e del Mezzogiorno nel settore delle costruzioni meccaniche, impiantistiche e delle strutture metalliche per i comparti industriale, energetico e oil & gas, con oltre 100 dipendenti e una consolidata rete di partner e committenti nazionali e internazionali.

Con sei percorsi formativi, dedicati alla Digitalizzazione dei processi produttivi, Efficienza energetica e sostenibilità ambientale e Aggiornamento tecnico-specialistico, l'Azienda conferma l'impegno a promuovere l'apprendimento continuo delle proprie risorse umane per rafforzare la capacità di adattamento ai mutamenti del mercato e generare vantaggio competitivo.

Con i piani formativi realizzati grazie a Fondimpresa, A.Z. spa ed Aschenez srl hanno testimoniato l'impegno a mettere al centro il proprio capitale umano investendo in formazione sulle soft skill.

Colacchio Food srl e Metalcarpenteria srl hanno raccontato i percorsi formativi dedicati a specifiche aree aziendali con l'obiettivo di rafforzare e migliorare le competenze dei propri dipendenti su ambiti tematici rilevanti per una corretta e innovativa gestione dei processi produttivi.

Elemento comune ai loro racconti è stato quello di rendere i propri dipendenti protagonisti e non semplici fruitori dei percorsi formativi erogati.

Attraverso modalità formative basate sull'apprendimento pratico e direttamente verificabile e l'utilizzo di sistemi di monitoraggio e rilevazione dei risultati in corso e finali, in tutte le esperienze rilevate è emersa l'attenzione sul coinvolgimento dei dipendenti dalla fase di analisi del fabbisogno fino alla verifica dei risultati.

Le risorse umane al centro per guidare la crescita e l'innovazione delle imprese.

Avviso 02/2023 Competenze di base e trasversali | Codice AV /328/23

Titolo Piano formativo "LEARN: svilupparE competenze per vAlorizzare il capitale umaNo"

1. INTRODUZIONE

La **Colacchio Food Srl** è una piccola impresa familiare il cui impianto di produzione e lavorazione, nonché gli uffici amministrativi e un piccolo spaccio aziendale, sono collocati a San Costantino Calabro, in provincia di Vibo Valentia.

Giunta alla terza generazione, la Colacchio Food rappresenta un esempio di impresa sana e produttiva del territorio.

Nata negli anni Settanta come piccolo panificio all'interno di un magazzino posto sotto casa del capostipite dei Colacchio, è cresciuta nel tempo fino al trasferimento nel 2005 nell'attuale stabilimento.

La Colacchio Food Srl, produttrice dei marchi "Panificio Pastificio Colacchio" e "Mamma Isa", è un'azienda ben radicata nel mercato italiano, con un'ottima presenza nella grande distribuzione e numeri ancora più importanti nei mercati esteri. I prodotti che ne costituiscono il core business sono i prodotti da forno e la pasta. All'interno dello stabilimento di San Costantino Calabro vengono prodotti crostini, frese, pane biscottato, scroccodì, sfoglie, tarallucci, treccine. Ultima arrivata la pasta "Mamma Isa" disponibile in diverse formulazioni: integrale, trafilata al bronzo, in formati lunghi e corti, di semola di grano duro, all'uovo e all'uovo colorata.

Le semole di grano duro e la lenta essiccazione garantiscono una particolare corposità, consistenza e rugosità che esaltano i sapori mediterranei dei sughi.

L'azienda abbraccia la tradizione nei sapori e nella lavorazione artigianale ma si approccia contemporaneamente all'innovazione tecnologica verso la quale mostra una particolare attenzione.

L'impianto industriale di San Costantino Calabro è moderno ed attrezzato, ma la dimensione produttiva resta senz'altro artigianale, con una straordinaria cura per ogni singola specialità. Trenta in tutto i lavoratori, di cui 25 in produzione.

La realtà vibonese è leader nel settore della produzione agroalimentare. In linea con la tendenza nazionale che ha visto un'impennata delle esportazioni, la Colacchio Food esporta in diversi paesi esteri nei quali ha mercati consolidati e fidelizzati.

Alta l'asticella dell'attenzione verso la formazione continua alla quale viene riconosciuta un'enorme importanza nel riuscire a mantenere standard qualitativi alti e buone prestazioni sul mercato.

La Colacchio Food Srl ha partecipato al Piano Formativo LEARN: svilupparE competenze per vAlorizzare il capitale umaNo – Avviso 2/2023 "Competenze di Base e Trasversali".

2. STRATEGIE AZIENDALI E RUOLO DELLA FORMAZIONE CONTINUA

2.1 Breve profilo dell'azienda e del settore

Dalla tradizione del pane, il bene più povero ma anche il più ricercato, simbolo di vita e fertilità, ma anche di lavoro e sudore, ad una folta scelta di prodotti da forno e alla regina della tavola italiana, la pasta.

Quella che oggi è la Colacchio Food nasce in pochi metri quadrati di bottega per poi espandersi e trasferirsi nell'attuale sede nel 2005. Da allora la famiglia inizia a scrivere una nuova pagina della loro storia imprenditoriale e intraprende quella "corsa" che li ha portati ad essere un'azienda il cui nome è riconosciuto in Italia e all'estero come sinonimo di tradizione e artigianalità ma, soprattutto, qualità.

Si snoda lungo tre generazioni la storia della Colacchio Food che, di padre in figlio, senza muoversi da Costantino Calabro, paese di 2mila anime alle porte di Mileto, raggiunge le tavole italiane ed estere. Oggi l'azienda è nelle mani dei tre fratelli Rocco, Roberto e Costantino.

La forza della Colacchio Food sta nel riuscire a coniugare la produzione di una grande industria alimentare al sapore e alla qualità artigianale. Un binomio non facile ma molto ricercato, soprattutto all'estero.

L'impresa usa nei prodotti da forno farina da grano italiano al cento per cento. Per produrre la pasta ricorre, invece, a miscele di grano italiano ed estero per ottenere la trafilatura al bronzo ad essiccatura molto lenta, con temperatura massima di 42 gradi e almeno 36 ore di lievitazione.

Attualmente l'impresa distribuisce il proprio marchio nella grande distribuzione (Conad, Coop, Decò, il Gigante) e produce anche per altro brand (per Eurospin con marchio Tre Mulini).

L'esportazione rappresenta il cuore del business della Colacchio Food e il ramo che incide maggiormente sul fatturato. Da più di venti anni l'azienda esporta in diversi paesi esteri e, grazie anche alla nascita di "Mamma Isa", il marchio sotto il quale vengono prodotti decine di formati di pasta, le vendite estere sono cresciute nel tempo fino a raggiungere nel 2024 l'apice del 60 %.

Inizialmente i prodotti Colacchio sono stati molto richiesti nelle città estere in cui vivevano gli immigrati italiani e i loro discendenti. Adesso però a questo pezzo di mercato si è aggiunto quello degli stranieri appassionati di made in Italy e in cerca di gusto e qualità.

Nel 2023 la Colacchio Food si è aggiudicata il certificato di 'Campioni dell'export 2023', premio conferito da Il Sole 24 Ore, sulla base dell'indagine condotta dalla piattaforma di dati e statistiche online Statista, alle 250 aziende italiane con la più alta quota di esportazioni sul fatturato 2021. All'epoca la percentuale di export era del 43,36 %.

Gli attuali paesi in cui i prodotti Colacchio Food vengono esportati sono Inghilterra, Stati Uniti, Australia, Canada, Polonia, Germania, Francia, Belgio.

La Colacchio è presente ogni anno a diverse fiere nazionali e internazionali dedicate all'agroalimentare, come Fancy Food di Las Vegas (Summer e Winter), Fancy Food di New York, CIBUS International Food Exhibition a Parma e Anuga a Colonia, Sial di Parigi, Tutto Food di Milano.

Il settore produttivo di riferimento è quello dell'Industria Alimentare. Secondo il rapporto Federalimentare Censis 2025 si tratta della prima industria manifatturiera italiana con un fatturato di quasi 200 miliardi di euro e un record di export di 57 miliardi (+9% rispetto all'anno precedente).

L'industria alimentare in Calabria è un settore trainante per l'economia regionale alla quale contribuisce con un valore aggiunto di 1,7 miliardi di euro (2022) e con un export agroalimentare che ha superato i 351 milioni di euro nel 2023.

Durante la pandemia la produzione e le vendite dell'azienda non hanno avuto contraccolpi. Proprio durante quel periodo il commercio è aumentato. È stato, invece, lo scoppio della guerra in Ucraina a costringere ad uno stop la Colacchio Food a causa dell'insostenibile aumento di materie prime ed energia.

L'Amministratore Unico Rocco Colacchio denunciò pubblicamente che i costi di produzione dell'azienda avevano superato i ricavi di oltre il 50% con prezzi alle stelle per il metano (+ 1500%), per l'energia (+700%) e per la farina (+100%).

Anche per quanto riguarda i dazi imposti dagli Stati Uniti all'Unione Europea la Colacchio Food si è esposta pubblicamente. Rocco Colacchio, in veste di amministratore unico della Colacchio Food e di Presidente di Confindustria Vibo Valentia, ha allertato sulla brusca frenata che la paura dei dazi ha indotto prospettando anche un crollo del mercato della pasta italiana all'estero a causa dell'aumento dei costi per il consumatore finale in un contesto già toccato da un'inflazione in crescita.

2.3 Orientamenti strategici e processi di innovazione

La Colacchio Food è un'impresa con solide radici nelle tradizioni, nei sapori e nei profumi del passato, ma orientata a prendere il meglio da presente e futuro. Da anni investe nel digitale per migliorare i propri processi industriali, riconoscendo l'importanza delle tecnologie nel rendere l'industria agroalimentare più competitiva e resiliente.

Le innovazioni 4.0 in questo ambito consentono di aumentare efficienza, sicurezza e sostenibilità attraverso la digitalizzazione e l'automazione, nonché il monitoraggio in tempo reale dei processi, una migliore tracciabilità dei prodotti e la riduzione di sprechi e costi energetici, garantendo al contempo la conformità alle normative e un miglioramento della qualità finale.

Negli obiettivi strategici dell'azienda troviamo:

- l'innovazione del processo
- l'innovazione organizzativa
- il miglioramento costante della qualità del prodotto e del processo produttivo
- l'ampliamento dell'internazionalizzazione
- l'acquisizione di nuovi segmenti di clientela
- l'accesso a nuovi mercati

L'azienda investe periodicamente in nuove attrezzature. Gran parte della lavorazione è semiautomatica. Da pochi mesi è stato installato un forno semiautomatico all'avanguardia con base in pietra e tunnel di raffreddamento e confezionamento. Nell'azienda è presente anche un forno anaconda per il raffreddamento dei prodotti.

I silos sono semiautomatici e tramite tecnologie 4.0 rilevano quando è necessario acquistare nuova farina. Anche nell'essicazione della pasta si ricorre a macchinari collegati in rete che danno informazioni sulla percentuale di umidità.

A breve saranno funzionanti robot semiautomatici per la produzione di pasta a nido e un metal detector collegato in remoto in grado di comunicare anche le più piccole eventuali presenze indesiderate di metalli nel prodotto finito.

L'impiego di robot e sistemi automatizzati nelle fasi di produzione, trasformazione e confezionamento consente di aumentare la velocità, ridurre gli errori e garantire standard igienici elevati.

Durante la pandemia i corsi di formazione legati alle nuove norme di sicurezza hanno portato ad individuare forme diverse di organizzazione del lavoro per garantire un minor numero di contatti tra i lavoratori. Gli spazi lavorativi sono stati redistribuiti per consentire di distanziare maggiormente i lavoratori ed è stata data un'ulteriore accelerazione all'automazione dei macchinari di produzione. Entrambe le strategie adottate sono state ritenute efficaci anche dopo il periodo pandemico.

2.3 Obiettivi aziendali e ruolo della formazione

L'azienda abbraccia la formazione come forma di investimento per potere sia mantenere che espandere i mercati esteri.

La Colacchio Food ha certificazioni BRC e IFS, le quali garantiscono standard internazionali di sicurezza alimentare riconosciuti a livello globale, utilizzati soprattutto dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) per qualificare i propri fornitori. Entrambi sono approvati dalla GFSI (Global Food Safety Initiative) e garantiscono che le aziende rispettino rigidi requisiti di qualità, igiene, sicurezza e gestione dei processi, dalla produzione al consumatore finale. BRC è lo standard più diffuso nel Regno Unito e nei mercati anglosassoni, mentre IFS è più utilizzato in Europa, specialmente in Germania, Francia e Italia.

In entrambe le certificazioni l'azienda dichiara di avere punteggi molto alti grazie proprio all'attenzione alla formazione.

Oltre a quelli erogati tramite Fondimpresa, la Colacchio Food propone ai propri lavoratori corsi annuali interni.

La formazione continua nelle aziende della filiera alimentare è indispensabile per garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti, prevenire rischi di contaminazione, assicurare la conformità normativa e migliorare la qualità complessiva, nonché per adattarsi ai continui cambiamenti tecnologici, aumentare la produttività, accrescere la fiducia dei consumatori e rafforzare la reputazione aziendale.

Nell'ambito della Sicurezza e Igiene Alimentare aggiornare le competenze consente di identificare e gestire i rischi legati alla manipolazione degli alimenti, come le contaminazioni, e di applicare correttamente il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). La formazione è nevralgica anche per consolidare comportamenti responsabili: dal mantenimento di standard igienici elevati a decisioni etiche e responsabili nella preparazione degli alimenti, proteggendo così la salute dei consumatori.

La formazione permette al personale di rimanere aggiornato sulle ultime tecnologie e sulle migliori pratiche igieniche, nonché innovare prodotti e processi mantenendo un vantaggio competitivo.

La formazione del personale sulla sicurezza alimentare non è solo una buona pratica ma un obbligo di legge, come previsto dalla normativa europea e nazionale e, quindi, un aspetto necessario per evitare sanzioni.

Personale ben formato contribuisce ad alimentare una robusta cultura della sicurezza, aumentando la fiducia dei consumatori e migliorando l'apprezzamento dell'azienda come fornitore di prodotti sicuri e di qualità.

2.4. Considerazioni riepilogative

La Colacchio Food è una piccola impresa familiare che produce e commercia sul mercato italiano ed estero prodotti da forno e pasta. Si tratta di beni poveri, fortemente legati alla tradizione e alla dieta mediterranea, che sia in Italia che al di fuori dei confini nazionali sono considerati alimenti irrinunciabili.

L’essere riusciti ad avviare una produzione industriale mantenendo nei sapori il gusto della tradizione si è rivelata una strategia vincente che ha accompagnato l’impresa a traguardi importanti negli ultimi venti anni.

La Colacchio Food si interfaccia con la formazione riconoscendola quale alleato strategico per garantire la competitività dell’impresa, migliorare la qualità del lavoro e favorire la crescita professionale dei lavoratori.

In particolare, l’investimento in formazione supporta una cultura aziendale incentrata sulla sicurezza alimentare, in cui ogni dipendente è consapevole del proprio ruolo per mantenere standard elevati.

La piccola dimensione dell’azienda, il numero di lavoratori relativamente contenuto, i rapporti di parentela, fanno sì che nell’azienda venga data una grande attenzione al capitale umano, alla stregua di una famiglia allargata in cui ogni anello è importante nella catena.

Le imprese della filiera agroalimentare hanno oggi la possibilità di trarre enormi benefici dalla comunicazione e dallo scambio di informazioni che avviene tra le macchine durante la fase della produzione alimentare nell’ottica di una maggiore flessibilità del lavoro in azienda. Colacchio Food segue il binario dell’innovazione e ha introdotto tecnologie in grado di snellire e migliorare i processi produttivi, senza andare a limare la qualità delle materie prime e del prodotto finito.

In particolare, l’azienda ha diverse apparecchiature semiautomatiche a tecnologia 4.0 grazie alle quali la produzione è più performante e monitorata. Le informazioni raccolte dai macchinari (anomalie, temperature, livello delle temperature) permettono di prendere decisioni informate, ottimizzare la produzione, prevedere la domanda e gestire la catena di approvvigionamento in modo proattivo.

I sensori smart consentono una tracciabilità completa e immutabile del prodotto lungo tutta la filiera, aumentando la fiducia dei consumatori e facilitando la gestione delle non conformità. Il monitoraggio costante e la tracciabilità avanzata riducono il rischio di contaminazioni e garantiscono il rispetto degli standard qualitativi. L'automazione e l'ottimizzazione dei processi portano a una riduzione dei costi operativi, dei tempi di inattività e degli sprechi. Una gestione più precisa delle risorse, come acqua ed energia, e la riduzione degli sprechi contribuiscono a pratiche più sostenibili.

3. IL PIANO FORMATIVO

3.1. L’analisi del fabbisogno, metodologie e risultati

La Colacchio Food individua ogni anno i nuovi obiettivi aziendali a breve, medio e lungo termine che comunica al personale indicando le politiche che ha intenzione di adottare in merito. Procede quindi ad analizzare gli indicatori di performance come, ad esempio, numero di non conformità, efficienza produttiva o incidenti per identificare i punti critici in cui è possibile incidere aumentando le competenze dei lavoratori.

Durante gli audit interni l'azienda valuta che le procedure aziendali rispettino le normative vigenti e gli standard di riferimento, determina se i processi sono implementati correttamente e raggiungono i risultati desiderati, identifica sprechi o inefficienze, debolezze e opportunità di miglioramento.

L'incrocio delle informazioni raccolte ha fatto emergere la necessità di una formazione per i dipendenti nell'ambito della sicurezza e qualità alimentare.

Il settore alimentare è altamente regolamentato. Le normative in materia di sicurezza alimentare, igiene, etichettatura e sostenibilità sono in continua evoluzione. L'aggiornamento continuo garantisce che i processi aziendali rimangano conformi alle leggi vigenti, evitando sanzioni e rischi per la salute. Inoltre, la formazione permette ai lavoratori di identificare e gestire in modo proattivo i potenziali rischi legati alla contaminazione o ad altre non conformità.

La sicurezza alimentare non è però solo una questione di conformità, ma ha un ruolo strategico nella partita della reputazione aziendale, muovendo le leve della fidelizzazione e della competitività nonché riducendo i rischi di problemi legali.

3.2 Dalla progettazione alla valutazione degli esiti di formazione

Il Piano Formativo LEARN: svilupparE competenze per vAlorizzare il capitale umaNo – Avviso 2/2023 "Competenze di Base e Trasversali" è stato progettato per fornire ai partecipanti le conoscenze di base sulle metodologie internazionali utilizzate nell'ambito tecnico-scientifico industriale, con un focus sulla sicurezza e qualità degli alimenti.

In particolare, sono state trattate le principali normative volontarie, standard internazionali di comitati e gruppi privati e regolamenti comunitari pertinenti, puntando a trasferire competenze sulle tecniche di auditing e rendicontazione, nonché sulle modalità di condivisione e controllo nel sistema di certificazione.

Il titolo dell'intervento formativo è "Sistemi di gestione della sicurezza alimentare"; ambito "Competenze personali, sociali e capacità di imparare ad imparare"; titolo "Raccogliere, organizzare e analizzare le informazioni".

L'obiettivo finale del piano era assistere l'azienda nell'implementazione e nel mantenimento efficace di sistemi di gestione della sicurezza alimentare promuovendo il miglioramento continuo della qualità.

L'aspettativa, invece, era che i partecipanti fossero in grado di analizzare concretamente i requisiti normativi e di operare in conformità con essi, sviluppando competenze nella ricerca, selezione, valutazione e organizzazione delle informazioni cruciali per l'efficacia operativa.

Le azioni formative sono state due:

- Sistemi di gestione della sicurezza alimentare
- La valutazione delle prestazioni nel sistema qualità aziendale

La prima azione è stata di 32 ore, mentre la seconda di 20 ore, per un totale di 52 ore di formazione. In ogni corso sono stati coinvolti 6 lavoratori, individuati tra i responsabili di processo e tra coloro che si occupano della manipolazione degli alimenti, della qualità e della sicurezza alimentare con ruoli di responsabilità.

La formazione ha insistito sulle basi della sicurezza alimentare:

- contaminazione fisica
- contaminazione microbiologica
- allergeni
- frodo
- dolo

Le lezioni sono state tenute durante l'orario di lavoro nella sede di San Costantino Calabro e sono state animate da un continuo confronto e raffronto tra docenti e lavoratori, ricorrendo a concreti casi aziendali, foto di non conformità rilevate in fase di audit interno, immagini e PowerPoint.

La formazione è stata caratterizzata da un approccio snello, abbinando le nozioni ad esempi pratici e tarando le lezioni sulle esigenze del processo produttivo aziendale.

Al termine della formazione sono stati somministrati test di apprendimento per attestare la comprensione teorica dei concetti e delle normative. Tutti i partecipanti hanno superato con più della sufficienza i test di valutazione finali.

I lavoratori sono stati sottoposti anche a questionari di gradimento al fine di raccogliere feedback sull'efficacia didattica del corso, sui punti di forza e debolezza e sulla chiarezza dei contenuti. Il giudizio è stato positivo.

Gli esiti della formazione sono stati conformi alle attese, portando ad una riduzione delle non conformità in fase di audit di terza parte e al passaggio di valutazione da A a AA da parte degli enti certificatori.

La formazione ha tenuto conto delle esigenze produttive dell'azienda e non ha avuto criticità o imprevisti.

3.3. Considerazioni riepilogative

Il piano del fabbisogno formativo della Colacchio Food ha messo in evidenza la necessità di fornire competenze ai lavoratori nell'ambito della sicurezza e della qualità alimentare. Si tratta dei principali filoni di formazione per gli addetti dell'industria alimentare sia per l'importanza nevralgica che questi campi hanno, sia perché il continuo evolversi delle normative in merito comporta la necessità di aggiornare e formare i lavoratori.

Gli obiettivi dei corsi erogati sono stati diversi:

- fornire le competenze necessarie a prevenire le contaminazioni alimentari (biologiche, chimiche, fisiche) al fine di scongiurare malattie, intolleranze o reazioni allergiche nei consumatori

- riconoscere i potenziali pericoli in tutte le fasi della filiera alimentare (produzione, stoccaggio, trasformazione, distribuzione) e implementare misure preventive e punti critici di controllo
- promuovere comportamenti etici e responsabili, inclusa l'igiene personale, l'uso corretto di attrezzature e la pulizia degli ambienti di lavoro
- ottimizzare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti, la gestione della conservazione e il confezionamento, soddisfacendo le aspettative del consumatore
- mettere i partecipanti in condizione di valutare criticamente le problematiche legate alla sicurezza e alla qualità, prendendo decisioni informate nella gestione quotidiana

Gli obiettivi formativi del piano sono stati conseguiti in modo soddisfacente. Il livello di apprendimento è stato più che discreto e quello di efficacia della formazione più che soddisfacente.

La formazione è stata apprezzata dai lavoratori che ne hanno messo in evidenza la dimensione pratica indicandola quale strumento per velocizzare l'apprendimento e la memorizzazione di quanto appreso. L'obiettivo dei docenti era di fatto quello di creare un ambiente formativo sereno e collaborativo che facesse propri gli spunti e gli interventi dall'aula per rendere sempre più performante l'azione formativa.

4. L'IMPATTO DELLA FORMAZIONE

4.1 I cambiamenti generati dalla formazione

"Ci ha aperto gli occhi, abbiamo toccato con mano ciò che era necessario fare. Prima operavamo in maniera routinaria, adesso abbiamo una maggiore consapevolezza di alcuni processi e della nostra responsabilità. Questo ci ha portato ad adottare alcuni accorgimenti ma anche a sfatare alcune credenze, rivedendo modalità operative che ritenevamo corrette. La formazione è stata utile e soprattutto necessaria".

Francesco Colacchio, responsabile del settore confezionamento, descrive così ciò che è avvenuto a seguito dei due corsi formativi finanziati da Fondimpresa.

La Colacchio Food non considera la formazione come obbligo normativo, ma come qualcosa di cui prendersi cura, perché di imprescindibile rilevanza in un settore come quello alimentare soggetto a continui aggiornamenti, in particolare nell'ambito di adempimenti e normative.

A seguito del corso, grazie alle nozioni acquisite e ai casi tratti dalla realtà aziendale, è aumentata l'attenzione dei lavoratori nei processi produttivi e sono calate le non conformità. I processi produttivi sono dunque diventanti più performanti contribuendo ad aumentare la valutazione in fase di audit di terze parti.

Il personale ha acquisito nuove conoscenze tecniche e trasversali, nonché consapevolezza dell'importanza del proprio ruolo all'interno del processo produttivo. Dall'igiene personale agli accessori indossati, fino alla capacità di analisi delle criticità, e quindi di problem solving, la formazione ha qualificato il lavoratore evidenziandogli la sua responsabilità e il suo ruolo all'interno di un contesto industriale in cui attenzione e corretta valutazione dei rischi sono variabili importanti nel determinare gli esiti finali in termini di sicurezza e qualità alimentare.

Il personale si è, quindi, sentito responsabilizzato ma anche valorizzato all'interno di una dinamica positiva che vede da un lato una serie di precetti e norme da gestire e dall'altro il supporto della formazione nell'ampliare le competenze.

I lavoratori hanno chiesto di potere effettuare ulteriori tappe formative sulle tematiche oggetto del piano e la possibilità di potere fare dei "pit stop" con i formatori per sciogliere eventuali dubbi o problematiche emerse.

Un'azienda che investe in formazione dimostra un impegno serio verso la qualità e la sicurezza, costruendo fiducia nei consumatori e nei partner commerciali. La capacità di innovare e garantire standard elevati permette alle aziende di differenziarsi e qualificarsi in un mercato competitivo.

4.2. Considerazioni riepilogative

La Colacchio Food si ritiene soddisfatta del piano formativo erogato sui temi della sicurezza e qualità alimentare.

A seguito dei corsi erogati e delle competenze sviluppate dal personale, sono diminuiti i casi di non conformità ed è aumentata la valutazione in fase di audit di terze parti.

Sono, quindi, migliorate le performance finali, ma anche i processi produttivi sono diventati più efficaci. Il personale si è sentito apprezzato come parte importante di un processo elaborato e complesso, quello della lavorazione degli alimenti e delle fasi successive, in cui proprio i lavoratori giocano un ruolo fondamentale.

Le competenze trasmesse nell'ambito delle attività formative hanno permesso alle risorse umane coinvolte di imparare a gestire gli alimenti in modo sicuro, di adeguare l'igiene personale a standard normativi, di eseguire i protocolli di sanificazione delle attrezzature per evitare la proliferazione di batteri, virus e altri agenti patogeni.

La formazione specifica su come gestire, separare ed etichettare correttamente gli allergeni è essenziale per evitare reazioni allergiche gravi nei consumatori e costose azioni legali per l'azienda. La mancata conformità può portare a sanzioni severe, multe salate, chiusura temporanea o permanente dell'attività e conseguenze penali per i responsabili. Durante gli audit da parte delle autorità sanitarie o per ottenere certificazioni di qualità la documentazione della formazione del personale è un requisito fondamentale.

I lavoratori hanno "certificato la bontà della formazione" chiedendo di potere frequentare altri corsi formativi sull'argomento e dimostrando particolare apprezzamento per il loro coinvolgimento durante le lezioni frontali.

5. CONCLUSIONI

5.1. Gli elementi abilitanti della formazione

La Colacchio Food ha scelto un piano formativo strettamente legato al suo settore di riferimento.

Il sistema dell'industria alimentare è tra quelli maggiormente sottoposti a controlli e verifiche in quanto il contatto e la manipolazione degli alimenti possono avere conseguenze dirette sulla salute del consumatore finale.

L'industria alimentare opera all'interno di un fitto apparato di norme, verifiche e controlli. Non si tratta però di un apparato fisso ma, al contrario, in continua evoluzione. Da qui l'urgenza di un aggiornamento continuo del personale.

Allo stesso tempo, l'azienda aveva necessità di incidere su una serie di non conformità riscontrate, sanando le quali avrebbe potuto migliorare la valutazione di rating di terze parti.

Così come un sarto prende le misure prima di realizzare un abito, il piano formativo in oggetto ha dato priorità alle specificità della Colacchio Food costruendo un percorso di competenze che ha tenuto conto della qualifica dei lavoratori coinvolti, nonché degli specifici casi aziendali sui quali intervenire.

Il piano si è rivelato coerente con gli obiettivi aziendali che, a seguito della formazione, l'azienda ha potuto appurare di avere raggiunto.

Tra gli elementi abilitanti della formazione c'è sicuramente il fatto che sia stata effettuata all'interno di un contesto aziendale non estraneo a dinamiche formative, ma in cui, al contrario, si pratica la formazione continua riconoscendone l'importanza strategica al fine di migliorare i processi interni e, di conseguenza, anche l'immagine pubblica.

I lavoratori coinvolti erano consapevoli di avere la necessità di arricchire le loro competenze e di colmare alcune lacune. Il percorso formativo ha offerto loro sia competenze tecniche che soft skills e si è svolto con lezioni frontali non statiche. I formatori hanno coinvolto i partecipanti ponendo loro casi di studio aziendali, tratti dalla loro quotidianità. Il ricorso allo stimolo e al coinvolgimento ha fatto sì che il livello dell'attenzione rimanesse alto e che ognuno di loro si sentisse direttamente coinvolto e protagonista all'interno del processo formativo attraverso una comunicazione bidirezionale: ascolto dei problemi operativi e integrazione nei contenuti formativi.

5.2 Le buone prassi formative aziendali

L'azienda Colacchio Food è una realtà industriale che crede e valorizza la formazione come pratica periodica al fine di mantenere l'azienda competitiva sul mercato, acquisire nuovi spazi, evitare di incorrere in sanzioni e reclami. In particolare, la Colacchio Food si è impegnata nel trasmettere l'importanza del rispetto delle norme di sicurezza e qualità alimentare ricorrendo in passato anche a pillole informative via whatsapp e cartellonistica.

L'azienda coltiva, quindi, da tempo una food safety culture trasmettendo un'immagine positiva della formazione e sottolineandone l'aspetto valoriale.

Tra le buone prassi formative possiamo considerare:

<u>L'analisi degli obiettivi aziendali e del fabbisogno formativo</u>

L'ottimo lavoro effettuato in fase di analisi degli obiettivi aziendali e del fabbisogno formativo in termini di competenze, ha portato a individuare e declinare un piano formativo perfettamente calzante alle esigenze dell'azienda

Le metodologie utilizzate

Individuate le figure professionali da coinvolgere, queste sono state considerate parti attive dei momenti formativi. L'ascolto delle loro richieste e il ripetuto coinvolgimento dei lavoratori ha stimolato la motivazione, la comprensione e la memorizzazione. Il ricorso a casi di studio aziendali tratti dalla quotidianità lavorativa si è rivelato determinante perché ha portato i lavoratori a riflettere sulle non conformità oggetto di analisi per poi applicare le nozioni apprese. Sviluppare competenze tramite il "learning by doing" ha creato una connessione reale con i discenti che hanno dimostrato non solo di volere capire, ma anche di volere approfondire.

Oltre all'esito positivo dei test che sono stati somministrati al termine della formazione la Colacchio Food ha visto a circa un anno di distanza calare drasticamente le non conformità e ha ottenuto delle premialità.

La formazione ha consentito di risolvere problemi strategici per l'azienda. I lavoratori hanno, infatti, introdotto nuove modalità operative e/o corretto quelle precedenti.

Un'azienda che investe nella formazione del proprio personale per irrobustire il perimetro della sicurezza e della qualità di ciò che produce comunica all'esterno la solidità dell'impresa e l'attenzione verso il consumatore che andrà a fidelizzarsi con il marchio.

Si può, quindi, affermare che la prassi formativa ha consentito di raggiungere appieno il risultato atteso con un riscontro positivo da parte dei consumatori finali.

La pratica si presta ad essere riprodotta in modo quasi automatico in contesti similari.

Nelle piccole aziende alimentari la formazione è tipicamente focalizzata sulla sicurezza alimentare e sulle buone pratiche igieniche. Generalmente è flessibile, come in questo caso, e punta a mettere a fuoco obiettivi pratici come l'aggiornamento delle competenze (hard e soft), la risoluzione di problemi, l'aumento della produttività e il miglioramento del clima di squadra.

Si tratta di elementi che ritroviamo pienamente nel piano formativo della Colacchio Food.

La prassi si presta, quindi, sicuramente ad essere riprodotta in altre imprese dell'industria alimentare di piccole dimensioni ricorrendo all'apprendimento attivo e a metodologie che tengano conto dei contesti aziendali e utilizzando casi di studio.

Gli elementi strategici del piano possono funzionare anche in contesti non identici ma similari purché rimangano invariati alcuni punti fermi come il numero ridotto di lavoratori che facilità, infatti, una formazione interattiva e stimolante, nonché motivante e la discussione dei casi di studio.

5.3. Conclusioni

In un settore molto ampio e competitivo come quello alimentare, è fondamentale lavorare sulla brand reputation.

I prodotti della Colacchio Food incarnano i sapori genuini e tradizionali dell'Italia e del Sud Italia, ma anche la qualità e l'artigianalità del made in Italy. Per mantenere e alimentare questa reputazione è importante interpretare il bisogno di sicurezza e qualità del prodotto, nonché adottare ogni possibile strumento per abbassare il rischio di reclami e non conformità.

In questa direzione investire su un lavoro di formazione e aggiornamento sui temi della qualità e sicurezza alimentare è non solo strategico, ma imprescindibile. Si tratta di campi in cui il rispetto di regole e normative è fondamentale ma i cui continui cambiamenti e revisioni necessitano di un adeguamento costante dei lavoratori.

Il piano formativo codice Identificativo AV/3238/23, Titolo: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare inquadra a pieno queste esigenze.

Il lavoro di monitoraggio valutativo relativo al piano "Sistemi di gestione della sicurezza alimentare" è stato svolto con interviste che hanno coinvolto il management e i responsabili di reparto i quali si sono dimostrati disponibili e hanno risposto alle domande esponendosi sia su aspetti di natura qualitativa che quantitativa.

Il processo formativo è stato svolto all'interno di un'azienda in cui alla formazione viene riconosciuta una forte componente strategica nella produttività e nell'investimento a lungo termine sulle risorse umane.

La formazione è avvenuta in un contesto lavorativo che sensibilizza sia sull'importanza dell'aggiornamento delle competenze che sulla cultura della sicurezza e della qualità degli alimenti.

La formazione si è dimostrata efficiente, efficace e di qualità, nonché indispensabile e si presta ad essere trasferita in altri casi aziendali. Il livello di apprendimento è stato più che discreto; il livello di efficacia della formazione è stato più che soddisfacente; l'impatto delle attività formative sulla realtà aziendale nel breve termine è stato più che positivo.