


**IL RICONOSCIMENTO** «Ruban d'Honneur»

## Premio European Business Award 2016 Prestigioso traguardo per la Markas

Nell'ambito della cerimonia di premiazione degli European Business Awards, che si è tenuta a metà giugno scorso a Milano, Markas srl di Bolzano ha ricevuto il "Ruban d'Honneur" nella categoria "Datore di lavoro dell'anno", piazzandosi così tra i primi dieci datori di lavoro in Europa. All'edizione 2016 del premio hanno partecipato più di 32.000 aziende provenienti da 33 Paesi. I vincitori sono stati scelti da una giuria composta da personalità di spicco del mondo politico, accademico e dell'imprenditoria di tutta Europa in un processo di selezione articolato in tre fasi. "La qualità dei servizi che Markas offre ogni giorno passa attraverso la soddisfazione dei nostri collaboratori. Come azienda a



**TRA I DIECI MIGLIORI DATORI DI LAVORO IN EUROPA** (al centro) la direttrice generale Evelyn Kirchmaier con il Ruban d'Honneur conferito all'azienda Markas

conduzione familiare, ci teniamo particolarmente a creare un ambiente di lavoro piacevole, motivante ed equo. Essere rientrati fra i migliori datori di lavoro in Europa ci dà la dimostrazione di essere sulla strada giusta, ci incentiva ad aumentare ulteriormente i nostri sforzi e a fare ancora meglio per il futuro", ha commentato con soddi-

sfazione la direttrice generale Markas, Evelyn Kirchmaier. Markas è leader nei servizi di pulizia e ristorazione collettiva, nonché nei servizi complementari. Da oltre 30 anni opera con successo in ospedali, cliniche private, case di riposo, oltre che in scuole e in università in Italia, Austria e Romania.

**LA CERTIFICAZIONE** Conciliazione famiglia-lavoro

## Assiconsult, l'ottimizzazione dell'Audit Attenzione ai collaboratori

A distanza di tre anni dalla consegna del certificato "audit famigliaelavoro" il broker di assicurazioni Assiconsult srl di Bolzano ha ora ottenuto la conferma della certificazione, sostenendo con successo il re-audit (ottimizzazione). Per raggiungere gli obiettivi dell'audit "famigliaelavoro" Assiconsult ha previsto varie misure, tra cui: la flessibilità di orario e delle ferie, la possibilità di contratti part-time per donne e uomini, nonché di telelavoro. Sono attualmente dodici, infatti, i collaboratori che lavorano in telelavoro. È stata migliorata la comunicazione all'interno dell'azienda e tra i collaboratori, sono previste manifestazioni rivolte anche ai familiari per incentivare il senso di appartenenza all'azienda. Grande attenzione viene prestata, inoltre, alla salute dei collaboratori con il sostegno di iniziative che promuovo-

no il movimento fisico all'aria aperta e una sana nutrizione. La consegna ufficiale del certificato da parte della Provincia autonoma avverrà in novembre nell'ambito di una manifestazione con tutte le imprese certificate nel corso dell'anno. "Per far fronte alle richieste di prestazioni sempre più elevate del nostro tempo, abbiamo bisogno di un team con uno straordinario collegamento emozionale con Assiconsult. È determinante per la qualità del nostro servizio. Ai nostri collaboratori offriamo un bel posto di lavoro, formazione mirata e interessanti possibilità di crescita; cerchiamo, inoltre, di avere un rapporto di collaborazione basato sulla fiducia. A ciò si aggiungono le misure per migliorare la conciliazione tra famiglia e lavoro", ha commentato l'amministratore delegato, Gregor Stimpfl.

**RICERCA E SVILUPPO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE**

## La scienza in tavola

Per passare dall'idea al prodotto finito servono fantasia, creatività ed esperienza

Per la serie "Tecnica: un lavoro da sogno!" oggi pubblichiamo il ritratto di Anja Nicolodi, Zuegg Com srl di Lana.

Durante le scuole medie la sua materia preferita era scienze e così nella scelta della scuola superiore non ha avuto dubbi: quello che faceva per lei era l'allora Istituto tecnico industriale, indirizzo chimica, ambiente e biotecnologie. Questo tipo di formazione e le prime esperienze di lavoro le hanno fatto capire che era proprio nel settore alimentare e della biotecnologia che vedeva il suo futuro professionale e così è stato: Anja Nicolodi si occupa di ricerca e sviluppo alla Zuegg Com srl, l'azienda di Lana specializzata nella vendita di ingredienti per l'industria alimentare in Europa.

**Seguire i propri interessi**

Gli stage durante gli anni dello studio servono ai ragazzi per iniziare a conoscere il mondo del lavoro e rendersi conto se la strada che hanno scelto è quella che fa per loro. Anja Nicolodi ne ha svolti tanti di stage, durante le superiori e l'università, che ha frequentato a Vienna. "Ho scelto di studiare "tecnologia alimentare e biotecnologia" alla Boku di Vienna, l'università delle "risorse naturali e scienze della vita", per seguire i miei interessi e

perché volevo approfondire le mie conoscenze nel settore alimentare. "Già in famiglia avevo, infatti, imparato l'importanza di seguire una buona alimentazione, nutrirmi in modo sano e prestare attenzione alla qualità degli alimenti", racconta Anja Nicolodi, che dopo il bachelor (laurea triennale) ha proseguito gli studi con il master in scienze e tecnologie alimentari (laurea magistrale), scrivendo tra l'altro la tesi sulle tecnologie dei cereali durante un progetto di Erasmus all'Università degli Studi di Milano.

**Dallo stage al lavoro**

Tra i vari stage Anja Nicolodi è approdata anche alla Zuegg Com, in cui da quasi un anno si occupa di ricerca e sviluppo. "Del mio lavoro mi piace in particolare la possibilità che offre di unire pratica e teoria. Il processo di sviluppo di un nuovo prodotto alimentare nasce, infatti, da un'idea. Bisogna lasciar correre la fantasia che mette in moto la creatività, tenendo in considerazione gli input dei colleghi e dei consumatori. E la Zuegg Com lascia ai suoi collaboratori lo spazio per farlo e questo per me è fonte di grande motivazione. Per mettere a punto una ricetta, che rappresenta il passo successivo del processo, si fa invece ricorso alle

proprie conoscenze e all'esperienza. Ad esempio, bisogna sapere quali ingredienti usare e in quali quantità", spiega Anja Nicolodi, che si occupa di innovazione anche per Alpeker, la società affiliata con cui Zuegg Com commercializza i propri prodotti alimentari rivolti al consumatore finale.

**Unire teoria e pratica**

La parte pratica prosegue anche in laboratorio, dopo che è stato prodotto il primo campione con la nuova ricetta. "Dopo una fase di maturazione, in cui è fondamentale prestare attenzione al gusto, si arriva alla degustazione che serve per capire se il prodotto piace e/o come bisogna modificare la ricetta. In questa fase si lavora in stretta collaborazione con altri colleghi; per passare alla vera e propria produzione, dobbiamo essere tutti convinti di essere riusciti a mettere a punto il prodotto che volevamo. E non avete idea della soddisfazione che si prova a vedere nei supermercati il risultato di un lavoro durato a volte dei mesi o anni!", spiega sorridendo la giovane Anja, che non conclude i suoi compiti con la messa a punto di una nuova ricetta. Un buon prodotto deve, infatti, anche essere presentato nel migliore dei modi e a Anja



**ANJA NICOLODI** Zuegg Com srl di Lana

Nicolodi spetta anche questo. "Lo studio del packaging è fondamentale. L'imballaggio deve salvaguardare l'aspetto esteriore del prodotto, ma anche l'aroma e le qualità nutritive, e deve riportare tutte le informazioni necessarie per legge, quali a esempio la lista degli ingredienti, la data di scadenza, la presenza di allergeni, ecc."

**Le difficoltà si traducono in sfide**

Ad Anja Nicolodi piace lavorare alla Zuegg Com, perché è un'azienda dinamica con un team di collaboratori giovani e motivati. E poi Anja si diverte a sviluppare nuovi prodotti alimentari, ma

in Alto Adige a volte è difficile trovare le aziende che si occupano poi della produzione: "Molte aziende non hanno semplicemente la necessaria capacità produttiva per farlo e così dobbiamo spesso rivolgerci a partner al di fuori della provincia. Non sono poi molte le aziende di piccole dimensioni che dispongono delle certificazioni indispensabili per lavorare all'estero", conclude Anja Nicolodi che anche nel tempo libero è spesso impegnata a provare nuove ricette per amici e parenti oppure si diverte, praticando sport o, quando può, viaggiando per assaggiare nuovi gusti in giro per il mondo.

Entrare nel mondo di una lavanderia industriale per vedere da vicino come sono organizzati i processi di produzione tecnologicamente avanzati che permettono ad esempio di scartare automaticamente la biancheria non in linea con gli standard di qualità o conoscere il giro di un tovagliolo dalla sua cernita al lavaggio fino alla stiratura finale: alcune settimane fa clienti, fornitori, partner, amici e soprattutto le famiglie dei collaboratori della Lavarent srl hanno colto l'occasione dei festeggiamenti per i suoi 25 anni di attività per gettare uno sguardo dietro le quinte dell'azienda di Sarentino e passare insieme una piacevole giornata con un ricco programma.

**Azienda di famiglia**

Lavarent srl fornisce biancheria da letto, bagno e tovagliato per alberghi e ristoranti principalmente in Trentino-Alto Adige, ma anche in tutta la zona del Lago di Garda. In Val Sarentino Lavarent ha trovato il suo posto ideale. La purezza degli elementi presenti in valle come l'ottima qualità dell'acqua e l'aria di montagna, uniti ai trattamenti igienici specificatamente pensati e certificati, permettono di consegnare ai clienti biancheria di alta qualità. Con circa 120 collaboratori Lavarent rappresenta uno dei datori di lavoro più importanti della Val Sarentino.

La famiglia Eccel è orgogliosa del gioco di squadra che nel corso degli anni è riuscita a creare con i collaboratori che vivono in prima persona i valori aziendali ed esprimono il proprio senso di appartenenza all'azienda tra

**SARENTINO IN FESTA PER IL QUARTO DI SECOLO DELL'AZIENDA**

## Lavarent, 25 anni in crescita

Qualità ed efficienza con una grande attenzione all'ambiente



**LAVARENT E' ANCHE BENEFICENZA** Kurt e Bea Eccel (a dx) consegnano un'offerta al presidente del Fondo di solidarietà rurale, Sepp Dariz, da utilizzare in Val Sarentino, presenti l'assessore Christian Reichsigl e il sindaco Franz Locher (a sin.)

l'altro anche tramite il progetto "Noi siamo Lavarent".

L'ottima convivenza con la vallata ha anche aiutato l'azienda a continuare a crescere in questi 25 anni. All'inizio degli anni '90 lo stabilimento della storica "Sarner Ski" è stato trasformato in semplice lavanderia; nel corso degli anni successivi Kurt Eccel è riuscito ad ampliare l'attività passando da piccolo servizio di lavaggio ad azienda leader del settore nel nord-est d'Italia per il noleggio di biancheria. Nel 2014 ha fatto il suo ingresso in azienda la figlia Bea in qualità di direttrice commerciale. L'azienda gestisce anche un centro di smistamento a Montichiari vicino Brescia, per servire i clienti presenti nella zona del Lago di Garda e nelle altre città del nord Italia.

**Coscienza ecologica e filosofia di sostenibilità**

Lavarent rivolge particolare attenzione alla gestione delle risorse ambientali: i processi di lavaggio sono ottimizzati in maniera da risparmiare energia e acqua e grazie all'uso di detersivi privi di sostanze nocive e a speciali filtri le acque di scarico risultano pulite e prive di contaminazioni di ogni genere. Anche le emissioni inquinanti non vengono trascurate: dal 2014 un impianto a metano liquido (Gnl) produce, infatti, l'energia termica ed elettrica necessaria per tutto il processo produttivo e i 17 camion di proprietà in viaggio ogni giorno lungo l'asse Brennero - Verona sono organizzati in maniera efficiente.