

# Sassuolo



**TELONI e STRUTTURE**  
**FRANCHINI**

tel. 0536 802143 - fax 0536 802568 - Sassuolo (MO)  
www.franchiniteloni.com

TUTTE LE NOVITÀ

## Orario e smartworking: decideranno i dipendenti

Il nuovo contratto integrativo di Kerakoll è una svolta per trecento impiegati «Si potrà scegliere di variare ingressi e uscite. Lavoro da casa? Sì, se preferisci»

Stefania Piscitello

Gli impiegati di Kerakoll potranno scegliere se lavorare in smartworking o in presenza e avranno orari più flessibili. A questo, si aggiungono le ferie solidali che i dipendenti potranno donare per aiutare altri colleghi: in cambio Kerakoll raddoppierà i giorni. E poi, il premio di risultato viene incrementato sino a 2.400 euro annui in base ai risultati raggiunti e si accorciano i tempi di stabilizzazione dei lavoratori somministrati. È solo parte dei risultati raggiunti dai lavoratori della Kerakoll Spa che riuniti in assemblea sindacale hanno approvato l'ipotesi di accordo per il rinnovo del contratto integrativo aziendale. Un lungo dialogo iniziato con la pandemia e che ha infine dato i suoi frutti. Saranno circa 300 gli impiegati di Kerakoll che potranno usufruire della flessibilità oraria (sono complessivamente 600 i dipendenti tra Sassuolo e Rubiera).

«C'è una variabilità di trenta minuti negli orari di ingresso e uscita - spiega Sabrina Velsce di Filctem Cgil Modena - Inoltre i lavoratori potranno decidere, ad esempio, se fare la pausa pranzo di mezz'ora o di due ore. Ovviamente il tutto rispettando il lavoro che gli è stato affidato, però avendo la possibilità di scegliere anche in base agli impegni familiari». Insomma, se un dipendente avrà necessità di entrare una trentina di minuti a lavoro per accompagnare - ad esempio - il figlio a scuola, potrà farlo. Nei tempi più duri di pande-



In "casa" Kerakoll sono attese diverse novità che andranno a riguardare i dipendenti

mia la quasi totalità degli impiegati, quasi trecento persone, ha lavorato in smartworking. «Il lavoratore - prosegue Velsce - potrà decidere qual è il luogo in cui svolgere la propria attività, non necessariamente dovrà essere l'abitazio-

**«I giorni di ferie per chi ne ha bisogno donati da colleghi e dalla stessa azienda»**

ne. Basta che sia un posto idoneo a ospitare una sorta di ufficio. Tutta la strumentazione sarà a carico dell'impresa, non ci devono essere costi né discriminazioni da nessun punto di vista».

Anche chi lavora in smartworking riceverà il buono pasto, alla pari di chi è in presenza. «Abbiamo inserito una serie di regole ed indirizzi a questa che è una materia nuovissima. Lo spirito delle linee guida è non estraniarsi totalmente dall'azienda». In accordo col responsabile gli impiegati potranno lavorare in smartworking quando vorranno, a patto che non si "isolino" rispetto alla realtà aziendale. Praticamente si dovrà trovare un equilibrio tra smartworking ed attività in presenza, ma certamente questa novità offre tante possibilità. Uno spunto che è ovviamente arrivato dalla pandemia, che ha cambiato il modo di lavorare praticamente ovunque. «Dato che lo smartworking si è dimostrato utile an-

che per la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro, abbiamo deciso di inserirlo nel contratto aziendale».

Fanno capolino nell'accordo anche le ferie solidali, che i dipendenti possono mettere a disposizione di altri in caso di necessità. «Le ferie donate finiscono nella banca ore solidale, avviene tutto in anonimato. Queste ferie vengono raddoppiate dall'impresa». Grande la soddisfazione della rappresentanza sindacale e della Filctem di Modena e Reggio. Tra gli altri punti salienti dell'accordo, l'ampliamento della tutela alla sicurezza dei lavoratori delle imprese in appalto e quello della casistica per il riconoscimento dell'integrazione al 100 per cento della malattia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il numeroso pubblico di "Florim-Salute & Formazione"

L'EVENTO

## Cibo e salute alla Florim «Produzione italiana, il futuro passa da qui»

Alfonso Scibona

«Dal cibo naturale a quello sintetico, transizione verde del modello agroalimentare» è stato il tema ospite del progetto "Florim-Salute & Formazione", promosso e coordinato dalla cardiologa Marcella Camellini.

L'incontro ha visto l'intervento di uno dei più autorevoli esperti in materia del settore agroalimentare: il dottor Luigi Scordamaglia, ceo di Inalca e presidente di Filiera Italia, che ha spiegato come siano cambiate le dinamiche del modello agroalimentare negli ultimi anni «fino all'introduzione di scorciatoie per contenere i costi produttivi: il cibo sintetico; alimenti "fake" costituiti da ingredienti non naturali ricreati in laboratorio».

La serata si è aperta con un minuto di silenzio in segno di vicinanza al popolo ucraino: «Alla luce degli ultimi accadimenti che stanno cambiando gli equilibri geopolitici del mondo, il tema dell'incontro è stato analizzato in modo più ampio per soffermarci anche sull'approvvigionamento delle materie prime alimentari - ha spiegato Camellini - e non c'è materia più

multidisciplinare del cibo. Per questo abbiamo voluto iniziare con l'argomento che ha dato il titolo alla nostra conferenza al fine di mettere ordine su un tema tanto complesso quanto affascinante. Come medico e responsabile scientifico del centro Salute&Formazione ritengo che ogni singola scoperta abbia un valore assoluto in sé e credo fermamente nel potere della scienza e della ricerca, elementi che si sono rivelati determinanti anche durante la pandemia».

Il cibo è vita e una dieta sana è uno degli elementi chiave per la salute. Il blocco dell'Ucraina in materia di approvvigionamento alimentare significa lo stop del 30% del grano a livello mondiale, il 20% del mais, l'80% dell'olio di girasole che presto non saranno più disponibili sul mercato. «Ecco perché le catene internazionali degli alimenti vanno oggi ridisegnate - ha spiegato Scordamaglia - e dobbiamo tornare a una sovranità alimentare che consenta all'Italia a non dipendere dall'estero nella produzione di alimenti di qualità e allo stesso tempo rispettosi dell'ambiente e della biodiversità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SASSUOLO  
VIA PIA 20

0536 80 75 64  
348 77 36 744  
366 42 48 57

NUOVO CONSORZIO  
FUNERARIO SASSOLESE

~ GIÀ IMPRESA ~

CARLO MORANDI  
DAL 1920

PARTNER  
TERRACIELO  
FUNERAL HOME

PROFESSIONALITÀ, RISPETTO E CONVENIENZA