



Le buone pratiche della formazione: il caso di DI. MAR.

Prosegue la rubrica dedicata a “**le buone pratiche della formazione**”, uno spazio della nostra newsletter che periodicamente Fonservizi dedica alle aziende aderenti. Si tratta di un diario nel quale annotare e dare evidenza ad esperienze di formazione alle quali aziende e lavoratori hanno preso parte grazie al riconoscimento di finanziamenti da parte del fondo. In questo numero segnaliamo la positiva esperienza di **DI. MAR. srl**, proprietaria del marchio “Sapore di Mare”. E’ l’impresa che dà voce alla passione e all’intraprendenza di quattro soci fondatori animati da una chiara

missione: portare il buono del nostro mare, sempre intatto, fresco e profumato in tavola ogni giorno.

Il “Congelato fresco” è la formula vincente. Il pesce viene congelato appena pescato dai pescherecci con i più efficienti sistemi di congelamento: così si preservano gusto e genuinità della freschezza. La qualità del pesce “Sapore di Mare” deriva dall’accurata selezione dei prodotti, dai rigidi presidi di controllo nelle varie fasi di lavorazione e da una efficiente distribuzione in grado di garantire sempre il mantenimento della catena del freddo. Il marchio “Sapore di Mare” è oggi diffuso su tutto il territorio italiano attraverso una catena di negozi in franchising: oltre 90 punti vendita. La D.I.MAR attribuisce

alla formazione un ruolo fondamentale per la valorizzazione delle persone e la progettazione dell’organizzazione in cui le stesse operano. La formazione è intesa, non solo come bagaglio di abilità e competenze tecnico-professionali (il saper fare) ma anche come “cultura” funzionale ad un arricchimento dell’organizzazione (il saper essere). Con il piano formativo 040/2015, premiato lo scorso 12 aprile come buona pratica di formazione, **DI. MAR.** si è data i seguenti obiettivi:

- diffondere la cultura della sicurezza sia per un rispetto della norma che per incidere profondamente sui comportamenti dei suoi operatori affinché venga ridotto il rischio di infortunio;





•rafforzare le competenze dei manager ampliando le conoscenze in ambito della qualità dei prodotti e sicurezza alimentare, del codice etico e sistema disciplinare, e sulla normativa relativa al d.lgs. 231/2001 modello 231 di organizzazione adottato dalla società; casi giurisprudenziali, ruolo e compiti dell'ODV organismo di vigilanza.

In questo intervento formativo l'attività di progettazione, gestione e di rendicontazione è stata supportata dalla società E.N.F.A.P. MARCHE (ente formativo accreditato).

In totale sono stati coinvolti nelle attività formative 245 lavoratori per un monte ore totale di formazione pari a 940 ore.

Gli obiettivi per i lavoratori sono stati ambiziosi :

- Migliorare le proprie performance nell'esercizio della prestazione;
- Migliorare la propria condizione professionale;
- Aumentare il proprio grado di occupabilità;
- Ridurre il rischio di obsolescenza delle competenze;
- Ridurre il rischio dell'espulsione dal mercato del lavoro;

Il piano, condiviso con le parti sociali, ha trovato un vivo interesse da parte di tutti i partecipanti, non solo per la capacità di includere la quasi totalità dei lavoratori a tutti i livelli ma anche e soprattutto per la capacità di supportare l'intera azienda in un percorso di crescita e innovazione.

M.D.S.

