

Pagina realizzata in collaborazione con:
Prometeo/Adnkronos



MILANO - Il 60,3% delle imprese non pianifica in anticipo gli interventi di ristrutturazione aziendale e nel 55,4% dei casi manca il dialogo sociale. È quanto emerge da una ricerca di Vigeo, "Managing Restructuring responsibly: Trends e performance delle aziende europee", che ha interessato 363 società europee quotate che negli ultimi anni sono state oggetto di attività di ristrutturazione. L'indagine è stata anticipata all'evento organizzato dal Csr Manager Network

L'indagine è stata anticipata all'evento organizzato dal Csr Manager Network



IL FINE

TRASPARENZA,
E CONDIVISIONE RESTANO
I CARDINI PER LIMITARE
I LICENZIAMENTI

IL DATO

TRA I PAESI CON
LE PERFORMANCE MIGLIORI
FRANCIA, BELGIO, OLANDA
E NORVEGIA

Caos ristrutturazioni imprese

Il 60 per cento delle aziende italiane non riesce a pianificarle
Esiste una grave carenza di visione di medio e lungo termine

downsizing. Delle 71 società che si impegnano a prevenire le ristrutturazioni solo 33 hanno una politica che vincola a trovare una soluzione partecipata. Trasparenza, pianificazione e condivisione restano i cardini per limitare i licenziamenti perché proprio le imprese che hanno preso chiari impegni a comunicare con trasparenza, che hanno pianificato con anticipo e hanno condiviso i diversi passaggi sono riuscite a limitare meglio gli effetti negativi sul capitale umano. Tra i Paesi con le performance migliori Francia, Belgio, Olanda e Norvegia, con



I settori con i risultati più positivi sono: bancario, minerario, assicurativo, auto e chimici, mentre si osserva il dato peggiore nei settori del viaggi e del turismo e alberghiero

Una struttura alberghiera dotata anche di maxi piscina

L'Italia al sesto posto davanti a Germania e Spagna. I settori con i risultati più positivi sono: bancario, minerario, assicurativo, auto e chimici, mentre si osservano le performance peggiori nei settori viaggi e turismo, alberghiero. «Abbiamo voluto proporre una riflessione su questi temi perché investono il rapporto con uno stakeholder chiave come il dipendente e quello delle persone è un tema centrale del lavoro dei Corporate Social Responsibility Manager» ha dichiarato Caterina Torcia, presidente del Csr Manager Network.

Chiude il "Sif 2011" Progetti, esperienze e tanti passi concreti

ROMA - Si è svolta negli scorsi giorni la terza edizione del "Sif 2011" il Forum internazionale sulla sostenibilità che è diventato ormai un consolidato appuntamento per Roma Capitale. Energia, architettura sostenibile, mobilità e ethical living sono stati gli argomenti al



Un box alla Fiera

centro di un dibattito, che ha visto il costruttivo confronto fra tante realtà ed esperienze, in tutti gli ambiti di interesse per le aziende, le istituzioni, i cittadini, nell'ottica di uno sviluppo inevitabile, ma conciliabile con un maggiore rispetto per l'ambiente, un utilizzo razionale delle risorse del pianeta, una possibile progettazione di fonti energetiche innovative, il perfezionamento di tecnologie che possano agevolare la sostenibilità.

Tra i relatori internazionali di questa edizione, oltre a rappresentanti accademici e istituzioni, Kazuhiko Takeuchi professor of graduate school of agricultural and sciences di Tokyo in teleconferenza da Tokyo durante la lectio magistralis del professor Vincenzo Naso, chairman dell'International conference on sustainability science. «La missione del Forum di Sif è di mettere in contatto istituzioni, università e aziende allo scopo di creare le condizioni per un proficuo scambio di idee e di esperienze, e aiutare così lo sviluppo sostenibile», commenta Daniele D'Ambrosio presidente e amministratore delegato di Minerva.

Più movimento e "snack" sani contro l'obesità infantile che dilaga

I consigli della Clerici per la sua piccola Maelle: «Ma qualche sfizio...»

ROMA - L'obesità infantile è in continuo aumento. In America quasi un bambino su tre è obeso o in sovrappeso. Ma il fenomeno non risparmia neanche il Belpaese dove su cento bambini almeno 24 sono in sovrappeso e 12 sono obesi. Tra le cause, di certo, bisogna rilevare le cattive abitudini alimentari che si acquisiscono soprattutto tra le mura domestiche. Ma un grande alleato ai problemi di peso è anche "la poca mobilità dei nostri ragazzi, associata ad una quantità eccessiva di sostanze molto grasse che non hanno un immediato indice di sazietà" spiega il nutrizionista Giorgio Calabrese. Per Calabrese, dunque, «abbiamo bisogno di più movimento e, oltre ai prodotti freschi, come frutta e verdura, anche dei fuori pasto che non devono essere molto grassi ma devono avere la giusta composizione nutritiva ossia latte, cereali e niente grassi cattivi». Anche perché i rischi dell'obesità non sono da sottovalutare. «Se si seguisse la strada del paninazzo avremmo dei problemi legati alla presenza di grassi saturi e ad una stimolazione eccessiva della produzione di insulina». Così, sottolinea il



Antonella Clerici e Maelle al festival di Sanremo ospite di Morandi

nutrizionista, «prepariamo futuri diabetici e aterosclerotici». Insomma, servono regole ma i peccati di gola, se controllati, sono concessi a tutti. Parola dell'esperto ma anche della conduttrice e mamma, Antonella Clerici. La vita, commenta Calabrese, «non è soltanto per i virtuosi, è ammesa anche qualche trasgressione, purché sia legale ed onesta. Quando si esagera con un pasto, basta limitarsi un po' con quello prima o successivo». Anche per la Clerici, «ad un bambino bisogna concedere ogni tanto qualche sfizio». Insomma, «una merendina al giorno non fa male, se ovviamente non sostituisce gli alimenti base» afferma la nota conduttrice che, nel suo rapporto con la figlia ammette: «Qualche volta per ottenere qualcosa le prometto in cambio una caramellina».

CIBI A MISURA DI BIMBO

Aumentano i ristoranti "Child friendly," a km zero

Ristorante non più off limit per le famiglie con figli a seguito. Se i bambini a tavola sono un disastro, e fuori casa diventano ancora più ingestibili, per tenerli a bada mentre si mangia non basta un seggiolone dove bloccare il piccolo. Così molti locali stanno correndo ai ripari, per la gioia dei genitori ma anche per non lasciarsi sfuggire una grossa fetta di clienti. Anche in Italia si moltiplicano i ristoranti a misura di bambino, locali child friendly, con spazi ad hoc. Non sono rari i locali dotati di baby parking, con un giardino antitrauma dove i bambini possono mangiare e giocare allo stesso tempo.