

ECONOMIA

Techne inaugura la filiale di Bolzano e guarda ai mercati austriaco e tedesco

Aperta la sede nel polo tecnologico Noi Techpark Il ceo Peli: «Esportiamo la cultura della metrologia»



A Bolzano. Il Noi Techpark



Techne. Il ceo Davide Peli

Servizi alle imprese

Anita Lorian Ronchi

BRESCIA. Si apre un nuovo capitolo nella storia della bresciana Techne, che nei giorni scorsi ha inaugurato una nuova sede a Bolzano, all'interno del palazzo D3 del polo tecnologico Noi Techpark.

L'azienda, specializzata nella fornitura di servizi nel settore della metrologia, ha celebrato l'iniziativa con un evento ad hoc, che ha rappresentato una preziosa occasione di approfondimento, grazie agli interventi di qualificati relatori sui temi della tomografia e dell'importanza delle certificazioni in campo metrologico. «Es-

sero qui per noi è un grande orgoglio - ha dichiarato Davide Peli, ceo e amministratore delegato di Techne -. Spesso si sente parlare di metrologia, senza sapere che cosa in effetti vuol dire. Oggi Techne ha la possibilità di portare a Bolzano la cultura di questo settore; per questo voglio ringraziare i relatori e, soprattutto, dire grazie a Vincent Mauroit, director of innovation & tech transfer e Hubert Hofer, director of services, che ci hanno permesso di realizzare questo importante momento».

Innovazione e ricerca. Michael Riedl di Fraunhofer Italia, organizzazione di ricerca applicata leader a livello mondiale, ha posto l'accento sui temi dell'innovazione e della ricerca, mentre Christian Steurer di Eurac TerraXCube ha il-

lustrato le straordinarie potenzialità della camera climatica del centro, la più versatile al mondo, situata proprio all'interno del Noi Techpark. Emanuele Guasto di Abb ha dal canto suo evidenziato le applicazioni e i vantaggi offerti dalla tomografia, dopodiché Marco Turconi di Zeiss Metrologia (di cui Techne è business partner) ha concluso l'incontro, mostrando come le aziende possano assicurare qualità e precisione nei propri prodotti e processi grazie alle avanzate soluzioni offerte dalle macchine Zeiss.

Al termine delle presentazioni, gli ospiti hanno potuto visitare i laboratori Techne attrezzati con macchinari all'avanguardia nel campo della metrologia industriale, tra cui la macchina di misura a coordinate Accura (Cmm) a contatto, il tomografo Zeiss Metrotom 800 e altre attrezzature da banco.

L'apertura della nuova sede nel territorio Alto Atesino rafforza la visione innovativa dell'azienda e le permette di affacciarsi ad un nuovo mercato che si estende anche in Austria e Germania. L'investimento è solo uno degli step di un piano strategico molto più ambizioso. L'obiettivo della società per i prossimi anni è, infatti, quello di espandersi per creare nuove opportunità di lavoro, soprattutto se rivolte ai giovani, e di essere presenti in modo più capillare a livello territoriale per migliorare l'efficienza e la velocità del servizio.

Techne, ricordiamo, è un interessante caso di impresa fondata nel 2008 da due giovani ambiziosi, che hanno creduto nella passione che li animava e l'hanno trasformata nel proprio lavoro. Realtà in continua espansione, è punto di riferimento per la fornitura di servizi integrati di metrologia industriale. //

QUI CONFCOOPERATIVE

La vertenza Logistica e trasporto merci: nuovo contratto

Si è chiusa la vertenza per il rinnovo del Ccnl logistica, trasporto merci e spedizione scaduto il 31 marzo 2024 che avrà vigenza fino al 31 dicembre 2027, per un periodo complessivo di 3 anni e 9 mesi. La trattativa ha permesso di coniugare due priorità fondamentali: il recupero salariale e una maggiore flessibilità normativa per consentire alle imprese di affrontare le sfide del mercato. Una novità relevan-

te è l'introduzione dell'Elemento Professionale d'Area (Epa), una nuova componente retributiva che riconosce le competenze e la professionalità del personale, viaggiante e non viaggiante. L'Epa avrà effetto su tutti gli istituti contrattuali.

In libreria La guida: Il Gusto della Cooperazione

È disponibile nelle librerie «Il Gusto della Cooperazione» la prima guida ai ristoranti gestiti

da cooperative promossa da Confcooperative Fondo Sviluppo e realizzata dall'editore Pecora Nera. Una guida per raccontare 109 ristoranti cooperativi, storie di piatti e di cucina, di persone e di luoghi, di tradizioni e di comunità, ma anche di reinserimento lavorativo, di riscatto che diventa speranza, lavoro che diventa sviluppo personale ed economico. Sono 10 realtà le realtà bresciane: 21 Grammi, Alpe del Garda, Archè Social Food, CoGeSS Valle Sabbia, Bistrò popolare, Alborrea, Cascina Clarabella, A mano a mano, Pasticceria LieVita e Ristorante Pizzeria Desenzano.

UOMINI & IMPRESA

Notizie dal mondo delle aziende bresciane

FEDERMECCANICA: IL 20% DELLE IMPRESE RIDURRÀ I POSTI

Camillo Facchini

Secondo uno studio elaborato da Federmeccanica sull'andamento nazionale del settore, un'azienda su cinque nei prossimi mesi ridurrà in Italia i posti di lavoro, dopo che la produzione metalmeccanica nazionale si è ridotta nel terzo trimestre rispetto a quello precedente di quest'anno dell'1,6% e su base annua del 4%. Uno studio di Federmeccanica rileva inoltre che l'export tra gennaio e settembre è sceso del 3,7% con cali più marcati verso Germania e Usa.

Bonometti sul Green Deal. - «Il Green Deal ha fallito, bisogna fermarlo subito. Andiamo verso una crisi storica che potrebbe portare a decine di migliaia di licenziamenti entro il 2025». Con queste parole Marco Bonometti - parlando a Milano - ha di nuovo riaperto il dibattito sui pericoli che l'industria italiana dell'automotive sta correndo. «Come OMR - ha aggiunto - crediamo in un futuro in cui innovazione e sostenibilità possano coesistere, ma senza sacrificare l'occupazione e il patrimonio industriale del nostro Paese. L'Italia ha le competenze e il talento per tornare protagonista».

Wood Beton a Mind Milano. Nuovo esempio di applicazione per Wood Beton del pannello prefabbricato, a struttura mista legno-calcestruzzo, all'interno dell'area Mind - Milano Innovation District installato in Horizon, uno degli edifici in legno più alti d'Italia (3.000 mq di superficie, 8 piani, 9 metri di luce libera). Il prodotto di Wood Beton, sul mercato da molti anni, oggi si presenta in una versione evoluta, grazie anche a Federated Innovation @MIND, con cui è stato innovato, attraverso nuove e severe prove sperimentali che hanno consentito di migliorare le prestazioni sotto ogni punto di vista, tra cui quello della sostenibilità, declinata in tutti i suoi aspetti.

Bellavista ancora alla Scala. Ventesima stagione di collaborazione tra Bellavista e il Teatro della Scala di Milano: dal 2004 la cantina della famiglia Moretti è presente il sette dicembre alla serata inaugurale, presenza quest'anno caratterizzata dal Franciacorta Brut 2020 con i decori dell'etichetta trasposizione fedele dei fregi e dei decori della Scala, mentre il cofanetto riproduce l'incisione autografa della facciata realizzata dall'architetto Giuseppe Piermarini.

Streparava premia i seniores. Streparava di Adro, proseguendo una consuetudine iniziata da molti anni dal cavaliere del lavoro Gino Streparava, ha premiato i collaboratori con anzianità aziendale di 20, 30 e 40 anni e contestualmente i figli dei dipendenti con risultati scolastici meritevoli.

Meeting dirigenti Ori. Si è tenuto in Ori Martin il meeting annuale dei dirigenti, un appuntamento fondamentale di confronto e dialogo tra le diverse realtà che compongono il Gruppo. È stato un momento per condividere i risultati ottenuti e definire i prossimi obiettivi, ma anche un'occasione per inquadrare le attività del Gruppo nel macrocontesto economico attuale, approfondendo le dinamiche del mercato e le prospettive future. Un incontro prezioso per favorire il dialogo interno e rafforzare le sinergie tra aziende diverse ma accomunate da una visione comune. «Questi momenti - rileva l'azienda - rappresentano non solo un'opportunità per tracciare il percorso futuro, ma anche per sottolineare l'importanza della collaborazione e della comunicazione interna come pilastri della crescita del nostro Gruppo». Emanuele Norsa ha aperto il meeting con un intervento dedicato all'analisi della congiuntura di mercato, offrendo interessanti spunti di riflessione.

I MERCATI AGRICOLI

MONTICHIARI (C.S.A. Centro Fiera del Garda)

Venerdì	13/12/24	06/12/24		
BOVINI (al kg)				
Vacche da macello 1° q. Frisona	1,80	2,00	1,80	2,00
Vacche da macello 2° q. Frisona	1,40	1,60	1,40	1,60
Vacche da macello 3° q. Frisona	1,20	1,35	1,20	1,35
Vitelloni mac. Fris. 1° q. >24/30 m.	2,20	2,40	2,20	2,40
Vitelloni mac. Fris. 1° q. >24 m.	2,30	2,50	2,30	2,50
Vitelloni Incr. naz. 1° qualità	3,10	3,30	3,10	3,30
Manze scottone inc. naz. 1° qualità	3,40	3,50	3,40	3,50
Manze scottone naz. 1° q. <30 mesi	2,10	2,20	2,10	2,20
Manze scottone naz. 1° q. >30 mesi	2,20	2,30	2,20	2,30
Manze da macello Charollaise	3,77	3,87	3,77	3,84
Manze da macello Limousine	3,99	4,09	3,99	4,09
Manze da m. inc. francese (bionde)	3,70	3,80	3,70	3,80
Vitelloni da m. inc. francese (biondi)	3,57	3,67	3,57	3,67
Vitelloni da macello Pezzato Rosso	3,47	3,57	3,47	3,57
Vitelloni da macello Polacchi	-	-	-	-
Vitelloni da macello Charollaise	3,72	3,82	3,72	3,82
Vitelloni da macello Limousine	3,97	4,07	3,97	4,07
Femm. rist. Char. inc. kg 280-320	4,10	4,20	4,10	4,20
Femm. rist. Limousine kg 280-320	4,20	4,30	4,20	4,30
Maschi rist. Limousine kg 300	4,50	4,60	4,50	4,60
Maschi rist. Charollaise kg 350	4,30	4,40	4,30	4,40
Maschi rist. inc. Frisoni (char) kg 300	4,20	4,30	4,20	4,30
Maschi rist. inc. Frisoni (saler) kg 300	4,00	4,10	4,00	4,10
Maschi rist. Limousine kg 400	4,20	4,30	4,20	4,30
Maschi rist. Charollaise kg 400	4,00	4,10	4,00	4,10
Maschi rist. inc. Frisoni (char) kg 400	4,00	4,10	4,00	4,10
Maschi rist. inc. Frisoni (saler) kg 400	3,90	4,00	3,90	4,00
Vitelli baliotti Naz. inc. Blu belga	3,50	4,50	3,50	4,50
Vitelli baliotti Naz. 1° q. 56/60 kg	2,30	2,40	2,30	2,40
Vitelli baliotti Naz. 1° q. 45/55 kg	1,80	2,00	1,80	2,00
Vitelli baliotti Polacchi 1° q. sv. 60 kg	3,75	4,05	3,75	4,05
Vitelli carne bianca Frisoni 1° q.	3,30	3,45	3,25	3,35
Vitelli carne bianca incroci extra	4,30	4,50	4,25	4,45
Vitelli carne bianca Simmenthal	3,15	3,30	3,10	3,25
Vitelli carne bian. Polacchi 1° q.	3,45	3,70	3,40	3,65
Vitelli carne bian. Polacchi 2° q.	2,95	3,10	2,90	3,05
Vitelli carne bian. inc. naz.	4,15	4,30	4,10	4,25

EQUINI (al kg)				
Puledri lattoni 1° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Puledri lattoni 2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Puledri sopran. (inf. 2 anni) 1° q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Muli-Asini 1° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Muli-Asini 2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Cavalli macello 1° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Cavalli macello 2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Cavalli macello 3° qualità (magri)	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
FIENO PRESSATO IN ROTOBALLE (la ton.)				
Fieno 1° taglio - 2024				
1° qualità	130,00	160,00	130,00	160,00
2° qualità	110,00	120,00	110,00	120,00
Fieno 2° taglio e successivi - 2024				
1° qualità	130,00	160,00	130,00	160,00
2° qualità	110,00	120,00	110,00	120,00
Medica 1° taglio - 2024				
1° qualità	200,00	210,00	200,00	210,00
COLLINA Fieno 1° taglio - 2024				
1° qualità	170,00	190,00	170,00	190,00
2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Medica disidratata - Nazionale				
1° qualità	230,00	240,00	230,00	240,00
2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Medica ventilata estera				
1° qualità	230,00	240,00	230,00	240,00
2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
PAGLIA				
Paglia in balloni per alim. 2024	120,00	130,00	110,00	120,00
Paglia in balloni per lettiera	9,00	10,00	8,00	9,00
Paglia in balloni macinata	140,00	150,00	130,00	140,00
SILOMAIS				
1° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
TRINCIATO DI MAIS				
1° qualità	0,00	0,00	5,50	6,00
LEGNA (al ql.)				
Legna verde «cerro» tranci	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Legna verde (altra) tranci	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Legna verde mista (da stufa)	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Legna secca mista (da stufa)	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.