



in maggioranza società individuali ese giovanili el 2023: -1,9%



-0,7%).
l'agricoltu-
iovanili e
ra (-1,9%)
imprese
dei servi-
registra-
el 9,0%.
societa-
ni sono
ividuali
guono
(7%) e
(7%).
ndi-
ili».

Servizi alle imprese È il settore a più forte concentrazione di imprese giovanili

l'87,3% delle imprese attive è a presenza «esclusiva» di giovani il 10,2% delle imprese giovanili attive è a presenza «forte» e il 2,4% delle attive è a presenza «maggioritaria».

La distribuzione territoriale delle imprese giovanili evidenzia la forte concentrazione numerica sul comune capoluogo (1.269 imprese under 35, pari al 45% sul totale), che si colloca, però, al decimo posto della graduatoria relativa all'incidenza di queste imprese sul totale, fermandosi al 7,7%.

I comuni con la più alta incidenza percentuale risultano essere, Valmozzola (11,0%), Solignano (9,2%), Salsomaggiore (8,8%), Roccabianca (8,7%), Fidenza (8,3%), Montechiarugolo (8,1%), Soragna (7,8%), Sorbolo Mezzani (7,7%), Collecchio (7,69%), Parma (7,7%), Monchio delle Corti (7,5%), Colono (7,5%) e Noceto (7,3%).

Tecnologia Spesa senza contanti: Custom a Trento

Il gruppo Custom partecipa all'apertura del punto vendita Prendi&Vai di Taday Conad, il secondo della Cooperativa Dao, nel punto vendita di piazza Santa Maria a Trento. Attraverso l'innovazione tecnologica e la capacità di fornire soluzioni customizzate che integrano diverse tecnologie, incluso l'utilizzo dell'intelligenza artificiale (AI), come dimostrato nel progetto Taday Conad «Prendi&Vai», il gruppo Custom di Fontevivo ha reso possibile l'integrazione tra tecnologie differenti, migliorando l'esperienza di spesa.

Custom, leader nell'innovazione tecnologica nel settore retail e Gdo da oltre 30 anni, ha segnato un ulteriore passo significativo nella continua crescita del gruppo e nell'offerta di soluzioni all'avanguardia nel panorama della Grande distribuzione organizzata. System Retail, azienda del gruppo Custom specializzata in ambito Gdo, ha svolto un ruolo chiave nell'integrazione di soluzioni all'avanguardia nel progetto Taday Conad «Prendi&Vai» a Verona. Grazie alla sua competenza e know-how, ha reso possibile un'esperienza d'acquisto veloce, innovativa e cashless, ridefinendo il concetto di shopping, migliorando l'esperienza complessiva dei clienti e offrendo anche nuove opportunità evolutive per il personale del punto vendita.

Carlo Stradi, presidente e founder del gruppo Custom, commenta: «Siamo entusiasti di annunciare l'apertura del secondo punto vendita a Trento. Questo rappresenta un passo significativo nel nostro impegno a offrire soluzioni all'avanguardia nel settore Gdo e retail. Continueremo a guidare il mercato attraverso l'innovazione e l'eccellenza operativa, rimanendo al passo con le esigenze sempre in evoluzione dei nostri clienti».

nei laboratori di Imem-Cnr centro ricerche



idee dei ricercatori italiani entrino effettivamente nei mercati».

Un piacere condiviso anche dell'ente ospitante, «perché tra gli scopi del Consiglio Nazionale delle Ricerche non c'è solo la ricerca pura, ma anche il sostegno allo sviluppo sociale ed economico del Paese - riferisce Andrea Zappettini, direttore dell'Imem-Cnr -. In particolare, il nostro Istituto è fortemente impegnato in questi anni nello sviluppo di materiali per la sostenibilità e per la transizione energetica: questa transizione, che è una vera e propria rivoluzione, non si può realizzare se non con il contributo di tutti e constatare un così grande interesse per queste tematiche da parte delle imprese artigiane è stato molto importante».

Antonella Del Gesso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cisita Parma
Corso: tecnico
nella qualità
dei prodotti
alimentari

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
PARMA

Cisita Parma, ente di Formazione di Unione parmense degli industriali (Upi) e Gruppo imprese artigiane (Gia), informa che rimarranno aperte fino a martedì 14 maggio, alle ore 12, le iscrizioni alla seconda edizione del corso gratuito «Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari esperto di economia circolare» (Operazione Rif. PA 2023-20327/RER «Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari esperto di economia circolare», approvata con delibera della Giunta Regionale n. 133 del 29/01/2024 e finanziata con risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna).

I posti disponibili sono solo 12.

Il percorso di formazione è rivolto a persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna in possesso di laurea, almeno di primo livello, coerente con i contenuti del corso. La figura che verrà formata è quella dell'Esperto di Economia Circolare nell'Agrifood, in grado di verificare, gestire e sviluppare la qualità del processo produttivo agroalimentare in conformità al quadro normativo vigente e in ottica di promuoverne la sostenibilità, la lotta allo spreco alimentare e la circolarità delle risorse.

Per avere maggiori informazioni e per le iscrizioni al nuovo corso gratuito è possibile contattare direttamente la referente dell'iniziativa: Carlotta Petrolini, e-mail petrolini@cisita.parma.it, telefono 0521-226542.