

FABRIZIO PERE L'ad del Centro Combustion del colosso delle macchine industriali: «Università, più collaborazione»

«Danieli scommette sulla Liguria Da qui partono i progetti per il futuro»

IL COLLOQUIO

Francesco Ferrari / GENOVA

Un rapporto silenzioso ma solido, che rispecchia i caratteri dei due territori, e che sembra destinato a rafforzarsi con l'emergenza Covid-19. È quello fra il colosso friulano Danieli, leader mondiale nella costruzione di macchine servizi per l'industria dei metalli (9.000 addetti, tre miliardi di fatturato), e la Liguria. La presenza genovese di Danieli, che definire sottotraccia appare oggi eufemistico, risale all'inizio del 2000 quando il colosso di Udine decide di spostare in Liguria, in una delle capitali europee della siderurgia, la sua parte operativa nei forni, mantenendo un presidio a Milano e aprendo uffici a Pune, in India, e a Torino attraverso l'acquisizione della Olivetto Ferrè. «Da Genova oggi i nostri ingegneri esportano tecnologia italiana in tutto il mondo, abbiamo un portafoglio prodotti ricco di offerte che variano da forni per la laminazione ai forni di trattamento termico, sia per l'acciaio che per l'alluminio», spiega l'amministratore delegato di Danieli Centro Combustion, il genovese Fabrizio Pere.

Danieli Centro Combustion (Dcc), 100 milioni di fatturato, è un'azienda ligure a tutti gli effetti, anche se mantiene la sede legale nell'hinterland milanese, a Cinisello Balsamo:



Uno degli impianti industriali progettati a Genova

la sede operativa e la quasi totalità dei dipendenti sono a Genova, nella torre di Corte Lambruschini, da dove Pere coordina l'attività di 200 persone (125 in Italia, 75 in India) che operano sui mercati internazionali per i forni di riscaldamento e trattamento termico destinati all'industria dell'acciaio e dei materiali ferrosi. Un pezzo importante di storia industriale genovese che non solo sopravvive, ma si sta rafforzando. «E questo grazie a un rapporto molto forte col territorio - rac-

conta Pere - . A Genova, col supporto di un importante centro di ricerca e sperimentazione realizzato in presso il Campus universitario di Savona, progettiamo e realizziamo impianti all'avanguardia nel settore dell'industria termica. A Savona, sempre col sostegno della Facoltà di Ingegneria, si studia come migliorare l'efficienza della combustione e ridurre l'impatto ambientale degli impianti che poi andiamo a proporre ai clienti di tutto il mondo». L'attività di Dcc pro-

segue, nei limiti imposti dalle normative, anche durante l'emergenza coronavirus. «Sì, e il nostro interesse è sempre più aperto alla città. Siamo alla ricerca di una collaborazione sempre più fattiva con l'Università di Genova, non solo nel campo della ricerca e sviluppo ma anche sulle eccellenze per inserimenti formativi, stage curriculari e post curriculari, in collaborazione con la nostra Academy, incominciando già dall'ultimo anno degli istituti tecnici specializzati». Una ri-

FABRIZIO PERE
AMMINISTRATORE DELEGATO
DANIELI CENTRO COMBUSTION

«Dal mondo della formazione cerchiamo eccellenze da inserire in stage, anche rivolgendoci agli istituti tecnici»

cerca di collaborazione che si sta intensificando, spiega Pere, anche grazie a tavoli aperti con le istituzioni: «Vogliamo fare fruttare la nostra esperienza internazionale qui, sostenendo il sistema economico e produttivo locale. Prima di tutto per garantire all'impresa uno sviluppo costante sul territorio». Il gruppo friulano a Genova è presente anche nell'area di Genova Campi con le 70 persone che lavorano in Danieli Automation e Danieli Telrobot. —

CONFCOMMERCIO

«Nel 2020
84 miliardi
di consumi
in meno»

ROMA

Un crollo dei consumi per il 2020 pari a quasi 84 miliardi di euro (-8% rispetto al 2019): è la stima aggiornata dell'Ufficio studi di Confcommercio sugli effetti del lockdown a causa del coronavirus, secondo una valutazione prudentiale e basata su una ipotesi di progressiva e graduale riapertura delle attività economiche, considerando la data del primo ottobre per il ritorno ad una fase di totale normalità. Oltre tre quarti della perdita dei consumi, prosegue la Confcommercio, sono concentrati in pochi settori di spesa: vestiario e calzature, automobili e moto, servizi ricreativi e culturali, alberghi, bar e ristoranti. Questi ultimi due, in particolare, sono i comparti che registrano le cadute più pesanti: -48,5% per i servizi di alloggio e -33,3% per bar e ristoranti. «È evidente - sottolineano dalla Confcommercio - che con un crollo della domanda così pesante la sopravvivenza stessa di questi comparti è messa a serio rischio». L'elaborazione evidenzia come la perdita di consumi per il settore alberghiero e per i ristoranti sarà di 41,6 miliardi: 28,3 miliardi per i servizi di ristorazione e 13,3 miliardi per quelli di alloggio. Pesante anche il peso per il settore dei trasporti, con una contrazione di consumi pari a 21,9 miliardi che per 6,4 miliardi riguarda il mancato acquisto di mezzi di trasporto in calo del 18,8% rispetto all'andamento del settore dello scorso anno. La riduzione dei consumi si attesta invece a 14 miliardi per il settore «ricreazione, cultura e istruzione», con un valore molto alto per il settore di vendita di libri e giornali. Previsioni non rosee anche per il settore dell'abbigliamento (-5,9 miliardi) e per quello dei mobili, elettrodomestici e casalinghi (-5,7 miliardi). A segnare un andamento positivo dei consumi è invece il settore alimentare e delle bevande con una crescita di consumi stimata in 12,7 miliardi, che segna un incremento del 4,6% rispetto all'anno precedente. Va considerato che senza questo apporto positivo il saldo finale del calo dei consumi sarebbe ancora più pesante. Per il presidente della Confcommercio, Carlo Sangalli, «senza un vero sostegno non ci sarà nemmeno una Fase 2 per le nostre imprese, che hanno assoluto bisogno di indennizzi e contributi a fondo perduto, prestiti senza burocrazia e moratoria fiscale per quest'anno. Ma bisogna agire per poter ripartire subito, in sicurezza - conclude - e ridare una prospettiva di fiducia e di speranza che oggi non c'è». —

PER PRENOTARE L'ACCESSO

App contro le code al mercato, sfida tra Coop ed Esselunga

Francesco Margiocco

Nella Fase 2 del coronavirus, i grandi supermercati si preparano a una sfida a colpi di applicazioni per il telefono.

Esselunga a Coop sfruttano due diverse piattaforme, entrambe realizzate in Italia, per non perdere quote di mercato. La prima si affida a Ufirst, la seconda a Cod@casa. L'obiettivo è identico: risparmiare ai clienti le code, ridurre il rischio di contagio.

Ufirst è il prodotto di una azienda omonima, romana, ed è un'applicazione per smartphone che grazie al sistema di geolocalizzazione permette di vedere dal telefono il negozio Esselunga più vicino, prendere dall'app il numero per il proprio turno e controllare a distanza l'avanzamento della fila. Sperimentata in prima battuta in alcuni negozi in



La coda di un supermercato a Genova

Lombardia, Veneto, Toscana e Piemonte, l'applicazione dovrebbe estendersi a tutta la catena.

Cod@casa, invece, è un software che Sopra Steria, multinazionale parigina di consulenza e sviluppo software. «Lo abbiamo sviluppato nel nostro centro di ricerca di Napoli e lo abbia-

mo subito messo a disposizione, gratis, delle grande distribuzione italiana», spiegano dall'azienda. Coop è stata la prima e finora unica ad adottarlo, nei suoi negozi in Liguria e Lombardia.

La prenotazione avviene via Internet compilando uno schema oppure al tele-

fono, parlando con un operatore. Il cliente riceve dal sistema una fascia oraria e un numero di prenotazione. Per prenotarsi, bisogna digitare questo indirizzo <https://codacasa.force.com/CoDaCasa/s/> oppure inquadrare il codice Qr sulle locandine affisse nei negozi dove è attivo il servizio.

«Abbiamo capito per tempo che il distanziamento obbligatorio avrebbe creato dei problemi ai supermercati e abbiamo deciso di adoperarci in quello che sappiamo fare meglio: usare la tecnologia per risolvere i problemi», dice Stefania Pompili, amministratore delegato di Sopra Steria Italia. L'azienda precisa che le informazioni dei clienti, rilasciate al momento della registrazione, «non saranno usate per il marketing né per il tracciamento, nel pieno rispetto dei dati personali» e sottolinea che «di questo aspetto molte app in circolazione non tengono conto».

L'uso di app tagliacoda rientra tra le misure invocate dai medici per la Fase 2. Ne ha parlato ieri, ancora, il presidente dell'Ordine dei medici di Roma, Antonio Magi: «I maggiori assem-

bramenti sono al supermercato. E a questo si aggiunge che le attese esasperano le persone già provate. In questa seconda fase sarà quindi necessario trovare sistemi per scaglionare i clienti. Occorrerà prolungare l'orario di apertura e usare sistemi che consentano a ognuno di noi, da remoto, di conoscere il proprio turno».

Sistemi del genere diventeranno di uso comune nelle prossime settimane, e non solo nei supermercati.

L'amministratore delegato di Burger King Italia, An-

Anche Burger King sta valutando un sistema simile per bloccare i tavoli

drea Valota, ha annunciato ieri l'arrivo entro l'estate di un'app per la prenotazione dei tavoli, come in un normale ristorante. «Saremo i primi nel nostro settore a percorrere una rivoluzione impensabile finora nella grande ristorazione organizzata. L'app permetterà di prenotare, ordinare e pagare i menù per mangiarli all'interno dei ristoranti. —