

A Paganine di Modena spettacolo in grande stile per festeggiare domani il «compleanno» della Cooperativa interprovinciale alimentari

Ciam, 40 anni e una festa

PATRIZIA ROMAGNOLI

Una festa per i quarant'anni, celebrata vestendo, con un po' di ironia, d'alloro e di quercia il marchio dell'azienda: oltre che celebrazione ufficiale e festa popolare, l'appuntamento di domani mattina a Paganine di Modena sarà anche l'occasione per visitare una sede direzionale nuova di zecca, corredata da un'opera di scultura di Enzo Cucchi, rappresentante della «transavanguardia». La Ciam (Cooperativa interprovinciale alimentari Modena) ha fatto le cose in grande per festeggiare contemporaneamente questi due eventi. La palazzina, progettata dall'architetto Gibertoni della Cia (Coop ingegneri e architetti) di Modena, ricalca un po' lo stile delle antiche case coloniche che costellavano la Padania: in pietra rossa, con due grandi pilastri sul davanti, è arricchita dalla «onta-

zione storica - un documento e una mostra fotografica laboriosamente ricostruita - e infine gli spettacoli. Nel pomeriggio, come di rigore in una festa popolare, saranno ospitati contemporaneamente la Filarmonica di Mirandola che suonerà in stile «banda» brani celebri di musica classica, e uno spettacolo di saltimbanchi per i bambini. Il tutto in un'atmosfera familiare. Non mancherà, naturalmente, la cerimonia ufficiale, con la partecipazione del presidente della Lega delle cooperative, Lanfranco Turci, e il presidente dell'Associazione nazionale coop agricole Mariano. D'altra parte, i 2800 soci allevatori e i 454 dipendenti della Ciam si meritano una bella festa. Quarant'anni fa era un minuscolo gruppo di ex partigiani modenesi quello che diede vita con appena sedici dipendenti all'attività di rifornimento di car-

ni fresca e insaccati agli spazi delle cooperative di consumo. Una partenza svantaggiata, in una zona dove da sempre queste attività prosperavano. Erano modeste le attrezzature e lo stabilimento era inadeguato. Il primo nucleo dell'impianto attuale, a Paganine, fu costruito nel 1960. Gli uffici, fino ad oggi, erano stati un po' sacrificati nelle varie «addizionali» succedutesi. Dal punto di vista associativo, l'anno di svolta fu invece il '63, con l'entrata di allevatori e cooperative agricole nella base sociale della cooperativa. Questo fu il primo passo verso la struttura attuale, di azienda di trasformazione al servizio di produttori. La situazione finanziaria si consolidò verso il 1970, sfociando nella unificazione della Ciam con la Cmc, che macellava carne bovina, e nella costruzione di un nuovo ma-

cello nel 1973. Soci e capitale sociale aumentarono velocemente. La costruzione, in consorzio con altre cooperative emiliane, del centro di stagionatura prosciutti di Langhirano e, ultimamente, il reparto per la produzione di prosciutto cotto a Paganine, sono i più recenti passi verso il rafforzamento di un'azienda moderna e orientata al mercato, che non ha però perso di vista le proprie origini e la propria «missione aziendale»: produrre nel rispetto degli interessi dei consumatori e incentivare l'associazionismo cooperativo tra allevatori. La strategia attuale della Ciam è rivolta ormai ai mercati internazionali, sia allargando le partecipazioni a imprese del settore, sia investendo risorse nella costruzione di nuovi macelli e stabilimenti. Il tutto ovviamente, nell'ottica di proporre i prodotti giusti per il mercato degli anni Novanta.

Il miglioramento costante dei prodotti, controlli qualità e vendita affidati al «TQM»

L'efficienza in basic giapponese

Un ampio prato davanti all'ingresso della nuova sede

Operai che fanno i rapporti in pubblico, gruppi dai nomi fantasiosi come «Formula 1», «Segugi», «Nabucco», grafici e tabulati discussi tra impiegati: sono tutti elementi del «TQM» sigla apparentemente misteriosa che identifica un nuovo modo di lavorare. TQM sta per «total quality management» ed è una tecnica giapponese che modifica i metodi di lavoro, consentendo di ottenere, per mezzo di piccoli passi, un continuo miglioramento della qualità. La strategia è stata introdotta alla Ciam di Modena l'anno scorso, ed oggi si respira un'aria nuova in azienda. «La qualità è un fattore strategico per il successo dell'impresa nel mercato», spiega il presidente Luigi Na-

talini - ed è allo stesso tempo un formidabile propulsore per il miglioramento continuo dell'organizzazione aziendale e delle capacità di tutti coloro che vi lavorano.

Il «mago» del TQM è il professor Shoji Shiba, docente dell'Università di Tsukuba. Il suo procedimento consiste anzitutto nell'individuare il proprio «cliente» all'interno dell'azienda e conoscere le sue esigenze, allo scopo di identificare i possibili problemi presenti nel prodotto o servizio che gli «rende». Con il TQM è possibile trasformare ciascuno di questi problemi in una valida opportunità di miglioramento.

Il programma giapponese si inserisce in un discorso che

ha radici lontane nell'attività della Ciam, ossia la politica della qualità. «Essa si persegue», aggiunge Natalini - nel settore allevamento assicurando la disponibilità di materia prima di elevata qualità (piani di miglioramento genetico per i suini, ad esempio); nel settore produttivo seguendo particolari precisi standards, e poi ancora nei settori commerciale, marketing ed amministrativo. Scoprire e anticipare i bisogni è, ovviamente, una premessa necessaria». Da queste premesse è scaturito un programma dapprima su sette problemi, poi su altri dodici. Attualmente si è in una fase di consolidamento dei risultati raggiunti. I nomi di fantasia cui si

accennava all'inizio sono quelli con cui si sono «autobattezzati» i gruppi di lavoro. Ad esempio il gruppo «Formula 1» si occupa di ridurre i tempi morti nel carico e scarico degli automezzi, mentre i «Segugi» hanno discusso come ridurre gli errori nelle fatture di vendita.

Il sistema giapponese è, quindi, un momento «silo» nella teoria adottata dalla Ciam sui «circuiti della qualità». Il primo anello del circuito sta nella differenza rispetto agli altri salumifici: la Ciam è infatti un'azienda «con allevamento» e cura la qualità secondo la tradizione contadina. All'interno di questa, l'azienda ricerca l'equilibrio tra le moderne esigenze nutrizio-

nali e la genuinità e l'igiene delle tecniche industriali. Ma la ricerca non si limita solo ai prodotti: è in forza dell'associazionismo cooperativo tra i 2800 allevatori che la compongono, che l'azienda può seguire costantemente con uno staff di ricercatori, veterinari, tecnici d'allevamento, ogni fase del lavoro dei propri soci. Il secondo anello del circuito di qualità è la trasformazione delle carni: mani esperte e dalla tecnica sicura e occhi attenti al controllo e alla preparazione di ogni singolo pezzo assicurano una produzione costante e di alta igiene. La Ciam ha investito e investe nella realizzazione di progetti: all'avanguardia sia nelle strutture - standard igie-

nici, protezione ambientale - sia in strumentazione, inserendo macchine ad alta tecnologia. Il terzo passaggio riguarda il controllo qualità, realizzato tra l'altro con un laboratorio chimico interno all'azienda. Ogni giorno la macchina Infra Laser controlla i campioni provenienti dalle vicine sale di lavorazione, garantendo al consumatore in soli trenta secondi la sicurezza del prodotto. In ultimo, l'attività di marketing che consente di segnalare le nuove possibilità di mercato in risposta alle richieste della clientela: da questa attenzione sono nate le ultime linee «salva tempo» di piatti pronti e, come sempre, nel rispetto del gusto e della tradizione. □P.R.



Pier Luigi Natalini

Duemilaottocento soci allevatori

Duemilaottocento soci allevatori, 454 dipendenti, 120.000 capi suini e 21.000 capi bovini macellati ogni anno sono le cifre del successo Ciam che domani saranno festeggiate insieme al 40° compleanno secondo il seguente programma:



Così si presenta l'ingresso della nuova sede Ciam a Paganine di Modena

Ore 10 inizio manifestazione; nell'area esterna «Ciam ieri e oggi», la nostra vita in mostra. Mostra d'auto d'epoca. Assaggio prodotti per il pubblico.
Ore 10 nuova sede direzionale, sala del Consiglio: presentazione del documento «Quarant'anni Ciam».
Ore 10.15 presentazione del libro «Enzo Cucchi, Fontana Vista», incontro con l'artista e l'azienda.
Ore 11 inaugurazione della nuova sede direzionale e dei nuovi stabilimenti. Interverranno: Ton. Calogero Mannino, ministro dell'Agricoltura e Foreste; Alfonsina Rinaldi, sindaco di Modena; Pier Luigi Natalini, presidente della Ciam; Lanfranco Turci, presidente della Lega nazionale Cooperative; Filippo Mariano, presidente dell'Associazione nazionale Cooperative agricole Lega.
Ore 14 apertura degli stabilimenti al pubblico; accesso per gruppi guidati. Buffet e assaggio prodotti.
Ore 14.30 grande parata per bande musicali con majorettes, artisti e saltimbanchi dell'Emilia Romagna.
Ore 15.30 esibizione di gruppi circo.
Ore 18 «Ricordiamo i nostri quarant'anni», incontro con la direzione, le maestranze e i soci Ciam.
Ore 18.30 alla sala teatro, concerto dell'Orchestra filarmonica di Mirandola.
La festa si svolgerà negli stabilimenti di Paganine (Modena). I soci, le maestranze e i cittadini sono invitati.

Grande Festa

domenica 8 ottobre 1989

40 ANNI Ciam

Ore 10.00 inizio manifestazioni area esterna:
CIAM IERI E OGGI, la nostra vita in mostra
Mostra d'auto d'epoca
Assaggio prodotti per il pubblico
Ore 10.00 Nuova sede direzionale. Sala del Consiglio:
presentazione del documento **QUARANT'ANNI CIAM**
Ore 10.15 presentazione del libro **ENZO CUCCHI, FONTANA VISTA**
incontro con l'artista e l'azienda

Ore 11.00 inaugurazione della nuova sede direzionale e dei nuovi stabilimenti.
Interverranno:
Dr. **CALOGERO MANNINO**,
Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste
PIER LUIGI NATALINI
Presidente Ciam
LANFRANCO TURCI
Presidente della Lega Nazionale Cooperative

Ore 15.30 esibizione di gruppi circo
Ore 16.00 **RICORDIAMO I NOSTRI QUARANT'ANNI**
incontro con la direzione, le maestranze e i soci Ciam
Ore 16.30 sala teatro
concerto dell'Orchestra Filarmonica di Mirandola
La festa si svolgerà presso gli stabilimenti di Paganine, Modena. Saranno aperti gli ingressi di via Paganine, 23 e di strada Gherbetta, 320.
I soci, le maestranze e i cittadini sono invitati.