

Panificatori e pasticceri a lezione d'impresa

Nasce la Sirpa, la scuola per permettere agli imprenditori del settore di stare al passo coi tempi, su iniziativa della Coap che li riunisce

di **Martina Mastellone**

Sarà al via il 21 marzo la prima edizione della Sirpa, la Scuola per Imprenditori della Ristorazione, Panificazione e Pasticceria organizzata dalla Coap di Forlì (Cooperativa approvvigionamento Panificatori). Si tratta di una scuola esclusiva di alta formazione dal taglio manageriale, dedicata agli imprenditori del settore ma anche a giovani che aspirino a farne parte. Durante le lezioni i partecipanti avranno la possibilità di imparare da professionisti e consulenti conosciuti a livello nazionale e internazionale, primo fra tutti il forlivese Giacomo Pini dell'omonima agenzia di consulenza marketing. Sono 20 i posti a disposizione per imprenditori facenti parte della base sociale della cooperativa. Sono inoltre disponibili 4 borse di studio offerte dalla Coap per la partecipazione di giovani studenti. Fabrizio Fabbri, direttore generale della cooperativa, si è detto ottimista nei confronti di un progetto che è totalmente nuovo, ma ha già tutta l'aria di poter diventare un appuntamento fisso anche per gli anni a venire.

A partire da quale esigenza nasce la Sirpa?

«La scuola nasce dall'esigenza di fornire un servizio utile ai nostri soci per diventare imprenditori più consapevoli, avere un aggiornamento sulle migliori

IL DIRETTORE GENERALE

Fabrizio Fabbri: «In un periodo così difficile vogliamo fornire strumenti concreti»



Fabrizio Fabbri, direttore generale della Coap, e la responsabile del marketing Federica Guiducci (Frasca)

tecniche di gestione aziendale e di presentazione dell'attività. Vuole essere un supporto alla categoria: in un periodo come questo con costi che crescono e manodopera difficile da reperire e gestire, avere strumenti concreti e utili è fondamentale».

Come si articolerà la scuola?

«La scuola è rivolta ai soci Coap, imprenditori e artigiani con la loro attività nel settore, ed è a numero chiuso per rendere il più possibile diretta la formazione. Le lezioni si svolgeranno in presenza con tutte le precauzioni del caso. Ci saranno 7 incontri che si terranno una o due volte al mese dal 21 marzo fino al 18 luglio. Alla fine di ogni

incontro ci sarà un test di valutazione e la possibilità di incontrare i nostri fornitori di materie prime per provare le novità del 2022. Si prevede inoltre un attestato di frequenza alla fine del percorso, con un premio per i migliori tre partecipanti».

Quali saranno le tematiche trattate?

«Gli argomenti saranno diversi. Si spazia dal controllo di gestione e dall'analisi dei costi fino ad arrivare alla comunicazione nel punto vendita, alle relazioni con i collaboratori, al rapporto con il cliente e al marketing digitale».

Perché si è scelto di concentrarsi proprio sul lato manageriale?

«L'impressione è che spesso gli

imprenditori siano molto coinvolti nell'attività artigianale e creativa e lascino però poco spazio alla managerialità. Spesso si tratta di piccole attività che devono essere aiutate nella programmazione e rendicontazione e devono essere aggiornate sui migliori trend di mercato. Senza strategie di medio e lungo periodo rischiano di trovarsi in difficoltà».

Quale può essere il ruolo dei giovani nel settore?

IL CORSO

Sette incontri dal 21 marzo a luglio per i soci, ma anche 4 posti riservati a giovani

«I giovani sono ben accolti, nel settore c'è spazio per nuova manodopera e per possibili imprenditori del futuro, anche se è difficile avere giovani che vogliono inserirsi perché gli orari sono intensi e prevalentemente notturni. L'idea della Sirpa è anche di avvicinare i ragazzi agli imprenditori per affiancarli. Abbiamo riservato 4 posti a giovani che vorrebbero fare questo nel futuro, 2 sono ancora disponibili per chi voglia mandarci il suo curriculum. L'apporto dei giovani alla categoria può essere grande, potrebbe esserci un mutuo scambio per quanto riguarda il marketing digitale, le innovazioni, nuove idee e per una visione diversa rispetto a quella degli imprenditori».

Qual è il ruolo della COAP nel settore della panificazione e pasticceria?

«La cooperativa nasce come gruppo d'acquisto dei propri soci per ottenere migliori condizioni di fornitura. Ciò grazie all'acquisto comune di prodotti e servizi per le attività del settore. Oggi raccoglie oltre 350 soci ed è come prima cosa un grossista di prodotti alimentari utili alle loro attività, ma anche un fornitore di servizi utili alla categoria ed è questo che ci differenzia dagli altri grossisti che ci sono sul mercato. Il nostro obiettivo è di stringere legami solidi con i soci e la Sirpa è un modo per farlo. Vogliamo essere un punto di riferimento per materie prime, formazione, novità, tecniche di gestione; vogliamo offrire ai nostri soci un servizio a 360 gradi».