

# Pmi ferma per un giorno, il training si fa in cucina

Antipasto a base di uova. Orecchiette e pasta ripiena al baccalà. E per finire cioccolato al cucchiaino. Il 23 novembre la giornata dei 40 addetti di Terre, pmi lombarda attiva nella raccorderia pneumatica, prende una piega anomala: pur essendo venerdì, l'azienda è chiusa. Il personale è convocato a Milano, non per celebrare il ventennale, come

## 40

### GLI ADDETTI

Per i dipendenti della Terre trasferita a Milano per celebrare il ventennale con un corso sul team building

annunciato, bensì per una sessione di cucina in presenza di uno chef. «Tra i corsi che ho seguito in Bocconi - spiega l'ad e co-titolare Marco Regis - mi hanno colpito in particolare le sessioni dedicate alla leadership. Da lì è nata l'idea, perché credo che il limite vero per le Pmi non sia il mercato, piuttosto la capacità di lavorare insieme, fare squadra per un obiettivo superiore. Naturalmente questo è solo l'inizio di un percorso ma mi è sembrato un buon modo per partire». Gli addetti, divisi in squadre, hanno così dovuto lavorare per un

nuovo obiettivo, in parte sfidando le altre cordate, in parte collaborando con loro per i piatti più complessi. Per l'azienda si tratta anche di un modo per celebrare un anno fuori dal comune, con ricavi lievitati del 30% al nuovo top di 13 milioni. «Faremo altre giornate di aula - aggiunge Regis - continuando a lavorare sul valore del team e della partecipazione. Il budget? Almeno 50mila euro, ma si tratta di un investimento che siamo certi darà buoni frutti».