

Distribuzione automatica, la minaccia del fisco su un settore che resiste

Nel 2013 la filiera del vending è cresciuta dell'1%, nonostante la crisi dei consumi. Ma l'aumento dell'Iva, passata dal 4 al 10% dal primo gennaio, e l'introduzione di specifici strumenti di controllo degli incassi, previsti dalla delega fiscale, preoccupano gli operatori per l'aggravio dei costi

San Pellegrino, un'app per rilanciare la valle

Iniziativa del Distretto Fontium et Mercatorum. Grazie all'applicazione, turisti e residenti potranno vivere al meglio il territorio. Pesenti: «Sarà una guida dettagliata e sempre aggiornata». Ghidotti (Ascom): «Iniziativa utile anche per il commercio locale»

Salone del Mobile, ecco le idee che fanno la differenza

Fino a domenica, in fiera, l'evento dedicato all'arredamento, ricco di spunti per chi cerca nuove proposte

per la casa

Commercio, quattro premi alle aziende longeve

Domenica in Fiera l'assegnazione del "Riconoscimento del lavoro e del progresso economico" della Camera di Commercio. Complessivamente saranno consegnati 85 premi e tre benemerenze

La crisi del salotto di Bergamo I negozianti: «Affitti troppo cari»

Il salotto di Bergamo ha perso smalto. Per i negozianti sono molteplici le cause e oggi denunciano: «Paghiamo care le locazioni rispetto al giro d'affari». «Il centro è poco illuminato e va rivisto l'arredo urbano». «Troppi i locali vuoti e questo penalizza l'attrattività dell'area»

Negozi e pubblici esercizi, un questionario misura la preparazione all'Expo

“Come rendere Bergamo più accogliente e internazionale anche in vista di Expo” è il titolo di un seminario rivolto agli operatori dei settori commercio, accoglienza, turismo e servizi organizzato nell'ambito del progetto camerale “Prepariamoci all'Expo”. Nel corso dell'incontro sarà anche distribuito il test “Sei pronto per l'Expo?”. L'appuntamento è lunedì 24 novembre.

Unione San Lucio, la festa degli alimentaristi fa ancora centro

Anche quest'anno la festa della Pia Unione San Lucio ha rinnovato per gli alimentaristi bergamaschi il piacere di incontrarsi e dare una mano a chi ne ha più bisogno. La giornata, al ristorante Papillon di Torre Boldone, si è aperta con la messa ed è proseguita allegramente a tavola per gli oltre 120 partecipanti, tra i quali è poi avvenuta l'assegnazione a sorteggio di ben 49 cesti di prodotti alimentari messi a disposizione dalle aziende sponsor. Come in passato, il ricavato della sottoscrizione benefica sarà utilizzato per progetti solidali sul territorio, al raggiungimento di una cifra tale da potersi configurare come un aiuto “sostanzioso”. «Ogni coppia presente – sottolinea il presidente della San Lucio Pierantonio Chiari – è stata

inoltre omaggiata di una borsa con prodotti alimentari, questo grazie alla generosità delle aziende del settore, che nemmeno in tempi di difficili come questi ci hanno fatto mancare il proprio sostegno». Alla festa hanno partecipato anche il vicesindaco di Bergamo Sergio Gandi, i vertici dell'Ascom, con i vicepresidenti Riccardo Martinelli e Giovanni Zambonelli e il vicedirettore Oscar Fusini, e il presidente di 50 & Più Fenacom Giuseppe Capurro, associazione che collabora nelle iniziative con la San Lucio. Intanto è già tempo di prendere nota del prossimo appuntamento dell'Associazione, quello per lo scambio degli auguri in vista del Natale. L'incontro è fissato lunedì 8 dicembre alle 19.30 per la cen conviviale a Lalimentari in Città alta. Per informazioni e prenotazioni: segreteria (tel. 035 4120200), Pierantonio Chiari (tel. 035 242982).

Ristoratori, cresce l'ottimismo sulla propria attività

Nell'indagine congiunturale della Fipe al terzo trimestre 2014 aumentano i giudizi positivi sull'andamento della propria azienda, la clientela e il fatturato. Per gli imprenditori peggiora però la situazione generale del settore. Sempre critica l'occupazione

Al via il Salone del Mobile, in fiera affari, eventi e innovazione

Da sabato 15 a lunedì 17 novembre la prima tranche dell'appuntamento firmato Promoberg, che quest'anno punta anche su "Formazione & Informazione" al pubblico. E il bonus fiscale è un vantaggio in più per chi acquista

All'Accademia del Gusto si cucina con lo chef Vinciguerra

Mercoledì 19 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto lo chef stellato Ilario Vinciguerra terrà un corso che insegna a lavorare in brigata. Il corso è rivolto a chi già lavora in cucina.