

Balzer, tre licenziamenti. Barghi: “Riorganizzazione necessaria “



A meno di tre mesi dall'avvio della nuova gestione del Balzer targata Codesa sono arrivati i primi tre licenziamenti. L'azienda, secondo la Cisl, ha licenziato per giustificato motivo oggettivo tre lavoratori, esternalizzando i servizi di pulizia e magazzino. “Succede infatti – a poco tempo dall'inaugurazione, ma soprattutto dopo svariati mesi in cui la trattativa ha permesso di analizzare ogni aspetto dell'attività economica, dei suoi costi e del personale – che Codesa, capitanata dal dottor Barghi, licenzi due donne e un uomo perché, dice, il loro lavoro sarebbe superfluo, salvo che altri lavoratori stanno facendo le stesse attività nel locale”. “Solo tre mesi fa – dichiara Alberto Citerio, segretario generale Fisascat Cisl Bergamo – Barghi saliva all'onore delle cronache salvando il locale simbolo di città bassa. La condizione di questa operazione era la salvaguardia dei posti di lavoro. Troppo facile far la bella figura del salvatore aiutato dall'atteggiamento responsabile dei lavoratori e anche dall'impegno delle istituzioni che hanno permesso alla nuova società di entrare in possesso del locale e far ripartire l'attività con una riduzione del 10 % degli stipendi. La Fisascat – conclude Citerio – non ci sta, e si muoverà in ogni contesto e direzione possibile per evitare una

decisione aziendale difficile da accettare". Domani pomeriggio, di ritorno dallo sciopero nazionale in programma a Milano, Fisascat manifesterà sul Sentierone, con un presidio per protestare contro questa decisione di Balzer, e per denunciare la situazione di crisi che ha colpito il "salotto buono" della città, con la chiusura annunciata del Ciao. Barghi, dal canto suo, non indietreggia e conferma che le tre figure non erano più indispensabili, che la riorganizzazione era necessaria e che tutto è stato eseguito a norma di legge.

Sicurezza nel commercio, a Bergamo contributi per 76 imprese

Pubblicata la graduatoria delle imprese ammesse al Bando per la Sicurezza dei settori Commercio e Ristorazione. A Bergamo hanno ottenuto il finanziamento 76 attività per un ammontare complessivo di 202mila euro

Turismo, oggi sciopero per il rinnovo del contratto




Scatta mercoledì 15 aprile la giornata di sciopero proclamata da Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil per il rinnovo del contratto nazionale del Turismo scaduto da 24 mesi. Sono previste anche tre manifestazioni: a Milano, Roma e

Taormina. L'obiettivo della mobilitazione è riaprire i tavoli del negoziato per sbloccare una vertenza in stallo da più di due anni. L'astensione dal lavoro potrà interessare lavoratori di mense, bar, ristoranti, alberghi, agenzie di viaggio e tour operator.

In Italia, sono oltre un milione i lavoratori e le lavoratrici dei comparti turistici, dei pubblici esercizi, dei tour operator, delle agenzie di viaggio, della ristorazione collettiva e degli alberghi, che invano aspettano questo contratto. A Bergamo sono più di 20.000 persone.

Ascom e Università, seminario sulle occasioni offerte da Expo



Spiegare le opportunità che Expo offre ai giovani e alle imprenditrici, nel corso della kermesse e per il futuro, è questo il senso del seminario promosso dal Gruppo Giovani e da Terziario Donna di Ascom mercoledì 15 aprile nella sede universitaria di via dei Caniana (Aula 15) dalle 17 alle 19.

L'incontro, che si svolge nell'ambito di Unionbergamorete, è rivolto agli studenti e alle imprese e vuole evidenziare come le iniziative nate in vista di Expo potranno essere sviluppate ulteriormente in termini culturali, strutturali ed economici dopo l'Esposizione Universale.

Al seminario interverranno in qualità di relatori Luca Bonicelli, presidente del Gruppo Giovani Ascom sul tema "I giovani: motore innovativo e creativo delle imprese"; Claudia Marrone, presidente di Terziario Donna Ascom, che parlerà di "Women for Expo"; seguiti da Roberta Garibaldi dell'Università di Bergamo ("Expo, potenzialità e vantaggi"); Stefania Pendezza, consulente sportello Expo di Ascom esperta in dinamiche di sviluppo territoriale ("Le imprese verso e dopo Expo: opportunità, strategie e sinergie"); e Gianpaolo Baronchelli dell'Università di Bergamo ("Reti di imprese come modello di sviluppo dopo Expo").

Nel corso del seminario verrà spiegata, in particolare, l'importanza strategica – per Expo e per il dopo Expo – del lavoro svolto dalle reti territoriali: «Le reti di imprese – afferma Stefania Pendezza, referente dello sportello Expo di Ascom – fanno sì che si sviluppino un confronto continuo e un dialogo foriero di opportunità per tutti: si innescano meccanismi virtuosi che conducono all'ottimizzazione delle risorse e che rappresentano un formidabile volano di nuove idee».

A testimonianza di questo, verranno presentate alcune case history di progetti di rete a cura di giovani imprenditori e imprenditrici. Graziella Viganò, vicepresidente di Isot

(Imprenditori di Sant'Omobono Terme) e titolare della gelateria Tutti i frutti di Sant'Omobono Terme parlerà dell'esperienza di Isot, una nuova realtà che riunisce circa 120 associati, nata con l'obiettivo di valorizzare e sostenere la vitalità economica e sociale della Valle Imagna, creando nuove opportunità di crescita e sviluppo dei territori, in collaborazione con Istituzioni e attraverso la realizzazione di progetti a carattere sociale ed economico. L'associazione non ha finalità di lucro e si propone di promuovere manifestazioni socio-culturali e ludiche; farsi referente delle richieste, istanze e suggerimenti dei residenti e dei commercianti da presentare e sottoporre ad Amministrazioni Pubbliche e Private; ma anche collaborare con le Amministrazioni per sviluppare, abbellire e arricchire, sotto il profilo architettonico, artistico, sociale e culturale, il territorio valdimagnino promuovendone la vocazione turistica e tramandandone la tradizione storica.

Isot rappresenta non solo un significativo esempio di come categorie differenti di imprese si uniscano per raggiungere e promuovere il territorio e di come la sinergia faccia sorgere interessanti opportunità per le imprese stesse, ma ha anche instaurato proficue relazioni collaborative con altre reti di imprese operanti in diverse categorie, come AgrImagna (associazione composta da 10 imprese che raggruppa e promuove aziende di montagna della Valle Imagna e delle zone limitrofe), Eco-turismo (albergatori e ristoratori uniti per promuovere programmi a favore dell'accoglienza e dell'ospitalità nella Valle, con costante attenzione alla sostenibilità e alla conservazione dell'ambiente) e Wooditaly (associazione che promuove idee e soluzioni create e prodotte in Valle Imagna da una rete di artigiani del legno).

Dalla Valle Imagna si andrà a Curno con Susanna Nervi del Bar Gelateria Time, per presentare il progetto in rete delle Botteghe di Curno con un affondo sulle iniziative promozionali e di animazione promosse in stretto collegamento con le comunità e con le istituzioni locali e indirizzate a valorizzare e incentivare le attività commerciali e artigiane.

Infine si giungerà a Bergamo per raccontare l'esperienza del Panificio Rota Biasetti, dove la giovane imprenditrice, Patrizia Rota Biasetti, con dinamismo e di creatività, è riuscita a fare rete con altre aziende, promuovendo un gruppo territoriale di imprese disponibili a mettersi in gioco per creare nuovi spazi d'azione per sé e per il proprio comparto di riferimento.

Se fast food e “stelle” lavorano insieme



La ristorazione stellata e il fast food. Due pianeti diversi quanto a proposta e stile di consumo si trovano a lavorare fianco a fianco nel Direttivo della Fipe, la federazione dei pubblici esercizi del sistema Confcommercio. Il presidente

Lino Enrico Stoppani ha infatti chiamato a far parte dell'organismo Antonio Santini, titolare del tristellato ristorante Il Pescatore di Canneto sull'Oglio, e Roberto Masi, amministratore delegato di McDonald's Italia, «per apportare alla Federazione le competenze, la capacità e le best practice di due settori differenti e complementari nel sistema della ristorazione e della gestione dei pubblici esercizi».

«Ho caldeggiato personalmente l'ingresso di Santini e Masi in Consiglio, che ha accettato all'unanimità, perché l'esperienza e il contributo che porteranno sarà di grande importanza per le sfide che attendono i pubblici esercizi – ha evidenziato Stoppani -. Entrambi rappresentano due componenti fondamentali

e caratteristiche del mondo della ristorazione italiana. Da un lato Santini è uno dei più brillanti e storici esponenti della profonda cultura della ristorazione che dimostra di saper coniugare nel tempo capacità imprenditoriale, qualità, innovazione. Una storia di imprenditoria familiare legata al territorio. Masi è invece il brillante giovane manager di un'importante catena internazionale della ristorazione che ha saputo inserirsi e integrarsi nel nostro Paese portando un modello di business innovativo e rispondendo alle esigenze sempre crescenti e variegate dei consumatori italiani. È importante che anime così diverse, ma al tempo stesso così significative, trovino nella Federazione un punto comune di sintesi».

Antonio Santini (1953) è l'erede e il continuatore di una bellissima storia di famiglia iniziata nel 1925 con una piccola osteria sulle rive di un laghetto. È stato proprio lui, dopo la laurea in Scienze Politiche, a dare una svolta importante all'attività portando rapidamente il ristorante a raggiungere livelli qualitativi e organizzativi tali da meritarsi riconoscimenti e fama ben oltre i confini nazionali.

Roberto Masi (1964) è Amministratore Delegato di McDonald's Italia dal 2008. Laureato in Business Administration presso la University of Hartford, nel corso della sua carriera professionale ha maturato una considerevole esperienza aziendale in diverse aree funzionali, iniziando nel business di famiglia, nel settore retail e, successivamente, svolgendo l'attività di Auditor presso PricewaterhouseCoopers. Sempre nel settore retail, ha rivestito i maggiori ruoli manageriali nel gruppo Carrefour.

Federmoda, nuove condizioni per gli incassi mediante Pos

Da aprile i soci di Federazione Moda Italia usufruiranno di nuove e migliori condizioni per gli incassi tramite Pos di Banca Sella. E' prevista in particolare una commissione ridotta sugli incassi elettronici effettuati con Pagobancomat. L'accordo prevede l'installazione gratuita del terminale Pos, nessun canone mensile di noleggio e il servizio di manutenzione annuale gratuita. Le spese di invio riepilogo operazioni Pos mensile cartaceo sono ridotte e gratuite se on-line.

Trofeo SIAD, un classico della stagione velica



Il Trofeo SIAD, una classica della stagione velica e prova valida del "Trofeo Internazionale George Cockshott", torna anche quest'anno, dal 22 al 24 maggio, nell'incantevole golfo di Portofino. La regata è organizzato da SIAD – multinazionale di Bergamo,

leader nella produzione di gas tecnici e speciali – in collaborazione con lo Yacht Club Italiano ed è un appuntamento da non perdere per tutti gli amanti del mare e della vela e per gli appassionati di una classe ricca di fascino come il

Dinghy 12', un'imbarcazione progettata nel 1913, che è riuscita in oltre cent'anni di storia a mantenere intatto il fascino originale, rimanendo una barca essenziale non toccata dall'assalto della tecnica più esasperata. Si tratta di una regata impegnativa che richiede preparazione e abilità tecnica e che coniuga il piacere di navigare a vela con gli amici, esperienze ed emozioni. Il merito principale del successo del Trofeo SIAD è soprattutto di chi ha dato vita a questa manifestazione pensata come grande occasione di incontro e di amicizia. Il "Bombolino", come lo chiamano con affetto i veterani, è infatti nato dalla passione per il mare del presidente di SIAD, Roberto Sestini, e rappresenta non solo un evento sportivo, ma anche l'occasione per l'azienda di incontrare amici e clienti, oltre ai soci delle altre società del Gruppo provenienti da tutto il mondo. Con l'ideazione e la sponsorizzazione del Trofeo, Roberto Sestini lega il mondo pulito della vela e del mare all'immagine di un'azienda attiva nella ricerca e nella realizzazione di nuove tecnologie e servizi messi in campo in ambito ambientale, oltre che nella realizzazione di iniziative di carattere socio-culturale.

SIAD è impegnata infatti da diversi anni nel sostenere la Fondazione Onlus Tender To Nave Italia che promuove il mare e la navigazione quali esperienze preferenziali di formazione, educazione e terapia per soggetti disagiati. La Fondazione, i cui soci sono la Marina Militare e lo Yacht Club Italiano, realizza progetti a bordo del veliero Nave Italia, il più grande brigantino a vela del mondo che vanta una lunghezza di 61 metri ed è in grado di accogliere 30 ospiti oltre l'equipaggio.

“No alla ristorazione nei bed and breakfast”



Confcommercio Lombardia con i rappresentanti di Federalberghi Lombardia, Associazione Albergatori Milano e Rescasa Lombardia ha partecipato giovedì 9 aprile alla prima audizione in IV commissione “Attività produttive e Occupazione” sul progetto di legge 236 “Politiche regionali in materia di turismo e attrattività del territorio lombardo”. Durante l’incontro, il segretario generale Giovanna Mavellia ha sottolineato l’importanza di definire norme chiare per contrastare fenomeni di abusivismo e illegalità, mentre Fabio Primerano – Consigliere Apam – ha ribadito l’importanza che il comparto del turismo ha sull’occupazione in Lombardia. Le audizioni proseguiranno nella seduta del 16 aprile con la partecipazione, per il sistema Confcommercio, di Fiavet, Federviaggio, Faita e Gitec. I rappresentanti di Confcommercio Lombardia – dopo aver evidenziato che la Lombardia è la prima regione per numero di imprese turistiche (oltre 55 mila), per numero di siti Unesco e per spesa dei turisti stranieri, con un giro d’affari di oltre 10 miliardi all’anno – hanno elencato i punti di forza del progetto di legge che ha una visione integrata tra turismo e attrattività; riconosce le Reti d’impresa e i Distretti; avvia un nuovo concetto di programmazione (triennale e annuale) delle Politiche Regionali per il settore; prevede un importante pacchetto di incentivi per l’innovazione, digitalizzazione, riqualificazione delle imprese turistiche; rimodula alcuni strumenti (es. Iat – pubblico/privati e superamento dei vecchi sistemi turistici) e, infine, rafforza il contrasto all’abusivismo e ai mercati “sommersi”.

Non mancano ovviamente le criticità. “Per raggiungere gli obiettivi di contrasto all’abusivismo e sviluppo equilibrato del settore – ha affermato Marvella – è necessario che la nuova legge garantisca che tutti i soggetti operanti in un medesimo mercato siano tenuti al rispetto delle stesse regole”. Per questo, Confcommercio Lombardia ha posto una serie di paletti su diversi articoli della legge in fase di definizione. Per esempio, sugli alberghi diffusi, è stata ribadita la necessità di reintegrare la distanza di 400 metri dal corpo centrale nel medesimo Comune e, quanto alla classificazione alberghiera, di tener conto degli orientamenti a livello internazionale utilizzando standard dell’Ue (Hotelstars Union).

Sulla ricettività non alberghiera, Confcommercio ha chiesto di ripristinare il limite di capacità ricettiva a 6 camere e 12 posti letto per gli affittacamere e di ribadire il carattere occasionale prevedendo un limite massimo di attività (120 giorni/anno) per i bed and breakfast a conduzione familiare. Sempre per i b&b, Confcommercio è per il divieto di somministrazione di pranzo e cena, come invece previsto nel testo di legge che apre alla possibilità di fare ristorazione. Infine, nel corso dell’audizione, sono state chieste sanzioni anche per la promozione on-line in caso di mancanza di requisiti e la concessione di contributi per le start-up e per promuovere il prolungamento delle fasi stagionali.

Movida, ecco le condizioni del Comune

Orari ridotti, ma anche deroghe per i locali che si impegnano a limitare l’impatto dell’attività serale nella bozza di

Fava: “Bisogna portare i formaggi nelle piazze”



“Percepire il profumo del formaggio è elemento distintivo per capire il valore di certe produzioni. Se poi, però, ai nostri bambini a scuola diamo prodotti che hanno sempre lo stesso gusto, ogni sforzo è vano. Non si può pensare di conoscere e apprezzare il formaggio senza gustarlo. Ci vuole naso. Il viaggio nel gusto e nella distintività dei nostri territori è immenso, perché noi siamo realmente scrigno di biodiversità”. Lo ha detto l’assessore regionale all’Agricoltura Gianni Fava, intervenendo, oggi, a “Bergamo capitale delle Dop, una opportunità da valorizzare”, evento organizzato nel capoluogo orobico nell’ambito degli incontri del Sistema delle eccellenze lombarde. “Bergamo è il territorio europeo con il maggior numero di formaggi Dop – ha ricordato Fava – ed è a pieno titolo capitale delle Dop casearie con 9 formaggi su 50 totali”.

Di queste 29 sono nell’Italia del Nord: l’elenco comprende Formai de Mut dell’Alta Val Brembana, Strachitunt, Taleggio, Gorgonzola, Bitto, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, a cui si aggiungono i Formaggi Principi delle Orobie, da tempo oggetto di un progetto di promozione. “Se faccio un esperimento con la capra orobica, al massimo quel prodotto lo mangiano a Bergamo – ha detto Fava -, ma non va molto lontano. Tutto ciò che è tutela

e identità va bene, ma non sempre, perché se quel prodotto non esprime un valore economico resta un esperimento romantico. Creare distintività va bene, ma non è sufficiente l'iniziativa di un singolo produttore, perché a competere con i grandi gruppi non basta la buona volontà". "Serve promozione sul sistema, facendo annusare il prodotto – ha ricordato Fava -. Bisogna portare i prodotti nelle piazze e farli sentire, annusare alle persone. Quelle che normalmente passeggiano nei centri, che vorrei sfidare a indovinare il nome di certi formaggi. Poi ci preoccupiamo di conquistare mercati stranieri, ma prima dobbiamo spiegare al nostro consumatore cosa sono le nostre produzioni casearie". Tornare dunque a promuovere per la strada. "Abbiamo bisogno di promuovere con risorse, modalità moderne e aggregandosi. Se i consorzi fanno tutela e promozione centrano il loro obiettivo. Occorre spingere sui prodotti per far raggiungere nel tempo una buona reputazione ai nostri territori".