

Ristoranti e bar aperti con dehors: le regole da seguire tra orari, spazi, servizio mensa e consumo al banco

Tutte le novità per la ristorazione del nuovo decreto Legge integrato con le disposizioni del Dpcm del 2 marzo 2021

Torna la zona gialla da oggi, 26 aprile, con nuove regole per bar e ristoranti, aperti a pranzo e a cena purché all'aperto. La novità, fermo restando il coprifuoco alle 22, riguarda le regioni gialle -da Lombardia a Lazio, da Emilia Romagna a Veneto, da Campania a Toscana- che rappresentano la zona più ampia d'Italia. Le regole prevedono che si possa stare soltanto seduti al tavolo, massimo quattro persone, a meno che non si tratti di conviventi. La distanza è fissata a un metro. Dal primo giugno, soltanto in zona gialla, i ristoranti potranno restare aperti anche al chiuso dalle 5 alle 18. Si potrà stare soltanto seduti al tavolo, massimo quattro persone, a meno che non si tratti di conviventi.

Ecco tutte le novità per la ristorazione (bar e ristoranti) del nuovo decreto Legge n. 52 del 22 aprile 2021, integrato con le disposizioni del Dpcm del 2 marzo 2021 che restano in vigore. Le attività si svolgono infatti sempre nel rispetto dei contenuti dei protocolli e delle linee guida dell'allegato 9 del Dpcm.

Modalità di consumo al tavolo, delivery e orari dei servizi

Per tutte le attività della ristorazione bar, ristoranti pasticcerie cod. Ateco 56:

- il servizio al banco è ammesso nel rispetto del numero massimo di persone che possono accedere e della legge (dalle 05,00 alle 22,00);
- il consumo al tavolo è ammesso solo all'aperto e con il massimo di 4 persone al tavolo, salvo che siano tutti conviventi (dalle 05,00 alle 22,00);
- il servizio delivery è ammesso sempre;
- l'asporto può essere effettuata solo fino alle ore 22.00, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze. Tuttavia, per gli esercizi che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate con codice Ateco 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina) è confermato l'obbligo di sospendere il servizio di asporto alle 18.00.

Resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati.

Spazi all'aperto: urgono chiarimenti

La definizione "all'aperto" resta controversa: l'interpretazione di Fipe si rifa all'interrogazione parlamentare di ieri dell'On. Andreuzza, dove si ritiene che possano essere equiparabili agli spazi aperti le c.d. Sun Room, ovvero le parti di edificio dotate di serramenti completamente apribili in altezza su uno o più lati (ovviamente i serramenti devono essere aperti). Quindi, secondo Fipe, via libera anche a verande/terrazze/dehors completamente aperti su uno o più lati per il consumo al tavolo. Questa interpretazione verrà sostenuta dal Ministro Garavaglia e sarà oggetto di specifica faq. Ascom Confcommercio Bergamo consiglia di chiedere al proprio Comune un assenso a questa interpretazione.

Servizio mense ancora attivo (all'interno)

Secondo la Fipe è ammesso il servizio mensa (all'interno) con il servizio ristorante all'aperto, purché si segnali con un cartello che il servizio interno è solo di mensa e ci sia separazione della clientela. Anche in questo caso, se necessario, si consiglia un passaggio preventivo con il proprio Comune.

Feste vietate anche all'aperto

Resta in vigore l'art. 16 del Dpcm del 2 marzo 2021 che vieta le feste nei luoghi al chiuso e all'aperto, ivi comprese quelle conseguenti alle cerimonie civili e religiose. Non è vietato però che una persona inviti altre persone al ristorante nel rispetto delle norme e del posizionamento al tavolo.

Servizi igienici disponibili

Nella zona gialla non vale la sospensione dell'obbligo della disponibilità dei servizi igienici per i clienti (stabilita solo per le zone arancioni e rosse). Quindi servizi igienici sempre disponibili.

Cartello obbligatorio

Permane l'obbligo per tutti gli esercizi commerciali e tutti i locali pubblici e aperti al pubblico di esporre all'ingresso del locale un cartello che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente al suo interno, sulla base dei protocolli e delle linee guida vigenti.

Niente consumo al banco

Riguardo al consumo al banco, infine, una circolare del ministero dell'Interno introduce una limitazione ulteriore che

non esisteva nel Dpcm del 2 marzo, al quale peraltro l'ultimo decreto di aprile fa riferimento. Nella circolare, infatti, c'è scritto "Fino al 31 maggio p,v, pertanto, relativamente agli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande, il servizio al banco rimarrà possibile in presenza di strutture che consentano la consumazione all'aperto". Al banco, quindi, è consentito solo il servizio e non la consumazione. Resta comunque possibile per tutti l'asporto (fino alle 18 per chi ha il codice Ateco 56.3).

Per la Fipe è assurdo impedire, oggi, di effettuare il consumo al banco e farlo con un'interpretazione ministeriale: si tratta di una mancanza di rispetto e un danno secco verso le imprese che hanno già pagato un prezzo altissimo per le misure di contenimento della pandemia, senza alcun beneficio evidente sul piano sanitario. Il consumo al banco, regolato dai protocolli su distanziamento e capienza degli esercizi, permette in molti casi di snellire il servizio evitando assembramenti all'esterno ed è l'unica modalità rimasta di servizio per numerosissime attività che non dispongono di spazi esterni. Per questo Fipe chiede al più presto un intervento del ministero dello Sviluppo Economico.

Zona gialla, c'è chi si prende il merito (per cosa poi?) E chi come noi esercenti è alla canna del

gas

Torniamo in zona gialla e ripartiamo. A leggere il giornale il merito è del sindaco Gori, maestro della comunicazione che cavalca da tempo l'informazione nelle diverse fasi della pandemia, sia pur con qualche sbavatura iniziale.

Quando si va in zona gialla, si prende la scena (e quindi i meriti) e si predica prudenza, giusto. Ne va della salute pubblica. Quando, invece, si arretra in zona arancione o rossa si lascia spazio a chi si lamenta, attribuendo le colpe ai comportamenti scorretti dei cittadini (persone disattente o menefreghiste che attentano alla salute loro e dei loro familiari, pochi imbecilli che rischiano sanzioni pesanti) ma non certo agli studenti in classe insieme, stipati sui mezzi di trasporto, o ai pensionati assembrati a fare la spesa. No, non sono loro i colpevoli della diffusione del virus (anche perché forse non ne avrebbero tutte le colpe...).

Peraltro, tutto questo succede in un Paese nel quale il piano pandemico non era aggiornato da anni, l'approvvigionamento di vaccini ha perso mesi e in cui la macchina organizzativa sanitaria, anche regionale, fa ancora acqua da tutte le parti. Giusto per evidenziare di chi sono le colpe, altro che dei quattro imbecilli.

Ma questa è un'altra fase che speriamo non torni più. Da domani siamo in zona gialla. È il momento dei paladini e dei sacrifici di tutti. Tutti chi? Di chi rinuncia al calcetto e alla palestra o di chi deve limitare i suoi spostamenti? O di chi è in smart working? Non sono questi coloro che sostengono i veri sacrifici della pandemia. Sono quelli che per il Covid da oltre un anno stanno rinunciando al loro lavoro e ai loro guadagni, e che ora sono alla canna del gas: commercianti, baristi, ristoratori, gestori di impianti sportivi, palestre, piscine. Imprenditori che stanno fallendo e lavoratori che "campano", quando la prendono, di cassa integrazione.

Di qualcuno di questi, dal sindaco Gori o dall'assessore al Commercio del Comune di Bergamo, ci si aspettava almeno una menzione.

Dino l'acidino

Il dinamismo imprenditoriale al centro del corso di alta formazione targato Bergamo Sviluppo

*Imprenditori, manager e dipendenti: ultimi giorni per
iscriversi alla 10a edizione del corso dell'Azienda Speciale
della Camera di Commercio*

Bergamo Sviluppo – Azienda Speciale della Camera di Commercio – informa che sono aperte fino al 28 aprile prossimo le iscrizioni alla nuova edizione del corso di Alta Formazione “Imprenditorialità e innovazione per l'internazionalizzazione delle MPMI – GO.IN' BASIC”, corso rivolto a imprenditori, manager e dipendenti di micro, piccole e medie imprese locali interessati a rafforzare competenze imprenditoriali/manageriali per affrontare al meglio le future decisioni strategiche e organizzative necessarie per innovare la propria impresa e orientarla, anche, all'internazionalizzazione.

Il percorso, della durata di 120 ore (da metà maggio a novembre), prevede una modalità di erogazione mista, online e in presenza, con lezioni al venerdì pomeriggio e al sabato mattina (le lezioni in presenza si terranno a Dalmine nelle sedi di Bergamo Sviluppo al Point e dell'Università). La modalità da remoto, sperimentata con successo nel 2020, si affianca a quella in presenza per questa nuova edizione del percorso, che Bergamo Sviluppo realizza in collaborazione con il sistema associativo territoriale e che vede il supporto tecnico-scientifico dell'Università degli Studi di Bergamo ed in particolare del Centro di Ateneo SdM-Scuola di Alta Formazione.

Obiettivo dell'iniziativa, quest'anno giunta alla decima edizione, è trasferire contenuti e strumenti efficaci per affrontare le future decisioni strategiche e organizzative imposte da una situazione economica sempre più instabile, rafforzando sia la capacità innovativa dell'impresa sia le competenze tecniche e personali dei corsisti. Nell'iniziativa formativa sono coinvolti docenti universitari e professionisti che concentreranno i loro interventi nelle 4 aree che quest'anno verranno affrontate nel corso, ossia strategia e dinamismo imprenditoriale, innovazione, marketing e internazionalizzazione. Ognuno di questi argomenti sarà poi declinato in interventi specifici, prevedendo diverse modalità di coinvolgimento dei partecipanti.

In nove edizioni ne hanno beneficiato 259 imprenditori

“Come ogni anno il corso viene riprogettato per poter rispondere alle esigenze delle imprese partecipanti e tener conto della situazione del contesto economico di riferimento - spiega il presidente di Bergamo Sviluppo, Angelo Carrara -. La situazione economica determinata dalla pandemia ancora in essere inevitabilmente ha portato a revisionare profondamente anche il corso di quest'anno, ma siamo molto contenti di tagliare il traguardo dei 10 anni di attività: in nove

edizioni ne hanno beneficiato 259 imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a micro, piccole e medie imprese locali. Il percorso doveva servire per far crescere le competenze personali e professionali dei partecipanti, ad avere visioni più ampie, a mettere in discussione le proprie convinzioni grazie non solo all'attività formativa svolta in aula e favorita dal confronto con i docenti coinvolti, ma anche all'interazione e alla partecipazione che l'iniziativa ha sempre favorito e stimolato. Siamo particolarmente contenti di aver incoraggiato nei partecipanti questo spirito, tanto che ormai lo definiamo con piacere "spirito da goinner", ossia da persone aperte al cambiamento e all'innovazione, doti sempre più fondamentali per imprenditori e dipendenti".

"Ci rendiamo conto che il momento non è certo facile per le imprese – aggiunge Tommaso Minola, responsabile scientifico del corso – ma affrontare e analizzare i problemi con uno sguardo unitario e costruttivo è proprio ciò che il Go. In' ha trasmesso negli anni ai suoi partecipanti. E in questo momento, ancor più che in passato, vogliamo stimolare nei partecipanti un atteggiamento aperto all'innovazione, alla condivisione e al mettersi in gioco. La riprogettazione "digitale" del corso si è rivelata una bellissima opportunità per scoprire nuovi strumenti didattici e ripensare anche quest'anno ai contenuti. La modalità online si affiancherà a quella in presenza e permetterà di arricchire le lezioni tradizionali con nuovi materiali anche multimediali e giochi di ruolo, laboratori ed esercitazioni. Siamo quindi sicuri che tutto questo aumenterà l'interazione fra partecipanti e docenti, rendendo possibile l'uso di quanto appreso nelle lezioni per lo sviluppo di progetti interni alla propria impresa".

Per conoscere i requisiti di ammissione dei partecipanti, le modalità di selezione, le quote di iscrizione previste, nonché per effettuare l'iscrizione online all'iniziativa, consultare la sezione news scorrevoli nella homepage del sito di Bergamo

Sviluppo (www.bergamosviluppo.it). Per le sole imprese della provincia di Bergamo è previsto un cofinanziamento da parte della Camera di Commercio che riduce notevolmente la quota di iscrizione. Tutti i candidati iscritti saranno invitati ad un colloquio conoscitivo di selezione effettuato, da remoto, da un apposito Nucleo di Valutazione.

Per informazioni: Silvia Campana, tel. 035.3888036 – campana@camcom.it)

Alberghi e non solo: dalla Regione altri 8 milioni per finanziare il bando “Strutture ricettive”

Le risorse totali salgono a 25 milioni e consentiranno di finanziare gran parte delle 300 domande già presentate. L'assessore Magoni” Gli operatori lombardi dimostrano di credere nella ripresa”

Aumentano di 8 milioni le risorse stanziare per il bando regionale “Sostegno alla competitività delle strutture ricettive alberghiere e delle strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta”. Il nuovo stanziamento, previsto su proposta dell'assessore al Turismo, Lara Magoni, porta così le risorse totali a 25 milioni e consentirà di finanziare gran parte delle domande presentate. Il Bando, che prevede contributi a fondo perduto al 50%, per un massimo di 200 mila euro, con un investimento minimo di 80 mila euro, consente la

realizzazione, ristrutturazione e riqualificazione degli immobili e aree destinati all'attività ricettiva, delle strutture ed infrastrutture complementari direttamente connesse e l'acquisto e installazione di arredi, macchinari o attrezzature anche di carattere tecnologico.

“La risposta dai lombardi – spiega Lara Magoni – è stata incredibile: sono arrivate infatti oltre 300 domande. Si tratta di un segnale importantissimo di grande fiducia e di voglia di ripartire con entusiasmo. In un momento di forte crisi, dove migliaia di operatori del turismo sono sull'orlo del fallimento, imprenditori e famiglie decidono di investire nel futuro. Questo loro coraggio è per me un ulteriore incentivo nel continuare a combattere su tutti i tavoli per portare la voce di un comparto che rappresenta non solo un valore economico, ma la forza di quelle persone che amano il proprio lavoro e ne diventano ambasciatori nel mondo. Eroi lombardi ai quali va tutto il mio personale sostegno. Un avvenire che vedrà la Lombardia ricca di eventi di grande spessore: innanzitutto nel 2023, con Bergamo e Brescia Capitali italiane della Cultura, e poi con le Olimpiadi invernali del 2026”.

“Dobbiamo farci trovare pronti. Ecco perché sostengo con convinzione – aggiunge l'assessore – chi vuole investire nella qualità dell'accoglienza, offrendo ai turisti servizi innovativi e un'attrattività sempre più all'avanguardia, in grado di rispondere alle esigenze di ogni visitatore. Perciò ho deciso di incentivare chi voleva rilanciare la propria attività, sostenendo le riqualificazioni con un contributo a fondo perduto pari fino al 50% dell'investimento, per un massimo di 200.000 euro”.

Cosa prevede il bando

Il bando prevede uno stanziamento di 17 milioni di euro per sostenere la competitività delle strutture ricettive lombarde (ma potrebbero essere di più in caso di economie derivanti

dalla chiusura della rendicontazione del bando nella prima edizione). Il contributo è al 50% e a fondo perduto ed è previsto per progetti di investimento minimo di 80.000 euro e massimo di 200.000 euro. Il bando sarà aperto presumibilmente intorno ad aprile/maggio 2020. La misura ha lo scopo di la finalità di promuovere progetti di eccellenza per favorire

Possono partecipare al bando le micro, piccole e medie imprese: strutture ricettive alberghiere (alberghi o hotel; residenze turistico-alberghiere; alberghi diffusi; condhotel) e strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta (villaggi turistici, campeggi e aree di sosta) che investono in interventi di riqualificazione di qualità.

La misura è indirizzata alle micro, piccole e medie imprese e ha la finalità di promuovere progetti di eccellenza per favorire la realizzazione e la riqualificazione di strutture ricettive alberghiere (alberghi o hotel; residenze turistico-alberghiere; alberghi diffusi; condhotel) e strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta (villaggi turistici, campeggi e aree di sosta).

Interventi ammissibili

Sono ammessi al contributo progetti di realizzazione e riqualificazione di alberghi e aziende ricettive all'aria aperta. I progetti dovranno riguardare i seguenti macrotemi: Enogastronomia & food experience; Natura & green; Sport & turismo attivo; Terme & benessere; Fashion & design; Business congressi & incentive. Tra le spese ammissibili ci sono arredi, macchinari, attrezzature, strutture ed opere edili-murarie e impiantistiche.

Spese ammissibili

Sono ammesse spese per arredi, macchinari e attrezzature; opere edili-murarie e impiantistiche; progettazione e direzione lavori per un massimo dell'8% delle spese ammissibili).

Tutti i giustificativi di spesa conformi sono ammissibili se

emessi successivamente alla data di presentazione della domanda.

Criteri di valutazione

Gli interventi saranno valutati secondo criteri di qualità progettualità e impatto sui temi di interesse. ad esempio, accessibilità family friendly, disabilità, sostenibilità ambientale e sociale, addizionabilità finanziarie, titolarità femminile/giovanile e/o rilevanza della componente femminile/giovanile nella compagine societaria, appartenenza a progetti di stabile aggregazione tra reti di imprenditori.

La durata massima dei progetti di intervento è di di 18 mesi dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale di Regione Lombardia della graduatoria.

Per ulteriori informazioni contattare lo sportello del Credito Fogalco (Matteo Milesi: tel.0354120210 – matteo.milesi@fogalco.it)

Dal 26 aprile tornano le zone gialle: via libera ai dehors anche a cena. Ecco la roadmap delle riaperture

Pranzo e cena solo nei locali che hanno tavoli all'aperto e dal primo giugno anche al chiuso ma solo a pranzo. Piscine aperte dal 15 maggio, palestre dal 1 giugno. E dal 15 giugno ripartono le fiere

Tornano le zone gialle dal 26 aprile, dove i dati lo

consentono, ma a riaprire saranno solo le attività all'aperto. Gli esercizi di ristorazione, quindi, potranno lavorare sia a pranzo che a cena, a patto di avere uno spazio esterno. Il Consiglio dei ministri ha varato mercoledì 21 aprile il nuovo decreto anti coronavirus le cui bozza era stata licenziata venerdì scorso. Nessuna novità di rilievo, a parte l'astensione politicamente pesante della Lega, che contesta la conferma del coprifuoco alle 22.

Il calendario delle riaperture ([Scarica il Decreto Riaperture](#)).

Da lunedì 26, dunque, si comincia a riaprire e tra i primi ci saranno i ristoratori: in zona gialla, fino a tutto il mese di maggio, sarà possibile pranzare o cenare solo nei locali che hanno tavoli all'aperto, mentre dal primo giugno si potrà mangiare anche al chiuso, ma solo a pranzo. Sempre in area gialla riapriranno con specifici protocolli teatri, cinema, spettacoli e musei. Dal 15 maggio sarà consentita l'attività nelle piscine scoperte e dal primo giugno nelle palestre al chiuso, data in cui saranno aperti al pubblico anche manifestazioni ed eventi sportivi di interesse nazionale.

Il 15 giugno ripartono le fiere e dal primo luglio sarà la volta di congressi e parchi tematici. Per quanto riguarda gli spostamenti tra le Regioni resta necessaria l'autocertificazione, dove è già prevista, ma da subito si potrà girare più liberamente con in tasca il "certificato verde", che attesti la vaccinazione, l'esecuzione di un tampone negativo o l'avvenuta guarigione dal Covid. Chi avrà il pass potrà anche accedere a determinati eventi, culturali e sportivi.

"Le aperture per le sole attività all'aperto rischiano di penalizzare almeno la metà delle imprese che non possono usufruire di questa possibilità. Per i pubblici esercizi della montagna, poi, è una doppia penalizzazione considerate le condizioni climatiche -a ricordato il presidente di

Confcommercio, Carlo Sangalli, nel suo intervento alla giornata "Legalità, ci piace!" = Chiediamo due ulteriori accorgimenti: favorire una sensibilizzazione nei confronti delle amministrazioni locali nel permettere di utilizzare nuovi spazi pubblici, così da maggiore vivibilità delle nostre città e territori; anticipare prima possibile le aperture anche all'interno, con distanziamento e protocolli di sicurezza".

Zambonelli, presidente Ascom: "Così non va: ci sono ancora troppi nodi da sciogliere e regole da definire con più chiarezza"

Avere una data per poter ripartire sono segnali che vanno nella giusta direzione ma "ci aspettavamo maggiore coraggio e soprattutto maggiore chiarezza – sottolinea Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, in merito al Decreto Riaperture approvato ieri sera dal Consiglio dei Ministri -. C'è infatti di fondo un errore di metodo. Il calendario delle riaperture è sulla bocca di tutti e sulle pagine dei giornali ma non basta presentare delle slide in pdf. Per chi lavora, in primis le associazioni di categoria, servono provvedimenti veri e non comunicati stampa. I nostri associati sono confusi e ci stanno contattando per capire come gestire i clienti e le prenotazioni in vista di eventi e cerimonie all'aperto, considerando anche l'incognita del maltempo. A oggi, infatti, non c'è nessun decreto messo nero su bianco che definisce regole precise e tutti questi bei proclami cadono nel vuoto se poi mancano protocolli di sicurezza e un metodo comune a tutti da seguire".

Niente passi falsi, dunque, anche perché l'obiettivo comune al mondo del commercio e del turismo è quello di tornare a lavorare a pieno ritmo: "La data del 26 aprile da sola non basta – prosegue Zambonelli -. Dobbiamo dare una prospettiva a

tutti gli imprenditori e bisogna lavorare da subito a un protocollo di sicurezza sanitaria stringente che consenta la riapertura anche dei locali al chiuso: finché la ristorazione non potrà ripartire in toto, infatti, anche tutta la filiera connessa continuerà a subire danni economici gravissimi”.

C'è poi il nodo delle date scelte: “Per alcuni settori non si tratta di una ripartenza vera e propria – conclude Zambonelli -. Penso in primis ad alberghi e ristoranti ma anche alle piscine, chiamate a riaprire troppo presto, così come è assurdo invece pensare di aspettare luglio per i parchi tematici. E poi ci sono i centri commerciali che sarebbero dovuti ripartire prima: la chiusura nel weekend, operativa da più di sei mesi, *ha tagliato il giro d'affari del 40% rispetto al 2019 e il fatturato annuo di 56 miliardi di euro*. Sono numeri che mettono a repentaglio la tenuta delle aziende, con il rischio di forti ricadute occupazionali”.

Fipe: “Un primo passo, ma serviva più coraggio”

Anche per la Fip-Confcommercio “si tratta solo di un primo punto di partenza, perché troppe imprese restano tagliate fuori dalla limitazione del servizio ai soli spazi esterni, subendo così una discriminazione. Per queste realtà il lockdown non finirà il 26 aprile. È fondamentale avere già nei prossimi giorni una road map molto precisa che indichi come e quando le riaperture potranno coinvolgere, nel pieno rispetto dei protocolli di sicurezza, anche tutti quei locali che hanno a disposizione solo spazi interni. Parallelamente sarà importante invitare i Comuni a fare tutto quanto in loro potere per favorire la concessione di suolo pubblico agli operatori sfavoriti da questa riapertura parziale”. Fipe sottolinea infine che “sarà essenziale che tutti quanti, imprenditori e avventori, dimostrino il massimo senso di responsabilità, rispettando pedissequamente le norme di sicurezza sanitaria stabilite dal Comitato tecnico

scientifico. Non possiamo permetterci passi falsi. L'obiettivo comune deve essere quello di tornare a lavorare, e dunque a vivere, a pieno ritmo".

Sono 116mila i locali senza spazio esterno

Fipe fa inoltre notare che riaprire solo le attività che hanno i tavolini all'esterno "significa prolungare il lockdown per oltre 116mila pubblici esercizi". Il 46,6% dei bar e dei ristoranti italiani non ha infatti spazi all'aperto, una percentuale peraltro che nei centri storici, soggetti a regole molto più stringenti, aumenta considerevolmente. "Se questo è il momento del coraggio dice Fipe – che lo sia davvero. I sindaci mettano a disposizione spazi extra per le attività economiche che devono poter apparecchiare in strada ed evitare così di subire, oltre al danno del lockdown, la beffa di vedere i clienti seduti nei locali vicini". Per la federazione la data del 26 aprile da sola "non basta. Dobbiamo dare una prospettiva a tutti gli imprenditori. Bisogna lavorare da subito a un protocollo di sicurezza sanitaria stringente, che consenta la riapertura anche dei locali al chiuso e bisogna darci un cronoprogramma preciso, a partire dal 26 aprile. Non c'è più tempo da perdere. Nelle prossime ore chiederemo all'Associazione nazionale dei Comuni italiani di collaborare con noi per spingere i sindaci a concedere il maggior numero di spazi esterni extra, in via del tutto eccezionale e provvisoria, agli esercizi che in questo momento ne sono sprovvisti. Sarebbe un bel segnale di unità e di voglia di uscire dal pantano tutti insieme".



Federalberghi: “Le terme sono già aperte e potranno offrire maggiori servizi”

Bene gli indirizzi formulati dalle Regioni, che “confermano gli alti standard di sicurezza garantiti dalle aziende termali”, ma non è chiaro “a quali ipotesi di termalismo si faccia riferimento quando si parla di riaperture al primo luglio. Ci auguriamo solo che eventuali profili di limitazioni alle attività termali presenti ad oggi nei testi normativi vengano aboliti al più presto”. Lo sottolinea Emanuele Boaretto, presidente di Federalberghi Terme, per il quale comunque “un ulteriore segnale positivo verrà dalle decisioni che il Governo si appresterebbe ad assumere e che consentirebbero di riprendere a breve i flussi turistici e sanitari idonei a far ripartire il settore dopo un anno di grosse difficoltà”. In ogni caso, conclude la Federazione, è bene ricordare che “gli stabilimenti termali italiani sono aperti già oggi per le prestazioni incluse nei livelli essenziali di assistenza (fangobalneoterapia e inalazioni, ad

esempio) e per attività riabilitative e terapeutiche”.

Vacanze, gli stabilimenti balneari sono pronti ad accogliere i turisti stranieri dal 15 maggio

Gli stabilimenti balneari “sono pronti ad accogliere i turisti anche stranieri, in particolare i tedeschi, che con la Pentecoste dal 13 maggio hanno un periodo di vacanze di 15 giorni. La nostra richiesta è stata accolta, siamo soddisfatti: l’apertura a giugno ci avrebbe penalizzato rispetto ad altri mercati concorrenti come la Grecia e la Spagna. L’importante è che l’Italia c’è, è pronta”.

Così Antonio Capacchione, presidente del Sib Fipe-Confcommercio, soddisfatto per l’accoglimento della richiesta fatta nei giorni scorsi al ministro del Turismo, Massimo Garavaglia. I balneari hanno iniziato già da qualche settimana a fare lavori di manutenzione sulle spiagge perché “non è che alziamo una saracinesca e apriamo – spiega Capacchione – alle volte c’è bisogno di un mese, di due mesi, dipende dalle dimensioni degli stabilimenti e quindi confido che dal 15 maggio si possa iniziare davvero a lavorare”

Wedding planner: un corso (doppio) per accedere all’iter della certificazione

della professione

In 10 lezioni per un totale di 30 ore tutto quello che c'è da sapere per organizzare un matrimonio a regola d'arte. Seconda edizione a ottobre

La selezione dei fornitori, elementi di project management, l'allestimento della location, lo styling del matrimonio, il galateo e il bon ton ma anche la gestione degli imprevisti e degli accordi contrattuali: sono alcuni degli argomenti al centro del corso per wedding planner promosso e organizzato da Confcommercio Professioni e Aiom Bergamo, l'Associazione Italiana Organizzatori Matrimoni, aderenti ad Ascom Confcommercio Bergamo.

Erogato da Ascom Formazione con l'obiettivo di accompagnare wedding planner a maturare crediti obbligatori per poter accedere all'iter della certificazione della professione, il corso si concluderà a maggio ma verrà replicato a ottobre: "Grazie agli Enti bilaterali che hanno finanziato un biennio formativo offriamo un'opportunità di crescita professionale a tutta la categoria – sottolinea Matteo Mongelli, presidente Confcommercio Professioni Ascom Bergamo -. Il corso è infatti gratuito e consente di maturare ore convertibili in crediti formativi per permettere alle wedding planner con i requisiti l'accesso all'esame di certificazione professionale".

Con 10 lezioni di tre ore ciascuna per una durata complessiva di 30 ore, il corso (in streaming) propone focus sulle tecniche di organizzazione di un matrimonio, sulle materie legate alla responsabilità e tutela, sulla gestione economico-finanziaria e sulla specializzazione delle conoscenze su tutti i servizi di terzi che il wedding planner deve essere in grado di selezionare e offrire: "Il sistema di certificazione professionale è un riconoscimento importante che premia la nostra competenza – afferma Paola Rovelli, presidente Aiom

Bergamo . Mai come in questo momento è necessario affidarsi a professionisti certificati e il corso di preparazione sarà gestito da figure altamente competenti, associate Aiom, con un'esperienza pluriennale nel mondo del wedding”.

A maggio (seconda edizione a novembre) partirà anche il corso “Destination Wedding Planner”, dedicato al fenomeno del turismo nuziale delle coppie straniere, che fornirà diverse nozioni per gestire l'organizzazione dell'evento, dal primo contatto fino a cerimonia conclusa.

Per informazioni Ascom Formazione: tel. 035 4185706 – info@ascomformazione.it.

I rischi dell'usura ai tempi del Covid al centro dell'8ª Giornata della legalità di Confcommercio

Presentata l'analisi sul fenomeno e gli effetti per il terziario: oltre 40 mila le imprese a rischio di un reato che fatica ad essere denunciato

Anche Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla Giornata nazionale di Confcommercio “Legalità, ci piace!” in programma oggi – martedì 20 aprile – e promossa in sinergia con le associazioni territoriali per promuovere e rafforzare la cultura della legalità come prerequisito fondamentale per la crescita e lo sviluppo delle imprese. Giunta all'ottava edizione, la Giornata nazionale della legalità sarà

l'occasione per presentare in diretta streaming (ore 11 sul sito di Confcommercio) un'analisi sull'usura al tempo del Covid e sugli effetti per le imprese, a cui seguiranno gli interventi del presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del ministro dell'Interno, Luciana Lamorgese.

Quello dell'usura è infatti un tema molto attuale: perdita di fatturato e mancanza di liquidità incombono sugli imprenditori e secondo l'ultima analisi dell'Ufficio Studi Confcommercio di ottobre sono circa 40mila le imprese minacciate dall'usura, fenomeno in crescita soprattutto nel Mezzogiorno e nel comparto turistico-ricettivo.

“I fatti accaduti rendono ancora più attuale la manifestazione promossa da Confcommercio a livello nazionale e posta, quest'anno, ad aprile – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Il nostro sistema non è mai stato interessato così tanto da questi fenomeni come in questo periodo di difficoltà e porre l'attenzione sul tema è di grande importanza per il benessere delle singole aziende”.

Quarantamila imprese a rischio usura

Nella prima parte dell'evento, il direttore dell'Ufficio Studi Confcommercio, Mariano Bella, ha presentato un'analisi sugli effetti dell'usura al tempo del Covid per le imprese e la percezione che le stesse imprese hanno del fenomeno. “Rispetto al 2019 – ha detto Bella – è più che raddoppiata la quota di imprenditori che ritiene aumentato il problema (27% contro il 12,7%), e sono a immediato e grave rischio usura circa quarantamila imprese del commercio, della ristorazione e dell'alloggio”. Secondo Bella poi, ci sono le “solite” differenze territoriali: “Il Mezzogiorno purtroppo – ha osservato il direttore dell'Ufficio Studi – paga un prezzo più alto e il rischio di chiusura definitiva per le imprese è maggiore. Per fare un esempio, tra nove grandi città italiane colpite dall'usura, Napoli, Bari e Palermo sono tra quelle più a rischio”.

“Per diverse ragioni – ha detto Bella – le imprese del Nord hanno patito di più la pandemia, eppure sia per una condizione strutturale di esposizione alla criminalità sia per una maggiore fragilità intrinseca dell’impresa, è il tessuto produttivo del Sud ad apparire più soggetto a shock negativi”. Bella ha poi osservato che “l’usura rimane una tipologia di reato che fatica ad essere denunciato. A frenare la propensione a denunciare – ha precisato – non è tanto la speranza di poter restituire il prestito, quanto piuttosto la paura di subire ritorsioni, la percezione di essere soli, la poca fiducia nella giustizia e la vergogna che caratterizza coloro che, in ultima istanza, si vedono costretti a rivolgersi agli usurai”. Bella ha concluso la sua presentazione ricordando che le ricette essenziali per debellare la piaga dell’usura restano quelle già suggerite da tempo: “Senza misure di contrasto più incisive e una cultura della legalità più diffusa sarà davvero complicato estirpare il fenomeno dell’usura”.

La paura di denunciare e la fiducia verso le Forze dell’Ordine e le associazioni



Dall'indagine, inoltre, emerge che l'usura rimane una tipologia di reato che fatica ad essere denunciato. A frenare la propensione a denunciare non è tanto la speranza di poter restituire il prestito, quanto piuttosto – per citare le principali motivazioni – la paura di subire ritorsioni, la percezione di essere soli, la poca fiducia nella giustizia e la vergogna che caratterizza coloro che, in ultima istanza, si vedono costretti a rivolgersi agli usurai.

Sui livelli di fiducia le forze dell'ordine sono al primo posto, migliora un po' negli ultimi sei mesi il senso di sfiducia e solitudine anche se, comunque, un quarto delle imprese è totalmente e preventivamente sfiduciato. E questo rimane un fattore di criticità, con implicazioni rilevanti anche in termini di più generale diffidenza rispetto al funzionamento delle istituzioni e sul senso della partecipazione politica. Infine migliora un po' anche il ruolo delle organizzazioni anti-usura e quello delle

organizzazioni di categoria. Nel complesso, quello che emerge è che ci sia ancora molto da fare a sostegno delle imprese più colpite dai fenomeni criminali. Per questo Confcommercio chiede di contrastare con più forza la criminalità e lavorare insieme alle istituzioni e alle forze dell'ordine per una maggiore promozione e diffusione della cultura della legalità

Nel suo intervento, il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha ribadito che “nel 2020, le imprese del commercio, alloggio e ristorazione hanno subito una drammatica riduzione del volume di affari e oltre un terzo si è trovato stretto in un combinato disposto pericolosissimo, cioè la mancanza di liquidità combinata con una difficoltà sostanziale di accesso al credito. Ed è per questo che, senza sosta, in questi mesi abbiamo chiesto non solo indennizzi adeguati e tempestivi, ma anche moratorie fiscali e creditizie ampie ed inclusive, la sospensione e la rateizzazione degli impegni fiscali e possibilità più ampie di accesso al credito”. “Senza fatturato, senza liquidità, senza credito, e con i costi da pagare – ha osservato Sangalli – è facile capire quanti imprenditori rischiano, infatti, di essere facili prede per la criminalità organizzata e le pratiche di usura. Come emerge dai nostri dati, infatti, dal 2019 ad oggi la quota degli imprenditori che ritiene aggravato il fenomeno è aumentata di 14 punti percentuali. E sono ad immediato e grave rischio di usura circa 40mila imprese del commercio, della ristorazione e dell'alloggio”.

Nel suo intervento alla giornata della legalità di Confcommercio, il ministro dell'Interno, Luciana Lamorgese, ha ringraziato il presidente Sangalli per l'impegno a favore della diffusione della cultura della legalità ricordando anche la sinergia con Confcommercio nella lotta alla criminalità. “Questa – ha detto Lamorgese – è un'occasione importante di riflessione su temi essenziali per rilanciare il tessuto produttivo. E anche le aperture dei prossimi giorni possono rappresentare un volano per il rilancio delle imprese”.

Lamorgese ha confermato che il coronavirus ha inciso sulla crescita di fenomeni come l'usura. "E' necessario da parte di tutti – ha detto il ministro – impegnarsi per combattere questo fenomeno. La denuncia è un elemento molto importante".

Imprese, dalla Regione Lombardia 7,5 milioni di euro per favorire l'internazionalizzazione

In arrivo risorse per sviluppare e consolidare la capacità di azione del bando "Linea Internazionalizzazione Plus" con contributi a fondo perduto. Domande dal 20 aprile

Aprirà il prossimo 20 aprile il bando "Linea Internazionalizzazione Plus – Supporto alla realizzazione di progetti di internazionalizzazione" di Regione Lombardia. La misura, con uno stanziamento di 7,5 milioni di euro, rispetto alle precedenti edizioni prevede ora una quota di finanziamento a fondo perduto e un ampliamento delle spese ammissibili.

Il bando promuove l'internazionalizzazione del tessuto imprenditoriale lombardo, supportando la realizzazione di progetti di internazionalizzazione complessi da parte delle PMI. Tramite programmi integrati di sviluppo, le PMI lombarde potranno dotarsi di un portafoglio articolato di servizi e

attività per la partecipazione ad iniziative finalizzate ad avviare in maniera strutturata e/o consolidare il proprio business nei mercati esteri.

Per la Linea Plus sono ammissibili i progetti che prevedano l'affitto spazi e locali, noleggio di stand e materiali ai fini dell'allestimento dei locali. Sono quindi compresi arredi, attrezzature e strumentazioni tecniche. È inoltre contemplata la quota di partecipazione e iscrizione alle fiere, incluse quelle virtuali. Ammesse anche le spese per l'utilizzo di piattaforme di matching/agendamento di incontri collegati alle fiere. Sono inclusi anche i servizi di trasporto e similari connessi al trasporto di campionari utilizzati, servizi di interpretariato e traduzione. Inoltre sono consentiti i servizi erogati da società intermediarie per la messa a disposizione di personale dedicato, servizi di catering, servizi assicurativi collegati.

Sono infine autorizzati i progetti per la realizzazione di materiale informativo. Tra questi la realizzazione, redazione e traduzione testi, grafica e stampa, di cataloghi/brochure/cartelle stampa in lingua straniera. Concessi inoltre lo sviluppo e l'adeguamento di siti web per i mercati esteri e le azioni di web marketing. Sono ammissibili anche i progetti che prevedono spese totali per un importo non inferiore a 40.000 euro.

L'agevolazione è concessa fino al 100% delle spese ammissibili di cui l'80% sotto forma di finanziamento agevolato ed il restante 20% sotto forma di contributo a fondo perduto ed è compreso tra un minimo di 40.000 euro e un massimo di 500.000,00 euro.

Per tutte le informazioni:
<https://www.fesr.regione.lombardia.it/wps/portal/PROUE/FESR/Bandi/DettaglioBando/Agevolazioni/linea-internaliz-plus>.

Aprire. Ma quando? E come? Siamo stufi dell'approccio superficiale di chi non sa cosa vuol dire avere un locale

Aprire. Da quando? Come? Nel leggere giornali e social non si capisce quando i bar e ristoranti potranno riaprire. E nemmeno come lo potranno fare. C'è chi sostiene che l'orario massimo sarà quello delle delle 15, solo se seduti, solo se in tavoli all'aperto. Fossimo a primavera di un anno fa, forse, potremmo capirlo, ma oggi non è assolutamente giustificabile. Politici e membri del CTS che rilasciano queste dichiarazioni dovrebbero vergognarsi, quanto meno perché non è pensabile governare o imporre restrizioni senza conoscere i punti di sostenibilità del lavoro.

Ma come si può pensare di far partire solo chi ha tavoli all'aperto lasciando morire di fame gli altri, senza pensare che la rabbia sociale sarebbe incontrollabili? Oppure che non è lo Spritz che trasmette il contagio e nemmeno l'ora del consumo? È ora di far ripartire questo Paese. Non sopportiamo più chi rilascia queste dichiarazioni perché anziché cercare di individuare, per rimuoverle, le cause dei ritardi nelle campagne vaccinali – che dovrebbe essere il loro lavoro – pensano che sia possibile giustificare i ritardi nell'imporre sacrifici sempre agli stessi.

Con l'approccio superficiale che meno si apre e comunque meglio è. Meglio per chi? Forse per loro. Non certo per chi

deve riprendere a lavorare per pagare i debiti, che è quella parte dell'Italia che paga il loro lauto stipendio a scarico delle responsabilità.

Un barista incazzato

“L'e-commerce per vendere all'estero”: nuovo ciclo di incontri promosso da Edi-Confcommercio

Formazione webinar insieme agli esperti del Digital Innovation Hub. Si comincia il 14 aprile con gli strumenti di web marketing e le migliori strategie digitali per vendere oltre confine

Con il primo webinar “L'e-commerce per vendere all'estero” il 14 aprile prende il via il nuovo ciclo di incontri di Edi, il Digital Innovation Hub di Confcommercio Imprese per l'Italia, dedicato al mondo del commercio online. Nel corso dei lavori (inizio ore 14.30) verranno illustrati gli strumenti di web marketing e le migliori strategie digitali di e-commerce per vendere all'estero, con un focus sull'utilizzo dello strumento Shopify.

L'e-commerce è infatti un'opportunità per tutte le imprese che vogliono estendere il proprio business oltre i confini nazionali. Il punto di partenza è la progettazione efficace di e-commerce abbinata ad una piattaforma di vendita on line

efficiente e ad una strategia di web marketing internazionale possono essere gli strumenti vincenti per farsi trovare e vendere on line.

Durante il webinar gratuito saranno trattati temi quali l'e-commerce per vendere all'estero; gli strumenti di web marketing più utili al proprio scopo, la definizione della miglior strategia digitale e l'utilizzo dello strumento Shopify per cominciare da subito a vendere all'estero.

Informazioni in dettaglio: [link](#)

Iscrizione al webinar: [link](#)

Il calendario dei corsi in programma

Il Food Delivery: un'opportunità nel post Covid – 12 maggio

Smart working: minacce ed opportunità per il settore dei pubblici esercizi – 25 maggio

Strumenti e strategie di e-commerce per le imprese – 16 giugno

Google Ads e Analytics – 7 luglio

LinkedIn per le Pmi – 21 luglio

Smart working: il futuro del lavoro – 29 settembre

Whatsapp for business – 13 ottobre

Facebook e Instagram Ads – 27 ottobre

I dati come fattore competitivo – 24 novembre