

Dal seme al piatto, Aspan promuove la filiera locale

Il progetto QuiVicino si allarga, promuovendo un processo certificato in un contesto di forte dipendenza dall'estero, che fornisce attualmente oltre il 60% del grano

La blockchain al servizio del settore agroalimentare lombardo. È questo l'obiettivo del progetto pilota presentato questa mattina a Palazzo Pirelli. Un sistema innovativo promosso da Aspan, l'associazione di panificatori artigiani bergamaschi, per tracciare la filiera lombarda della panificazione "Dal seme al piatto: tutto tracciato per garantire la qualità del prodotto e la sicurezza alimentare" è il titolo del progetto è stato realizzato dall'Innovation&Technology Hub di Imprese e Territorio, un comitato di associazioni bergamasche, sviluppato per supportare QuiVicino, un marchio ideato da Aspan. **Giovanni Malanchini** (Lega), Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio regionale, spiega il senso del progetto. "La tecnologia blockchain consente di certificare i prodotti, non solo quelli finali destinati alle tavole dei consumatori, ma anche tutti i processi intermedi. In questo modo l'intera filiera è monitorata con un evidente vantaggio in



La presentazione del progetto a Palazzo Pirelli

termini di sicurezza e di qualità per i consumatori e in termine di promozione per i produttori, con un'attenzione particolare ad ambiente e salute. Si tratta, in definitiva, di favorire e stimolare scelte di consumo favorevole da parte dei cittadini per sostenere le eccellenze agroalimentari lombarde". Il progetto dei panificatori bergamaschi, presentato nel corso del convegno "Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain", è un esempio concreto di "economia circolare" grazie all'uso di sementi selezionate e di farine provenienti esclusivamente da grano lombardo. Inoltre, uno specifico disciplinare permette il controllo totale sulle materie prime a garanzia dei consumatori che, attraverso un QR code, potranno conoscere tutti i passaggi che hanno portato al prodotto finale. Ma è anche una risposta forte alla crisi che sta attraversando il settore. Sono 20mila le aziende di panificazione in Italia. Di queste 4mila si trovano in Lombardia e impiegano circa 20mila addetti. Il consumo pro capite di pane nella nostra regione è in costante calo e oggi si attesta intorno agli 80/90 grammi. Inoltre, il 60% del grano con cui è prodotto il pane italiano proviene dall'estero.

"Con questo progetto – spiega il Presidente di ASPAN Bergamo, **Massimo Ferrandi** – riduciamo la dipendenza dall'estero per le materie prime, distribuiamo ricchezza sul territorio e contribuiamo a ridurre l'emissione di CO2 in atmosfera perché la filiera si accorcia. Il cerchio si chiude dove si apre".

Nel febbraio 2020 il Consiglio regionale aveva approvato all'unanimità una Risoluzione (relatore proprio Giovanni Malanchini) riguardante la creazione di una piattaforma informatica multifunzionale e l'applicazione dei servizi di tracciabilità e rintracciabilità ai prodotti agroalimentari. A tutela del consumatore contro frodi e contraffazioni e per garantire l'autenticità dei dati per assicurare la qualità del prodotto, Regione Lombardia aveva deciso di iniziare il percorso con le filiere di carne e latte perché alla base dell'alimentazione e dell'economia regionale. Al convegno sono

intervenuti anche **Maria Paola Esposito** (Segretario Generale Camera di Commercio di Bergamo), **Alberto Brivio** (Presidente Imprese & Territorio e Presidente Coldiretti Bergamo), **Nadia Fabrizio** (Head of Cefriel Blockchain Lab), **Walfredo della Gherardesca** (Amministratore Delegato di Genuine Way), **Elena Brugna** (Direzione Generale Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia) e **Lucio Moioli** (Coordinatore Innovation & Technology Hub e Segretario Generale Confcooperative Bergamo).

QuiVicino, dal campo al panificio La filiera fa scuola in Regione

Il 29 aprile il progetto guida ideato da Aspan Bergamo nel 2011 per la tutela delle farine locali al centro dell'incontro a Palazzo Pirelli in Regione

A Palazzo Pirelli in Regione Lombardia si tiene il 29 aprile l'incontro di presentazione del progetto "Dal campo al panificio con la blockchain" sviluppato per "QuiVicino", il marchio di eccellenza ideato da Aspan Bergamo per la tutela delle farine locali coltivate in Lombardia.

Il progetto è realizzato da I & T Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese & Territorio, Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della provincia di Bergamo, con il supporto

tecnologico di Genuine Way e di Cefriel e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Il progetto ha radici lontane. Nel 2011 Aspan Bergamo lancia il Progetto "QuiVicino", un'iniziativa che ha lo scopo di promuovere una panificazione basata su una filiera produttiva corta con l'impiego di grano coltivato nel territorio bergamasco oltre che di altre province lombarde. E' un approccio basato sulla sostenibilità ambientale, sociale e culturale, in cui è concretamente praticata un'economia circolare virtuosa sotto molteplici aspetti.

Nel 2021, I&T Hub, il Digital Innovation Hub promosso dal Comitato delle Associazioni delle PMI bergamasche Imprese & Territorio, ha partecipato ad un progetto sostenuto dal bando SI4.0 2020

che ha consentito di sviluppare un sistema di tracciamento via block-chain in grado di rafforzare il marchio "QuiVicino", la solidità della filiera, la credibilità e le potenzialità comunicative. Il progetto ha visto l'attivazione di partnership tecnologiche importanti quali Cefriel, struttura del Politecnico di Milano, e Genuine Way, una blockchain company che focalizza il suo impegno sulla sostenibilità ambientale.

L'incontro , condotto da **Lucio Moioli**, coordinatore Innovation & Technology Hub e Segretario Generale

Confcooperative Bergamosi apre con i saluti di **Giovanni Malanchini**, consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale della Lombardia, **Maria Paola Esposito**, segretario Generale Camera di Commercio di Bergamo e di **Alberto Brivio**, presidente Imprese & Territorio e Coldiretti Bergamo. La giornata prosegue con il contributo dal titolo "QuiVicino dal campo alla tavola: il marchio, la filiera e il tracciamento con la blockchain" di **Massimo Ferrandi**, presidente Aspan Bergamo; **Nadia Fabrizio**, Head of Cefriel Blockchain Lab, si concentra sul ruolo della Blockchain nelle filiere

agroalimentari locali; **Walfredo della Gherardesca**, ad Genuine Way affronta il tema "La Blockchain nella filiera QuiVicino: presentazione dell'applicazione". I rappresentanti della Regione, della direzione Agricoltura, fanno il punto sul ruolo

dell'Ente nelle filiere agroalimentari.

L'evento oltre che in presenza sarà trasmesso in streaming al seguente link:

<https://mediaportal.regione.lombardia.it/embed/live/13645>

Pacchetto energia, dalla Regione 64 milioni di euro per le imprese

Per le imprese del commercio, della ristorazione e dei servizi, a cui sono dedicati di 9,6 milioni di euro, l'agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto fino al 50% della spesa ritenuta ammissibile, nel limite massimo di 30mila euro

Regione Lombardia ha varato il nuovo 'pacchetto energia', dal valore di 64 milioni di euro, destinato alle imprese artigiane, ai commercianti e agli impianti sportivi natatori e del ghiaccio. Le misure, volute dall'assessore allo Sviluppo Economico Guido Guidesi intendono supportare le aziende e le attività colpite dall'aumento dei costi dell'energia. Il Pacchetto Economia è stato presentato oggi, 27 aprile, con una conferenza stampa dall'assessore Guidesi e il sottosegretario con delega allo Sport Antonio Rossi. Guidesi ha commentato: "Dopo essere stati i primi ad avere lanciato l'allarme per il 'caro energia', e dopo aver sottoposto al governo le proposte del sistema Lombardo, oggi facciamo ancora tutto ciò che possiamo fare. Un supporto concreto alle aziende per affrontare il problema in maniera strutturale attraverso l'efficientamento energetico. Gli interventi regionali sono volti alla concessione di contributi a fondo perduto per

interventi in tema di efficientamento energetico. Il provvedimento è dedicato esclusivamente alle realtà presenti sul territorio lombardo. Per le imprese del commercio, della ristorazione e dei servizi, a cui sono dedicati di 9,6 milioni di euro, l'agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto fino al 50% della spesa ritenuta ammissibile, nel limite massimo di 30.000 euro. Sono ammissibili progetti con un ammontare minimo pari a 4.000 euro. Il bando aprirà nel mese di giugno. Per le imprese artigiane, il cui investimento regionale è di 22,3 milioni di euro, l'agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto fino al 50% della spesa ritenuta ammissibile, nel limite massimo di 50.000 euro. Sono ammissibili i progetti con un ammontare minimo pari a 15.000 euro. Per sostenere gli operatori economici che gestiscono impianti natatori e del ghiaccio e rischiano il fallimento o l'interruzione dei servizi, Regione ha deciso di attivare un intervento finalizzato alla sostenibilità gestionale e all'efficientamento energetico degli impianti sportivi pubblici. Il sostegno pubblico consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto fino al 80% della spesa ritenuta ammissibile, nel limite massimo di 350.000 euro.

Imprese, fino al 24 maggio le richieste di contributo a fondo perduto

Per fruire dell'agevolazione, le imprese devono presentare un ammontare di ricavi riferito al 2019 non superiore a 2 milioni di euro e devono aver subito una riduzione del fatturato nel 2021 pari almeno al 30% rispetto al 2019. L'importo è

determinato in percentuale dal 40% al 60% della differenza

Dal 3 al 24 Maggio sarà possibile presentare domanda di contributo a fondo perduto per la presentazione dell'istanza di accesso al contributo a fondo perduto previsto dal DL Sostegni Ter n. 4/2022 convertito in Legge del 28.03.2022 n. 25. Le modalità di invio delle domande, come definite con Decreto del Mise del 24 marzo pubblicato in Gazzetta Ufficiale, dovrà avvenire esclusivamente per via telematica, attraverso la procedura informatica resa disponibile sul sito istituzionale del Ministero (www.mise.gov.it), tramite registrazione e autenticazione con Carta nazionale dei servizi (CNS), ed è riservato ai soggetti rappresentanti legali dell'impresa richiedente, come risultanti dal certificato camerale della medesima impresa. Il rappresentante legale dell'impresa, tuttavia, previo accesso alla procedura, può conferire ad altro soggetto delegato il potere di rappresentanza per la compilazione, la sottoscrizione digitale e la presentazione dell'istanza tramite la citata procedura informatica.

Per fruire dell'agevolazione, le imprese devono presentare un ammontare di ricavi riferito al 2019 non superiore a 2 milioni di euro e devono aver subito una riduzione del fatturato nel 2021 pari almeno al 30% rispetto al 2019.

L'importo del contributo a fondo perduto è determinato in percentuale dal 40% al 60% della differenza tra l'ammontare medio mensile dei ricavi relativi al periodo d'imposta 2021 e l'ammontare medio mensile dei ricavi riferiti al periodo d'imposta 2019.

Per maggiori informazioni e per la presentazione delle domande potete contattarci allo 035/4120212 o scrivere all'indirizzo mail finanza.agevolata@fogalco.it.

Possono accedere alla misura tutte le attività del commercio al dettaglio identificate con i seguenti

codici Ateco prevalente:

47.19 commercio al dettaglio in altri esercizi non specializzati;

47.30 commercio al dettaglio di carburante per autotrazione in esercizi specializzati;

47.43 commercio al dettaglio di apparecchiature audio e video in esercizi specializzati;

47.5 commercio al dettaglio di altri prodotti per uso domestico in esercizi specializzati;

47.6 commercio al dettaglio di articoli culturali e ricreativi in esercizi specializzati;

47.71 commercio al dettaglio di articoli di abbigliamento in esercizi specializzati;

47.72 commercio al dettaglio di calzature e articoli in pelle in esercizi specializzati;

47.75 commercio al dettaglio di cosmetici, di articoli di profumeria e di erboristeria in esercizi specializzati;

47.76 commercio al dettaglio di fiori, piante, semi, fertilizzanti, animali domestici e alimenti per animali domestici in esercizi specializzati;

47.77 commercio al dettaglio di orologi e articoli di gioielleria in esercizi specializzati;

47.78 commercio al dettaglio di altri prodotti (esclusi quelli di seconda mano) in esercizi specializzati;

47.79 commercio al dettaglio di articoli di seconda mano in negozi;

47.82 commercio al dettaglio ambulante di prodotti tessili, abbigliamento e calzature;

47.89 commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti;

47.99 altro commercio al dettaglio al di fuori di negozi, banchi o mercati.

Negozi senza Pos, sanzioni anticipate al 30 giugno

Oscar Fusini: "Un'ulteriore tegola per i commercianti, schiacciati da commissioni elevate"

La notizia dell'anticipazione al 30 giugno, rispetto alla scadenza fissata in precedenza al primo gennaio 2023, dell'entrata in vigore delle sanzioni ai negozi senza Pos preoccupa i commercianti, specialmente le realtà più piccole o che gestiscono importi minimi. A carico degli esercenti, per la mancata accettazione di pagamenti effettuati attraverso carte di credito e di debito, piove una sanzione amministrativa di 30 euro a transazione, oltre al 4% dell'importo per cui è stato rifiutato il pagamento elettronico. *"La diffusione dei pagamenti elettronici va perseguita mettendo in campo scelte decise di abbattimento delle commissioni e dei costi a carico di consumatori ed imprese, a partire dal potenziamento dello strumento del credito d'imposta sulle commissioni pagate dall'esercente, e prevedendo la gratuità dei cosiddetti micro-pagamenti-* commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo. *Puntare asimmetricamente sulle sanzioni non giova ai processi di modernizzazione del sistema dei pagamenti: processi, peraltro, già in pieno sviluppo e che abbiamo favorito attraverso convenzioni, siglate con i principali istituti di credito sul territorio attraverso la nostra*

cooperativa Fogalco, per abbattere i costi. Un impegno che stiamo portando avanti da quasi un decennio”.

L'anticipo delle sanzioni pesa ulteriormente su un comparto già provato dalla crisi, dai rincari energetici e dal continuo susseguirsi di normative e obblighi, oltre che dalle continue aperture e chiusure dei vari lockdown, che hanno ritardato l'adeguamento delle attività ancora sprovviste di POS. *“La scelta del Governo di stringere i tempi coglie impreparati gli esercenti che gestiscono gli importi più piccoli e che hanno cercato di rinviare il più possibile la dotazione del Pos, intimoriti dai costi di gestione e dalle commissioni- continua Fusini-. L'obbligo crea solo un aggravio dei costi e dei tempi di pagamento, come al bar per un caffè o per altre transazioni dove non ci sono margini, penso ai tabaccai per i generi di monopoli e i gestori di carburanti, dove chi incassa lo fa in grandissima misura per lo Stato stesso. O dove, come nel caso di alcuni rifugi alpini, non c'è nemmeno linea telefonica adeguata”.* Nel testo non c'è l'attesa semplificazione della lotteria degli scontrini: *“L'idea di non stralciare un progetto fallimentare come quello della lotteria degli scontrini fa emergere lo spirito ideologico del provvedimento”* continua il direttore Ascom Confcommercio Bergamo.

Per Pasqua si brinda al ristorante, nei 1516 locali bergamaschi si registra il

quasi tutto esaurito

L'indotto stimato da Ascom Confcommercio Bergamo supera per Pasqua e Pasquetta gli 8 milioni di euro, cifra che può salire ulteriormente, fino a 9 milioni di euro, per effetto dei locali che hanno scelto di tenere aperto sia a pranzo che a cena

Dopo due anni si torna al ristorante a Pasqua. Una festività che, dopo esser stata completamente cancellata dalla pandemia, si carica di significato per un comparto che finalmente si trova a gestire agende piene. Nei 1516 ristoranti bergamaschi, per 91mila coperti, l'indotto stimato da Ascom Confcommercio Bergamo supera per Pasqua e Pasquetta gli 8 milioni di euro, cifra che può salire ulteriormente, fino a 9 milioni di euro, per effetto dei locali che hanno scelto di tenere aperto sia a pranzo che a cena. Per il menù delle festività si va dai 40 agli 80 euro, cifra che sale fino a 100-120 euro per i locali più blasonati.

Le prenotazioni non mancano nei ristoranti e, anche se in alcuni casi sono arrivate a rilento, si va verso il tutto esaurito. Per Pasquetta la partita è ancora aperta e si gioca sul meteo: le prenotazioni tendono sempre ad arrivare all'ultimo minuto e fare previsioni diventa più difficile.

La sensazione è che si riempiano tutti i tavoli disponibili nelle prossime ore: ci sono buone speranze per i ritardatari e, per chi può contare su uno spazio esterno, non si esclude la possibilità, bel tempo permettendo, di raddoppiare il servizio. Non mancano i locali che hanno deciso di tenere aperto sia a pranzo che a cena, sia a Pasqua che a Pasquetta. Una scelta che va incontro alle esigenze della clientela e che consente di recuperare, anche se solo in parte, lunghi periodi bui. I menù resistono, ma non manca la proposta a la carte per chi preferisce festeggiare in modo più agile. La tradizione ha la meglio, ma prevale lo sforzo di accontentare tutti: largo

quindi a menù di pesce, ai piatti vegetariani e ad alternative alle carni ovine, affiancate quindi da arrostiti, conigli e altre specialità. In omaggio al territorio, torna in auge la pecora gigante bergamasca, agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, che accompagna i brindisi augurali o il caffè. Uova, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

“La voglia di uscire e tornare ai tavoli dei nostri ristoranti è senza dubbio il miglior augurio per il nostro settore - commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo - . Confidiamo di registrare il tutto esaurito, dopo due anni senza Pasqua al ristorante. Le difficoltà non mancano comunque per il settore, costretto a fare i conti non solo con i rincari energetici ma anche con difficoltà di approvvigionamento di materie prime. Siamo comunque fiduciosi”.

A Pasqua tornano i turisti al lago e sui monti, occupazione negli alberghi all'80%

“Non possiamo che salutare con ritrovato ottimismo il ritorno dei turisti in città e su lago e monti” commenta Alessandro Capozzi, presidente del Gruppo Albergatori Ascom

Le località di villeggiatura si preparano ad un weekend positivo per le presenze e le prenotazioni continuano ad arrivare sia sul lago che sui monti. Dopo due anni si torna a festeggiare Pasqua e Pasquetta in hotel e le premesse sono

buone anche per il lungo week-end del 25 aprile, complici anche eventi di forte richiamo come la maratona "Sarnico-Lovere Run" che fa registrare il tutto esaurito sul lago. Un trend positivo che conferma quello cittadino, con buoni segnali di ripresa per il turismo leisure, oltre che, durante la settimana, di quello business. Nelle Valli, dove ormai gli impianti sciistici sono chiusi, si registra già un'occupazione che oscilla tra il 70 e il 90 per cento; si confida anche nelle prenotazioni last minute, a copertura – anche se non totale – dei posti ancora disponibili. Un risultato valutato positivamente dagli operatori, che continuano ad accogliere turisti a medio e corto raggio, in particolare da Milano e hinterland.

Sul Sebino tornano anche gli svizzeri e iniziano a rivedersi olandesi e tedeschi. Lovere e Sarnico mantengono il loro appeal e i week-end registrano un soddisfacente tasso di occupazione, con punte di completo full. Con la ripresa del turismo termale anche San Pellegrino torna a riempire camere, specialmente nei fine settimana: si sta lavorando bene con i turisti regionali, ma non manca chi proviene da Veneto e Piemonte. Anche Selvino si conferma una tra le località preferite per le vacanze, con prenotazioni in arrivo principalmente dal milanese. Sono queste le principali evidenze emerse dall'indagine Ascom Confcommercio Bergamo basata sui dati rilevati dagli operatori del settore nelle principali località turistiche della nostra provincia.

"Non possiamo che salutare con ritrovato ottimismo il ritorno dei turisti in città e su lago e monti- commenta **Alessandro Capozzi**, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-. Stiamo avendo ottimi riscontri anche per il ponte lungo del 25 aprile e, in generale, c'è interesse per i week-end di qui a metà maggio. E' un bel segnale tornare ad accogliere al check-in turisti stranieri, principalmente dal Nord Europa e tutti i visitatori della nostra bellissima provincia".

Albergo Fonte Bracca, gioiello Liberty in cerca di un gestore

L'albergo Fonte Bracca , storico hotel della Valle, nato a fianco della celebre sorgiva dell'acqua minerale, si prepara alla riapertura dopo un decennio di chiusura e alterne vicende, che dagli anni Cinquanta hanno fatto perdere smalto ad uno dei gioielli Liberty della Valle. Costruito nel 1909, in piena epoca Belle Epoque, a poca distanza dal centro di San Pellegrino, del Grand Hotel e del Casinò, è stato un punto di riferimento per i villeggianti e per le celebri cure idropiniche. Grazie al bando per la Rigenerazione urbana il Comune di Bracca potrà contare su 500mila euro, cifra che consente di recuperare l'immobile abbandonato da anni.

L'albergo, chiuso negli anni Cinquanta, è stato ricostruito e riaperto nel 1994, anno in cui il Comune di Bracca siglò una convenzione ventennale con un imprenditore che lo tenne aperto fino al 2011. Da allora il Comune si è impegnato per individuare chi potesse aprire di nuovo l'hotel ristorante. A uno dei bandi del Comune di Bracca rispose un imprenditore ad aprile del 2018 ma gli alti costi di recupero, stimati in 400mila euro, fecero rinunciare all'impresa. Grazie ai nuovi fondi la ristrutturazione può partire, con l'idea di riservare il piano terra ad attività ristorativa, affiancata da un bar, e i piani superiori a esposizioni e struttura ricettiva. Ora la palla passa ai privati: l'imprenditore si troverà una struttura completamente ristrutturata, pronta per tornare presto operativa. È intenzione del Comune, prima di avviare i lavori, prendere contatto con l'imprenditore interessato, per personalizzare l'intervento sull'edificio in opera, con il

vincolo di mantenere la finalità ricettiva e ristorativa.

Vending, Massimo Trapletti confermato alla guida di Confida

Una conferma arrivata dopo la guida negli anni difficili della pandemia



Massimo Trapletti

Durante l'Assemblea elettiva di CONFIDA, Associazione Italiana Distribuzione Automatica, Massimo Trapletti (Bianchi Industry) che ha guidato il settore durante i difficili anni della pandemia, è stato rieletto alla Presidenza per i prossimi quattro anni (2022- 2026) e durante il suo discorso, ha delineato i temi su cui la distribuzione automatica si concentrerà nel futuro: innovazione, transizione digitale e sostenibile.

L'Assemblea di CONFIDA ha inoltre confermato tutto il Comitato di Presidenza per il prossimo quadriennio: il Presidente del Gruppo Imprese di Gestione Pio Lunel (Aesse Service), il

Presidente del Gruppo Fabbricanti di Distributori Automatici e Accessori Roberto Pellegrini (Digisoft), il Presidente del Gruppo Prodotti Alimentari Stefano Piccinini (S.E.M.), il Presidente del Gruppo Servizi e Commercializzazione Ernesto Piloni (Vendomat) e il Presidente del Gruppo Giovani Roberto Pace (Gedac).

“Questa riconferma – commenta Massimo Trapletti, Presidente di CONFIDA – arriva in un momento storico molto importante per il nostro settore. Gli ultimi quattro anni sono stati particolarmente difficili, il Covid, la crisi economica, la guerra e le difficoltà dovute alle nuove legislazioni su temi come la plastica monouso, hanno colpito e stanno avendo ancora forti ripercussioni sul nostro settore. Essere stato rieletto, insieme ai miei colleghi, è tuttavia la riprova che questa squadra ha lavorato e sta lavorando al meglio per il bene della distribuzione automatica ed è pronta ad affrontare le sfide del futuro per consolidare il ruolo dell’Italia come leader internazionale di questo comparto.”

Alcune novità invece nel Consiglio Direttivo dell’Associazione di cui entrano a far parte: Luca Amoruso (Ada Vending), Massimo Ferrarini (Miami Ristoro), Simone Gibaldo (Ferrero, Vicepresidente Gruppo Prodotti Alimentari), Alessandro Mondini (N-And Italia) e Pierpaolo Turotti (Ovdamatic). Mentre vengono confermati anche per il quadriennio 2022-26: Paolo Bernasconi (D.A.Em.), Mario Mattiazzo (Automatic Service), Bruno Mazzoleni (Sogedai, vicepresidente Gruppo Gestori), Danilo Paolini (Gedap), Renato Pavero (Sellmat), Fabio Quadrio (Ge.S.A.), Cesare Spinelli (Spinel Caffè), Mario Toniutti (Gruppo Illiria), Pantaleoni Tripaldi (Bibi Service), Luca Alemanni (Evoca, Vicepresidente Gruppo Fabbricanti di Distributori Automatici), Marco Carazzato (Mds Electronics), Lorenzo Bassi (Flo), Davide Celin (Lavazza), Alessandro Fontana (Art&Works, vicepresidente Gruppo Servizi e Commercializzazione).

“Nel corso dei prossimi quattro anni – ha spiegato il Presidente di CONFIDA Trapletti – oltre a portare avanti tutte le iniziative e progetti che hanno caratterizzato il passato

quadriennio dovremo affrontare due cambiamenti epocali ossia la transizione digitale e la transizione sostenibile. Non sono solo le nostre sfide ma sono le sfide di tutto il mondo imprenditoriale”.

Il settore del vending si sta muovendo già da tempo verso questi obiettivi. In particolare, per quanto riguarda la sostenibilità, CONFIDA ha creato “Vending Sostenibile” una piattaforma di progetti green a cui collaborano tutte le aziende associate; mentre sullo specifico tema del fine vita della plastica ha dato vita, insieme a Corepla e Unionplast, a RiVending, un progetto di economia circolare per la raccolta e il riciclo di bicchierini, palette e bottigliette in plastica dei distributori automatici. RiVending che conta ormai oltre 10.000 cestini installati in tutta Italia con cui vengono raccolte 450 tonnellate di plastica all’anno, sarà al centro di questo processo di transazione ecologica come anche l’attenzione al risparmio energetico delle vending machine, l’ampliamento dell’offerta alimentare, il riciclo dei “fondi del caffè” e delle capsule, e molto altro.

Per quanto riguarda la transizione digitale, la pandemia ha inoltre velocizzato il processo di transazione digitale nel settore incentivando il maggior utilizzo di pagamenti digitali, così come si stanno diffondendo schermi touch e sistemi di telemetria che consentono la connessione da remoto della vending machine. Le sfide future del settore, infine, incrociano i grandi trend dell’innovazione tecnologica: dal 5G al cloud, dall’intelligenza artificiale alla robotica.

Ente Mutuo Regionale Bergamo

festeggia il terzo compleanno

Tutela della salute e prevenzioni con convenzioni e pacchetti su misura per i soci

Sono passati ormai tre anni da quando Ente Mutuo, la sanità integrativa pensata da Confcommercio per i suoi associati, ha esteso ai Soci di Bergamo e provincia la possibilità di usufruire delle sue coperture sanitarie e dei suoi servizi. Con il Direttore di Ente Mutuo Regionale, Giuseppe Dalla Costa, vogliamo tracciare un bilancio e comprendere meglio le opportunità per gli iscritti.



Giuseppe Dalla Costa

Direttore dalla Costa, qual è lo stato dell'arte in merito allo sviluppo di Ente Mutuo sul territorio bergamasco?

«Il primo obiettivo che ci eravamo dati all'avvio del nostro progetto era la creazione di una rete di strutture sanitarie convenzionate sul territorio, capaci di garantire uno standard di visite specialistiche, esami diagnostici, cure odontoiatriche e prestazioni ospedaliere. Questa attività si è conclusa con successo, portando all'attivazione di 27 convenzioni: tra le principali l'ospedale Humanitas Gavazzeni la clinica Humanitas Castelli, il poliambulatorio Humanitas Medical Care Bergamo, i centri del Gruppo Habilita (Bergamo, Clusone, Osio Sotto e Zingonia), i punti prelievo Synlab (9 sedi), la Casa di Cura San Francesco, gli Istituti Ospedalieri

Bergamaschi (Policlinico San Marco di Zingonia, Policlinico San Pietro, Centro Diagnostico Treviglio). Il secondo importante traguardo è stato quello di far maturare negli associati di Confcommercio Bergamo e nelle loro famiglie la consapevolezza del valore della sanità integrativa e dell'importanza della prevenzione: su questi temi ci impegniamo costantemente a fare cultura con articoli, incontri e webinar, per informare, sensibilizzare ed educare».

Cosa offre Ente Mutuo agli Associati di Confcommercio Bergamo?

«Gli Associati Confcommercio sono piccole e medie imprese, spesso di dimensione familiare; per questi Imprenditrici e Imprenditori, il tempo è denaro. La tutela della loro salute e la garanzia della loro presenza in azienda, sia essa un negozio, un bar o un ristorante, diventano prioritari per lo sviluppo dell'attività. Ente Mutuo offre loro una sanità complementare pensata per andare incontro a queste esigenze, capace di garantire prestazioni sanitarie in tempi rapidi e a tariffe agevolate. La copertura "Forma B", ad esempio, offre le visite specialistiche, gli esami diagnostici e le prestazioni in day hospital, comprese in un contributo annuo, in parte fiscalmente deducibili. Le richieste di prenotazione alle strutture convenzionate vengono gestite nell'arco di una settimana, evitando le attese del sistema sanitario nazionale. La "Forma D", la più completa tra le coperture, aggiunge a queste prestazioni gli interventi chirurgici. Un fattore qualificante della proposta di Ente Mutuo è che entrambe possono essere estese a tutti i membri della famiglia. Ente Mutuo si qualifica così come un riferimento affidabile per l'associato, e grazie all'ufficio di Bergamo e alla sede di Milano, offre informazioni e assistenza immediata per tutti gli aspetti che riguardano il delicato tema della salute».

Futuro: quali sono i prossimi passi di Ente Mutuo su Bergamo?

«Il principio di mutualità su cui si basa l'attività di Ente Mutuo ci ha sempre spronato a trovare nuovi servizi in grado di migliorare la nostra proposta. Per questo, stiamo pensando a come potenziare le tradizionali Forme di copertura S, T, V, da sempre presenti sul territorio bergamasco, così da adeguarle alle nuove esigenze dei nostri Iscritti. Inoltre, stiamo lavorando a nuove convenzioni, in forma diretta e indiretta: in quest'ultimo caso, l'idea è quella di coinvolgere realtà che operano in ambiti strettamente legati alla vita quotidiana di ognuno di noi, come ad esempio le palestre o centri ottici. Sicuramente continuerà anche l'attività di sensibilizzazione ed educazione alla salute, come in tutte le altre province lombarde: a maggio, ad esempio, partirà un ciclo di eventi in presenza che vedrà la partecipazione di diversi specialisti delle strutture locali convenzionate con Ente Mutuo e la collaborazione del Gruppo Terziario Donna Confcommercio Bergamo. Sarà un'ottima occasione per tornare a incontrarsi di persona, nel pieno rispetto delle normative Covid, e affrontare tematiche importanti per la nostra salute. Saranno presto disponibili maggiori informazioni sul primo appuntamento, previsto per il 4 maggio».

entemutuobergamo@ascombg.it

035.4120303