

Ferramenta, il comparto tiene ma deve affrontare la sfida e le opportunità del digitale

Nel convegno Ascom Confcommercio Bergamo a International Hardware Fair il focus sul settore

Nella giornata conclusiva della prima edizione della fiera internazionale International Hardware Fair, la nuova manifestazione dedicata al mondo delle ferramenta e del fai da te, ospitata a Bergamo in collaborazione con l'ente fieristico di Colonia, la tavola rotonda organizzata da Ascom Confcommercio Bergamo "Next generation retail. Evoluzione del commercio, del negozio di prossimità e le opportunità dell'aggregazione nell'associazionismo" ha fatto il punto sul settore e sulle prospettive future. "Il commercio all'ingrosso si scontra ogni giorno con tempi non certi di consegna e costi lievitati, dal trasporto alla logistica. In questo frangente le relazioni e il rapporto con la clientela assumono un ruolo centrale per rimodulare eventualmente le scelte e consegnare nei tempi più brevi quanto ordinato, cercando di ridurre al minimo l'attesa. Il comparto, specialmente nel post Covid, si è trovato di fronte alla necessaria scelta di investimento nel digitale, che continua a rivoluzionare il sistema di vendita. Superata la prima fase di avvio e le relative criticità, stanno emergendo in modo sempre più importante le potenzialità della tecnologia per ridurre la distanza con la clientela. E devo riconoscere che anche i clienti di lungo corso, per loro natura con poca dimestichezza con la tecnologia, stanno scoprendo con piacere le potenzialità offerte dai



Marina Rodeschini



Fabio Poma

nuovi mezzi” ha sottolineato **Marina Rodeschini**, presidente del Gruppo Commercio all’Ingrosso Non alimentare Ascom Confcommercio Bergamo. Il punto di vista del commercio tecnico al dettaglio è stato fornito da **Fabio Poma** presidente Gruppo Ferramenta, che nel suo intervento ha messo in evidenza come “Il Covid ha ribadito la centralità del nostro comparto, per cui è sempre stata garantita l’apertura come servizio strategico ed essenziale. Le ferramenta al dettaglio rappresentano una componente essenziale a supporto di piccoli e grandi problemi quotidiani, con consigli professionali e una proposta di articoli specializzata, oltre a sostenere con la loro diffusione capillare sul territorio, la sopravvivenza dei centri storici. La fiera è un’occasione per fare il punto sul nostro comparto, tra tradizione e innovazione, trend di mercato e nuove proposte di assortimento o servizi per interpretare al meglio le esigenze della clientela, oltre che

per prepararsi al meglio e concentrare forze ed energie per le nuove sfide che il comparto è chiamato ad affrontare, a partire dalle nuove tecnologie” . **Fabrizio Valente**, Founder e Ceo di Kiki Lab, RetailObserve ha incentrato il suo contributo sui fattori determinanti per il successo futuro del retail tecnico: “L’importanza della cross-canalità , in un equilibrio che ogni azienda deve trovare tra canale fisico e digitale è fondamentale. Si possono stimolare le visite in negozio sfruttando web e social e viceversa portare on-line i clienti che amano venire in negozio, magari con la proposta di contenuti aggiuntivi, tutorial o video. E’ ormai dimostrato che i clienti che comprano sia online che in negozio sono anche quelli che fanno in assoluto più acquisti di tutti. Allo stesso modo in negozio va data importanza alla componente sia razionale che emozionale, vere molle per guidare ogni spesa. Ben venga quindi l’uso di QrCode per illustrare prodotti e far risparmiare tempo negli acquisti, così come un allestimento ad hoc per i prodotti, dalla scelta cromatica al packaging al design” . Non mancano buoni esempi stranieri, provenienti anche da altri ambiti non strettamente legati al fai da te, ma che ben si prestano anche al settore: “Kiabi, insegna di abbigliamento low-cost per tutta la famiglia, è un ottimo esempio di combinazione tra canale fisico e digitale: si prenotano online i capi da provare in negozio, accorciando notevolmente i tempi (oltre a far diminuire i resi e i cambi di quanto acquistato online)- continua Valente-. Ci sono poi insegne di successo che non vendono null’altro che corsi e laboratori, come Bricoteca che da Barcellona sta spopolando in tutta la Spagna. Il fai da te offre grandissime potenzialità di sviluppo, dalla formazione ai tutorial per chi ambisce a realizzare da sé prodotti a una serie di servizi specifici”. **Andrea Colzani** Presidente Giovani imprenditori Confcommercio ha introdotto il tema, suggerendo agli imprenditori presenti strategie per rafforzare la propria presenza sul mercato: “Cinque punti che si prestano ad ogni settore e ad ogni piccola impresa: il primo punto cruciale è quello di comunicare con la clientela, investendo il più

possibile su questo, oltre al valorizzare le persone, sia chi lavora all'interno che la clientela. Perché le relazioni e le persone vanno messe sempre al centro, per la loro insostituibile importanza. Bisogna inoltre aprirsi agli altri, specialmente ad altre imprese e insegne, creando partnership e alleanze per crescere insieme. Ultima ma non certo per importanza la formazione: senza conoscenze e un costante aggiornamento delle competenze farsi strada in un mercato sempre più competitivo diventa un'impresa davvero ardua".

Oscar Fusini direttore Ascom Confcommercio Bergamo, ha presentato la ricerca realizzata ad hoc sul settore: con 123 imprese all'ingrosso e 121 al dettaglio, più una stima di altre 150 insegne che vendono articoli tecnici a fianco di altre attività prevalenti e che quindi non rientrano tout court nel codice Ateco del comparto, il settore delle ferramenta appare in salute, evidenziando la tenuta del comparto, con particolare e capillare diffusione nella Pianura bergamasca. "Si tratta di imprese particolarmente longeve: solo il 22,8% ha meno di dieci anni di storia alle spalle e quasi il 20% in più ha oltre 20 anni di storia". Le ferramenta al dettaglio sono una componente dell'ecosistema del commercio di vicinato che sostengono la sopravvivenza dei centri storici. "In 74 paesi della bergamasca, alcuni anche piccoli, è aperto un negozio di ferramenta specializzato- continua Fusini-. Questi negozi stanno facendo fatica a sopravvivere. La capacità di resistenza sarà legata soprattutto alle politiche di sostegno che il Governo o gli enti locali dovranno riservare ai piccoli negozi nei centri urbani di minori dimensioni e delle montagne e che oggi stanno chiudendo per i problemi collegati allo spopolamento e alla crisi dei consumi". Occorre però una nuova intraprendenza dei commercianti, con maggiori investimenti nel digitale e nell'innovazione. "La capacità di proporre articoli nuovi soprattutto sul versante leisure, fai da te, giardinaggio ecc., di saper utilizzare le leve della promozione di prezzo, la capacità di comunicare con i canali nuovi ingaggiando di continuo la propria comunità di clienti, l'abbinare la vendita

tradizionale a quella sulle piattaforme di commercio elettronico possono consentire di affrontare con maggiore possibilità un mercato che sarà certamente sempre più difficile- conclude Fusini-. Digitale e on line rappresentano anche per il dettaglio la sfida decisiva per la salvaguardia del commercio tradizionale nel punto vendita”.

Il focus sul settore

La ricerca sulle ferramenta bergamasche è stata realizzata nel mese di aprile 2023 dall’Ufficio Studi di Ascom Confcommercio Bergamo su dati Camera di Commercio di Bergamo. Lo studio ha esaminato le imprese con codice ATECO prevalente 46.74.10 (Commercio all’ingrosso di articoli in ferro e in altri metalli – ferramenta all’ingrosso) e le imprese con codice ATECO prevalente 47.52.10 (Commercio al dettaglio di ferramenta, vernici, vetro piano e materiale elettrico e termoidraulico – ferramenta al dettaglio). Le imprese attive in città e provincia individuate sono 123 dell’ingrosso e 121 del dettaglio. La stima è che ci siano almeno ulteriori 150 imprese circa in provincia che pur vendendo prodotti del settore ferramenta svolgano questa attività congiuntamente ad un’altra prevalente.

La ferramenta all’ingrosso

Il settore dell’ingrosso vede nella nostra provincia una prevalenza di società di capitale, con il 65,9% delle imprese, seguono ditte individuali (22%) e infine società di persone (12,2%). Si tratta di un comparto quasi totalmente al maschile, con oltre il 96% di titolari uomini; la presenza delle donne titolari d’impresa, a differenza di altri comparti del commercio in cui rivestono importanza primaria, è residuale, relegata in uno striminzito 3,7%. Quanto all’ubicazione, a livello territoriale la Pianura bergamasca la fa da padrona, concentrando il 26% delle imprese grossiste; segue a stretto giro l’hinterland alle porte della città (25,2%) e, a distanza, la città con il 13%. In provincia la

Val Calepio rappresenta il 10,6% di ferramenta all'ingrosso bergamasche, l'Isola bergamasca il 7,3%, mentre le valli valgono entrambe il 6,5% (Val Brembana 6,5% e Val Seriana 6,5%) e la Val Cavallina il 4,9%. Quanto alla longevità delle imprese all'ingrosso, solo il 2,4% delle imprese bergamasche è stata fondata prima del 1963. Solo lo 0,8% è nata a cavallo tra anni Sessanta e Settanta. Più della metà delle imprese (il 53,7%) è nata dagli anni Settanta alla fine degli anni Novanta, in particolare, il 40,3%, tra gli anni Ottanta e Novanta. Nel dettaglio, l'11,4% è stata fondata dal 1973 al 1982, il 20,3% dal 1983 al 1992, il 22% dal 1993 al 2002. Il 13% dei grossisti bergamaschi ha aperto tra il 2003 e il 2012, mentre un nuovo picco di aperture si è avuto dal 2013, anno in cui hanno inaugurato il 22,8% delle imprese all'ingrosso. Il saldo tra aperture e chiusure è comunque positivo, in netta ripresa dal 2020, anno del Covid, spartiacque anche per il settore, che ha saputo resistere meglio di altri comparti, mostrando tutta la sua resilienza.

La ferramenta al dettaglio

Anche nella ferramenta al dettaglio la forma aziendale più gettonata è quella della società di capitale, che domina con il 42,1% delle imprese; segue la società di persone (30,6%) e la ditta individuale (27,3%). Nel dettaglio i rapporti di genere si riequilibrano rispetto all'ingrosso, con il 27,3% di titolari donne e un dominante 72,7% di uomini. Quanto all'ubicazione, è ancora la Pianura Bergamasca a concentrare il maggior numero di imprese, il 24,8% per l'esattezza. Seguono Hinterland con il 19%, Val Seriana (13,2%) e Val Cavallina (13,2%), la città con il 10,7%. In coda, Val Brembana (5,8%) e Val Calepio (5%).

Quanto a storia e longevità aziendale il 29,8% delle imprese è nata tra il 1983 e il 1992. Solo lo 0,8% vanta una storia che affonda le proprie radici nel boom economico o ancora prima. Il 2,5% è nata dal 1963 al 1972, il 9,9% dal 1973 al 1982. Anche gli anni Novanta e il nuovo millennio hanno portato

all'apertura di nuove imprese: il 14% dei negozi attuali è nato dal 1993 al 2002, il 16,5% dal 2003 al 2012, il 19% a partire dal 2013. Il saldo delle imprese nel caso del dettaglio anche se evidenzia la tenuta del comparto è tuttavia leggermente negativo, con la perdita dal 2021 di 4 insegne.

Clima di fiducia in miglioramento ma pesa l'ombra dell'inflazione

Nonostante la corsa dei prezzi, il terziario ha ritoccato in misura ridotta i listini. Ma il timore è che i prossimi mesi siano ancora difficili

Dopo il panico dello scorso anno, causato dall'esplosione dei costi dell'energia, il clima di fiducia delle imprese del terziario bergamasco mette a segno un deciso miglioramento, in linea con il dato nazionale. La fiducia nell'economia italiana sale a quota 43 recuperando ben 17 punti rispetto all'autunno 2022. La previsione per il prossimo autunno è di un suo assestamento a 42, un punto in meno dell'attuale. L'indice bergamasco è migliore di 4 punti rispetto a quello nazionale. È questa una delle principali evidenze emerse dall'Osservatorio congiunturale Ascom Confcommercio Bergamo commissionato a Format Research con focus sull'andamento delle imprese del terziario. Non mancano zone d'ombra e preoccupazioni per le imprese con l'inflazione che galoppa e rappresenta ormai una sorta di "tassa occulta" per gli imprenditori, con previsioni di ulteriori aumenti per il prossimo semestre.



Giovanni Zambonelli

“Le imprese vengono da tre anni estremamente difficili dal Covid all'emergenza energetica – commenta **Giovanni Zambonelli** presidente Ascom Confcommercio Bergamo-. La ripartenza è stata gravata dall'inflazione che non arresta la sua corsa e dall'aumento esponenziale del prezzo dell'energia. Se il clima è in generale miglioramento, anche per effetto di Bergamo Brescia capitale della cultura nel turismo, l'inflazione grava su consumatori e imprese. Gli imprenditori stanno assorbendo in buona parte i maggiori costi ma si rileva in generale una diminuzione della clientela e un timore per la tenuta per i prossimi mesi, visti gli aumenti previsti per il prossimo semestre”. Le imprese bergamasche del terziario stanno facendo ogni sforzo possibile per assorbire gli aumenti senza affossare i consumi: “Il 29,5% non ha nemmeno ritoccato i prezzi- commenta, presentando la ricerca, **Pierluigi Ascani**, presidente di Format Research-. Del 70% di chi si è visto costretto a rivedere i prezzi di vendita, quasi il 30% ha ritoccato i listini il minimo possibile, in misura inferiore o di gran lunga inferiore all'aumento dei costi. Si può dire che in questo il terziario abbia svolto quasi una funzione sociale. I dati Istat di fine 2022 evidenziano un aumento per le imprese dell'industria di 28 punti, mentre il settore dei servizi di mercato ha aumentato di soli 3 punti i prezzi”. Inflazione e liquidità, con un peggioramento rilevato nei

tempi di pagamento, rappresentano le principali preoccupazioni del comparto: “Da un lato la riduzione del costo delle bollette e il momento felice che sta vivendo il turismo costituiscono i fattori che stanno riportando un po’ più di ottimismo negli imprenditori del terziario- commenta **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. Di contro, le imprese del terziario sono ancora fortemente indebitate e l’aumento dei tempi di pagamento è lo scricchiolio che segnala le difficoltà di molte imprese. L’inflazione impatta sotto diversi punti di vista, in particolare su ricavi e marginalità. Nonostante gli sforzi fatti dal comparto di assorbire parte degli aumenti, l’incremento dei prezzi rappresenta la sciagura del momento. Mette infatti un tetto inesorabile alla possibilità di spesa delle famiglie e dei consumatori e il timore è che questo aspetto si farà presto sentire in maniera strutturale”.

I dati della ricerca

Sentiment

Il sentiment resta positivo sopra la media per il solo settore dei servizi e sopra i 10 addetti, in media per il commercio e per le imprese sopra i 2 addetti e nettamente sotto per il settore turismo e fino ad 1 addetto. Cresce anche la fiducia nell’andamento della propria impresa: l’indicatore sale a 48 (8 punti in più rispetto a ottobre 2022). Tuttavia la previsione in vista dei prossimi mesi è che l’indice si stabilizzerà a 47, un punto in meno dell’attuale. I bergamaschi sono più ottimisti della media degli imprenditori italiani che si attesta a 45. Di molto sopra la media è l’indice del settore dei servizi e quello delle imprese sopra i 10 addetti. Un po’ sopra la media anche l’indice del commercio. Sotto la media resta l’indice del settore turismo e quello delle imprese fino a 9 addetti.

Ricavi

L'indice dell'andamento dei ricavi è salito a 48 (+5 punti rispetto a quello dell'autunno). Le previsioni da qui a sei mesi è che l'indicatore si assesterà a 47. Pur cresciuto, l'indice delle imprese del terziario orobico è più basso di quello nazionale, arrivato dallo stesso punto di partenza fino a 51. L'indice è sopra la media per i servizi e il commercio e quello delle imprese dai 10 addetti a salire. E' sotto la media per il turismo e per imprese fino a 9 addetti.

Occupazione

L'indice dell'andamento occupazionale delle imprese del terziario orobico è migliorato rispetto a ottobre 2022 ed è passato da 47 a 51. L'assestamento per il prossimo autunno è peggiorativo con la perdita attesa di 4 punti. Il dato è più alto di quello nazionale che è 46 sebbene le previsioni a sei mesi dovrebbero portare l'indice nazionale a 49 e superare quello bergamasco. L'indice è sopra la media per il settore dei servizi e per il commercio e per le imprese dai 6 addetti. E' nettamente sotto la media per il settore del turismo e per le imprese micro e fino a 5 addetti.

I tempi di pagamento

Le imprese del terziario bergamasco segnalano l'allungamento dei tempi di pagamento che è ulteriormente peggiorato per il 35% delle imprese. L'indice si è posizionato a 33 perdendo un punto rispetto all'autunno 2022, anche se la previsione dovrebbe riportarlo a 35 nel prossimo semestre.

La corsa dei prezzi e l'impatto dell'inflazione

I prezzi praticati dai fornitori dopo la corsa degli ultimi mesi registrano una leggera frenata. L'aumento è dichiarato dal 68,9% delle imprese contro l'82% rilevato nello scorso autunno. Negli ultimi sei mesi i prezzi rilevati all'acquisto dai propri fornitori sono aumentati per il 68,9%; invariati

per il 30,9%. Solo lo 0,1% li trova "diminuiti". Le previsioni per il secondo semestre dell'anno è che i prezzi saranno ancora in crescita per il 72% degli imprenditori.

Impatto dell'inflazione sui prezzi

Nel corso del 2022, a seguito dell'aumento del costo dei fornitori la maggior parte delle imprese ha aumentato i prezzi di vendita, anche se i rialzi di listino riguardano quasi la metà meno degli aumenti subiti. Gli imprenditori hanno deciso in larga misura di assorbire questi costi per non affossare i consumi. Nel dettaglio durante il 2022 il 29,5% delle imprese non ha aumentato i prezzi di vendita, contrariamente al 70,5% che si è vista costretta ad aumentare i prezzi di vendita.

Di queste il 39,8% ha rivisto i listini in proporzione all'aumento dei costi, mentre quasi il 30% ha ritoccato il minimo possibile i prezzi (il 18,7% in misura inferiore all'aumento dei costi, il 12% in misura molto inferiore all'aumento dei costi).

Impatto dell'inflazione sui ricavi

Negli ultimi sei mesi un'impresa su quattro ha registrato un contraccolpo dell'inflazione sui suoi ricavi, con una riduzione degli stessi. Nel dettaglio negli ultimi sei mesi se per il 53,1% delle imprese il livello dei ricavi è rimasto invariato, per il 46,9% l'impatto si è fatto sentire (sia in negativo che in positivo). Il 9,6% ha registrato una riduzione sia dei ricavi sia della clientela e il 16,6% ha registrato una riduzione dei ricavi ma non della clientela. Non manca però il risvolto positivo con un 20,7% che ha registrato un aumento dei ricavi.

Impatto dell'inflazione sugli investimenti

Del 21,8% delle imprese che avevano pianificato investimenti (poco più di una su cinque) ben un terzo rinuncerà o rimanderà

agli investimenti e un altro terzo li effettuerà solo in parte. Nel dettaglio: il 34% effettuerà regolarmente gli investimenti, mentre il 36% lo farà solo in parte. Il 21% rimanderà a tempi migliori gli investimenti previsti, mentre il 9% vi rinuncerà. Resta ancora elevata in generale la percentuale di chi non aveva pianificato alcun investimento.

Impatto dell'inflazione sulle imprese

Dalla perdita di margine fino alla riduzione del personale, la corsa dell'inflazione non risparmia le imprese. L'impatto previsto per la propria impresa: va dalla riduzione dei margini (29%) al peggioramento della liquidità (19%), dalla riduzione dei ricavi (19%) a quella di forniture in quantità (8%), da una riduzione della clientela (7%) alla variazione degli investimenti programmati fino a quella del personale (4%).

Professionisti, soddisfazione per la legge sull'equo compenso

Mongelli: "Un primo passo per la tutela e per assicurare retribuzioni minime certe"

Con il via libero definitivo all'equo compenso per le prestazioni dei liberi professionisti la pubblica amministrazione e società partecipate dalla pa, le imprese bancarie e assicurative (e loro controllate e mandatarie) e le aziende con più di 50 dipendenti o con un fatturato superiore

ai 10 milioni di euro e dovranno corrispondere al professionista in convenzione una remunerazione proporzionata alla quantità e qualità del lavoro, oltre che conforme ai parametri ministeriali. Una legge attesa anche da tutti i professionisti non organizzati in ordini o collegi che porterà all'adozione di parametri per ogni categoria, che dovranno essere stabiliti entro 60 giorni dall'entrata in vigore della legge, da un apposito decreto del ministro delle Imprese e del Made in Italy, con un "tariffario" che andrà aggiornato ogni due anni.



Matteo Mongelli

Positivo il commento di Confcommercio Professioni, anche con il presidente provinciale **Matteo Mongelli**: "La norma rappresenta un primo passo per la tutela di tutti i professionisti. A livello provinciale è stata espressa soddisfazione da parte della base associativa, che rappresenta svariate categorie del mondo professionale facenti capo ai titolari di partita Iva. L'estensione della norma a tutte le nostre professioni non ordinistiche apre al confronto con le relative rappresentanze e a un grande lavoro per stabilire parametri certi per garantire un'equa retribuzione. La legge risponde alla richiesta di valorizzare e tutelare i professionisti. Oltre alla retribuzione, da anni attraverso Confcommercio Professioni ci battiamo per attestare le

competenze della rappresentanza di partite Iva non facenti capo a ordini professionali, per contribuire ad innalzare la preparazione e l'immagine degli associati". La nuova norma interessa, oltre alla pubblica amministrazione, circa 1000 aziende private, che dovranno adeguare i compensi ai professionisti incaricati. La legge, oltre a istituire l'Osservatorio nazionale sull'equo compenso, consente inoltre la tutela dei diritti individuali omogenei dei professionisti attraverso l'azione di classe proposta dalle associazioni professionali (oltre che dal consiglio nazionale dell'ordine per le professioni ordinistiche).

Turismo, Pasqua da 10,8 milioni di euro tra hotel e ristoranti

Si festeggia fuori casa al ristorante e crescono i visitatori italiani, specialmente in città

Sarà un weekend di Pasqua estremamente positivo per il turismo: si festeggia sia al ristorante che in hotel. I risultati dell'indagine Ascom Confcommercio Bergamo condotta tra gli operatori del settore fotografano un fine settimana da incorniciare, a conferma del trend positivo dei primi mesi del 2023. L'anno scorso era stata proprio Pasqua a riportare la voglia di festeggiare fuori casa al ristorante per i bergamaschi, dopo 2 anni di stop forzato causa pandemia, e dei turisti e dei visitatori di tornare a viaggiare e soggiornare in albergo.

La novità rispetto allo scorso anno è rappresentata dalla crescita delle presenze di turisti italiani negli hotel, segno

che la nostra città- complice con buone probabilità l'effetto capitale della cultura- sta entrando tra le destinazioni di itinerari, tour e gite fuori porta anche per gli italiani. Gioca in favore della città la presenza dell'aeroporto di Orio al Serio – come testimoniano le presenze ormai assodate di turisti europei, in particolar modo da Spagna, Polonia, Germania, Francia, oltre a Regno Unito, paesi scandinavi, Paesi Bassi e dalla vicina Svizzera- e l'ubicazione strategica anche per essere utilizzata come base per visitare, oltre alla nostra, altre città.

Ascom prevede oltre 19mila presenze per una spesa per il solo alloggio negli hotel della Grande Bergamo e nel resto della provincia di 1,7 milioni di euro (1 milione e 724mila euro). Facilmente si raggiungerà quota 20mila con le prenotazioni sotto data.

I ristoranti stanno per chiudere le prenotazioni per il classico pranzo e si confida in un buon numero di coperti anche a Pasquetta, per cui le prenotazioni continuano ad essere last second, fortemente condizionate dal meteo. Nei 1713 ristoranti bergamaschi e nei pubblici esercizi Ascom Confcommercio Bergamo stima un indotto di oltre 9,1 milioni di euro (9 milioni e 123 mila euro, un dato in crescita rispetto allo scorso anno quando si stimavano 8 milioni di euro). La spesa media pro capite calcolata nei pubblici esercizi è di 55 euro a Pasqua, 35 a Pasquetta e 12 nei bar. A tavola vince la tradizione, senza rinunciare a tecniche di cottura innovative e per un menù si vanno a spendere dai 50 ai 100 euro, con punte oltre i 120 euro per i locali più blasonati. C'è anche chi sceglie di mantenere anche la proposta a la carte per chi desidera un pranzo più agile.

Hotel : crescono le presenze di turisti italiani, bene il lago, montagna appesa al meteo

La città e la Grande Bergamo registrano una crescita di presenze dei turisti italiani. Oltre alle ottime presenze per Pasqua e Pasquetta (che solo da qualche anno assieme a Natale

stanno diventando periodi di lavoro anche intenso per gli hotel, segno di un'avanzata consistente del turismo leisure su quello d'affari e business) si segnano picchi di prenotazioni in tutti i weekend di aprile, oltre che in concomitanza con il Salone del Mobile di Milano, evento da sempre atteso e che porta da anni il pienone anche in città e provincia. Per i ponti del 25 aprile e del 1° maggio ci sono ottimi segnali e l'interesse in generale per la città e i principali punti d'interesse della provincia è alto. Prosegue il trend positivo anche per il turismo termale e legato al benessere, in particolare a San Pellegrino e negli hotel con spa. Sul Sebino oltre ai turisti a corto e medio raggio lombardi si registrano buone presenze anche di stranieri, dalla vicina Svizzera al Nord Europa. Nelle valli, anche se con la chiusura degli impianti non si scia più, si confida nel meteo. Nessun boom e situazione in generale abbastanza calma ai checkin degli hotel, ma continuano comunque ad arrivare turisti, in particolare milanesi, e iniziano a registrarsi richieste per il ponte del 25 aprile e del 1° maggio. Complice eventi di forte richiamo come la maratona "Sarnico-Lovere Run" in programma il 23 aprile, il lago registra un picco di richieste che promettono un anticipo fortunato del ponte della festa della liberazione .

"L'anno scorso Pasqua ha segnato la ripresa e un vero cambio di passo per il turismo che sta vivendo un avvio di anno estremamente positivo. Pasqua ormai è diventato un momento interessante per il turismo primaverile e anche per tutto il resto di aprile si preannuncia un mese di grande lavoro - commenta **Alessandro Capozzi**, presidente del Gruppo Albergatori Ascom Confcommercio Bergamo-. Le richieste sono alte anche per i week-end di maggio. La nostra provincia sta attirando sempre più italiani ed è sempre più apprezzata, visitata e vissuta. Cresce anche la permanenza media. Buone anche le presenze straniere, in particolare da Polonia, Spagna, Germania, Regno Unito, Francia e Svizzera".

La Pasqua al ristorante, si va verso il tutto esaurito nei 1713 ristoranti bergamaschi

Le prenotazioni per Pasqua sono arrivate in anticipo, complici anche le ottime presenze in generale nei weekend dei ristoranti, che hanno spinto la clientela ad organizzarsi per tempo per la festività. C'è chi ha del tutto rinunciato a pubblicizzare il menù di Pasqua perché già al completo. Nei 1713 ristoranti bergamaschi l'indotto stimato da Ascom Confcommercio Bergamo supera per Pasqua e Pasquetta i 9, 1 milioni di euro, cifra che può salire ulteriormente, se le temperature consentiranno di utilizzare le aree esterne. Per il menù delle festività si va dai 50 ai 100 euro, cifra che sale fino a 120 euro e oltre per i locali più blasonati. Anche se in alcuni casi le prenotazioni 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 vadano a riempire tutti i tavoli disponibili nei prossimi giorni: ci sono buone speranze quindi 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. Quanto alla proposta, i menù resistono, ma non manca la scelta 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. Agnelli e capretti vengono esaltati con tecniche di cottura innovative, dalla bassa temperatura alla cottura con il fieno. Non si rinuncia alla classica colomba, rigorosamente artigianale, che accompagna i brindisi augurali o il caffè. Uova, germogli ed erbe spontanee ispirano ricette d'autore e grandi piatti.

“Pasqua conferma la voglia di festeggiare fuori casa al

ristorante. Sarà un weekend di intenso lavoro-
commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori
Ascom Confcommercio Bergamo- . Confidiamo di registrare il
tutto o quasi esaurito e speriamo nel bel tempo per Pasquetta.
Quanto ai menù, per le festività vince la tradizione, anche se
interpretata con creatività nei nostri ristoranti”.

Il passaggio generazionale su misura della micro e piccola impresa

*Un convegno di approfondimento con l'Università e un docufilm
raccontano la successione nelle pmi*

Il tema del passaggio generazionale rappresenta uno dei
momenti più importanti nella vita di un'impresa, tra
investimenti sul futuro e apporto emotivo. Secondo la stima di
Ascom Confcommercio Bergamo (su dati CCIAA) su 23.652 imprese
del settore commercio, turismo e servizi della provincia di
Bergamo (14.217 ditte individuali e 9.435 società) il 28,22%
delle imprese (pari a 6.675 imprese) ha un titolare o un
amministratore che ha 60 o più anni e quindi deve
intraprendere probabilmente nei prossimi anni un percorso di
ricambio generazionale per dare continuità alla propria
impresa, con tutte le difficoltà connesse in quanto ogni
società familiare è diversa da un'altra perché ogni famiglia è
unica.

Le relazioni tra familiari prevalgono spesso su quelle
economiche e le esperienze sono sempre l'una diversa
dall'altra.

Temi psicologici, patrimoniali e di dialogo generazionale si

intrecciano e rendono la successione una fase molto delicata, al punto che tra le imprese piccole e medio piccole supera la terza

generazione solo il 15-20%, secondo quanto rileva Studio temporary manager (Stm), società specializzata nei servizi di temporary management (dopo aver sondato 300 manager tra C-Level e

quadri direttivi, che hanno vissuto almeno un passaggio generazionale negli ultimi 10 anni). Dalla ricerca è emerso che sono ancora pochi gli imprenditori che decidono di affrontare con il giusto

anticipo il tema: solo il 15%, infatti, ha pianificato il ricambio, indirizzando i familiari verso i percorsi formativi e professionali necessari per la posizione che dovranno ricoprire. E solo il 41% si

affida a manager esterni esperti, mentre in oltre la metà dei casi viene gestito direttamente dall'imprenditore senza l'aiuto di persone esterne (39%) o al massimo con il supporto di una

persona di fiducia ma non esperta (16%). Inoltre, gli imprenditori nella loro scelta hanno cercato di dare precedenza agli equilibri familiari (per il 69% dei manager) piuttosto che puntare alla competitività dell'impresa.

Il convegno

Per questo Ascom Confcommercio Bergamo ha deciso di dedicare un focus sul tema, a partire dal convegno, realizzato in stretta collaborazione con l'Università degli studi di Bergamo e il suo centro Cyfe (Center for Young and Family Enterprise) per analizzare in profondità tre temi significativi che sono al centro della questione: la delega con i ruoli e le responsabilità, l'affiancamento e il passaggio delle competenze ed infine le aspettative e le aspirazioni delle persone, perché è vero che si parla di continuità delle imprese ma soprattutto di passato presente e futuro delle

persone.

Il convegno "Il passaggio generazionale nelle Pmi: dinamiche, aspirazioni, aspettative" e il docufilm "L'impresa familiare tra passato, presente e futuro", promosso dal Gruppo Giovani Imprenditori, rispondono all'obiettivo di raccontare e far emergere le dinamiche e gli aspetti principali di uno dei momenti più particolari della vita di un'azienda a conduzione familiare.

"Il passaggio generazionale è un momento di cambiamento e al tempo stesso di crescita personale sia per chi lascia sia per chi raccoglie il testimone di un'impresa- commenta Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo-. Passato, presente e futuro si fondono e legano, con un unico filo invisibile, le storie e le esperienze di persone che hanno dedicato la loro vita – non solo lavorativa – alla costruzione di una visione e di un bene comune. Un progetto fatto di regole visibili e invisibili, di valori dominanti e caratterizzanti, di sogni e prospettive, di promesse e sacrifici, che coinvolge e mette inevitabilmente a confronto due distinte generazioni".

Carlo Mazzoleni, presidente della Camera di commercio di Bergamo, ha riportato a tratti anche la sua personale esperienza: "Rappresento la quarta generazione ma ho la quinta già in azienda, quindi sto vivendo il ruolo su tutti i fronti. Il tema del passaggio generazionale ha riempito biblioteche di studi. Decisamente meno esplorato il ricambio tra generazioni calato nelle micro e piccole imprese, dove il passaggio rappresenta aspetti particolari diversi da aziende più strutturate dove sono più persone a detenere cariche di manager. Come ricordava in una bellissima lettera Alberto Falck ai suoi figli ogni generazione è chiamata a rifondare e riscrivere il futuro dell'azienda di famiglia". Armando Santus della Fondazione Banca Popolare di Bergamo ha sottolineato il valore dell'imprenditoria familiare: "La testimonianza degli

imprenditori sancisce il successo del passaggio generazionale. Fare impresa arreca beneficio a tutta la comunità con le ricadute positive che ciò comporta. L'iniziativa è lodevole perché ha fondamento scientifico grazie alla validazione dell'Università degli Studi di Bergamo e del suo centro specializzato Cyfe. Il filmato unisce le emozioni delle varie generazioni un aspetto fondamentale del passaggio familiare dove il subentro si fa comunità e condivisione. Il passaggio avrà un buon successo se l'imprenditore saprà staccarsi dalla sua impresa come accade a un padre con un figlio alle soglie dell'età adulta e maturità". Anche Federica Bruletti neosegretario generale della Fondazione Comunità Bergamasca ha ribadito l'importanza del tema: "Il tema del passaggio generazionale è cruciale perché porta alla nascita di nuove prospettive senza dimenticare mai il passato. Gli imprenditori coinvolti con la loro testimonianza raccontano al meglio tutto ciò che questo particolare momento per le imprese portano con sé".

Tommaso Minola docente ingegneria gestionale e direttore Cyfe Università degli Studi di Bergamo ha messo in luce le peculiarità dell'imprenditoria familiare: "Non è solo questione di orgoglio italiano e passione: i nostri studi evidenziano come l'azienda familiare sia un valore aggiunto con vero e proprio vantaggio competitivo. L'idea di rifondare l'azienda ad ogni generazione, la capacità di gestire relazione è la pazienza nell'attesa del risultato economico sono dei veri vantaggi. Oggi non si fa impresa da soli: servono testa, cervello energia ma anche cuore. L'impresa familiare ci insegna questa condivisione questo apporto emotivo fatto di aspettative e responsabilità. Essere parte di qualcosa che è venuto prima di noi e che verrà dopo di noi è un valore importante. L'università è consapevole di avere un compito e vuole lavorare su questi asset anche per poter dare il suo supporto al territorio".

Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, nella presentazione del docufilm, ha messo in evidenza come "Il

video fa emergere dal basso aspetti e testimonianze autentiche di ogni tema, mettendo in evidenza la peculiarità delle micro e piccole imprese, spina dorsale del sistema economico bergamasco che ne conta oltre 9mila. Il tema emerge quindi con tutto il suo interesse, coinvolgendo potenzialmente il 97 per cento delle imprese”.

Giovanna Campopiano, docente Università degli Studi di Bergamo e Cyfe: “Il docufilm evidenzia la ricchezza delle relazioni, raccontando di un passaggio ricco di sfide ma anche di opportunità. Studi internazionali evidenziano come mettendo a confronto imprese con età Ceo in Italia 94 per cento di over 40 e over 70 (in altri contesti Ceo hanno meno di 40 anni). L’età di pensionamento medio è di oltre 70 anni, un primato tutto italiano. Nella maggior parte dei casi chi si appresta a cedere la realtà fatica a pensare a se stesso con “pensione”. In Italia prevale la tendenza ad essere ancorati a propria realtà di business . Il ricambio generazionale è un processo lungo che inizia con la selezione di chi sarà designato a portare avanti l’azienda e a rifonderla fino al processo in sé, alla fase del passaggio che deve essere il più fluida possibile . Uno studio internazionale identifica studenti universitari con impresa familiare alle spalle, lasciando emergere chiaramente come chi abbia un’impresa di famiglia abbia buone possibilità di intraprendere carriera imprenditoriale o fondando una start up o mandando avanti attività di famiglia”.

Trasmettere il bagaglio di conoscenze non scritte consente di portare azienda e business ad avere successo nel tempo: “La formazione assume un ruolo centrale nel passaggio generazionale, specie se la scelta di successione avviene in famiglia. Talvolta si costruisce un percorso formativo in linea con quelle d’azienda, ma anche trasversali come accade con l’ingegnere che decide di mandare avanti la macelleria di famiglia (la Macelleria Cazzaniga di Canonica d’Adda, ndr.). La terza fase del passaggio avviene con la vera e propria consegna dell’azienda: come accade con la panetteria rilevata da due ragazzi (Panificio di via Rocca di Urganò, ndr).

Il docufilm

Con Indie Studio e l’associazione culturale Art Maiora di Bergamo, grazie alla collaborazione del gruppo Giovani

Imprenditori, è stato realizzato il docufilm "Impresa familiare tra passato, presente e futuro", in cui, attraverso dieci interviste, vengono raccontate e fatte emergere le dinamiche e gli aspetti principali di questo delicato percorso. Le attività coinvolte sono 10 e appartengono al settore dell'ospitalità, del commercio, dei servizi e dell'ambulato. L'intento è quello di essere di aiuto agli imprenditori, studiando in profondità casi nei quali si è o si sta consumando il ricambio generazionale per isolarne punti di forza, criticità e buone prassi. Rispetto a un tema che rende ogni esperienza diversa l'una dall'altra, è infatti fondamentale avere metodo anche per la selezione delle buone pratiche e dei consigli giusti per affrontarlo, senza improvvisare, ma pianificando.

Partecipano al docufilm:

□ Macelleria Cazzaniga Elio snc di Canonica d'Adda: Nicola Cazzaniga e il papà Elio

□ Socaf Spa di Osio Sotto: Sara Carrara e il papà Marino

□ Abbigliamento Cadei di Credaro: Silvia Cadei e il papà Giovanni

□ Interconsult srl Medical Division di Caravaggio: Giorgio Franzosi e la mamma Anna

Cremaschi

□ Albergo Ristorante Sporting di Endine Gaiano: Guido Bolandrina e il papà Luciano

□ Albergo Ristorante da Giorgio di Ardesio: Romina e Neomi Fornoni e la mamma

Annunciata Morstabilini

□ Polleria Rosticceria Colleoni di Terno d'Isola: Francesca Felini e il papà Giancarlo Colleoni

□ Panificio di via Rocca di Urganò: Giulia Carlessi, il fidanzato Samuele Marinoni e il papà

Erminio Carlessi

□ Bar Giass di Verdellino: Consuelo Giassi e il papà Luigi

□ Spaccio del Parmigiano di Bergamo: Roberta Grisenti e la mamma Fernanda Mazzoli

Dagli Enti Bilaterali, 1,2 milioni di euro per bollette, formazione e sussidi per i lavoratori

Lo stanziamento straordinario allevia i rincari con contributi su più fronti per lavoratori e imprese



Enrico Betti

Gli Enti bilaterali territoriali di Terziario e Turismo-organismi paritetici costituiti da Ascom Confcommercio Bergamo, Filcams-Cgil Bergamo, Fisascat- Cisl Bergamo e Uiltucs Bergamo- hanno presentato questa mattina i nuovi sussidi messi a disposizione degli iscritti. Si tratta di risorse per complessivi 1,2 milioni di euro per contribuire su più fronti a sostenere aziende e dipendenti, dal rimborso per costi energetici alla formazione.

Sono tre le misure previste: una per contribuire, visti i

pensanti rincari energetici, al pagamento delle bollette di energia elettrica e gas (400mila euro complessivi); una a sostegno della formazione con contributo per la frequenza di corsi per innalzare le competenze di dipendenti e imprenditori (per complessivi 300mila euro: 200mila per le imprese del Terziario e 100mila per Ente Alberghiero e Pubblici esercizi); una a supporto dei lavoratori e delle loro famiglie, dai contributi per spese scolastiche e libri di testo, a mense, trasporti e assistenza disabili (per complessivi 500mila euro).

“Con queste misure intendiamo alleggerire in una qualche misura il peso dei rincari che gravano sempre più nei bilanci familiari – commenta il vicepresidente dei due Enti Enrico Betti, responsabile dell’Area Lavoro e Welfare Ascom Confcommercio Bergamo-. Sono potenzialmente beneficiari dei sussidi circa 7mila imprese iscritte e dai 21mila ai 24 mila dipendenti. La scelta dell’Ente per lo stanziamento straordinario del 2023 è ricaduta sull’energia, che interessa tutti. Ci aspettiamo che le risorse vadano esaurite in breve tempo, come è accaduto nel 2020 per i contributi straordinari a sostegno del reddito per tutti i dipendenti in cassa integrazione durante l’emergenza Covid”.

SUSSIDIO A SOSTEGNO DEL CARO ENERGIA

Possono beneficiare della misura a sostegno dei rincari energetici i dipendenti delle aziende del terziario, della distribuzione e dei servizi e del turismo con sede a Bergamo e provincia iscritti all’Ente (indispensabile che l’azienda sia in regola con i contributi e abbia versato quote per 12 mesi consecutivi). L’accesso al contributo è riservato ai lavoratori a tempo indeterminato, compresi gli apprendisti e ai lavoratori a tempo determinato con un contratto non inferiore a 9 mesi continuativi. Il contributo varia da 50 euro (con indicatore Isee del nucleo familiare superiore a 15mila euro) a 100 euro (con Isee fino a 15mila euro).

Le erogazioni (a disposizione di un solo componente del nucleo

familiare iscritto all'ente) avverranno fino al raggiungimento della cifra massima deliberata dal Consiglio Direttivo pari a 400mila euro (equamente ripartite tra Turismo, 200mila euro, e Terziario, 200mila). La domanda di ammissione al sostegno economico dovrà essere presentata a partire dal 2 maggio 2023, utilizzando l'apposita sezione disponibile sul sito internet www.eblink.it. La domanda deve essere corredata da questi documenti: copia stato famiglia o autocertificazione; copia dichiarazione sostitutiva; copia ultima busta paga 2023; copia di una bolletta 2023 relativa alla fornitura dell'energia elettrica o gas, intestata ad uno dei componenti del nucleo familiare; copia carta d'identità del richiedente.

FORMAZIONE

Gli Enti supportano la formazione strategica per l'innalzamento e aggiornamento delle competenze delle risorse umane, stanziando un budget di complessivi 300mila euro (200mila per gli iscritti all'Ente Bilaterale Territoriale del Terziario, 100mila per l'Ente Alberghiero e Pubblici Esercizi). In particolare i percorsi formativi dovranno essere indirizzati a migliorare la qualifica delle risorse umane anche in riferimento alle competenze trasversali, rivolgendosi a titolo esemplificativo e non esaustivo alle seguenti professionalità: sales assistant, marketing consultant, social media specialist, data analyst, programmatori, addetto al banco, personale di sala, chef, desk. Le attività formative verranno affidate ad enti accreditati al sistema regionale lombardo convenzionati con gli enti.

<https://www.entebilcombg.it/calendario-dei-corsi-finanziati-dallente/>

<https://www.entebilturbg.it/calendario-dei-corsi-finanziati-dallente/>

SUSSIDI AI LAVORATORI

I sussidi ai lavoratori spaziano dall'assistenza per disabili

al contributo per malattia o infortunio oltre il 180°giorno, al concorso spese per i figli (libri scolastici, mensa, trasporto pubblico, asili nido), al trasporto pubblico ai lavoratori, al concorso spese per assunzione di badanti.

SOSTEGNO ALLE IMPRESE

I contributi per le imprese vanno dalla formazione e apprendistato ai corsi di formazione sulla sicurezza, alla promozione di sistemi di qualità, all'assunzione di giovani disoccupati al concorso spese alle aziende che adottano il welfare aziendale.

Bergamasco Experience, tour gourmet per strade secondarie

La Fiaschetteria La Cave Bohemienne di Borgo Santa Caterina lancia un itinerario turistico di due giorni



Un viaggio slow tra degustazioni e strade poco battute alla scoperta del nostro territorio e di alcune eccellenze gastronomiche. La Fiaschetteria, locanda alpina in Borgo Santa Caterina, lancia un pacchetto turistico gourmet alla scoperta di tradizioni e gesti antichi e prodotti unici, che oltre a vedere nascere, crescere o affinarsi in loco, si caricano in auto per rivivere e prolungare a casa il piacere dell'esperienza in loco. Il pacchetto "Bergamasco Experience" si

articola in due giorni in cui mettersi al volante, dimenticando cellulare e navigatore per affidarsi a un Road

Book in pieno stile gara di regolarità, rigorosamente in carta e illustrato con gusto dall'illustratore Alessandro Adelio Rossi. I ritmi sono tanto slow quanto serrati: 160 chilometri da percorrere al giorno per circa 4 ore d'auto tra vie e valli secondarie, da San Gallo alla Val Brembilla e Val Taleggio, dalla Valle Rossa e quella di Endine.

“La Bergamasco Experience è una giustificazione poetica alla geografia, un percorso a tappe, diluito su due giorni, pensato per viaggiatori che vorranno perdersi nelle nostre vallate per scoprirne sapori e colori- spiega Gianni Danesi, patròn de La Fiaschetteria- . Si viaggia a ritmi lenti, su strade secondarie per andare



a scovare persone e luoghi dove nascono eccellenti prodotti enogastronomici, da portare a casa come un bottino goloso”.

Tra questi, vini dalla Valcalepio, formaggi della Val Taleggio, il salame bergamasco, ragù e stracotto di pecora gigante bergamasca, farina, biscotti e gallette di mais rostrato rosso di Rovetta, olio del Lago d'Iseo e “Scarpinocc di Parre” fatti a mano”. L'idea di un percorso particolare in cui fare scoprire la bellezza e ricchezza del nostro territorio è nata durante il primo lockdown: “In quelle giornate buie e di chiusura ho iniziato a immaginare un percorso fuori dalle principali rotte turistiche che fosse in grado di raccontare al meglio il nostro territorio e portasse con sé il ritorno della voglia di viaggiare, spostando anche l'anima e condividendo la strada con un compagno- navigatore, pronto a seguire nei dettagli il road book (e a lasciarsi incuriosire da deviazioni e itinerari secondari proposti)- continua Danesi- Ora il percorso, diventato finalmente realtà, conquista soprattutto italiani. Ma non mancano i primi



stranieri. C'è chi ha scelto di percorrere il percorso su due ruote e chi lo farà con auto d'epoca: a breve l'itinerario sarà battuto da una bellissima Morgan".

La "Bergamasco experience" è prenotabile in due giorni settimanali che vanno dal martedì al sabato e non per forza consecutivi, oltre a (giorno 1 da martedì a venerdì mentre giorno 2 da martedì a sabato). Nel roadbook sono indicati suggerimenti su dove fermarsi a mangiare o su luoghi di visita extra per chi,

nonostante le giornate piene, avesse un po' di tempo in più a disposizione.

Sono sei (tre al giorno) le visite garantite: nel primo giorno si scoprono Bonaldi Cascina del Bosco, Casarrigoni e Cà del Botto; nel secondo giorno Frantoio del Sebino, Azienda Agricola Cà di Lene e Azienda agricola Massimo Balduzzi.

Il bottino goloso prevede una bottiglia di Valcalepio bianco e una di rosso di Bonaldi Cascina del Bosco, una box di formaggi tipici di Casarrigoni, due salami bergamaschi Cà del Botto, due bottiglie d'olio del Sebino, farina di mais rostrato rosso di Rovetta, biscotti e gallette di mais Rostrato rosso, un vasetto di ragoût di Pecora Gigante Bergamasca e una confezione in vasocottura di stracotto di bocconcini di agnellone di Pecora Gigante Bergamasca Massimo Balduzzi; ravioli artigianali Scarpinocc di Parre Famiglia Scainelli.

Il costo de l'experience è di 250 euro. La dimensione ideale per la condivisione del viaggio è la coppia, dove chi naviga diventa fondamentale per chi guida, ma nulla esclude di condividere allo stesso prezzo l'esperienza in famiglia o con amici (fino a 4 persone), a patto di accontentarsi di un bottino goloso più risicato.

Buoni pasto, il tetto al 5% delle commissioni in capo agli esercenti vale un risparmio di 1,5 milioni

Fusini: "Maggiore sostenibilità per gli esercenti e miglior servizio per i lavoratori"

Il taglio alle commissioni per i buoni pasto dei dipendenti pubblici fissato al 5% sta per diventare realtà. Con le aggiudicazioni della gara Consip "BP10" (ancora non efficaci, ma rese pubbliche al 27 febbraio, aggiudicate in Lombardia da "Up Day" e "Welfare Pellegrini") Fipe- Federazione italiana pubblici esercizi italiani stima un risparmio per gli esercenti per il 2023 di circa 150 milioni di euro a livello nazionale e di 14,1 milioni in Lombardia. Un primo importante risultato del lavoro che ha visto unite le associazioni della ristorazione e del commercio per rispondere al disagio di migliaia di imprese costrette a pagare una tassa occulta del valore di centinaia di milioni di euro per assicurare il servizio ai lavoratori che utilizzano ogni giorno il buono pasto. Basti pensare che le commissioni della precedente gara lombarda erano al 16,17%, con punte in altre regioni dal 19,80% in Sicilia e Campania al 21,07% in Calabria. Ascom Confcommercio Bergamo esprime tutta la sua soddisfazione per questo primo risultato raggiunto. L'associazione ha diffuso un vademecum per informare dell'importante novità tutti gli accettatori di ticket (esercenti, bar, ristoranti, esercizi di vicinato a supermercati) . I nuovi contratti di convenzione legati a una committenza pubblica sia che si tratti di Consip che di altra amministrazione pubblica potranno richiedere una

commissione massima del 5% del valore nominale del buono pasto senza alcun costo accessorio. L'emittitore non potrà infatti richiedere alcun costo aggiuntivo né per la dematerializzazione dei buoni cartacei, né per i Pos di lettura per i ticket elettronici, né per la gestione di fatture ed emissione.

La normativa secondo le stime Ascom interessa circa 21mila lavoratori pubblici bergamaschi (il dato, su elaborazione dato Inps non comprende i dipendenti scolastici, universitari e altri comparti che normalmente non percepiscono buoni) e oltre 800 tra trattorie, bar, ristoranti e negozi di alimentari che accettano ticket. Il risparmio complessivo per gli esercenti bergamaschi stimato da Ascom è di circa 1,5 milioni di euro. Una cifra considerevole in un mercato dal valore complessivo (includendo tutti i lavoratori beneficiari, pari a 58.200, di cui 21mila pubblici) di oltre 70,3 milioni di euro (dato 2022, in crescita di oltre 4 milioni di euro rispetto al 2021, secondo stime Ascom). In tempi di costi e burocrazie crescenti è un primo segnale di tutela degli operatori commerciali e, di pari passo, dei beneficiari e utilizzatori dei ticket. “ Dare sostenibilità all'esercente significa migliorare la qualità del servizio e aumentare il valore reale del buono anche per il lavoratore- sottolinea il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini-. Resta comunque la necessità di una riforma strutturale del sistema dei buoni pasto, per intervenire anche sulle gare private che oggi non sono interessate dal provvedimento e che, tuttavia, valgono quasi due terzi del mercato. Occorre adottare modelli di regolazione mutuati da altri Paesi europei, mettendo al centro la salvaguardia del valore reale del buono pasto, da quando viene acquistato dal datore di lavoro a quando viene speso dal lavoratore. Ed è bene ricordare che questo strumento prevede già importanti vantaggi sia per il datore di lavoro con la decontribuzione, sia per il lavoratore con la defiscalizzazione”.

Libri per sognare, mercoledì 22 incontro con Pierdomenico Baccalario

Il co-autore di Book Rebels. La spiaggia dei lettori clandestini incontra online 1800 ragazzi

Proseguono gli incontri con gli autori di Libri per sognare, la manifestazione ideata dal Gruppo librai e cartolibrai di Ascom Confcommercio Bergamo, che quest'anno si estende alle scuole di Brescia nell'ambito di Bergamo e Brescia Capitale della cultura 2023. Dopo il successo e la partecipazione agli incontri con gli autori Silvia Vecchini, Matteo De Benedittis, Elisa Castiglioni e Federico Taddia, il 22 marzo i ragazzi parteciperanno- sempre online- all'incontro con Pierdomenico Baccalario, co-autore di Book Rebels. La spiaggia dei lettori clandestini (Edizioni Salani). Lo scrittore sarà presentato ai ragazzi da Diego Liserani della Libreria Libraccio di Brescia. Alla presentazione di Pierdomenico Baccalario parteciperanno 1800 ragazzi di 75 scuole tra Bergamo e Brescia. Restano confermati in calendario gli appuntamenti con Federico Taddia, in programma il 23 e 30 marzo (dalle 11 alle 12 per entrambe le date) che replica la presentazione della biografia di Margherita Hack Nata in via delle cento stelle. Il 27 marzo, dalle 11 alle 12, Matteo De Benedittis presenta di nuovo La Cassapanca dei libri selvatici (Ed. San Paolo). Libri per sognare è un'iniziativa ideata dal Gruppo Librerie e Cartolibrerie e promossa da Bergamo Terziaria SRL, società che fa capo ad Ascom Confcommercio Bergamo. Libri per sognare partecipa a Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023. La manifestazione, giunta alla settima edizione, ha il patrocinio di Comune di Bergamo, Comune di Brescia, Provincia

di Bergamo, Provincia di Brescia, Comune di Treviglio, L'Eco di Bergamo, Coordinamento Impresa Cultura Italia Confcommercio, Ali-Associazione librai italiani ed è sponsorizzata da Bper Banca e Federcartolai Confcommercio.

L'autore

Pierdomenico Baccalario è uno scrittore italiano, autore di romanzi d'avventura per ragazzi.

I più famosi sono quelli scritti con lo pseudonimo di Ulysses Moore, venduti in milioni di copie in tutto il mondo e tradotti in oltre 16 lingue. Ha vinto il Premio Battello a Vapore nel 1998, con il romanzo "La strada del guerriero" (Piemme). Dal 2005 al 2008 ha fatto parte della giuria del Best of Show, il premio ludico assegnato ogni anno da Lucca Comics & Games, di cui è stato anche presidente. Nel maggio 2011 ha vinto la XII edizione del premio letterario Terre del Magnifico con il romanzo Cyboria. Il risveglio di Galeno. Collabora con il quotidiano La Repubblica, nelle pagine di cultura, e con il Corriere della Sera, scrivendo sul periodico La Lettura. Dal 2016 è uno dei responsabili del programma della nuova Fiera dell'editoria di Milano, Tempo di Libri. Tra i suoi libri più recenti: Nefertiti, la regina che divenne faraone (EL 2015), Odissea di Omero (EL 2015), Il Codice dei re (Piemme 2015), Ciccio Frittata e l'Operazione Acchiappagatto (EL 2015, con Alessandro Gatti), La strada del guerriero (Piemme 2015), Come fondai l'Explorer Club (Mondadori 2015), I guardiani del fiume. The Lock. Vol. 1 e Vol. 2 (usciti entrambi per Piemme nel 2015), Frankenstein da Mary Shelley (EL 2015), Il quinto segno (Mondadori 2015), Le 23 regole per diventare uno scrittore (Mondadori 2016), Il grande libro degli oggetti magici (con Jacopo Olivieri, Il Castoro 2016), Cane & Gatto (Emme edizioni 2019) e Il torneo del re del mondo. I maghi raminghi (Piemme 2019); è inoltre autore di un racconto contenuto nella raccolta Cinque storie per non dormire, edita da Mondadori nel 2017. Ha collaborato al libro La bella stagione di Gianluca Vialli e Roberto Mancini e successivamente alla sceneggiatura dell'omonimo docu-film.

Il libro

Book Rebels. La spiaggia dei lettori clandestini (Edizioni Salani) è un libro scritto a quattro mani, con l'editore milanese Luigi Spagnol, scomparso nel 2020. Il libro racconta la storia di un viaggio e di una vacanza speciale. I genitori di Pierluigi sono stranamente di ottimo umore, perché hanno appena deciso che le prossime vacanze saranno a Banalia: un posto non tanto lontano, ma neanche così vicino, gradevole, ma non indimenticabile, con il mare sì, ma non particolarmente bello. Ma allora perché andarci? Pierluigi non se lo spiega, e per giunta lì si annoia. Tantissimo. E si annoiano anche i suoi nuovi amici Edoardo ed Everardo – gemelli indistinguibili– e la coraggiosa Margherita dagli occhi verdi. Fino al giorno in cui scoprono che a Banalia qualcosa di strano c'è: i ragazzi hanno il divieto assoluto di leggere libri. All'inizio non sembra un gran problema, ma presto i quattro saranno coinvolti in missioni supersegrete, ritrovi in roccaforti clandestine, fughe, inseguimenti, furti di libri (a brandelli!) e persino profezie. Perché leggere, si sa, è una delle attività più avventurose che esistano.

La settima edizione di Libri per sognare

Libri per Sognare coinvolge quest'anno nel suo complesso, tra Bergamo e Brescia, 54 istituti scolastici (di cui 42 su Bergamo), 153 classi (di cui 129 su Bergamo) e 3.108 studenti (di cui 2.621 su Bergamo). Le classi partecipanti sono invitate a leggere i libri selezionati e dalla seconda metà del mese di aprile 2023 avranno la possibilità di votare il libro preferito ed esprimere recensioni sul portale www.libripersognare.it. Da febbraio a inizio aprile verranno organizzati incontri da remoto con gli autori dei libri selezionati. L'evento finale, con la premiazione del libro vincitore e degli studenti che avranno inserito nel portale le migliori recensioni, avrà luogo il 5 giugno a PalaFacchetti, palazzetto dello sport a Treviglio.

Per informazioni: www.libripersognare.it – facebook

Bergamo-Colonia: nasce la prima Fiera internazionale ferramenta, edilizia e fai da te

International Hardware Fair Italy, in alternanza con Eisenwarenmesse, dal 5 al 6 maggio a Bergamo. La città sede della manifestazione oltre a Shangai e New Delhi

Dal 5 al 6 maggio la Fiera di Bergamo si prepara a ospitare International Hardware Fair Italy, la nuova manifestazione rivolta al mercato ferramenta, edilizia, fai da te (DIY), sicurezza, outdoor, colore ed elettrico. La fiera internazionale, con tanto di riconoscimento da Regione Lombardia, segna l'alleanza tra il polo di Bergamo e quello di Colonia- Koelnmesse Colonia Fair Trade. Un grande evento internazionale per il settore hardware che si terrà in Italia in alternanza con International Hardware Fair Cologne (Eisenwarenmesse), fiera biennale (il prossimo appuntamento è nel 2024) leader indiscussa nel comparto a livello mondiale. Il Salone Internazionale delle Ferramenta Eisenwarenmesse di Colonia è la fiera leader del settore a livello globale e si tiene a Colonia, così come Asia-Pacific Sourcing che presenta prodotti, novità e trend del settore giardino e casalinghi dall'estremo Oriente. Bergamo sarà sede -oltre a Shangai in Cina e New Delhi in India- dell'International Fair Trade. China International Hardware Show a Shanghai e International Hardware Fair India a New Delhi rappresentano eventi di

riferimento per il mercato nazionale con una partecipazione internazionale e garantiscono a espositori e visitatori nuove possibilità di business internazionali, riunendo in modo mirato domanda e offerta del settore. International



La presentazione di International Fair Trade Italy

Hardware Fair Italy a Bergamo sta riscuotendo per la prima edizione risultati oltre le aspettative. International Hardware Italy, a poche settimane dal debutto, conta già oltre 270 espositori confermati, un risultato che lascia prevedere il tutto esaurito per i due padiglioni che ospiteranno la rassegna. Si prevedono infatti su queste basi 12 mila metri quadri espositivi e 6mila visitatori. Molto interessante anche la partecipazione di espositori dall'estero, tra collettive ed espositori individuali, in arrivo da 19 Paesi: Italia, Germania, Spagna, Francia, Belgio, Svizzera, Grecia, Olanda, Slovenia, Regno Unito, Norvegia, Australia, Polonia, Turchia, Bulgaria, India, Taiwan, Cina e Stati Uniti. La nuova fiera ospita l'intero mondo della ferramenta, dell'edilizia, DIY, outdoor e giardinaggio, oltre alla sicurezza, vernici e colori, elettricità e forniture industriali. La forte sinergia con Eisenwarenmesse, la più grande fiera del settore a livello mondiale, che ha ispirato il format italiano, è alla base del successo immediato della nuova manifestazione, sia a livello italiano, sia a livello europeo, che aspira a diventare la nuova "casa" italiana della ferramenta, complementare alla

grande esposizione di Colonia negli anni dispari. Saranno molte le novità in questa prima edizione, che richiamerà i professionisti del settore per due giorni di incontro e confronto.

“Da tempo raccogliamo segnali precisi dal mercato italiano ed europeo per organizzare un evento dedicato al mondo ferramenta, edilizia e fai da te che in Italia fino ad oggi mancava”, ha commentato Thomas Rosolia, amministratore delegato della filiale italiana di Koelnmesse. “Abbiamo dunque scelto di scendere in campo e di mettere tutta la nostra esperienza di organizzatori di fiere in una rassegna rispondente alle reali esigenze del comparto tecnico. Anche grazie al forte sostegno delle numerose associazioni europee ed italiane continueremo nella strada intrapresa perché International Hardware Fair Italy si affermi come la piattaforma ideale per il comparto ferramenta, bricolage, giardino, outdoor ed edilizia più rappresentativa in Italia per il mercato europeo”, ha aggiunto Rosolia. Luciano Patelli, presidente di Promoberg, ha espresso la sua soddisfazione per questa nuova alleanza con Colonia: “E’ per noi motivo di grande orgoglio la collaborazione con un polo importante come quello di Colonia. Questa prima fiera internazionale incarna il mandato datoci dal cda di elevare Fiera Bergamo con manifestazioni importanti. Da circa quattro decenni la nostra è tra le realtà più dinamiche del sistema fieristico italiano. Cerchiamo continue proficue sinergie con le istituzioni, le imprese e il mondo associativo, per realizzare eventi di alto profilo che sostengano lo sviluppo economico del Made in Italy, anche a livello internazionale: International Hardware Fair Italy è un bellissimo esempio in tal senso”. Davide Lenarduzzi ad di Promoberg ha sottolineato come il polo di Bergamo esprima al meglio con questa manifestazione internazionale la sua vocazione di fiera b2b interconnessa con l’estero: “La nostra posizione, strategica grazie ai collegamenti con il nostro aeroporto e alla facilità di raggiungere con l’autostrada la nostra sede, rappresentano dei punti di forza, come la presenza sul territorio di un tessuto

imprenditoriale solido. Questa importante collaborazione con Colonia rappresenta un'opportunità per il territorio per creare un'esperienza fieristica e di visita della nostra città". Fabio Poma, Presidente del Gruppo Ferramenta Ferro Metalli Ascom Confcommercio Bergamo, Associazione che ha dato il patrocinio a International Hardware Fair Italy, powered by Eisenwarenmesse sottolinea: "Questa prima edizione di International Hardware Fair Italy è strategica sotto molti punti di vista. Innanzitutto, per le 400 imprese del nostro settore del territorio, ferramenta e fai da te, che sono il target di riferimento, perché questa fiera può costituire un volano di crescita delle competenze e del networking. Per molti nostri colleghi, soprattutto quelli di più piccole dimensioni, che non hanno mai visto da vicino la grande fiera di Colonia, può rappresentare un momento di formazione, aggiornamento, crescita professionale e di accesso a nuovi network. Infine, per il nostro territorio bergamasco, per l'importante ricaduta di una fiera di valenza europea organizzata nella nostra città". Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, ha aggiunto: "Questa importante fiera internazionale rappresenta l'occasione unica per il territorio di creare un'esperienza di valore per visitatori ed espositori. 400 imprese (da piccole realtà a gdo) del settore possono sembrare numericamente poche, ma in realtà rappresentano un settore chiave o strategico fornitore di 94mila imprese. La ferramenta in tutte le sue declinazioni interessa tutti. Ci aspettiamo, viste le ottimi presenze in termini di espositori e previsione di visitatori, benefici per l'intero settore del terziario".

Una fiera internazionale, in un contesto ideale, per presentare le ultime novità e stringere relazioni con nuovi partner commerciali. Tante le conferme di partecipazione ricevute, oltre al supporto dalle principali associazioni italiane ed europee. L'accordo di partnership siglato con European DIY Retail Association (EDRA) e del Global Home Improvement Network (GHIN), rappresenta un importante passo verso l'affermazione della manifestazione a livello europeo.

EDRA/GHIN rappresenta infatti i negozi e rivenditori del settore fai da te e home improvement a livello globale, sia per i negozi di prossimità (oltre 33.000 punti vendita in 76 Paesi), sia per i grandi rivenditori, fino alle piattaforme digitali. L'accordo strategico si declina innanzitutto in un sostegno attivo alla manifestazione, con il patrocinio e la condivisione di visione e progetti. Inoltre, EDRA/GHIN parteciperà come relatore al Convegno inaugurale, presentando in anteprima lo scenario europeo del comparto bricolage dei prossimi anni. Infine, grazie a questa partnership, saranno selezionati importanti distributori europei associati, che parteciperanno al programma di incontri b2b nell'attività business. John Herbert, Segretario Generale di EDRA/GHIN, così ha commentato: "Sono impaziente di visitare Bergamo e la prima edizione di International Hardware Fair Italy. Il fatto che sia organizzata da Koelnmesse è una garanzia che questa fiera sarà molto professionale e interessante per i nostri soci internazionali".

Anche le principali Associazioni nei diversi comparti, oltre venti tra italiane ed europee, hanno confermato il sostegno alla fiera, e la loro collaborazione. Tra queste, possiamo citare ZHH, l'Associazione professionale per il commercio specializzato nel settore della ferramenta; FWI, l'Associazione dei produttori di utensili in Germania; Assofermet Ferramenta, l'Associazione dei distributori ferramenta. Anche a livello regionale, la risposta è stata vivace, ottenendo la collaborazione di realtà fortemente radicate nel territorio tra cui Ance Bergamo, Confartigianato Imprese Bergamo, Confindustria Bergamo e, in particolare, Ascom Confcommercio Bergamo, che comprende un tessuto di imprese ferramenta tra i più ampi in Italia. A Bergamo sono infatti registrate circa 400 imprese tra città e provincia.

Gli eventi in fiera

L'attività di Matchmaking costituisce un evento chiave per consentire l'incontro in fiera tra aziende e distributori/rivenditori. L'attività sarà sviluppata grazie

alla collaborazione con nuovi partner distributivi nazionali ed europei con specializzazione verticale nei diversi cluster settoriali e di canale, coinvolti nella manifestazione.

A questo si aggiunge oggi la conferma della partnership con il consorzio MADE4DIY, con l'obiettivo di replicare l'ottimo risultato ottenuto alla fiera di Colonia. Gli elementi distintivi del progetto di collaborazione prevedono la creazione di un DIY Boulevard, in cui sarà presente una collettiva di aziende consorziate MADE4DIY, per sottolineare il valore distintivo delle aziende italiane.

Il programma di convegni prevede due giorni di confronto sulle tematiche più attuali: scenari di settore, tavole rotonde di confronto tra produttori e distributori dei canali fisici e online, e un ampio programma di workshop professionali.

Il Convegno inaugurale, in programma il 5 maggio, sarà dedicato allo scenario internazionale di mercato in ferramenta, edilizia e DIY, e ai driver strategici ed economici che condizioneranno le filiere nei prossimi anni, con una tavola rotonda dedicata al mercato dopo i bonus edilizi. Nello slot pomeridiano, il Convegno sarà dedicato alle tendenze della moderna distribuzione specializzata dell'home improvement, e all'evoluzione della rete della Grande Distribuzione Specializzata, in Italia e nel mondo.

Il Convegno della seconda giornata, sabato 6 maggio, sarà dedicato al rinnovamento nel Retail tecnico indipendente, all'evoluzione della comunicazione b2b e social, e alle nuove aspettative del consumatore professionale post Covid, con un focus sul mondo colore nell'evento ColorDay.

Anche il mondo del garden sarà protagonista nel Convegno dedicato alle tendenze del mondo distributivo verde e dei garden center, con un approfondimento sul Bonus verde e sull'innovazione nelle attrezzature in giardinaggio.

I premi

Non mancheranno le Premiazioni, con la proclamazione dei vincitori sia del Premio Prodotto dell'anno 2023, una

collaborazione tra International Hardware Fair Italy e Assofermet Ferramenta, sia dell'Oscar del Negozio ferramenta 2023 e del Premio Negozio Ascom 2023. Le categorie del premio Ascom alle quali ciascuna impresa potrà candidarsi, anche a più d'una, saranno: storicità e presenza sul territorio, innovazione e opzione donna. La candidatura al premio è libera e gratuita. Per partecipare è sufficiente prendere visione del regolamento, compilare il relativo modello di candidatura e di comunicarlo **entro il 7 aprile** via mail a direzione@ascombg.it che provvederà a dare conferma della ricezione.

Il [regolamento](#) e il [modulo](#) da compilare per partecipare
Il dettaglio degli [eventi](#) in programma è disponibile in