

A Ponte San Pietro “compri in saldo, voli al caldo”

La notte turchese promossa dai commercianti sabato primo luglio apre un mese di eventi che culminerà nell'inedito festival della pizza partenopea

Lavoro e impresa, anche i Giovani Ascom partecipano a Bergamo Incontra

Fino a domenica sul Sentierone ospiti, mostre e spettacoli

Love, una galleria d'arte tra i negozi

Ben 29 le attività che fino al 9 luglio espongono le opere del concorso di Uniacque dal titolo “L'acqua come slancio vitale”. La mostra, che si sposta nei comuni della Bergamasca, è realizzata in collaborazione con l'Ascom

Saldi al via, Malvestiti: «Premesse per un week end di grande shopping»

Il caldo anticipato non ha spinto i consumi e ora i commercianti confidano nelle vendite scontate. Il presidente Ascom: «Assortimento e prezzi interessanti». Pedrali (gruppo Abbigliamento): «Ma le promozioni sottobanco e l'e-commerce rischiano di vanificare gli sforzi della categoria»

Il G7 dell'agricoltura sarà anche gourmet. Con East Lombardy

A Bergamo l'evento simbolo del progetto Erg sarà ad ottobre in occasione del summit internazionale. Chef e produttori delle quattro province della Lombardia orientale protagonisti ad Astino. L'annuncio nell'incontro con i ristoratori

“Vorrei fare il pizzaiolo”: quando un corso ti cambia la

vita

Dopo aver frequentato l'Accademia del Gusto, molti sono riusciti a reinventarsi un lavoro, anche all'estero. Ecco alcune storie di chi ce l'ha fatta, raccolte tra i 500 formati alla scuola di cucina dell'Ascom

L'Ascom accende i riflettori sui "Ristoranti 2.0"

“Ristoranti 2.0” è l'evento organizzato da Ascom Bergamo Confcommercio e rivolto a tutti i ristoratori di città e provincia. L'appuntamento è per giovedì 15 giugno, alle 15.30, nella sala corsi dell'Associazione per la presentazione di TheFork, applicazione per iOS e Android e sito web che consente di scoprire e prenotare migliaia di ristoranti in Italia ed Europa. TheFork, brand di TripAdvisor, è la piattaforma leader in Europa per le prenotazioni online di ristoranti, con un network di oltre 40mila ristoranti a livello globale e quasi 14 milioni di visite al mese.

La piattaforma mette in contatto utenti e ristoranti, permettendo ai primi cercare e prenotare il tavolo online e ai secondi di aumentare le prenotazioni e la fedeltà dei clienti. Attraverso TheFork (sito e app) gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze (per esempio localizzazione, tipo di cucina e

prezzo medio), consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale e prenotare all'istante online.

Per i ristoranti, TheFork fornisce un software che consente di ottimizzare le prenotazioni e le operazioni, e di migliorare servizio e ricavi, secondo i principi dello Yield Management, pratica utilizzata con successo nel settore turistico che permette di variare i prezzi a seconda delle disponibilità. Alla presentazione bergamasca, la prima nella nostra provincia, saranno presenti il direttore di Ascom Bergamo Confcommercio, Oscar Fusini, la presidente del Gruppo ristoratori dell'Associazione, Petronilla Frosio e il responsabile The Fork per l'Italia, Andrea Arizzi.

Per prenotazioni consultare www.ascombg.it

Imprese & Territorio in campo su innovazione e welfare

Nei prossimi giorni il Comitato Unitario presenterà al tavolo Ocse le linee strategiche del progetto "Bergamo Pmi Innovation Hub". Al via anche il confronto con l'Ats

Federmanager,

CoLombo

confermata alla presidenza. Ecco il nuovo Direttivo



Bambina Colombo

Bambina Colombo è stata confermata presidente di Federmanager Bergamo. A rinnovarle la fiducia, per un secondo mandato, gli undici componenti del neo eletto Consiglio Direttivo dell'organismo di rappresentanza dei dirigenti delle imprese industriali della provincia di Bergamo, durante la recente seduta d'insediamento. Alla vicepresidenza è stato chiamato Davide Orabona (consigliere nel precedente esecutivo). Riconfermata nell'incarico di Tesoriera Silvia Gardini, mentre neo segretario provinciale dell'associazione è Ciro Ciaccio. Del nuovo Direttivo di Federmanager Bergamo, che rimarrà in carica per il triennio 2017-2020, fanno inoltre parte i Consiglieri: Paolo Aquino, Stefano Capponi, Roberto Coretti, Pierluigi Gatti, Claudio Pesenti, Giovanni Pezzoli e Maurizio Vavassori. Mentre Orabona, Gardini, Aquino, Capponi e Coretti rappresenteranno i dirigenti in servizio, Colombo, Ciaccio, Gatti, Pesenti, Pezzoli e Vavassori daranno voce ai manager in pensione. Contestualmente, si è provveduto al rinnovo del Collegio dei Revisori dei conti. Sono risultati riconfermati: Atos Catò, Riccardo Locatelli ed Emilio Ludrini.

La presidente ha messo in evidenza la percentuale dei dirigenti in servizio, pari al 45% dei quasi 1500 aderenti, una fra le più alte in assoluto a livello nazionale. “E ciò lo si deve alle attività di coinvolgimento dei Colleghi durante la passata consigliatura”. A proposito della modalità di voto on line, adottata per la prima volta a Bergamo e tra gli ancora rarissimi casi a livello nazionale, Colombo esprime un giudizio più che favorevole: “Il consuntivo di questo esperimento ha fatto emergere tre aspetti positivi. Il primo: Federmanager Bergamo si conferma Territoriale d’avanguardia; il secondo: abbiamo registrato la miglior adesione in assoluto di candidati (16 rispetto agli 11 necessari); il terzo: la formula è decisamente piaciuta agli associati”.

Per quanto riguarda le prossime scadenze, la Presidente ne indica due: “L’Assemblea annuale, per l’approvazione del Bilancio 2016, è stata convocata per mercoledì 21 giugno nella Sala Conferenze dell’Università di Bergamo al Chiostro di Sant’Agostino, in Città Alta. Un seminario sul tema ‘Industry 4.0’, invece, sarà invece in agenda per ottobre”.

Bar, occhio ai conti!

L’analisi sul settore di Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo caffè bar dell’Ascom, è chiara: «Per stare sul mercato non basta saper fare il caffè, bisogna avere una gestione attenta». Un pranzo di lavoro a 6,70 euro è impossibile da sostenere. E sul prezzo dell’espresso si può osare un po’ di più»