

Speed Date del turismo, così gli imprenditori rilanciano sulla competitività

Sono 31 le aziende alberghiere e della ristorazione che hanno partecipato al nuovo evento formativo dell'Ascom, che ha offerto consulenze in cinque settori. Controllo dei costi e "social" i temi più caldi. «Ogni tanto è importante fermarsi e analizzare la propria attività»

Ascom, ecco i candidati per il nuovo Consiglio Direttivo

Dopo il rinnovo dei rappresentanti dei 28 gruppi merceologici, il Consiglio delle categorie ha presentato la lista dei candidati in vista dell'assemblea associativa del prossimo 8 maggio

In Ascom gli Speed Date del turismo. «Prima regola il controllo dei costi»

Ad aprire la due giorni di consulenze dedicate agli associati una conferenza sul management di hotel e ristoranti. In primo

piano il bisogno di unire una gestione efficiente al saper fare italiano

Con pass e posteggi dedicati arrivare in hotel in auto non è più un incubo. Il Comune di Bergamo accoglie le richieste dell'Ascom

Approvate due proposte degli albergatori per facilitare le operazioni di arrivo e partenza. Zambonelli: «Si elimina il rischio di un impatto negativo». Fusini: «Segnali che la città pensa ai turisti». Si riequilibrano inoltre le autorizzazioni alla sosta per i clienti delle diverse strutture

Ambulanti, fino a domenica sul Sentierone la Festa di Primavera

Sono 35 le bancarelle schierate in centro per il tradizionale appuntamento di stagione, con alimentari, fiori e articoli per rinnovare la casa e il look. «Una vetrina importante per farci conoscere» dicono gli operatori

Ascom, la sfida al gelato più buono passa da Clusone



Gusto, struttura e originalità: sono i tre parametri di giudizio che decreteranno il gelato più buono di Bergamo. Lunedì 3 aprile a Clusone ritorna il 'Concorso gelateria artigianale', la sfida a colpi di cono promossa dai Gelatieri Bergamaschi di Ascom Bergamo Confcommercio alla Scuola Alberghiera ABF.

Il concorso, giunto alla quinta edizione, anche quest'anno propone un tema che coniuga tradizione e territorio: la stracciatella. Il gelato, preparato con una crema bianchissima con pezzi irregolari di cioccolato fondente, è stato creato infatti a Bergamo nel 1961 da Enrico Panattoni nella pasticceria e gelateria "La Marianna". Il suo nome deriva dal

nome di una minestra, la “stracciatella alla romana”; infatti l’uovo di questa minestra che si rapprende nel brodo bollente ricorda il cioccolato fondente a scaglie.

A partire dalle ore 16.30 gelatieri e studenti si sfideranno a suon di tecnica e fantasia per conquistare la giuria con reinterpretazioni personali della stracciatella, partendo da una base fiordilatte non variegata e lavorando sul cioccolato.

A concorrere saranno 14 gelaterie e 20 studenti degli istituti alberghieri di Sarnico, Nembro, San Pellegrino e Fondazione ISB di Torre Boldone.

I nuovi gusti saranno valutati da una giuria qualificata, presieduta dal Maestro Pierpaolo Magni, fondatore della Coppa del Mondo di Gelateria e presidente del Comitato d’onore, e composta da quattro esperti: Pierpaolo Magni, Emanuela Balestrino, Alessia Mazzola, Franco Irranca e Giuseppe Cereda.

Nell’ambito del concorso, nella Sala conferenze, verrà proposta agli studenti della scuola alberghiera una conferenza dal titolo “A scuola di passioni” con due giovani ospiti speciali: Matteo Corna della gelateria Gelatiamo di Treviolo che presenterà e illustrerà la torta Ciocoexperience (ore 17.30) e Mattia Cortinovis, 2° classificato alla Coppa del mondo di pasticceria Juniores tenutosi a gennaio al Sigep 2017 di Rimini che porterà le sue praline ‘stellate’.

Cortinovis, 20 anni, figlio d’arte (il papà Giancarlo Cortinovis, titolare dell’omonima pasticceria a Ranica, è già stato premiato a livello mondiale), ha rappresentato l’Italia, affrontando i giovani pasticceri under 23 di Francia, Giappone, India, Filippine, Singapore, Messico, Polonia, Russia, Italia. I due giovani professionisti parleranno agli studenti della loro esperienza professionale, mostrando come l’ingrediente principale del successo sia proprio la passione, la voglia di mettersi in gioco, di impegnarsi, la ricerca continua di superarsi che può essere applicata in più

direzioni, ad esempio nello studio di nuove procedure o degli ingredienti.

«La loro presenza – spiega Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi promotori del concorso – intende mostrare agli studenti le prospettive e le soddisfazioni che il nostro mestiere può dare se svolto con passione, impegno e professionalità. Cortinovis e Corna, con il loro esempio, rappresentano dei modelli di successo a cui possono ispirarsi».

I gelatieri in gara

Paolo Bignardi – Fior di Panna (Almenno San Bartolomeo)

Daniel Rossi – La voglia matta (Zanica)

Niccolò Panattoni – La Marianna (Bergamo)

Matteo Corna – Gelatiamo (Treviso)

Massimo Pagani – Bar Gelateria Alpino (Casirate d'Adda)

Bianca Giorgi – Baciarmi cocco (Chiari – Bs)

Vito Giammello – Lo chef del gelato (Trescore)

Enrica Natali – Petit Fleur (Almenno San Bartolomeo)

Teresa Nodari – Gelaterie Rosa (Arcene)

Omar Quadri – Pasticceria Sofia (Boltiere)

Sergio Pezzoli – Laboratorio gelateria Franca (Albino)

Massimo Bosio – Selz Café (Clusone)

Marcello Gusmini – La Crem (Vertova)

Pietro Andreoli – Gelatissimo (Darfo Boario Terme)

“Aggiornarsi per competere”, in Ascom il primo Speed Date per alberghi e ristoranti



lunedì 3 e martedì 4 aprile 2017
per albergatori e ristoratori

 **Speeddate turismo**
Il primo workshop di consulenza dedicato alle imprese del fuori casa

ORGANIZZATO DA



A S C O M
BERGAMO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



gp.studios

ia il primo speed date del turismo per alberghi e ristoranti. Lunedì 3 e martedì 4 aprile la sede cittadina dell'Associazione Commercianti ospiterà un innovativo appuntamento dedicato agli imprenditori dell'ospitalità. Due giornate all'insegna dello slogan “Aggiornarsi per competere”, organizzate dall'Area Formazione di Ascom Bergamo Confcommercio in collaborazione con l'Ente Bilaterale del Turismo e realizzate da GP Studios, azienda emiliana leader nella formazione delle imprese che operano nell'ospitalità. Lunedì mattina, dalle 10 alle 12.30, si svolgerà una conferenza sull'ottimizzazione della gestione delle imprese del turismo; mentre nel pomeriggio di lunedì 3 e per tutta la giornata del 4 aprile, si aprirà un vero e proprio speed date con la presenza di cinque specialisti in cinque aree aziendali: commerciale, analisi dei costi e dei ricavi, web e social media marketing, strategia di marketing,

A
S
C
O
M
L
A
N
C

lavoro e sicurezza. «Lo speed date del turismo vuole rappresentare una nuova modalità di coinvolgimento degli associati – afferma Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo Confcommercio -. È un percorso innovativo che permette di apprendere attraverso workshop e consulenze mirate. Oggi per competere è necessario accrescere le competenze nei diversi ambiti imprenditoriali: dall'analisi dei costi, al marketing, dalle strategie commerciali alle politiche del lavoro. È fondamentale quindi attingere a professionalità altamente specialistiche per trovare dei meccanismi di applicabilità».

Lo Speed Date – appuntamento veloce – si ispira al format ideato alla fine degli anni Novanta negli Stati Uniti per far conoscere uomini e donne single nell'arco di un tempo determinato; ora ha travolto anche l'Italia ed è diventato elemento attrattivo declinato anche nel mondo del lavoro e delle imprese. «Per il nostro settore è la prima esperienza bergamasca e ha riscosso tra i nostri associati curiosità, tanto che nel giro di pochi giorni i posti a disposizione si sono esauriti. Lo scopo è quello di avviare l'imprenditore ad un ragionamento verso una gestione del ristorante e dell'albergo che sia corretta e redditizia, mantenendo un'alta qualità ed imparando a determinare una corretta organizzazione operativa» afferma Daniela Nezosì, responsabile dell'Area Formazione di Ascom Bergamo Confcommercio. Il seminario di lunedì mattina, tenuto da Giacomo Pini, leader e amministratore della GP Studios, avrà come tema la gestione dell'azienda ed i partecipanti saranno guidati nell'analisi di ogni dinamica che governa la loro impresa. Al tavolo dei relatori, oltre a Giacomo Pini, saranno presenti i presidenti delle tre categorie del turismo: Giovanni Zambonelli per gli albergatori, Petronilla Frosio per i ristoratori e Giorgio Beltrami per pubblici esercizi. A moderare la conferenza il direttore di Affari di Gola, Giuseppe Ruggieri.

Lunedì pomeriggio e martedì, cinque consulenti forniranno soluzioni personalizzate ad oltre trenta aziende

dell'ospitalità (alberghi e ristoranti) sui temi della ricerca dei clienti e delle tattiche commerciale per intercettarli; sull'identificare i costi superflui e ottimizzare le risorse; sull'utilizzo dei canali web e social in un ottica di vendere camere e fidelizzare i clienti; sulla direzione da intraprendere per raggiungere il successo economico; sui temi delle politiche del lavoro e della sicurezza sia alimentare che dei luoghi di lavoro. Ciascun partecipante avrà a disposizione ogni consulente per 20 minuti, con il quale si confronterà sulla gestione della propria impresa. In meno di due ore l'imprenditore potrà avere una nuova visione del proprio business. Coinvolti nel processo di consulenza anche Andrea Comotti ed Enrico Betti, responsabili rispettivamente delle aree Gestionale e Politiche del lavoro di Ascom Bergamo Confcommercio.

Le aziende che desiderano partecipare alla conferenza di lunedì mattina possono iscriversi gratuitamente compilando il format scaricabile dal sito di Ascom Bergamo Confcommercio (www.ascombg.it) oppure rivolgersi all'area formazione di Ascom ai numeri 035.41.85.706 -707 (info@ascomformazione.it - www.ascomformazione.it).

Giovani imprenditori Ascom, Alessandro Capozzi è il nuovo presidente

La sfida del Gruppo è quella di sfruttare al meglio le nuove tecnologie per trovare nuovi sbocchi sul mercato. Continua la collaborazione con i Gruppi Giovani delle altre associazioni

di imprenditori

Benzinai, Mora è il nuovo presidente. «Per andare avanti occorre aumentare i servizi»

Sui prezzi la concorrenza è forte, ma per il neopresidente del Gruppo Ascom la figura del gestore non è in via di estinzione. «La nostra presenza è apprezzata, per resistere occorre puntare su offerte complementari». «Servirebbe anche una vera razionalizzazione della rete»

Libri, in Città alta arriva il festival per bimbi e ragazzi firmato Ascom

Sabato 8 e domenica 9 aprile in Cittadella e al Museo di Scienze Naturali Caffi letture, incontri e laboratori promossi dal Gruppo Librai e Cartolibrai. C'è anche la notte bianca al museo. Aperte le prenotazioni