

Terziario, Confcommercio sigla l'accordo sull'apprendistato di I e III livello



Enrico Betti

Il 19 ottobre scorso, Confcommercio ha firmato con Filcams-CGIL, Fisascat-CISL e Uiltucs-UIL l'accordo sull'apprendistato nel Terziario sia per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore (art. 41, co. 2, lett. a, d.lgs. n. 81/2015) sia sull'apprendistato di alta formazione e ricerca (art. 41, co. 2, lett. c), d.lgs. n. 81/2015). "Si tratta di un accordo importante – annota Enrico Betti, responsabile delle Politiche del Lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo e componente della Commissione Lavoro di Confcommercio Imprese per l'Italia – che ancora una volta conferma la rilevanza dei corpi intermedi nel mercato del lavoro avvicinando tra loro istituzioni, scuole e Imprese. Un metodo virtuoso che crea un contratto "cerniera" vantaggioso per tutti i soggetti coinvolti, ma soprattutto contribuisce a creare una figura professionale adeguata alle esigenze dell'impresa e all'effettivo fabbisogno del mercato del lavoro".

L'accordo prevede quanto segue:

*** Apprendistato di I livello per i giovani dal compimento dei 15 anni fino al compimento dei 25 anni**

Per l'apprendistato di I livello, viene disciplinata la retribuzione delle ore svolte presso il datore, ferme restando le previsioni di legge per la formazione curriculare:

- ore di formazione svolte presso l'istituzione formativa: nessuna retribuzione (ex art. 43, co. 7);
- ore di formazione svolte presso il datore in base al piano curriculare: 10% della retribuzione dei lavoratori qualificati per la medesima figura professionale;
- ore svolte presso il datore eccedenti quelle di formazione:

1° e 2° anno	50% dei qualificati
3° anno	65% dei qualificati
Eventuale 4° anno	70% dei qualificati

Inoltre, viene introdotta una misura incentivante per la prosecuzione del rapporto a tempo indeterminato, prevedendo in questo caso un sottoinquadramento del lavoratore di un livello per ulteriori 12 mesi. Ancora, viene disciplinata la possibilità di proseguire il rapporto in apprendistato professionalizzante per ottenere anche la qualifica contrattuale, nel rispetto delle durate massime previste dalla disciplina contrattuale per l'apprendistato professionalizzante. Detto in altri termini, la somma dei periodi in apprendistato di I livello e in apprendistato professionalizzante non può superare i 36 mesi ovvero i 42 e 48 per le specifiche qualifiche con durata fino a 5 anni, previste nell'accordo di riordino dell'apprendistato del 24 marzo 2012.

Apprendistato di III livello per i giovani tra i 18 anni ed i 29 anni in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore

Per l'apprendistato di III livello, la retribuzione è così stabilita:

- ore di formazione svolte presso l'istituzione formativa: nessuna retribuzione (art. 43, co. 7);
- ore di formazione svolte presso il datore in base al piano curriculare: 10% della retribuzione dei lavoratori qualificati per la medesima figura professionale;
- ore svolte presso il datore eccedenti quelle di formazione:
 - prima metà del periodo: l'apprendista è sottoinquadrato di due livelli
 - seconda metà del periodo: l'apprendista è sottoinquadrato di un livello

LE ASSOCIAZIONI / «Ma servono risorse anche per la distribuzione del cibo donato»

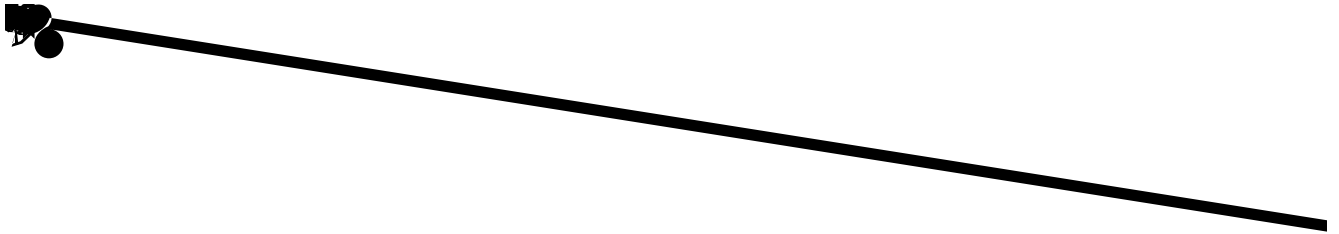
«Le onlus interessate dalla legge "antisprechi": «Perché decolli molto dipenderà dai fondi a disposizione. Occorrono

anche infrastrutture logistiche e sostenere le spese di trasporto». Intanto c'è chi già applica buone prassi, come Punto Ristorazione di Gorle

Legge anti-sprechi, le istruzioni per i commercianti. E l'Ascom invita i Comuni a premiare i virtuosi

Semplificati gli adempimenti per le donazioni alle onlus di prodotti in eccedenza. Ecco come fare. Lazzari: «Importante prevedere vantaggi per le attività, come la riduzione della Tasi»

Terziario, fisco meno pesante sui premi di produttività



La firma dell'accordo. Da sinistra: Enrico Betti (Ascom Confcommercio), Alberto Citerio (Fisascat Cisl) e Mario Colleoni (Filcams Cgil)

Ascom Bergamo, Fipe e Federalberghi e le organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs hanno raggiunto un'intesa quadro territoriale per la detassazione, che prevede premi di produttività per i lavoratori del terziario. Si tratta di un importante vantaggio fiscale per i lavoratori delle imprese del commercio, del turismo e dei servizi, soprattutto per gli effetti che possono derivare dagli accordi sulla detassazione dei premi di

produttività siglati per Bergamo e Provincia. L'intesa raggiunta dà la possibilità alle aziende aderenti a Confcommercio – che applicano integralmente il Contratto del terziario (distribuzione e servizi) e quello del Turismo (alberghi e pubblici esercizi) – di erogare ai propri dipendenti, con un reddito annuo non superiore ai 50.000 euro, premi di produttività, applicando un'aliquota agevolata che riduce il cuneo fiscale. Si tratta di un risparmio molto significativo: l'aliquota applicata sui premi di produttività passa dal 27% medio al 10% comprensivo delle varie addizionali fiscali.

“La detassazione dei premi di produttività, convertibile anche in servizi di welfare completamente detassati, è un importante passo in avanti della fiscalità a beneficio di imprese e lavoratori – dichiara Paolo Malvestiti, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Questo accordo dimostra ancora una volta l'utilità dei corpi intermedi, come le organizzazioni sindacali più rappresentative sul territorio, che sono un ottimo collante tra Stato e imprese”. “Si tratta di un accordo necessario che riafferma e rafforza l'importanza e l'efficacia della contrattazione realizzata dalle Organizzazioni sindacali – dichiara Enrico Betti, responsabile area politiche del lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo -. L'accordo coglie le opportunità offerte dalla legge di stabilità 2016, collegando le erogazioni premiali al raggiungimento di performance significative per l'azienda e introducendo la facoltà, per i collaboratori, di fruire degli incentivi sotto forma di prestazioni di welfare. In tal modo, nelle tasche dei lavoratori bergamaschi potranno rimanere circa due milioni di euro”.

“Con questi accordi- afferma Mario Colleoni, segretario generale Filcams CGIL – riusciamo a raggiungere numerosi lavoratori in settori frammentati come quelli del commercio e del turismo. Il valore dell'intesa sta soprattutto nello spazio che viene dato alla contrattazione territoriale e dallo

stimolo introdotto, finalizzato alla partecipazione di tutti alle scelte. Da non sottovalutare poi i vantaggi fiscali consequenziali all'accordo che potranno far aumentare il potere di acquisto dei lavoratori". "Sono settori quelli del terziario del commercio e del turismo che producono la maggior parte della ricchezza del paese – dichiara Alberto Citerio, segretario generale Fisascat-CISL -. Queste intese riconoscono vantaggi economici per i lavoratori e premiano la produttività delle imprese. Vanno estese le previsioni di legge sulla detassazione di produttività per spingere la crescita e la creazione di posti di lavoro". "E' un'intesa nell'insegna della continuità di un percorso di relazioni sindacali sul territorio bergamasco importante – sostiene Maurizio Regazzoni, segretario generale Uiltucs-UIL – e che consentirà di poter intraprendere un dialogo fra sindacato e imprese, in particolare quelle di piccole dimensioni che sono la stragrande maggioranza nei settori del turismo e del commercio da noi rappresentate, garantendo maggior salario ai lavoratori".

Ristorazione 2.0, riflettori accesi su recensioni e prenotazione online



Il ristorante del futuro? Sempre più smart e 2.0. La Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) – associazione della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo che rappresenta oltre 360mila imprese per un milione circa di addetti e un valore aggiunto di oltre 38 miliardi di euro1 – ha discusso di recente, attraverso un confronto con

TripAdvisor e TheFork, su come le nuove tecnologie e il potere della rete stiano modificando profondamente il mondo dei pubblici esercizi italiani. Una giornata di lavori, dal titolo "Il ristorante 2.0", per presentare un focus della collana Le Bussole dedicato alle Prenotazioni on line al ristorante e per affrontare i temi della cultura digitale nelle imprese della ristorazione partendo proprio da prenotazioni e recensioni on line. Uno spunto significativo per illustrare il nuovo scenario della ristorazione italiana 2.0 e le azioni che il sistema associativo sta sviluppando per accompagnare le imprese al cambiamento. Il tema sarà al centro del roadshow dal titolo "Ristorante 2.0 – Prenotazioni e recensioni on line" promosso da Fipe, in collaborazione con le piattaforme informatiche The Fork e TripAdvisor, in programma a Milano, il 24 ottobre, alle 16, nella sede di Confcommercio in Corso Venezia 47. L'evento si pone appunto l'obiettivo di presentare il ruolo delle recensioni e prenotazioni on line come leve di business e "facilitatori" per le imprese del settore. L'iscrizione è gratuita

Le tecnologie digitali hanno profondamente cambiato processi produttivi e catene del valore, ma anche comportamenti e abitudini dei consumatori. Una rivoluzione che ha generato importanti processi di disintermediazione con un forte impatto su alcune filiere produttive. Da questa premessa è nata

l'esigenza da parte di Fipe di promuovere all'interno del mondo della ristorazione la cultura dell'innovazione digitale, con un duplice scopo: valutare l'onda del cambiamento nei rapporti con il consumatore e fornire alle imprese strumenti per migliorare gestione e performance aziendali. L'appuntamento romano appena concluso inaugura un roadshow che si terrà nei prossimi mesi in altre 9 città chiave italiane. Obiettivo: informare le imprese su cosa sta avvenendo nel settore della ristorazione in termini di innovazione tecnologica e formarle sull'utilizzo degli strumenti digitali perché creino valore per il proprio business. "L'innovazione, riprendendo le parole del Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, non è solo uno strumento ma una dimensione identitaria" dichiara il Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani. "La nostra attenzione al tema delle tecnologie digitali quali portatrici di innovazione nasce soprattutto per guidare le imprese nella comprensione delle novità digitali del settore e consentire loro di individuare le opportunità che questi strumenti possono fornire per le strategie aziendali". Stoppani interviene inoltre sul delicato tema delle recensioni on line e della manipolazione talvolta tentata da alcuni utenti del web: "Fipe ha una posizione aperta e senza preconcetti, ma non per questo subalterna, nei confronti delle grandi piattaforme on line, e questa collaborazione con TheFork e TripAdvisor, referenti autorevoli e qualificati, lo testimonia ampiamente. In questi anni abbiamo denunciato tentativi di manipolazione e rischi senza sottovalutare le grandi potenzialità di questi strumenti per avvicinare imprese e consumatori e dare così un servizio migliore".

"La nostra partnership con Fipe in essere già da due anni ha portato risultati importanti e concreti. La formazione e il coinvolgimento dei ristoratori hanno migliorato la loro conoscenza della gestione della reputazione on line dando più consapevolezza agli stessi sull'uso della piattaforma. Inoltre, accogliamo i feedback che riceviamo dall'associazione

e li teniamo in considerazione quando sviluppiamo e miglioriamo il sito” commenta Helena Egan, Global Industry Relations Director di TripAdvisor. “Allo stesso tempo, registriamo anche un aumento del punteggio medio dei ristoranti italiani su TripAdvisor negli ultimi anni (da 3.97 su 5 nel 2013 a 4,03 su 5 nel 2015), che significa inoltre un miglioramento della qualità e del servizio dell’offerta ristorativa. Siamo entusiasti di dare il via al roadshow in alcune città chiave italiane, per rafforzare e ampliare ulteriormente la partnership e aiutare sempre più i soci di FIPE a promuoversi on line e migliorare così il loro business”. “Dal suo arrivo in Italia poco più di un anno fa, TheFork ha lavorato con Fipe nell’ottica di formare i ristoranti e fare cultura digitale nel settore per aumentarne la competitività a livello globale” afferma Almir Ambeskovic, Country Manager TheFork Italia. “Dal lancio di TheFork abbiamo iniziato una collaborazione molto intensa con Fipe, che ha portato alla realizzazione di un focus dedicato alla prenotazione on line dei ristoranti e che nei prossimi mesi si articolerà in un roadshow sul territorio. L’obiettivo è formare gli esercenti sulla prenotazione on line e sui suoi vantaggi. L’e-booking della ristorazione, infatti, permette di generare ulteriore valore in un comparto che rappresenta un’eccellenza della nostra economia”.

**Affitti brevi, anche gli
agenti immobiliari contro i**

portali

Dopo Federalberghi anche Fimaa denuncia la crescita del fenomeno e il mancato rispetto delle regole. «Per affitti turistici sotto i 30 giorni è necessaria la comunicazione degli alloggiati»

Alternanza scuola lavoro, accordo tra Confcommercio Lombardia, Regione e Ufficio Scolastico



Giovanna Mavellia

E' stato siglato nei giorni scorsi il Protocollo d'intesa per promuovere informazione e iniziative nel campo dell'alternanza scuola-lavoro tra Confcommercio Lombardia, Regione Lombardia e Ufficio Scolastico regionale. "Abbiamo aderito convintamente al Protocollo per significare il nostro impegno nel passaggio

culturale di avvicinamento tra sistema dell'educazione e mondo del lavoro" commenta Giovanna Mavellia segretario generale di Confcommercio Lombardia. "Non nascondiamo le difficoltà che il nuovo modello presenta, soprattutto per le imprese più piccole e meno strutturate, ma ci presentiamo oggi con la consapevolezza che un ruolo propulsivo può essere giocato proprio dalle organizzazioni imprenditoriali. Con questa intesa avviamo dunque un primo passo per dare agli studenti lombardi – lavoratori e imprenditori del domani – la possibilità di conoscere da vicino il sistema delle imprese lombarde del Terziario attraverso percorsi didattici, educativi, formativi e sperimentali". "Un modo per instaurare un dialogo costante tra scuole e imprese del commercio, turismo, servizi, Distretti del Commercio e dell'Attrattività e reti d'impresa, per guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni e degli interessi personali sia per agevolare possibili sbocchi occupazionali al termine del percorso di studi sia in ottica di autoimprenditorialità".

A novembre torna "Nati per Leggere", aperte le adesioni dei librai

In occasione della manifestazione che coinvolge le biblioteche bergamasche, le librerie offrono lo sconto del 10%. Il modulo di adesione si può scaricare dal sito dell'Ascom www.ascombg.it

La Cena Sospesa regala i primi 200 pasti

Consegnata alla Caritas la teca con i fondi raccolti nella serata di presentazione all'ex monastero di Astino. Sino a fine marzo si possono fare donazioni nei ristoranti Ascom che partecipano all'iniziativa e sostenere le famiglie in difficoltà

IndispArte, il ristorante culturale diventa anche Alzheimer Cafè



Il locale in dispArte

La cooperativa Bergamo Sanità lancia il progetto “Alzheimer Cafè – Avrò cura di te”. L'inaugurazione è fissata per venerdì 21 ottobre, al Bar Ristorante Culturale “IndispArte”, in via Madonna della Neve 3, a Bergamo. La serata avrà inizio alle 18 con un'apericena e raccolta fondi. La quota di partecipazione è di 15 euro. Il Cafè “Avrò Cura di Te” – che sarà attivo dal 10 novembre e aperto tutti i giovedì, dalle 15 alle 17 –

affronta il tema della malattia come momento di confronto e di condivisione fra le famiglie in risposta alle richieste di aiuto di quei familiari che si sentono soli ed impreparati di fronte alla patologia. Sempre più frequentemente, infatti, emerge nelle persone che prestano cura ai loro cari affetti da demenza una richiesta d' aiuto concreta. E' in quest'ottica che quindi nasce il Cafè Alzheimer, un'opportunità di cura e di informazione per i familiari e per le persone affette da demenza. Un Cafè, un luogo di incontro, uno spazio di ascolto e di accoglienza per le persone che vivono quotidianamente la sofferenza e le difficoltà che la malattia spesso comporta, un luogo di condivisione e di attenzione per i bisogni palesi e nascosti dei pazienti e della famiglia. Un luogo accogliente e intimo dove i familiari possono passare del tempo in tranquillità supportati da personale medico specializzato, mentre la persona malata viene inserita in percorsi e attività di stimolazione cognitiva e comportamentale.

È previsto un incontro settimanale dedicato ai familiari e ai loro cari. Verrà inoltre strutturato un calendario con incontri informativi/formativi. Saranno infine organizzati seminari, visione di film a tema, incontri di condivisione delle problematiche gestionali della persona malata. Più nel dettaglio sono in calendario:

- Giornate di informazione e formazione (tenute da personale qualificato);
- Formazione sulle terapie non farmacologiche inseribili a domicilio;
- Trattamenti non farmacologici dedicati sia alle persone malate che ai loro familiari;
- Informazione e formazione del caregiver in merito alle corrette modalità di approccio con il paziente affetto da demenza;
- Aiuto al caregiver nell'elaborare e accettare la malattia dei loro cari per facilitare il sostegno e il prendersi cura.

Chi vuole contribuire all'iniziativa puoi fare una donazione:

IBAN – IT84L0886953740000000021194

Info: 392 944 1185 o eventi@bergamosanita.it