

Studenti, imprenditori e cittadini: tutte le opportunità per saperne di più sull'energia

Dal 17 al 22 ottobre l'ottava edizione della Settimana per l'Energia di Confartigianato con iniziative ed eventi sui vantaggi della green economy. Ecco il programma completo

Imparare a riordinare, anche a Bergamo il metodo della "guru" Marie Kondo

Il 13 ottobre a Osio Sotto il corso di Ascom Formazione ispirato alle tecniche della scrittrice giapponese che ha rivoluzionato l'approccio all'organizzazione degli spazi in casa e in azienda

Voucher lavoro e obbligo di attivazione, supporto

dell'Ascom sulle novità

L'inizio della prestazione dovrà essere comunicato almeno 60 minuti prima, ma mancano ancora alcune disposizioni operative

Movimento Donne Impresa, Rita Messina Moretti nuovo presidente



Rita Messina Moretti

Cambio della guardia al "Movimento Donne Impresa" di Confartigianato Imprese Bergamo. Rita Messina Moretti, imprenditrice nel settore della conservazione e restauro di beni culturali, che col marito Antonio gestisce l'azienda "Moretti Restauri" di Torre Boldone, è stata eletta nuova presidente del gruppo associativo che si occupa di promuovere e sostenere l'imprenditoria femminile. L'elezione del nuovo direttivo, che rimarrà in carica per i prossimi quattro anni, è avvenuta nell'Auditorium Calegari lo scorso lunedì 10 ottobre. Ad avere diritto di voto sono state tutte le donne d'impresa associate, titolari e socie. Messina Moretti, già

vicepresidente del gruppo, nonché consigliera dell'Area Costruzioni di Confartigianato Imprese Bergamo e membro del tavolo tecnico del gruppo "Arte & Artigianato", succede a Ida Rocca che ha guidato il Movimento per un lungo periodo.



Il Movimento Donne Impresa

Nuova vicepresidente è stata eletta Andreina Facchinetti, rappresentante dell'Area Arte, Immagine e Comunicazione. Gli altri componenti entrati a far parte della Giunta Esecutiva del movimento sono: Valentina Trevaini, componente del comitato di presidenza di Confartigianato Imprese Bergamo con delega alla Formazione e alla Comunicazione, Nadia Palazzi, delegata del Polo di Bergamo e coordinatrice del Gruppo di lavoro Welfare dell'Organizzazione di via Torretta, Carmela Altomare, Gloria Bertoli, Federica Cavalli, Alba Chiodelli, Elena Gamberoni, Ilaria Picozzi, Cristina Porrati, Rosa Rita Salerno e Caterina Ventura. Alcune di esse sono inoltre impegnate anche nelle rispettive Aree di mestiere. Il presidente Angelo Carrara, con il Comitato di Presidenza e la Direzione di Confartigianato Imprese Bergamo, ringraziando per l'impegno che le donne imprenditrici offrono in un contesto sociale ed economico sempre più complesso e in evoluzione, augurano al nuovo direttivo un proficuo lavoro.

Tempo di mele, fruttivendoli in Trentino a tu per tu con i produttori

Il Gruppo Ascom a Pomaria, la festa del raccolto in Val di Non. Bresciani: «Distribuzione e mondo agricolo devono collaborare, non essere in competizione». Raccolti fondi per i commercianti del Centro Italia colpiti dal terremoto

Commercio alimentare, i dettaglianti sono sfiduciati e tagliano gli investimenti



Pressione fiscale, deflazione e Brexit spaventano il commercio alimentare al dettaglio. I primi 6 mesi dell'anno hanno fatto registrare una lieve crescita del ricavi ma, secondo l'ultimo rapporto Fida (Federazione Italiana Dettaglianti

Alimentazione), il 60% dei piccoli e medi commercianti del comparto prevede un futuro fatto più di ombre che di luci. Un timore dettato non solo dal calo dei prezzi in atto da mesi, ma anche dalla pressione fiscale. Per 8 imprese su 10 gli oneri fiscali sono infatti aumentati negli ultimi due anni, con le difficoltà maggiori percepite dalle imprese fino a 5 addetti situate nel Mezzogiorno e nel Nord-Ovest. Sulla brusca frenata del clima di fiducia, sottolinea la Fida, ha inciso

anche lo scenario post divorzio fra Regno Unito e Ue. Non va meglio con le previsioni future, visto che la preoccupazione degli imprenditori nei prossimi sei mesi è destinata ad aumentare. Un dato che, confrontato con quello dell'Osservatorio Credito Confcommercio realizzato da Format Research, non risulta essere una prerogativa esclusiva del dettaglio alimentare ma un trend comune a tutto II terziario. Così il 50% dei commercianti ha dovuto rivedere la propria strategia, rinunciando agli investimenti già programmati, interrompendo quelli in corso o abbandonando l'idea di effettuarne di nuovi. Nemmeno il Jobs Act sembra poter ridare slancio a un comparto che, a causa della revisione al ribasso del bonus occupazionale, ha tirato i remi in barca dal punto di vista delle assunzioni arrestando la svolta impressa nella seconda parte 2015. Stando alle previsioni dovrebbe però essere solo una pausa temporanea: la stima per la seconda metà dell'anno è di una nuova leggera crescita del ricorso agli sgravi fiscali, seppur con un aumento della quota per le trasformazioni dei tempi determinati a scapito delle assunzioni ex novo. Un dato in chiaroscuro arriva dal fronte finanziario. Se nella prima metà dell'anno la capacità delle imprese di far fronte ai propri impegni è cresciuta lievemente, per i prossimi mesi si prevede una fase di stagnazione. Un altro segnale non proprio incoraggiante arriva infine dall'accesso al credito: circa il 25% dei proprietari di negozi alimentari, ortofrutticoli e pescherie ha chiesto un fido, un finanziamento o la rinegoziazione di uno dei due. Tuttavia, tra coloro che hanno inoltrato la domanda solo il 38,5% si è visto accordare la cifra auspicata.

tratto da "Repubblica Affari&Finanza" di Andrea Frollà

Mozzo, commercianti e artigiani in piazza per la Festa d'autunno

Domenica 9 ottobre stand, enogastronomia e animazione nella manifestazione promossa dal Comune in collaborazione con il Distretto e le associazioni

Alberghi, il premio di produttività passa anche dalla reputazione on line

Federalberghi e Faita Federcamping hanno siglato con i sindacati un'intesa quadro per la detassazione. Tra gli indicatori per misurare la qualità del servizio anche i giudizi espressi dai clienti sui portali di prenotazione

Artigiani e ragazzi down, un

calendario per favorire le pari opportunità

Sono entrati nei laboratori dei Giovani di Confartigianato Bergamo, hanno sperimentato i mestieri e sono diventati "testimonial" fotografici. La presentazione del lavoro il 9 ottobre, Giornata nazionale della sindrome di Down

Ascom, al via i corsi di formazione



Parte martedì 11 ottobre l'anno formativo di Ascom Formazione. *"Vorrei fare il barman"* e *"Food cost al ristorante"* sono i primi due corsi che inaugurano il calendario 2016/2017.

Food cost al ristorante

Come calcolare il giusto prezzo di una portata? Quanto incide il costo della materia prima, delle guarnizioni, dei condimenti, della manodopera, degli scarti? Che differenza c'è tra il food cost e il full cost? Sono domande fondamentali che un ristoratore deve porsi non solo per dare il giusto prezzo ad ogni portata ma anche, e soprattutto, per poter gestire il ristorante in modo corretto e redditizio. Questo è l'obiettivo che si pone Ascom Formazione con il corso "Il food cost al ristorante" in programma mercoledì 12 ottobre (dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18) nella sede di Ascom Formazione in Piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto. I temi trattati vanno

dal valutare i principali costi del reparto di cucina, a come quantificare lo scarto dei cibi, dall'incidenza delle guarnizioni a quella delle utenze e dei condimenti, fino al controllo incrociato tra acquisti e vendite e al calcolo del margine di profitto per ogni piatto.

Vorrei fare il barman

19 lezioni, da martedì 11 ottobre a mercoledì 21 dicembre (ore 19- 23), che permettono di conoscere tutti segreti per gestire in modo perfetto un bar o per imparare una nuova professione. Il corso, che alterna la teoria alla pratica, tratta sia gli aspetti economici che tecnici della somministrazione di alimenti e bevande ed è finalizzato alla formazione imprenditoriale e tecnica: studio di un business plan, analisi e elaborazione dei prezzi, tecniche di caffetteria, miscelazione e decorazione. Il corso termina con la testimonianza di alcuni imprenditori di successo nel campo della somministrazione. La proposta, pensata e ideata da Ascom Formazione, quest'anno ha come slogan *Il sapere si diffonde* e si articola nelle due sezioni: Accademia del Gusto, rivolta all'enogastronomia, e Laboratorio del Sapere, indirizzato allo sviluppo manageriale. Ogni area è suddivisa in categorie a seconda dei temi che vengono affrontati. Corsi manageriali, lingue straniere, informatica, formazione esperienziale, team building, gestione e strategie di marketing, web marketing sono il contenuto del Laboratorio del Sapere; corsi di cucina professionale, pasticceria, panetteria, lezioni dedicate al mondo del beverage, corsi per amanti della buona cucina è ciò che offre l'Accademia del Gusto.

Il calendario completo è su www.ascomformazione.it. Per informazioni 035 4185706/707/715. info@ascomformazione.it