

Beni durevoli, a Bergamo la spesa cresce del 7,7%

Valore più alto rispetto alla media regionale e italiana, secondo i dati dell'Osservatorio Findomestic, nel 2015 ogni famiglia ha sborsato 2.400 euro. In crescita auto, moto, mobili ed elettrodomestici. Segno meno per elettronica e informatica

Lavoro festivo e domenicale, accordo all'Esselunga



È un buon viatico per l'avvio dei negoziati sul rinnovo dell'integrativo l'accordo che sindacati e Esselunga hanno raggiunto sulle aperture festive e domenicali. Si tratta di un accordo sperimentale, e fortemente innovativo, che prevede una programmazione trimestrale del lavoro domenicale che valorizzi la disponibilità volontaria dei lavoratori.

Si parla di programmazione trimestrale del lavoro domenicale che valorizzi la disponibilità volontaria dei singoli lavoratori, in un'ottica di attenuazione dei carichi di lavoro in capo ai dipendenti e di miglioramento dell'efficienza organizzativa e della produttività aziendale. L'accordo sperimentale, valido per un anno dal 1° maggio 2016, è stato

siglato dalle organizzazioni sindacali Fisascat Cisl, Filcams Cgil, Uiltucs e la direzione di Esselunga, il gruppo italiano della grande distribuzione organizzata che, a Bergamo e provincia, conta qualche centinaio di dipendenti sui 5 punti vendita, tutti aperti al pubblico nella giornata domenicale. Sul mercato del lavoro l'intesa introduce la possibilità (a livello nazionale) per 120 lavoratori part-time a tempo indeterminato di incrementare l'orario di lavoro settimanale aggiungendo la domenica tra le giornate contrattualmente previste. L'accordo regola anche le maggiorazioni per il lavoro domenicale e festivo dal 1° gennaio 2016 con la previsione di sette fasce di trattamento economico – di miglior favore rispetto al contratto nazionale – dal 30% all'80% rapportate al numero di prestazioni effettuate dalla 1° alla 28° ed oltre le 29° giornata lavorata. A livello di singolo negozio sarà esperito un confronto tra le rappresentanze Rsu/Rsa, le organizzazioni sindacali territoriali e la direzione aziendale sulla programmazione trimestrale concordata del lavoro domenicale e sugli impatti della organizzazione del lavoro, turni e riposi. Sono esclusi dalla programmazione del lavoro domenicale i genitori padri o madri di bambini con età inferiore a 3 anni e i lavoratori che assistono portatori di handicap o affetti da patologia grave e continuativa.

La Fisascat commenta positivamente i contenuti dell'accordo. "Si tratta di una intesa innovativa in un gruppo che ha resistito alla crisi degli ultimi anni – dichiara il segretario generale di Bergamo, Alberto Citerio. A fronte di una flessibilità contrattata viene valorizzato il confronto tra le rappresentanze sindacali e la direzione aziendale, confronto che permette di concordare le modalità della prestazione domenicale volontaria nel rispetto delle esigenze di vita dei dipendenti pur in un'ottica di incremento della produttività. Questa intesa – continua Citerio – rappresenta un primo passo per ristabilire un percorso di proficue e corrette relazioni sindacali e pone le basi per il rinnovo del

contratto integrativo scaduto nel 2007. Il nostro auspicio è che si individui un punto di mediazione al tavolo con l'associazione datoriale del settore Federdistribuzione per siglare al più presto il nuovo contratto nazionale per le lavoratrici ed i lavoratori della grande distribuzione organizzata".

Aperture in franchising, a Bergamo in lizza 15 negozi sfitti

Gli spazi vuoti sono in tutto 146. Dopo aver raccolto l'interesse dei proprietari, il Distretto del commercio ha incontrato i franchisor, nell'ambito del progetto pilota della Regione. In arrivo anche agevolazioni e finanziamenti. Ghidotti (Duc): «Una modalità innovativa»

Profumerie, il negozio dei record è a Treviglio: 1.600 le essenze



Augusta Milesi

Chanel numero 5? Mai, grazie. Anche Marylin Monroe, che quando andava a letto sosteneva di “indossare” due gocce della celebre fragranza, avrebbe forse cambiato idea se avesse potuto scegliere tra le oltre 1.600 essenze della profumeria Pozzi, il paradiso olfattivo che ha sede a Treviglio, in via Verga. Augusta Milesi è la titolare dal 1982 del negozio che spicca per essere tra i sei più forniti e di maggior pregio in Italia.

Ad acquistarlo è stata la mamma, Liliana Pozzi, nel 1958, dalla precedente titolare. L'attività ha mantenuto lo stesso volto dagli anni Sessanta, tra antichi mobili in radica, specchi dalle cornici intarsiate, bijoux raffinati e una montagna di profumi introvabili altrove, custoditi dietro le vetrine. E inalterata è rimasta la vocazione, di nicchia. “Io e mio fratello siamo cresciuti in bottega, tra cristalli e boccette delicate, non stavo mai ferma, ma mia mamma mi lasciava libera – racconta la signora Augusta -. Per lei l'importante era che non mettessi piede in un negozio commerciale, diceva che mi avrebbe disturbato, confondendomi le idee. Un giorno un ragazzo che frequentavo mi regalò una bottiglietta di un noto stilista francese durante una festa a Parigi, mia mamma rispose: ti concedo il fidanzato, non quell'acquetta”.

Nonostante la concorrenza di catene nazionali e internazionali, spesso negli shopping center, il negozio

storico, che offre anche prodotti di cosmesi, non ha mai subito cali nelle vendite. La differenza la fanno la qualità e la persistenza. “Le grandi maison di moda italiane e francesi sono un’eccellenza, ma i profumi con il nome degli stilisti non hanno niente a che vedere con le loro creazioni, sono una conseguenza del marchio – è la sua opinione -. La prova è che si somigliano tutti, la sintesi finale è uguale. Invece, la nostra è un’arte degli essenzieri, nasi speciali, capaci di selezionare e mescolare oli raffinati, indossare un profumo è come guardare un film che è indimenticabile perché combina la recitazione dell’attore, alla storia, alle musiche e coreografie”. Nella profumeria trevigliese si trovano essenze vintage degli anni Cinquanta e Sessanta, linee francesi, inglesi, perfino svedesi, erbe di campagna, altre che richiamano il profumo emanato dalla pianta del pomodoro, aromi di dolcetti arabi, essenze gourmand che sanno di cioccolato, vaniglia, zucchero filato, fino agli antichi legni che sfiorano i 600 euro. La spiegazione del costo è semplice, la rarità, la materia prima che non esiste in ogni paese del mondo e una produzione che non supera gli 800 litri. E la storia, come quella di Francois Hénin, negli anni Venti distillatore di oli in Vietnam, sperimentatore a Grasse nelle creazioni a base di sandalo Mysore. “E’ bene che chi acquista un profumo conosca gli aneddoti che sono alla base della sua formulazione, perché un’opera d’arte non può essere di massa”.

**Gelato, al Sigep convegno
sulle novità**

dell'etichettatura

Nel calendario degli appuntamenti organizzati dai Maestri della Gelateria Italiana al Sigep (in programma a Rimini dal 23 al 27 gennaio) c'è anche un convegno su gelato e salute, in particolare sulle informazioni obbligatorie e volontarie sugli alimenti previste dalla normativa europea per i prodotti non preimballati (UE 1169/2011).

Si terrà lunedì 25 gennaio alle ore 14.30 nella Sala Tiglio 1 padiglione A6 ed è realizzato con il supporto del Ministero della Sanità e la collaborazione di Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e PhD, consulente scientifico dell'iniziativa che fa parte del progetto "La salute vien mangiando... gelati".

L'obiettivo dell'incontro è duplice: da un lato dare dei chiarimenti sia agli addetti ai lavori che vendono al pubblico sia a quanti vendono B2B, fornendo un prontuario per capire le disposizioni europee e nazionali senza incorrere in sanzioni, dall'altro offrire spunti di riflessione e un momento di reciproca condivisione delle modalità di utilizzo di questa normativa.

Partecipano

- Candida Pelizzoli, gelatiere dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana, docente di tecnica e produzione del gelato artigianale presso la Scuola Italiana di Gelateria
- Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e consulente per l'associazione Maestri della Gelateria Italiana
- Salvatore Cannavò, dirigente tecnico dei laboratori di ricerca e sviluppo e controllo qualità di aziende del settore gelateria-pasticceria
- Roberto Copparoni, dirigente medico della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della

Nutrizione Ministero della Sanità

- Roger Nanni, coordinatore Unità Operativa Igiene, Alimenti e Nutrizione Ausl Romagna
-

Negozi, il successo si costruisce in vetrina. E un corso spiega come si fa

Da Ascom Formazione una giornata sul visual merchandising, una delle leve commerciali più importanti per vendere, per comunicare con il cliente e per costruire l'immagine aziendale. Appuntamento il primo febbraio a Osio Sotto

Ecco come spendono le famiglie bergamasche

Solo il 5% quest'anno ridurrà l'uso della macchina per risparmiare. I tagli sono sulle uscite nei locali e si tengono d'occhio bollette e alimentari

Negozi di arredamento a caccia di nuove strategie

Il 25 gennaio a Milano incontro di approfondimento promosso da Federmobili su come rinnovare la gestione e ampliare la clientela. Si parla di web e social network ma anche di relazione con il mondo finanziario, logistica, credito al consumo, campagne pubblicitarie e formazione

Agenti di commercio verso le elezioni, si presenta la lista "Insieme per Enasarco"

Per la prima volta gli iscritti scelgono i vertici. Votazioni dal primo al 14 aprile

Attività commerciali, in città più controlli ma meno sanzioni

Nel 2015 sono aumentate del 10% le verifiche della Polizia locale, mentre le violazioni accertate sono scese del 15%. In calo anche i sequestri di merce, ma sono di maggiore entità. Cresciuto complessivamente il controllo del territorio