

Ludopatia. In Ascom i corsi obbligatori per gestori di locali con slot machine

Ludopatia. Al via i corsi Ascom i corsi obbligatori per gestori di sale slot e di locali con slot machine

Domenica in città ritorna la Strabergamo

Anche Ascom partecipa al Premio Bergamo concorre per la legalità. Da venerdì 21 a domenica 23 settembre uno stand in piazza Vittorio Emanuele per dire no all'illegalità

Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le aziende in difficoltà

Fallimento Qui!Group, Fogalco mette a disposizione linee di credito garantite per le aziende in difficoltà. Per informazioni è possibile contattare la segreteria della Cooperativa al numero 035 4120321.

Sicurezza e Haccp tutte le date dei corsi Ascom

Al via la nuova sessione dei corsi Ascom in materia di sicurezza e haccp. Tutte le date sul sito www.ascomqsa.it. Per informazioni, telefono 035 4120325, mail gestionale@ascombg.it)

Sos Buoni pasto, in Ascom lo sportello che aiuta i pubblici esercizi

Il servizio aiuta bar, ristoranti ed esercenti a chiedere rimborsi o a segnalare casi da sottoporre all'attenzione della Fipe, la Federazione nazionale Confcommercio che rappresenta il settore

Ascom, al via la nuova stagione formativa con 150

corsi a catalogo

Riapre dopo la pausa estiva la stagione formativa Ascom che, oltre alla possibilità di personalizzare e studiare percorsi ritagliati sulle singole esigenze aziendali, offre una proposta di quasi 150 corsi a catalogo. Il mood del nuovo anno è la ricerca della perfezione del sapere, rappresentata in modo simbolico da una ciambella (l'idea nasce dalla teoria



cosmologica di Steven Hawking che riconduce a questa particolare forma la conformazione dell'universo). Il tema è rappresentato con due immagini di copertina: la donut americana, in una tonalità originale rosa, che accompagna l'area food&beverage e un vero e proprio salvagente a presentare i corsi business.

“In un mondo in costante evoluzione, nessun investimento può prescindere da una crescita di competenze, in un settore come il terziario in cui a contare sono le persone e le relazioni e non robot e processi di automatizzazione” sottolinea il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini**.

“La ricerca di nuove vie e percorsi per la crescita individuale, aziendale e del personale rappresenta un primo e

decisivo passo in avanti – spiega **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione Ascom Confcommercio Bergamo-. Anche quest'anno abbiamo incrociato le esigenze degli imprenditori con laboratori dalla forte connotazione pratica e dalla didattica interattiva, oltre alla formazione manageriale specifica per le categorie, con proposte dedicate. Siamo inoltre



a disposizione delle imprese per creare percorsi formativi e seminari su misura”. Per rispondere alle esigenze imprenditoriali Ascom riserva offerte speciali e proposte ad hoc. “Sul fronte food, alla formazione sulla gestione manageriale d’impresa si affiancano laboratori pratici con grandi interpreti della cucina e seminari pronti a cogliere i nuovi trend, dalle tecniche di preparazione e cottura, al mondo bar & wine, a pasticceria e lievitati” continua Nezosi.

Nel settore business spiccano le conversazioni strategiche con l’esperto, un sociologo, sui temi del passaggio generazionale, delle aspettative della clientela e del personale. Al mondo del commercio sono riservati corsi di marketing esperienziale e sulla promozione di prodotti, oltre a consigli e indicazioni per sfruttare le opportunità di internet, dall’e-commerce alla web scrittura efficace, al come “capitalizzare” Facebook.

Tra i corsi di lingue, alle basi di russo, arabo e giapponese si affiancano percorsi mirati per accogliere i clienti, come il vocabolario minimo d’inglese, l’abc per ogni attività.

Anche quest’anno l’Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani, propone corsi che colgono le nuove tendenze di mercato e organizza viaggi del gusto con quattro Convivium che fanno tappa in grandi

ristoranti.

Ascom risponde anche all'esigenza di chi vuole reinventarsi sul mercato e di chi vuole apprendere i segreti del mestiere con i corsi professionalizzanti per diventare barman, pizzaiolo, pasticciere, addetto di sala, cuoco e gastronomo. Tra le novità quest'anno, il Master "Next level" per l'inserimento professionale di giovani in bar, ristoranti e alberghi con tirocinio retribuito; un percorso di alta formazione che mira allo sviluppo occupazionale dei giovani più motivati provenienti da percorsi scolastici nel settore, grazie al coinvolgimento di istituti alberghieri e centri professionali.

FORMAZIONE PROFESSIONALE



I laboratori del sapere colgono la sfida del marketing emozionale e delle strategie di vendita on line, attraverso Amazon e altri market place. Non mancano corsi per portare più valore e più persone in negozio e fidelizzare la clientela, dalla vendita suggerita, all'allestimento

della vetrina, fino alla messa in pratica del decalogo per vendere di più. La sezione informatica si concentra sul web marketing e sulle strategie commerciali per cogliere l'opportunità delle vendite on line attraverso le grandi piattaforme e-commerce.

I corsi studiati per le categorie aiutano a mettere in campo strategie vincenti. I commercianti possono apprendere come aumentare lo scontrino medio e gli addetti alla vendita come diventare consulenti d'immagine; per i pubblici esercizi in calendario un corso per raccontare il cibo in modo appetitoso ed attrarre nuovi clienti e seminari su food

cost e controllo di gestione.

Vendita convincente e intelligenza emotiva aiutano gli autosalonisti a incrementare le vendite; per i gestori di asilo nido e gli educatori la proposta di corsi – accreditata a livello regionale, in programma al sabato per rispondere alle loro esigenze- spazia dalle attività motorie e sensoriali alla relazione con le famiglie.

Per ritrovare lo spirito di gruppo, sono in calendario anche quest'anno i percorsi di team building, con tante novità: la visione d'impresa si costruisce a colpi di Paintball, con i Lego e davanti a un bicchiere di vino; il carattere si misura con competizioni di cucina e in una sfida con cani da slitta come in Alaska; con l'aerogravity vola il business, mentre l'annuario aziendale con shooting fotografico e make up artist rinnova con simpatia l'immagine d'impresa, strappando un sorriso anche ai dipendenti più seriosi.

Ascom pensa anche alla crescita personale con seminari di dizione, un corso per riprendere in mano il timone della propria vita, uno per fare personal branding e ancora elevator pitch per colpire gli interlocutori, storytelling e public speaking.

FOOD & BEVERAGE



Come ogni anno l'Accademia del Gusto porta a Osio Sotto i migliori chef e ambasciatori del food italiani e organizza 4 viaggi del gusto. Le trasferte fanno tappa: a Treviso al "Ristorante Undicesimo Vineria" dallo chef Francesco Brutto, 1 stella Michelin; in Val Badia, a San Cassiano, alla corte dello chef Norbert

Niederkofler al “Ristorante S. Hubertus”, 3 stelle Michelin; a San Bonifacio, nel veronese, a “I tigli “ alla scoperta della pizza gourmet di Simone Padoan; a Imola, al “Ristorante San Domenico”, storico tempio della ristorazione italiana, dagli chef Valentino Marcattilli e Massimiliano Mascia.

In Accademia la cucina si declina in tutte le sue sfaccettature, dalla lezione di cucina toscana di Valeria Piccini, alla raffinata cucina del Gong, a quella speziata della chef indiana Dalmia Ritu, fino alle tecniche creative di Cristiano Tomei.

Molti i corsi da non perdere a basso costo ed alto impatto, dai pesci conservati alle conserve di carne, pesce e verdura per gustare tutto l’anno quanto di meglio offrono le stagioni. Tra le tecniche, le marinate e aromatizzazioni in sottovuoto, l’azoto in cucina con Emanuele Poli, la preparazione e conservazione di prodotti fermentati con Sauro Ricci e la realizzazione di proposte vegane e vegetariane con Antonio Cuomo. Nella sezione pasticceria, oltre al percorso formativo di base con Giovanni Pina, spiccano i nomi di Leonardo di Carlo per la proposta salata e quello di Beppe Allegretta per i dessert da ristorazione. Numerosi inoltre i corsi tematici: dai semifreddi alle torte, dai dessert ai bicchierini monoporzione, fino alla tradizionale pasta frolla per crostate e biscotti.

Nei corsi dedicati a sala, bar & wine imprescindibile l’attenzione alla caffetteria e all’arte della mixologist, sotto la regia di Luca Ramoni, e innovativo il corso per il caffè nella ristorazione a cura di Maurizio Valli.

Ascom arricchisce quest’anno la proposta per gli appassionati, con un ricco calendario di corsi (ben 30), e organizza otto “serate wow”. Si può partecipare a sfide in cucina come nei reality, con mystery box e alla Hell’s Kitchen, e anche a serate a tema (ostriche e bollicine; tapas e sangria); ci si può organizzare per uno speed-date ai fornelli, con serate per

single, oltre a rafforzare la coppia con un corso afrodisiaco a San Valentino. Tra i corsi, si parte dall'abc con Imparare a cucinare e i grandi classici della tradizione per arrivare a cimentarsi con cucina stellata e tecniche sofisticate. Anche quest'anno l'Accademia sarà presente a Gourmarte, in Fiera dal 1° al 3 dicembre, con una proposta dedicata: dalla cucina stellata di Fabrizio Ferrari e Philippe Léveillé a quella eclettica di Andrea Mainardi, dai piatti semplici e creativi con Mirko Ronzoni alla pizza gourmet di Tiziano Casillo, dalle confetture di Francesca Marsetti alle gelée di Gloria De Negri. E ancora, in sede, nel corso dell'anno laboratori di pasticceria, approfondimenti su pane, pizza e focacce (anche nella versione da chef gourmet) e proposte innovative stagionali, dai crudi di carne alla cucina di mare, dal menù di Natale alle zuppe estive, al pic nic chic, al bbq perfetto.

Per scoprire la proposta a catalogo: www.ascomformazione.it

Info e contatti: Ascom Formazione, Piazzetta don Gandossi, 1, Osio Sotto

tel. 035 41.85.706/707/715 info@ascomformazione.it

L'economia rallenta. Confcommercio "È arrivato il momento delle scelte"

"Dopo il dato sulla produzione industriale stimiamo un ulteriore rallentamento del Pil". Lo ha detto il responsabile dell'Ufficio studi di Confcommercio Mariano Bella presentando un'analisi a trecentosessanta gradi della situazione economica e della crescita di lungo periodo, dell'andamento dei consumi

e dell'impatto che l'aumento dell'Iva avrebbe sulle tasche delle famiglie italiane in vista della Legge di Bilancio. Le ultime stime di Confcommercio di marzo scorso prevedono una crescita dell'1,2% nel 2018 e dell'1,1% nel 2019. "Il dato di luglio è particolarmente brutto – spiega Bella – perchè riguarda i beni di consumo e strumentali, e luglio fa parte del terzo trimestre". La revisione al ribasso riguarderà soprattutto il 2019, ma probabilmente anche l'anno in corso. "Negli ultimi 30 anni – ha detto Bella – abbiamo smesso di crescere – e siamo diventati un paese piccolo in un mondo grande. La causa principale è probabilmente da attribuirsi alla scarsa capacità d'innovazione della classe dirigente e quindi solo in parte da attribuire a fattori esterni". Secondo Bella, "il nostro Paese dovrebbe tornare ad applicare quella fastidiosa espressione del fare i compiti a casa che significa intervenire sui deficit strutturali che ci trasciniamo dietro da sempre: logistica, rispetto delle regole, carico fiscale e burocrazia". "I mercati ha proseguito Bella guardano alla sostenibilità del debito che è data dalla possibilità di crescere che ha un Paese". Bella ha poi osservato che "se si accetta l'idea che i conti pubblici non sono una variabile indipendente, ma il risultato dell'operare ordinato o meno di tutta l'economia, allora vale la pena concentrarsi su pochi obiettivi ragionevoli con un approccio selettivo: disinnesco dell'iva, estensione del Rei e taglio agli sprechi pubblici". "Senza l'aumento dell'Iva previsto dalla clausola di salvaguardia – ha concluso Bella – il Pil nel 2019 aumenterà dell'1,1%, se invece l'Iva dovesse aumentare la crescita del Pil si fermerà tra lo 0,8 e lo 0,7 per cento".

Guarda il video: <https://urly.it/3j6r>

Turismo, in città agosto da incorniciare “Il migliore degli ultimi vent’anni”



La città conquista sempre più turisti, anche d'estate. È stato il miglior agosto- eccezion fatta per l'anno di Expo 2015- degli ultimi vent'anni in città, come rilevano gli albergatori. “Agosto è sempre stato un mese tranquillo in una città da sempre legata al turismo business- commenta Alessandro Capozzi, vicepresidente degli Albergatori Ascom-. I numeri segnano quest'anno una crescita dell'8 per cento rispetto al 2017, confermando anche

nella seconda metà del mese quanto già rilevato a Ferragosto. La città sembra essere ormai entrata tra le destinazioni turistiche”. A scegliere Bergamo sono soprattutto stranieri, in particolare dal Nord Europa (Danimarca, Finlandia, Polonia), oltre a Francia e Germania. Non manca qualche italiano, anche se restano una minoranza, e arrivano anche israeliani, russi e arabi. Si allungano i tempi di permanenza, in media di due o tre giorni, contro ad una media di soggiorni in altri periodi di una o due notti. “Alla visita della città e di Milano, molti hanno aggiunto un tour sul Lago d'Iseo e la scoperta di San Pellegrino Terme” sottolinea Capozzi. E settembre sembra essere partito con il piede giusto, complice anche il Gran Premio di Monza il week-end scorso: “I segnali sono positivi di qui a ottobre- continua Capozzi-. Il turismo congressuale e business è in ripresa e stiamo ricevendo diverse prenotazioni per le prossime settimane”.

Anche nelle località di villeggiatura il bilancio è soddisfacente, anche se senza l'exploit della città che sta

riscoprendo solo negli ultimi anni la sua vocazione turistica. Agosto in montagna ha recuperato quanto perso a luglio e si è mantenuto sui livelli dell'anno scorso. Non mancano segnali di ottimismo per i prossimi mesi: gli stranieri si stanno già informando sulla stagione invernale. A chiedere informazioni e prenotare in largo anticipo sono in particolare i danesi, gli olandesi e gli svedesi.

Agosto è stato un ben mese anche per gli albergatori del Lago d'Iseo, in linea con il 2017. Il Sebino conquista sempre più italiani, anche dal centro e centro-sud, che quest'anno hanno compensato il calo (attorno al - 5%) di tedeschi, austriaci e svizzeri, da sempre habituèe delle nostre località lacustri. Il soggiorno medio è stato di tre giorni, contro la media di 1,5 notti di pernottamento nel resto dell'anno. A settembre riprendono le prenotazioni business e congressuali, oltre ai gruppi organizzati: in crescita moto club ed auto club che decidono di portare sulle rive del nostro lago bolidi d'epoca e moto di grossa cilindrata.

**Saldi, bilancio in negativo:
-10%. E ora si spera in un
buon avvio di stagione**



Diego Pedrali

È stata una stagione tutt'altro che esaltante quella dei saldi, che si sono chiusi il 4 settembre. Il responso, come rivela un sondaggio Ascom tra i commercianti, è negativo, con un calo di almeno il 10% rispetto al 2017. "I saldi non sono purtroppo andati secondo le nostre attese e sono tanti i capi in assortimento rimasti sugli scaffali dei nostri negozi - commenta il presidente del Gruppo Abbigliamento, Calzature e articoli sportivi Ascom **Diego Pedrali** -. Molti rilevano un calo fino al 10-15% rispetto allo scorso anno. Non resta che sperare nella nuova stagione. Confidiamo nel meteo: se continua a fare le bizze come lo spread, le previsioni per i commercianti sono tutt'altro che rosee".

Se i saldi estivi, almeno a questa latitudine, sono sempre meno attesi rispetto a quelli invernali, si confida in un buon avvio della nuova stagione: "Storicamente i consumatori anticipano gli acquisti dell'inverno già a inizio settembre. Speriamo che si mantenga il desiderio di rinnovare il guardaroba, sempre che il tempo sia d'aiuto" aggiunge Pedrali.

L'interesse per i saldi, a detta dei commercianti, sta scemando in generale per effetto delle promozioni tutto l'anno, oltre che della concorrenza sleale di chi non rispetta il divieto della Regione di vendite promozionali nei trenta giorni antecedenti l'inizio delle vendite di fine stagione. Nelle catene dove è possibile ritirare gratuitamente in negozio la merce acquistata on line, crescono i pacchetti e c'è ormai chi compra sul web anche merce per pochi euro. "Pesa la concorrenza crescente dell'e-commerce, per cui si attende la formulazione di una tassazione ad hoc. I commercianti devono operare in un contesto di regole certe e uguali per tutti" continua Pedrali. Spostare la data dei saldi un po' più in là resta sempre tra i desiderata dei commercianti: "Basterebbe rinviarli anche solo a metà luglio. Il periodo di vendite senza sconti è ormai ridotto, con effetti evidenti sui bilanci". Come ogni anno la corsa allo shopping d'occasione ha

avuto un inevitabile calo dopo un inizio di saldi abbastanza buono. Quest'estate si è arrivati all'acquisto solo dopo prove e riprove nei camerini, mai così affollati, e solo se i capi sono davvero necessari, anche per non sottrarre budget, in tempo di crisi, alle vacanze. Stop quindi agli acquisti di impulso che con i saldi hanno sempre avuto fortuna, sì a qualche sfizio, ma senza eccessi e follie.

Case vacanza, slitta l'obbligo del CirMa le regole devono valere per tutti



Giovanni Zambonelli

Case e appartamenti per vacanze dovranno essere identificate e censite. In Lombardia è entrato in vigore l'obbligo del Cir, il Codice identificativo di riconoscimento che attesta che tutta la gestione è in regola, dall'avvio del percorso amministrativo di regolarizzazione con comunicazione di avvio attività al possesso delle credenziali di accesso al sistema per la gestione della trasmissione dei flussi turistici. Il

termine per mettersi in regola, dapprima fissato al 1° settembre slitta al 1° novembre, in base alle nuove disposizioni regionali.

Ai gestori è richiesta anche l'attivazione delle procedure per la segnalazione degli ospiti e il rispetto di tutte le regole e normative in materia fiscale, sanitaria e di sicurezza. Una volta ottenuto il "Codice", esso dovrà essere indicato sugli annunci usati per pubblicizzare, promuovere e commercializzare l'offerta di case e appartamenti per affitti turistici. I dati evidenziano chiaramente la crescita degli alloggi destinati ad affitti turistici. Le case vacanza in Bergamasca offrono un totale di quasi 4mila posti letto. La Regione con il nuovo Codice intende porre ordine e censire l'offerta, introducendo una più stretta regolamentazione del settore. Il Cir è accolto con soddisfazione dagli albergatori, che da anni invocano maggiore controllo su case vacanza e appartamenti. Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo e alla guida del Gruppo Albergatori sottolinea, non senza nascondere il suo disappunto per l'ulteriore slittamento della sua entrata in vigore: "Tutti devono operare seguendo regole simili. Il provvedimento va a colmare un limbo normativo. La concorrenza nel libero mercato è sacrosanta, ma a parità di condizioni e di obblighi da rispettare. Ora speriamo nell'adozione del Cir quanto prima, senza ulteriori rinvii e slittamenti, a tutela di tutti". Negli ultimi anni le strutture tradizionali hanno dovuto fare i conti col proliferare della ricettività extralberghiera, promossa attraverso le principali piattaforme web: "La concorrenza, con la crescita esponenziale di questa tipologia di offerta negli ultimi anni, ci ha messo in difficoltà. La normativa regionale mette ora al centro la legalità, a vantaggio di tutti. Il provvedimento porta benefici soprattutto per i clienti, che si vedranno finalmente garantiti standard di qualità, certezza dei servizi, condizioni di sicurezza".

Per maggiori informazioni: 035.4120340 ata@ascombg.it