

Chiusura dei negozi la domenica: Non scontriamoci sulle posizioni, limitiamo le ricadute

La legge di bilancio e lo spread crescente sembrerebbero aver distolto l'attenzione dal tema che ha infiammato il settembre più caldo degli ultimi anni, ossia l'apertura o chiusura dei negozi nelle festività.

Eppure l'iter dei disegni di legge – che nel frattempo sono diventati sei – prosegue con le audizioni alla X Commissione Attività Produttive, Commercio e Turismo.

Il tema è stato fortemente dibattuto anche in Confcommercio Imprese per l'Italia ed è stato oggetto della sessione più partecipata – e forse più accesa – della Conferenza di Sistema 2018 svoltasi a fine settembre in Sardegna, che aveva a tema la pianificazione commerciale. Durante l'incontro si è parlato molto dei disegni di legge sul lavoro festivo e sono emerse posizioni molto diverse sul tema tra le oltre 200 associazioni di categoria e organizzazioni territoriali che compongono la Confcommercio.

La Confederazione ora sta facendo sintesi verso una posizione unitaria e i conti con i diversi progetti di legge allo studio.

Le diverse posizioni

Sui valori di fondo che ispirano i progetti e le diverse posizioni lo scontro è alto. C'è chi contrario sostiene che la domenica deve essere giorno dedicato alla famiglia e al riposo; chi afferma che i piccoli imprenditori, come i lavoratori, non possono reggere turni 7 giorni su 7, in quanto

penalizzano le loro relazioni; chi dichiara che l'apertura incondizionata di ogni giorno mette in crisi il ricambio generazionale delle piccole imprese e lo stessa disponibilità dei dipendenti.

Tra i favorevoli che chi afferma che il mondo è cambiato e che le imprese devono rispondere ai bisogni della gente; che il diritto all'acquisto non può essere limitato dalla politica.

Qualcuno altro asserisci che se è un diritto riposare la domenica, allora il diritto dovrebbe essere esteso a tutti, non solo al commercio.

Di questo passo tutti hanno ragione e nessuno ha torto.

Le ricadute

Per questo dobbiamo abbandonare il piano dei valori e scendere su quello più pragmatico del contenere le ricadute.

Fu un grave errore pensare che l'economia si sarebbe ripresa con la liberalizzazione degli orari dei negozi. Forse in un momento di difficoltà si pensò che la liberalizzazione degli orari avrebbe riaperto i consumi.

L'economia purtroppo non la fanno i negozi aperti ma la spesa della gente.

Oggi probabilmente la chiusura generalizzata sarebbe un errore peggiore del precedente.

Secondo le nostre stime le ricadute occupazionali andrebbero dal 15 fino al 25 per cento degli occupati del commercio. Meno addetti, meno redditi, meno spesa in tutti gli esercizi.

In momenti di bilanci magri, inoltre, le vendite accessorie legate al trasporto, alla ristorazione, quelle nelle gallerie dei centri commerciali sarebbero recuperabili in altri giorni? Chi venderà di più, perché aperto in deroga, assumerà altri dipendenti, mentre chi venderà di meno li lascerà a casa?

Noi riteniamo che nel gioco della redistribuzione delle vendite il commercio elettronico guadagnerà a discapito di quello tradizionale.

Infine non voglio dimenticare le perdite che subirebbero i piccoli, e sono molti, che in questi anni hanno investito nell'apertura domenicale e che dovrebbero almeno avere la possibilità di continuare a lavorare la domenica.

Allora cerco di sintetizzare la posizione che limiti le ricadute.

La proposta

Innanzitutto servirebbe una deroga generalizzata all'apertura nei comuni turistici secondo criteri chiari e precisi per la loro selezione; di conseguenza deroga generalizzata per i soli esercizi di vicinato, nel nome di quel riequilibrio di forze che richiede il pluralismo distributivo.

E poi arriviamo al punto. Non credo sia gestibile la rotazione del 25 per cento degli esercizi per ogni festività e domenica. Chi la gestirebbe? Penso invece che si debba stabilire la chiusura totale di 6 su 12 festività civili e religiose a cui aggiungere massimo altre 6 domeniche, escluso dicembre. Pensando così, da un lato di far riposare almeno una volta al mese i piccoli imprenditori e lavoratori e dall'altro, senza mortificare chi sopravvive con il lavoro domenicale, preservare le vendite e i posti di lavoro.

Con questa proposta i piccoli non perderebbero nulla. I grandi, ubicati in località non turistica, potrebbero vedere ridotto il loro volumi d'affari solo del 10/15 per cento, che si riposizionerebbero in parte ancora su di loro. Così le ricadute sul lavoro sarebbero minime.

È solo una proposta, non valutiamola sul piano dei valori, solo dei numeri.

Forse riusciremo a mettere d'accordo molti, certamente non tutti, senza dividerci.

Trasferimento Mediaword. Incontro in Ascom

Oggi nella sede Ascom di via Borgo Palazzo 137 è in programma un incontro con tutti gli attori legati al trasferimento della sede di Mediaword di Curno a Verano Brianza. Il trasferimento coinvolge 430 dipendenti (circa settanta si sono dimessi nelle scorse settimane). L'auspicio è che la proprietà consideri il disagio dei dipendenti trovando forme di sostegno.

Non si trova personale qualificato? Ascom lancia il progetto Next Level

Emergenza camerieri. Per rispondere alle richieste di bar e ristoranti Ascom Bergamo lancia il progetto Next Level che forma personale specializzato e facilita l'inserimento lavorativo dei giovani diplomati. Info, tel. 035.4185706/707/715

Publici esercizi e ristorazione, ecco cosa cambia con il nuovo contratto

Mercoledì 14 marzo all'Ascom di Bergamo un convegno sulle novità introdotte dal nuovo contratto per i pubblici esercizi e la ristorazione. Il contratto interessa bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, grandi aziende della ristorazione commerciale e collettiva, discoteche e sale giochi.

Alternanza scuola lavoro, dalla Camera di Commercio 190 mila euro

Imprese e liberi professionisti che ospiteranno studenti avranno un contributo a fondo perduto pari a 400 euro per ogni studente, fino ad un massimo di quattro studenti. Sono ammessi percorsi di inserimento dal 1 settembre 2017 al 31 agosto 2018

Pasticceri cercasi, ecco il corso Ascom per chi aspira a

una dolce carriera

All'Accademia del Gusto sono aperte le iscrizioni del corso "Vorrei fare il pasticciere" tenuto dal Maestro Giovanni Pina, cofondatore e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, patròn dell'omonima pasticceria di famiglia a Trescore Balneario. 80 ore di full immersion, dal 15 gennaio al 19 febbraio, per acquisire tutte le tecniche della pasticceria professionale.

L'alternanza scuola-lavoro in un video, ecco le scuole premiate

Gli istituti bergamaschi che hanno vinto la fase locale del concorso indetto dalla Camere di Commercio parteciperanno tutti al contest nazionale. Da febbraio una nuova edizione

Festival Città Impresa, a Bergamo i big dell'economia e della società

Fino a domenica 22 appuntamenti con opinion leader, imprenditori, economisti ed esponenti del mondo delle istituzioni, della ricerca e dell'innovazione. Domani il

Diventare pizzaiolo, futuro assicurato con il corso dell'Accademia del Gusto

A Osio Sotto torna l'atteso percorso professionalizzato con il maestro Tiziano Casillo. In 14 anni ha sfornato 500 addetti, la maggior parte ha trovato lavoro o coronato il sogno di aprire una pizzeria

Bergamo, meno imprese ma più addetti

Al terzo trimestre ancora in diminuzione lo stock delle aziende attive. Salgono invece le unità locali e gli occupati: 7mila in più rispetto al 2016, la metà nei settori alloggio, ristorazione e commercio