

# **All'Accademia del Gusto nascono nuovi pasticciieri, pizzaioli, chef e gastronomi**

All'Accademia del Gusto al via il corso "Vorrei fare" il cuoco e il corso "Gastronomi". Info e iscrizioni tel. 035 4185706/707/715 – mail: [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it).

---

# **Family e Senior Card tornano nelle case di quasi 25mila bergamaschi**

Tornano nelle case dei bergamaschi la Family e la Senior Card: prevedono sconti dal 5 al 20 per cento per anziani sopra i 70 anni e famiglie con 3 o più figli in molti esercizi commerciali della città

---

# **Boom di prenotazioni in montagna per il Carnevale Ambrosiano**

Boom di prenotazioni in montagna per il Carnevale Ambrosiano. Negli hotel previsto il tutto esaurito. Fino al 18 febbraio

milanesi sugli sci sui nostri monti, buone le previsioni per tutto il mese

---

## **Aree estive, i baristi studiano la controffensiva: assemblea il 13 febbraio**

Martedì 13 febbraio ore 15 incontro in via Borgo Palazzo per i baristi di Bergamo. Si parlerà degli spazi estivi e delle proposte in merito studiate dall'Associazione

---

## **La Campagna di Natale fa centro, raccolti 84mila euro**

Ottantaquattro mila volte grazie! Il bilancio della missione «Affidati alla stella» promossa durante il Natale 2017 da Centro Missionario Diocesano, Telaio della Missione e Ascom Bergamo è ancora una volta positivo. La generosità dei bergamaschi ha consentito di raccogliere 84 mila euro che saranno destinati a cinque progetti speciali.

Il ricavato sarà devoluto a: Il Patriarcato di Gerusalemme in Terra Santa a sostegno di una scuola per l'infanzia in Giordania (20 mila euro), a padre Leonardo Raffaini, missionario saveriano in Colombia, per sostenere la formazione e l'accompagnamento scolastico di un centinaio di ragazzi (20 mila euro) e al Centro Diurno il Cortile di Oznam gestito

dall'omonima Associazione nata da un'intuizione della San Vincenzo (25 mila euro).

A questi progetti maggiori si aggiungono altri piccoli, ma importanti, segni di solidarietà: un contributo da 5 mila euro alla Cooperativa Ruah, 5 mila euro alla parrocchia di Shenjin in Albania, 9 mila euro per il premio "Papa Giovanni XXIII" elargito a tre missionari bergamaschi del mondo: *Teresina Caffi, don Gianni Gambirasio e Ivo Lazzaroni*.

Una campagna da numeri record: raccolti 24.932,91 euro dagli stand all'Oriocenter e all'Iper di Seriate, 4485,52 euro dalla capanna sul sentierone, circa 18 mila euro dal progetto "Zucchero di stelle" in collaborazione con l'Istituto comprensivo di Stezzano e grazie alla partecipazione di Adasm, 6 mila panettoni solidali venduti e il Concerto di Natale, come sempre con più di mille partecipanti.



A questi numeri si aggiunge l'iniziativa online del "Websolidale-Onlus" che ha raggiunto con 18 mila cartoline spedite principalmente da Italia (80%), America Latina, Africa e altre nazioni, la cifra di 18.043 euro. Una campagna "smart" che ha portato 1 milione di accessi totali ai siti [www.cmdbergamo.org](http://www.cmdbergamo.org) e [www.websolidale.org](http://www.websolidale.org) e 15 mila utenti raggiunti, dal 12 dicembre all'8 gennaio, dai post sulla pagina Facebook del CMD dedicati alla campagna natalizia, ottenendo circa 650 interazioni a settimana.

---

# **Gamec dedica una mostra a Raffaello, sconti per gli associati Ascom**

Fino al 6 maggio in Gamec la mostra dedicata a Raffaello. Per i soci Ascom biglietti ridotti

---

# **Come gestire il bar in modo economico Al via un corso di Ascom Formazione**

Volete aprire un bar? Imparare a fare un buon caffè e un ottimo cappuccino è importante, ma non è sufficiente a garantire il successo del locale. Occorre essere anche un buon imprenditore. Per questo Ascom organizza un breve corso che affronta gli aspetti economici importanti nella gestione di un pubblico esercizio: dalle fasi che precedono l'apertura a quelle che riguardano la gestione quotidiana. Particolare attenzione sarà rivolta alla definizione dei singoli prezzi per un efficace e costante controllo della marginalità del servizio. Il corso è in programma martedì 20 e 27 febbraio dalle 14.30 alle 18.30 a Osio Sotto. Per info e iscrizioni: 0354185706/707/715; [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)

---

# **Ritorna la rassegna Caccia in cucina. Iscrizioni entro il 9 febbraio**

Ritorna la rassegna gastronomica Caccia in Cucina, dal 26 febbraio al 25 marzo. Iscrizioni entro il 7 febbraio compilando il modulo su [www.ascombg.it](http://www.ascombg.it)

---

# **Nasce a Bergamo il patto per la sicurezza sul lavoro Anche Ascom tra i firmatari**

A Bergamo firmato un protocollo tra Ats e 23 organizzazioni tra cui Ascom per promuovere la sicurezza sul lavoro

---

# **La sfida digitale nei pubblici esercizi**

# Ristoratori, sicuri che non vi interessa?

Nell'organizzare il convegno per i ristoratori e i pubblici esercizi "Il web è servito: la sfida digitale nei pubblici esercizi" dello scorso 29 gennaio abbiamo avuto l'impressione di essere arrivati troppo presto.

Nonostante la qualità dei relatori – Axelero è partner selezionato di Google Italia – e della proposta fatta alle piccole e medie imprese del settore (in particolare un tagliando digitale gratuito per capire il posizionamento online del locale) la risposta è stata ben al disotto delle aspettative. Di più, invitando per telefono i ristoratori le risposte più frequenti che abbiamo ricevuto sono state "Non mi interessa" oppure "Siamo già attivi nel web e nei social".

Ma è proprio così? E noi siamo stati davvero in anticipo nel proporlo?

In questo momento sono aperti i bandi del MISE e della Camera di Commercio di Bergamo che finanziano gli investimenti nel digitale. Lo scorso ottobre l'amministratore delegato di Axelero Leonardo Cucchiarini in un incontro a Milano disse in modo esplicito che nel digitale come organizzazioni ci stiamo preoccupando di far muovere i nostri associati nell'acqua alle ginocchia senza renderci conto che siamo dietro una diga che sta per venire giù.

È una visione forse catastrofica ma realistica che emerge dai dati di Google e da quelli dell'Osservatorio.net del Politecnico di Milano sulla situazione del digitale nei pubblici esercizi.

Secondo il rapporto Deloitte presentato lo scorso 25 gennaio a Milano l'innovazione potrà far crescere il giro d'affari delle imprese agroalimentari italiane di 15 miliardi (+ 12% rispetto agli attuali 125 miliardi).

Siamo a monte della filiera ma buona parte di questa crescita si potrà trasferire anche sulla ristorazione, vista la

crescita dei consumi fuori casa. Ma come e attraverso chi considerato che le stesse aziende produttrici hanno partnership importanti nel settore distributivo e Ho.Re.Ca e anche reti dirette di pubblici esercizi e ristoranti.

La preoccupazione riguarda la ristorazione tradizionale. I nostri locali puntano sull'eccellenza della qualità e dei servizi che sono sentieri già battuti con crescita potenziale contenuta.

Per i ristoratori bergamaschi gli ultimi due anni sono stati positivi in termini di giro d'affari, gli ultimi dodici mesi hanno segnato la vera ripresa per il settore.

Malgrado questo scenario, le difficoltà sono dietro l'angolo perché l'offerta per numero di ristoranti, proposte e offerta parallela cresce più della domanda.

I locali saranno pieni. Ma quando? La sfida non si giocherà sui momenti di punta e nemmeno sull'aumento dei prezzi che non potranno crescere considerata la forte concorrenza.

Allora non sarà sufficiente avere un bel sito Internet e un account di facebook molto seguito per cavarsela, cioè per riuscire a mantenere il dialogo con i clienti o e i potenziali clienti; quantomeno non basterà a riempire il ristorante a mezzogiorno o nelle serate infrasettimanali. Per i ristoratori che sono eccellenti nelle funzioni proprie di sala e cucina, non prendere possesso delle opportunità offerte dal mondo online significa lasciare all'improvvisazione o comunque all'esterno dell'impresa una funzione che è strategica. Molti ristoratori, la maggioranza, ancora oggi ritengono sia inutile investire nel web perchè 'tanto le prenotazioni arrivano sempre con il telefono'. Vorremo sperare possa continuare sempre così ma non ci crediamo.

I nostri ristoranti e pubblici esercizi sono prodigiosi nella tecnica culinaria, nella scelta di materie prime, nell'ideazione di nuovi piatti, nell'accoglienza e nel servizio. Palesano invece carenze nell'organizzazione, nel marketing e soprattutto nel digitale. Si tratta di aspetti sui quali è necessario investire, anche alla luce di una auspicabile integrazione con le altri componenti del turismo

(vettori, strutture ricettive, tour operator ecc.) che invece stanno investendo molto di più nel digitale.

Lo stesso utilizzo delle piattaforme di prenotazione, che non ci vedono totalmente favorevoli come associazione (vorremmo fossero in parte ridimensionate in una direzione di disintermediazione) in certi momenti e ambiti possono essere molto utili ed efficaci per richiamare clientela. Non va dimenticato, infatti, che è proprio il turismo a crescere nella nostra provincia e che il turista prenota spesso il pernottamento ma anche la cena. Come associazione dobbiamo assumerci la responsabilità di aiutare i nostri associati a recuperare il gap tecnologico. Quindi nei prossimi mesi insisteremo a dare questo messaggio.