

Giornata nazionale della legalità, l'Ascom incontra gli studenti del Galli

Il 26 novembre la mobilitazione promossa dalla Confcommercio porta l'attenzione sulle attività criminali che colpiscono le imprese del commercio, del turismo, dei servizi e dei trasporti. A Bergamo l'Ascom ha coinvolto il mondo della scuola e propone un incontro con esperti e testimonianze

Natale, in un corso Ascom le idee per arredare con i fiori

Lunedì 24 novembre a Osio Sotto è in programma il corso "A Natale arrediamo con i fiori", tre ore per imparare a creare con i fiori di serra e di giardino

"Parti sicuro", l'Ascom dà una mano alle nuove imprese

Il servizio, rivolto in particolare alle attività in fase di start-up, punta a lanciare e a rendere più solide le aziende del terziario. Malvestiti: «Il turnover è altissimo, dovuto in gran parte all'improvvisazione e all'inesperienza. Prezioso un servizio di consulenza e accompagnamento»

App per l'Expo, l'Ascom raccoglie i dati delle strutture ricettive

Per i visitatori dell'Expo è in arrivo una app sull'offerta turistica Lombarda. E questo ha spinto l'Ascom a raccogliere i dati sulle strutture ricettive.

L'iniziativa – promossa dalla Regione e si propone di offrire ai turisti che soggiorneranno in Lombardia nel periodo di Expo informazioni utili sulle strutture ricettive e le attrattive locali.

Scaricando sul proprio smartphone l'app o consultando il portale tramite un computer o un cellulare provvisto di connessione internet sarà possibile conoscere gli indirizzi, i recapiti telefonici e altre informazioni utili su alberghi, b&b, ostelli, campeggi, musei, teatri, centri sportivi e luoghi di interesse.

In queste settimane l'Ascom ha avviato una raccolta dei dati gratuita per le strutture ricettive bergamasche che desiderano partecipare ed essere segnalate dalla app regionale. A tutti gli albergatori associati è stato inviato un modulo sul quale indicare i dati della propria struttura. Il modulo va compilato e restituito via fax al numero 035/249848. I dati possono essere comunicati anche on line sul sito www.ascombg.it.

Per eventuali informazioni – a disposizione l'ufficio soci dell'Ascom al numero 035/4120304 o l'ufficio Applicazioni Informatiche 035/4120301

Sviluppo d'impresa, dall'Ascom assistenza agli associati

Grazie al bando della Camera di Commercio, il servizio non prevede costi aggiuntivi. Fusini: «In questa fase di crisi, un aiuto nell'ottimizzazione della gestione aziendale può essere prezioso»

Sicurezza, l'Ascom fa il punto Fusini: «Situazione sempre più difficile»

Dopo la notte dei roghi di Treviglio, il mondo del commercio si scopre più unito e determinato ad affrontare il problema della sicurezza e della legalità: I gravissimi fatti di Treviglio sottolineano l'urgenza da parte dell'associazione di affrontare il tema della legalità, un vero e proprio cardine del fare impresa.

Anche il cervello va in palestra. Dall'Ascom il corso Superbrain Yoga

Difficoltà a concentrarsi? A ricordarsi appuntamenti e impegni? In aiuto arriva il corso teorico-pratico "Superbrain Yoga: due minuti al giorno per avere un supercervello", due incontri della durata di quattro ore ciascuno proposti da Ascom Formazione il 12 e il 19 novembre.

Il Superbrain Yoga è una potente tecnica energetica che coniuga scienza e spiritualità. La tecnica permette con un semplice esercizio di due minuti al giorno di migliorare la memoria, la concentrazione, l'intelligenza, la capacità di risolvere problemi, di gestire lo stress e consente di migliorare l'equilibrio psicologico.

Si tratta di un esercizio fisico di facile e rapida esecuzione ma che ha sorprendenti risultati. Nel corso dei due incontri si parlerà di: centri energetici, dei principi dell'auricoloterapia e della legge della corrispondenza; di come funziona il cervello e di come attivarlo, del ruolo della meditazione e dell'esercizio fisico e degli esercizi per sollevare lo stress ed energizzare corpo e cervello.

Il corso si tiene il mercoledì dalle 14 alle 18 alla Scuola di Osio Sotto, in piazzetta Gandossi 1.

Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707 o info@ascomformazione.it

Ascom, Bergamo e Alessandria unite dal gusto

In piazza Pontida gli stand con i prodotti tipici della provincia piemontese e l'incontro tra le due associazioni

Mentre allo stadio andava in scena la sfida tra AlbinoLeffe e Alessandria, in piazza Pontida si celebrava un gemellaggio all'insegna del gusto, con l'iniziativa Ascom Village e Vivi Alessandria, sorta dall'incontro tra l'Ascom della provincia di Alessandria e la società calcistica per la promozione del territorio attraverso le trasferte della squadra. Per tutta la giornata di sabato è stato possibile prendere parte alle degustazioni, acquistare i prodotti alessandrini (vino, cioccolato, conserve di frutta e verdure, sughi e salse, funghi, baci di dama, schiacciatine) e avere informazioni sul territorio e sull'accoglienza turistica. Non è mancato il momento istituzionale, con l'incontro tra i vertici dell'associazione piemontese e quelli dell'Ascom Bergamasca, con la presenza di Cristina Parodi a ben simboleggiare l'incontro tra le due terre. La giornalista infatti, bergamasca d'adozione e moglie del sindaco Giorgio Gori, è nata e cresciuta ad Alessandria.

Lavoro, dall'Ascom assistenza alle imprese per gli incentivi "Garanzia Giovani"

Benefici da 1.500 a 6mila euro per l'assunzione, anche a tempo determinato, di ragazzi dai 16 ai 29 anni non occupati né

inseriti in un percorso di studi o di formazione

Attirare il cliente. In otto ore l'Ascom insegna come

Il segreto del successo di un negozio non è solo nel proporre prodotti di qualità, ma anche nel farli conoscere e nel presentarli bene. Le stime dicono che il 52% dei clienti acquista di più se i prodotti sono ben presentati. La vetrina racconta il negozio, le sue scelte, la sua mission, i suoi obiettivi; è il biglietto da visita per eccellenza della propria realtà commerciale.

Lunedì 27 ottobre, a Osio Sotto, Ascom Formazione propone una giornata dedicata al Visual Merchandising, una tecnica di successo che insegna a ottimizzare gli spazi espositivi e a disporre i prodotti nel posto giusto, nella giusta quantità, con messaggi rilevanti e suggestivi in modo da creare un'immagine di identità forte e impattante per il consumatore. In 8 ore (dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18), con l'aiuto di un esperto, si impara come valorizzare al meglio i propri prodotti e allestire una vetrina che induca il potenziale cliente a fermarsi e ad entrare in negozio. Durante la giornata si parlerà delle regole base e degli errori da evitare, di aggregazioni merceologiche, dell'uso strategico della luce e dei colori e delle attrezzature più adatte. Il corso è rivolto alle attività no food.

Per maggiori informazioni e per iscriversi si può contattare Ascom Formazione ai numeri: 035/4185706 o 707 o 715 o scrivere a info@ascomformazione.it.