

# California Bakery a ottobre sbarca in Città Alta al posto del Caffè della Funicolare

*“La legge non consente una selezione dei locali basata sul concetto di tradizione”. E’ questa la risposta del sindaco Giorgio Gori all’interpellanza presentata su California Bakery, l’attività che subentrerà il prossimo autunno al Caffè della Funicolare, in piazza della Scarpe a Bergamo Alta. Nell’interpellanza Andrea Tremaglia (Fratelli d’Italia) chiedeva come mai “Atb proprietaria dei locali, ha rifiutato la proposta di un altro gestore interessato a parità di condizioni d’offerta, con una proposta di ristorazione più tradizionale”. Secondo il Comune “Il regolamento sul commercio per le zone di particolare rilevanza storico artistica [...] non consente – né potrebbe, date le normative vigenti – di attuare una selezione delle tipologie basata sul concetto di tradizione. L’unica selezione possibile è basata sui codici Ateco, e da questo punto di vista l’attività subentrante – svolta dalla società “CB Italy srl” – seppure caratterizzata da una denominazione in lingua inglese, non presenta significative differenze rispetto alla precedente (e tutt’ora funzionante) attività di bar/pasticceria; né rileva il fatto che sia parte di un progetto che può oggi contare in altre città italiane su altri otto punti vendita. Si tratta peraltro di un’impresa italiana, nata dall’iniziativa di imprenditore messinese, caratterizzata dall’uso di ingredienti di qualità, il più possibile tratti dalla produzione agricola del territorio (come dichiarato alla stampa dallo stesso imprenditore). Il sindaco ricorda che il subentro è stato deliberato da ATB durante il CDA del 4 luglio 2016 e confermato il 31 gennaio 2018, insieme a un incremento del canone e chiarisce che “Nessun altra proposta è pervenuta formalmente ad Atb. Il nuovo canone è superiore del 15 per*

*cento rispetto all'attuale, ed è stato determinato con valutazione peritale."*

---

## **Bergamo, via libera alla movida ma chiusura anticipata per 5 locali**

In previsione dell'estate il Comune di Bergamo è intervenuto per regolare la 'movida' notturna in città. La nuova ordinanza conferma quasi tutti gli accordi presi con il Comune di Bergamo dagli esercizi sottoposti a ordinanza, a partire dalla chiusura per i locali al'1.30, un riconoscimento da parte del Comune dell'impegno degli esercenti di Borgo Santa Caterina. Ma ci sono due novità: che vengono annullati due accordi che erano stati sottoscritti tra locali e Amministrazione (visto il permanere di situazioni di disturbo del vicinato e di mancata attuazione di quanto promesso) e la chiusura anticipata alle 0.30 per cinque nuovi locali perché sanzionati più volte in questi mesi, nelle vie Ghislanzoni, via Baschenis, Foro Boario, via Oprandi e Sant'Orsola (locali che potranno comunque chiedere una deroga per l'1.30).

*"Abbiamo valutato con attenzione, confrontandoci con le associazioni di categoria di Ascom e Confesercenti, le situazioni di molti locali in città che negli ultimi due anni erano stati sanzionati per comportamenti difformi dalle regole di civile convivenza e dalle previsioni del Regolamento di Polizia Urbana – spiega l'Amministrazione – Le decisioni a cui siamo giunti sono figlie di un'istruttoria attenta, nella quale gli esercizi coinvolti hanno inviato al Comune integrazioni e precisazioni sulla loro situazioni: in molti casi la documentazione ha consentito di escludere da*

*provvedimenti restrittivi.”*

*“Pensiamo di aver dato attuazione equilibrata al regolamento – conclude l’Amministrazione – con l’obiettivo di tutelare le aree residenziali della città. Nell’estate 2018 saranno molti i luoghi di aggregazione e divertimento in città, dagli estivi assegnati dal bando del Comune di Bergamo a quelli degli spazi giovanili a quelli in spazi privati: pensiamo che sia possibile così alleggerire la pressione in aree particolarmente popolate della città, garantendo il diritto dei nostri concittadini a godersi le serate estive con musica ed eventi di qualità.”*

Per Ascom lo strumento risulta punitivo. *“L’impatto economico di questa ordinanza è importante – dice il **direttore Oscar Fusini** -. C’è in gioco la sopravvivenza dei locali e l’offerta del divertimento per i giovani, con il rischio di impoverire la città. Lo strumento deve essere impiegato in modo preventivo, avvisando i gestori dei locali dove ci sono criticità in modo che possano adottare misure correttive per tempo evitando di incorrere in sanzioni e di finire nella lista nera. Tanto più che molto spesso i locali rispondono di comportamenti di altri e non propri”.*

Anche per Francesco Pappi, vicepresidente del Gruppo Caffè Bar Ascom *“Bisogna cercare di creare un tavolo di concertazione fisso da riunire ogni volta che vengono presi provvedimenti. In questo modo i gestori dei locali ‘attenzionati’ vengono informati con anticipo delle situazioni di criticità e possono mettere in atto misure correttive come insonorizzazioni e adozione di buttafuori”.*

Per Luca Rebuzzi, vicepresidente Associazione Commercianti Borgo Santa Caterina e consigliere del Gruppo Bar, Caffetterie, Pasticcerie Ascom la nuova ordinanza è per molti versi una presa d’atto che il problema persiste, si trascina da anni ed è diffuso. *“Ci aspettiamo che il Comune agisca non solo sulla repressione, buttando addosso ai locali il problema*

*e i relativi oneri che la sua gestione richiede. Bisogna investire sulla prevenzione utilizzando strumenti a servizio della clientela. Penso, in questo senso, ai bus notturni, ai bagni pubblici". "La città non può spegnersi dopo le 21, una città più viva la sera rappresenta un'attrattiva turistica per i tanti stranieri che visitano Bergamo e risponde anche alle richieste di chi vi vive e degli universitari che si trasferiscono qui. Non vuol dire trasformare ovviamente la città in Far west: le regole servono e vanno rispettate, ma non spetta a noi gestori fare ordine pubblico. Il nostro impegno prosegue nel rispetto delle regole e nell'educazione della nostra clientela. Ma serve di più: i turisti lamentano che non ci siano mezzi pubblici in tarda serata e che i locali aperti siano insufficienti e tanti giovani bergamaschi scelgono Milano per la vivacità della vita serale, con i rischi che gli spostamenti comportano".*

---

## **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

---

# **Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina**

Per le feste pasquali locali aperti fino alle 2 in Borgo Santa Caterina. Il Comune di Bergamo conferma la deroga agli orari di chiusura

---

# **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.

---

# **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

---

## **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)

---

# 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 altre 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.

---

## **SIAE, cambiano i permessi rilasciati**

SIAE, cambiano i permessi rilasciati

---

## **Siae, sconti per gli**

# associati di Ascom

Grazie alla convenzione tra Confcommercio e Siae, anche quest'anno gli associati di Ascom possono avere riduzioni sui compensi dovuti in caso di utilizzo di apparati (radio, lettori, cd, computer via web, televisori, ecc.) di riproduzione di musica e di video tutelati dal diritto d'autore nei locali dove si svolge l'attività. Gli sconti applicati vanno dal 10% al 30%. Perchè vengano applicati dalle sedi e filiali SIAE è necessario recarsi agli uffici Ascom di via Borgo Palazzo 137 e richiedere l'apposito modulo che attesta l'iscrizione. Ricordiamo che la scadenza per il pagamento dei diritti è il 28 febbraio. L'adempimento è obbligatorio per tutti coloro che hanno all'interno della propria attività un qualsiasi strumento di riproduzione di esecuzione musicale.