

# Il punto **informativo**

Mensile della Confesercenti di Bergamo  
Aut. Trib. BG n° 10 del 3/4/84 - Dir. resp.: Marco Birolini

Poste Italiane S.p.A. Spediz. in a.p. - D. L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 N°46 art. 1, comma 1 DCB (Bergamo) - Stampa: PressR3 - Almenno S. Bartolomeo (BG)

L'amministratore delegato Chiodi spiega i segreti di una gestione di successo

## "Il mercato ortofrutticolo è un'eccezione orobica"

La privatizzazione di dieci anni fa ha dato i suoi frutti: "La nostra è una struttura dinamica che garantisce qualità dei prodotti e trasparenza" a pag. 2 ■

## Siamo attesi da scelte importanti

Giorgio Ambrosioni  
Presidente Confesercenti BG

■ ■ ■ Confesercenti si prepara a vivere una stagione ricca di nuove e stimolanti sfide. Le prossime assemblee nazionali e provinciali, previste in primavera, saranno infatti un passaggio importante soprattutto in vista del cambiamento della Presidenza Nazionale.

a pag. 8 ■



## Il fascino irresistibile di Bergamo Sposi

a pag. 6 ■

## Assoviaggi: attenti ai rischi "scoperti"

L'allarme riguarda i pacchetti turistici

a pag. 7 ■



## Il commercio è in ripresa

Vendite al dettaglio: segno più nel 2016

a pag. 8 ■

**Vittoria**  
Assicurazioni

Il Black Friday sarà in regola  
a pag. 3 ■

Cescot  
news

a pag.11

**exergia**  
ENERGIA E GAS

Energia elettrica  
Gas naturale

L'ad Andrea Chiodi spiega i segreti di una gestione di successo



## Bergamo Mercati, 10 anni da protagonista "Siamo il centro di gravità dell'ortofrutta"

Con le sue 170 mila tonnellate di merce movimentata all'anno, il mercato ortofrutticolo di Bergamo è un fiore all'occhiello dell'economia orobica e il punto di riferimento di un intero settore.

**Andrea Chiodi**, amministratore delegato di Bergamo Mercati, spiega così il successo della struttura: "Prima di tutto c'è stato un ricambio generazionale che si è svolto senza traumi. Nonostante gli orari scomodi e i sacrifici di chi fa questo mestiere, tanti giovani hanno preso il posto dei padri, garantendo così tradizione e professionalità. Altrove invece questo non è accaduto e sono subentrate aziende più improvvisate. L'altro punto di forza è rappresentato dalla filiera locale, presente con una cinquantina di aziende che offrono prodotti freschissimi a kilometro zero".

il volume d'affari è cresciuto del 40%, a fronte di un calo verificatosi sulle altre piazze lombarde. Ormai in regione siamo il secondo mercato dietro Milano".

Chi frequenta l'ortomercato della Celadina sa di poter contare su standard elevati: "La merce è di grande qualità, perché è tutta di provenienza italiana: la normativa impone

partecipino alle assemblee e garanzia di controllo. L'occhio privato e quello pubblico vedono in modo chiaro come sono spesi i soldi e focalizzano lo sguardo su obiettivi comuni". L'ultimo grande investimento, effettuato due anni fa, ha riguardato la copertura della parte centrale, per consentire migliori condizioni di lavoro, e l'adeguamento

alcune onlus passano a ritirare l'inventurato, per poi distribuirlo a chi ha necessità". Anche i privati, nella stessa giornata, possono acquistare frutta e verdura a prezzi interessanti. "Ma non è un'offerta che fa concorrenza ai fruttivendoli, perché il sabato si può comprare solo l'ortaggio più maturo". L'ortomercato ha una forza tale da

riuscire a superare anche i momenti più critici: "Siamo in grado di affrontare anche le emergenze dovute al clima: pur tra qualche difficoltà il prodotto non manca mai. Da noi c'è sempre l'eccellenza della produzione nazionale e locale. Siamo il centro di gravità dell'intero settore ortofrutticolo bergamasco".



Andrea Chiodi



### I NUMERI

- **150 milioni di euro** è la stima del fatturato complessivo delle aziende che operano in Mercato
- **17 le aziende** che commerciano all'ingrosso in libera concorrenza frutta e verdura
- **3 florovivaisti**
- **70 aziende agricole** che quotidianamente commercializzano il loro prodotto in Mercato
- **450 addetti**
- **1400 aziende acquirenti** registrate

La vera svolta si è avuta nel 1997, quando si è provveduto alla privatizzazione della gestione. È nata Bergamo Mercati, di cui il Comune mantiene la maggioranza delle quote (67%). Ma l'ingresso dei soci privati, tra cui Confesercenti, ha impresso secondo Chiodi "lo slancio che serviva per rendere la struttura più dinamica e competitiva. Negli ultimi 10 anni

controlli severi. In più, da due anni applichiamo un protocollo che prevede ulteriori test a campione sulle partite in arrivo. Direi che da noi si va sul sicuro". I meriti sono anche della gestione, che Chiodi definisce "oculata e trasparente. Alla componente pubblica, che trasmette una serie di obblighi, si affianca quella privata: il fatto che gli operatori stessi siano soci e dunque

mento sismico degli edifici. Interventi interamente a carico degli operatori, che non sono costati un euro al Comune, rimasto proprietario dell'immobile. Ma in cantiere ci sono già nuove idee: "Vogliamo realizzare nuove aree dedicate ai fruttivendoli che ogni giorno vengono da noi ad acquistare la merce – spiega Chiodi – Siamo pensando anche a un miglioramento energetico: molti ci hanno chiesto di installare pannelli fotovoltaici per risparmiare sulla bolletta". Il futuro del mercato, insomma, sarà sempre più sostenibile. Anche dal punto di vista alimentare. "Da sei anni abbiamo avviato un percorso che ci permette di ridurre gli sprechi, in largo anticipo sulla legge emanata alcuni mesi fa. Ogni sabato, alla chiusura,

### Mogno: "Sveglia alle 3 per scegliere il meglio"

"Tutte le mattine c'è merce freschissima e una grande varietà di prodotti. Poi ovvio, chi si alza prima può contare su una scelta più ampia...". Da 15 anni la sveglia di **Faustino Mogno**, fruttivendolo e vicepresidente Anva, è puntata sulle tre: mezz'ora dopo è già alla Celadina per fare il pieno di frutta e verdura. "Con il freddo di quest'anno abbiamo un po' di difficoltà per trovare la verdura, ma dopo 20 giorni tutto è tornato alla normalità. Bene o male la possibilità di rifornimento non manca mai". Estate o inverno, caldo o pioggia, il

passaggio dal mercato ortofrutticolo resta un appuntamento fisso. "Ultimamente il servizio è migliorato grazie alla nuova copertura, che ci consente di lavorare più riparati. Un po' ci si bagna sempre, ma molto meno di prima" sorride Mogno, che sottolinea come l'ortomercato sia anche una importante vetrina per i produttori locali. "Si trova il meglio del nostro territorio. In primavera ad esempio spuntano gli ortolani: portano le insalatine, le erbe, gli spinaci. Tutta roba di grande qualità, che fa la differenza tra i clienti".



## Black Friday, la Regione adegua le regole Caselli: "Norme più chiare e saldi garantiti"

■ ■ ■ Nuove regole in vista per salvaguardare il Black Friday, la giornata delle grandi promozioni importata dall'America che con il passare del tempo sta conquistando sempre più consumatori e commercianti.

Per preservare la valenza delle vendite di fine stagione, peraltro evitando una confusione che pregiudicherebbe gli stessi consumatori, praticamente in tutta Italia è fatto divieto di effettuare promozioni nei 30 giorni antecedenti ai saldi. Analogo divieto è vigente anche in Lombardia, dove per la stagione fredda le vendite promozionali sono però vietate con una decina di giorni di anticipo, ossia dal 25 Novembre, configurando



una "peculiarità", anche rispetto alle Regioni vicine, che tuttavia non aveva generato criticità sino all'inaspettata ma prepotente affermazione del "Black Friday", previsto in calendario ogni quarto venerdì di novembre. Ora, con l'obiettivo di evitare sovrapposizioni e conse-

guente confusione, la Regione Lombardia discuterà un progetto di legge che faccia slittare di qualche giorno il divieto di effettuare vendite promozionali nel periodo antecedente ai saldi invernali. "L'iniziativa della Regione era auspicabile, non solo perché asseconda la pro-

pensione di moltissime imprese alle vendite promozionali generata dal Black Friday, ma anche perché conferisce maggiore chiarezza al quadro normativo senza mettere in discussione il valore delle vendite di fine stagione, i saldi, un evento ancora oggi molto atteso

dai commercianti e che va salvaguardato". Così **Filippo Caselli**, responsabile commercio di Confesercenti Lombardia, commenta l'iniziativa legislativa dell'Assessore allo sviluppo economico, Mauro Parolini. "Confidando che, al prossimo novembre, non si ripetano disagi analoghi a quelli delle scorse stagioni, auspichiamo che quanto prima vengano introdotte norme per tutelare maggiormente le vendite di fine stagione, non solo al fine di assicurare più efficacemente il rispetto delle regole vigenti, ma anche per colmare lacune normative come quelle per temporary store e outlet, che necessitano al più presto di una disciplina specifica".

mondialpol.com

**Mondialpol**Bergamo TVS

MondialpolServiceGroup



**APP  
INCLUSA**  
PER ACCENDERE  
O SPEGNERE  
L'IMPIANTO DA  
REMOTO

**L'impianto d'allarme  
su misura per te  
collegato alla nostra  
Centrale Operativa**

24 ore su 24 7 giorni su 7

A PARTIRE DA  
**€ 40,00**

AL MESE (IVA INCLUSA)

**CHIAMACI  
035 402422**



Giro di vite della Regione. Confesercenti soddisfatta: ora si facciano più controlli



## B&B, ostelli e rifugi: arriva il marchio di qualità Una garanzia per i turisti e per la concorrenza

■ ■ ■ *“Un deciso passo in avanti per il comparto della ricettività lombarda, dove Bed & Breakfast, Locande, Ostelli, Foresterie e Rifugi alpinistici ed escursionistici dovranno obbligatoriamente esporre i rispettivi Contrassegni identificativi, garantendo massima trasparenza ai consumatori, nonché concorrenza leale nei confronti degli altri operatori”.*

Così **Gianni Rebecchi**, Vice-presidente vicario nonché responsabile area turismo di Confesercenti Lombardia, commenta l'introduzione dei nuovi segni distintivi approvati dalla Giunta regionale per dare piena attuazione al vigente testo unico del turismo lombardo. *“I nuovi contrassegni – continua Rebecchi – dovranno necessariamente essere affissi all'esterno di ogni struttura, che sarà peraltro tenuta a utilizzare la medesima denominazione per ogni comunicazione, incorrendo*

*altrimenti in sanzioni tra i 2.000 e i 5.000 Euro”.*

*“È innegabile che sul turismo Regione Lombardia abbia ingranato una nuova marcia – aggiunge **Alessio Merigo**, direttore della Confesercenti lombarda – non*

*solo valorizzando eventi straordinari come EXPO e The Floating Piers, ma anche impostando una politica regionale dell'attrattività che riconosce anzitutto il ruolo centrale delle imprese del settore, il cui sviluppo è subordinato, oltre che a una fiscalità*

*più sostenibile, a regole chiare, omogenee ed efficaci”.*

*“Tutto questo è senz'altro condiviso dal demiurgo della trasformazione in atto, l'Assessore Mauro Parolini, che confidiamo voglia a*

*breve intervenire anche per rafforzare ulteriormente i controlli sulle Case Vacanze gestite in forma non imprenditoriale, introducendo un codice identificativo per ciascuna struttura che si proponga al pubblico”.*



## Gli hotel milanesi sfidano Airbnb: una buona idea

■ ■ ■ Gli hotel di Milano, sostenuti da Confesercenti, lanciano la sfida a Airbnb: con lo slogan "Fai una scelta consapevole" presentano il sito [hotelsairbnb.it](http://hotelsairbnb.it). Una battaglia che riguarda soprattutto gli alberghi di fascia media, quelli più minacciati dalla concorrenza feroce degli affitti a breve termine. Realizzato da ATR, l'associazione albergatori della Città metropolitana aderente a Confesercenti, il sito mette a confronto alberghi e case private dal punto di vista di servizi e sicurezza, ma anche accoglienza, assistenza, spazi, quiete e



orari, assicurazione per danni, igiene, sicurezza degli impianti. Una pubblicità comparativa che dovrebbe far risaltare i pregi delle strutture tradizionali: un'ini-

ziativa interessante da cui anche gli albergatori bergamaschi potrebbero prendere spunto. *“Non vogliamo attaccare a priori Airbnb – spiega **Andrea Painini**, pre-*

*sidente di Confesercenti Milano – ma sottolineare i nostri punti di forza. Vogliamo far capire che ci sono modi diversi di accogliere gli ospiti e che anche i target cambiano: una famiglia numerosa che deve trovare una sistemazione per molti giorni ha sicuramente esigenze diverse dalla coppia che fa un fine settimana di relax”.*

*“Si tratta di un servizio per tutti coloro che desiderano fare una scelta più consapevole e informata – aggiunge il presidente di ATR, **Rocco Salamone** – Le piattaforme che permettono di offrire e*

*prendere in affitto stanze e appartamenti sono entrate di fatto con prepotenza nel mercato dell'ospitalità, insaprendo le tensioni concorrenziali tra le varie offerte ricettive, tradizionali e di nuova concezione. Per il cliente può sembrare solo questione di prezzo, ma gli aspetti da considerare nella scelta sono molti, e spesso con risvolti poco noti”.* Il senso, insomma, è quello di riconquistare terreno in un settore che dà segnali di ripresa: quest'anno a Milano sono previste infatti le aperture di tre nuovi alberghi medio-grandi.

## Home Restaurant, la Camera fissa i paletti: più garanzie igieniche e un tetto all'incasso

La Camera dei Deputati ha da poco approvato il provvedimento di legge n. 3258, d'iniziativa del Deputato Nino Minardo, per disciplinare "l'attività di ristorazione in abitazione privata (home restaurant)". Si tratta, in buona sostanza, di una normativa finalizzata a regolamentare l'organizzazione di eventi enogastronomici all'interno di abitazioni private, prenotabili sul web. Il provvedimento, integrato con alcuni emendamenti proposti dall'ufficio legislativo Confesercenti, è passato adesso al Senato per la conversione in Legge.

La nostra associazione è stata la prima a sollevare l'esigenza di una regolamentazione per un fenomeno che stava creando un'ulteriore sleale ed abusiva concorrenza nei confronti dei regolari esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, con una ricerca commissionata al nostro Centro Studi Turistici, che fotografò



la situazione a livello nazionale e che ha rappresentato, per i deputati che si sono poi interessati alla questione, il riferimento costante ed unico per la costruzione del provvedimento legislativo; inoltre con l'organizzazione di un Convegno nazionale a Cesena, da cui è partita l'esigenza di una regolamentazione del settore, attraverso una specifica disciplina normativa.

Il nuovo testo, pur perfezionabile, è un primo passo verso l'elaborazione di una nuova e specifica legislazione delle recenti modalità di interazione e di intermediazione di attività non professionali di condivisione, nate grazie allo sviluppo della rete e delle relative piattaforme digitali. In Italia il fenomeno, secondo l'indagine di Fiepet - Confesercenti, nel 2014 con-

tava già 7 mila cuochi in attività con circa 37 mila eventi realizzati, con un incasso medio di 198 euro. Il testo approvato dalla Camera dei deputati pone degli obblighi in capo ai gestori delle piattaforme digitali attraverso cui avviene il contatto tra il cuoco operatore e l'utente finale. Stabilisce che l'operatore cuoco debba svolgere questa attività in modo non

professionale, fissando un limite annuo ai proventi di 5.000 euro. Fissa, inoltre, le caratteristiche che devono essere possedute dall'immobile in cui si esercita l'attività di ristorazione, nonché l'obbligo di rispettare talune procedure igieniche. Dispone infine delle sanzioni che vanno fino alla chiusura dell'esercizio per i soggetti che violano le norme.

## Amaddeo, presidente Fiepet: "Le regole sono utili ma adesso i Comuni sostengano le reti locali"

Premesso che per mia natura credo che la libera impresa non debba essere sottoposta ad eccessivi vincoli e che l'unico giudizio che ritengo fondamentale sia quello dei clienti o del pubblico dei consumatori in genere, ritengo che la nuova normativa sui ristoranti in appartamento tocchi i punti più importanti del fenomeno, a volte centrando le soluzioni altre volte meno. Tutti sappiamo che la sharing economy sta avanzando in tutti i settori, dal mercato dei taxi a quello dei B& B a quello appunto dei ristoranti. In queste iniziative gli elementi in comune sono l'uso di piattaforme digitali per le prenotazioni e la messa a disposizione di patrimonio personale come fonte di reddito. Nel caso degli Home Restaurant, que-

sta legge cerca di dare maggiori garanzie ai consumatori e ai ristoratori tradizionali che sono obbligati per legge a rispettare vincoli a cui queste nuove formazioni imprenditoriali non sono ancora tenute. Giusto quindi che il legislatore concentri la sua attenzione per rimettere in

equilibrio le condizioni di partenza del mercato. Tuttavia, a me sembra che questa legge ponga molti rilievi, anche giusti, sulla parte fiscale di questo fenomeno, ma molto pochi sulla salute e sull'igiene alimentare. Il ristorante di casa non è obbligato a presentare la certifica-

zione Hccp, per esempio. Per come è stata presentata, questa nuova normativa, permette lo sviluppo degli Home Restaurant solo come attività non prevalente. Più in generale però penso che il mercato della ristorazione, o meglio, della somministrazione, sia oggi molto frammentato; la divisione netta di una volta tra ristoranti, pizzerie, ristoranti pizzerie, trattorie, bar, pur non scomparendo del tutto, ha lasciato spazio a funzioni e modalità diverse tra loro. Tra queste possiamo annoverare negozi di alimentari in cui si possono degustare prodotti tipici, alimentari e ristorazione tematiche, piadinerie, patatine, pescherie con cucina, birrerie con cucina, panifici con cucina, agriturismi, fast food etc. Molti di questi sono locali dove non ci si ferma

più ma si porta via mangiando per strada. Come se si fosse passati da luoghi d'incontro in cui si consuma cibo a consumo e basta. In questo senso gli Home Restaurant sono l'ennesimo seme generato dal mondo della ristorazione che forse questa legge penalizza troppo. Dietro alla filosofia di questo tipo di impresa c'è il desiderio, oltre che di reddito da parte di chi ospita, anche di condivisione di spazi e valori autentici. Non credo nemmeno che una legge possa contrastare la filiera che inevitabilmente si crea tra Airbnb, Uber e Home Restaurant, semmai penso che i Comuni possano prevenire questo problema incentivando reti tra produttori, ristoranti, servizi e offerte culturali.

**Roberto Amaddeo**  
presidente Fiepet Bg





# I fascino di Bergamo Sposi conquista le coppie "È stata un'edizione più elegante che mai"

■ ■ ■ Anche quest'anno Bergamo Sposi si è confermata una manifestazione di qualità e di grande attrattività. In un momento ancora non facile per le imprese della filiera del matrimonio e delle cerimonie, la manifestazione è andata in controtendenza, incrementando il numero degli espositori (152, +8% rispetto ad un anno fa). Numerosissimi, come sempre, i visitatori. Grande successo per la ricca parte espositiva, con il meglio dell'offerta del settore. Come sempre molto gettonati anche i numerosi eventi che fanno da cornice alla manifestazione. Forti emozioni e applausi a scena aperta durante le sfilate che hanno incoronato le miss. Apprezzamenti anche per "Il Matrimonio all'Italiana", tema scelto quest'anno da Alberto Menegardi, flower designer-scenografo di Caravaggio noto per la partecipazione televisiva a "Detto Fatto" su Rai2, e per l'iniziativa a sostegno delle Case del Sorriso del Cesvi, realtà di Bergamo che opera per la solidarietà mondiale. "Siamo molto soddisfatti dell'importante risultato ottenuto anche quest'anno da Bergamo Sposi, - commenta **Cesare Rossi**, direttore di Promozioni Confesercenti -,



*appuntamento diventato negli anni un consolidato punto di riferimento per un mercato molto dinamico e in costante trasformazione. Abbiamo sempre creduto in questa manifestazione, nella competenza professionale degli organizzatori e nella loro capacità di rinnovarsi continuamente, anticipando spesso le nuove tendenze, mettendo in evidenza lo spi-*

*rito imprenditoriale dei nostri giovani talenti. Mi hanno molto colpito la bellezza e l'eleganza di questa edizione, una cura dei particolari unita a contenuti di qualità che la confermano leader tra le fiere del settore in Lombardia".*

**Ornella Schenatti**, responsabile per Ecspos di Bergamo Sposi, aggiunge: "Il bilancio è senz'altro positivo, in

## Pigal: "Una bella vetrina"

■ ■ ■ "Bergamo Sposi resta una vetrina eccezionale". Marisa Gamba, che insieme alla sorella Isabella e alla nipote Diletta ha portato in Fiera le proposte della boutique Pigal, specializzata in abiti da cerimonia, sottolinea il fascino della rassegna. "È vero che i matrimoni oggi sono diminuiti, ma è rimasta la voglia di sognare ad occhi aperti. Vale specialmente per le donne, che vogliono sentirsi principesse per un giorno". Le promesse spose mantengono gusti classici: "L'abito più desiderato resta quello romantico,

con ampio strascico e semmai con il vezzo della scollatura profonda sulla schiena. Ma piace molto anche l'abito da sirena". Anche gli sposi curano molto i particolari: "Ci chiedono abiti importanti, dal classico completo blu allo smoking. Ma c'è anche chi osa un visto blu elettrico". Gamba spiega che i preparativi delle nozze sono sempre più minuziosi: "La gente sa che può spendere meno, quindi cerca di spendere bene. La qualità continua a pagare, specie se offerta al giusto prezzo"



Lo stand della boutique Pigal

un periodo in cui le fiere di questo settore segnano il passo davanti al calo del numero dei matrimoni. Altra scommessa vinta è quella dell'area Beauty e Wellness, introdotta quest'anno e molto apprezzata da pubblico e espositori. Agli espositori esprimiamo il nostro più

sentito ringraziamento, certamente per l'ampia e qualificata offerta proposta in questi anni, ma in particolare perché solo chi ha tanta qualità e professionalità ha anche la forza di esserci sempre, soprattutto nei momenti più difficili: e questo il pubblico lo riconosce".

## Turismo, avviata istruttoria su alcune assicurazioni A rischio la tutela dei viaggiatori con pacchetti turistici

■ ■ ■ I viaggiatori italiani con pacchetti turistici rischiano di non essere garantiti. L'Istituto per la Vigilanza sulle assicurazioni – IVASS – ha infatti aperto un'istruttoria, in seguito alle osservazioni di Assoviaggi Confesercenti, su due dei prodotti assicurativi maggiormente diffusi sul mercato. Secondo quanto previsto dal codice del turismo, i viaggiatori che acquistano pacchetti turistici dai Tour Operator e dalle Agenzie di viaggio devono essere tutelati contro il rischio di fallimento ed insolvenza delle stesse. Si è rilevata l'esistenza di alcuni prodotti assicurativi non pienamente conformi a quanto stabilito dal codice. L'IVASS ha deciso di avviare le relative istruttorie, in modo unificato, riconoscendo la necessità di "un'analisi approfondita sulla legittimità delle clausole contenute in ciascun contratto e la valutazione di conformità delle stesse sia con la normativa generale sia con la disciplina di settore". Le assicurazioni irregolari mettono a rischio la tutela dei viaggiatori italiani, che potrebbero non avere le adeguate garanzie nel caso di fallimento/insolvenza di



Assoviaggi ha costituito il **FONDO GARANZIA VIAGGI** soluzione **SEMPLICE, CONVENIENTE** e **SENZA ALCUN VINCOLO** per fornire le garanzie previste dall'art. 50 del Codice del Turismo e dalla Legge Regionale Lombarda, richiedi subito un preventivo tramite il sito **GARANZIAVIAGGI.IT**

agenzie di viaggio o tour operator. Con gravi conseguenze anche per le Agenzie di viaggio che, avendo acquistato un prodotto non conforme alla legge, potrebbero incorrere in sanzioni pecuniarie ed amministrative che arrivano fino alla revoca dell'autorizzazione, soprattutto alla luce dei controlli messi in atto da parte di alcune Regioni. Con l'occasione ricordiamo che pro-

prio in questi giorni le agenzie di viaggi lombarde stanno ricevendo comunicazione in merito all'obbligatorietà di fornire una garanzia a favore dei consumatori contro la propria insolvenza e/o fallimento come previsto dal Codice del Turismo. Il mancato adempimento, comporta oltre alle sanzioni, la revoca dell'autorizzazione per l'esercizio di attività di agenzia di viaggio e turismo.

## Bergamo-Orio, il progetto prende forma E dal "Caravaggio" si vola anche a Tel Aviv

■ ■ ■ Mentre il progetto della Seregno-Bergamo, conosciuta anche come Gronda Est, incontra un nuovo stop, prende finalmente consistenza l'idea del collegamento Bergamo-Orio. L'opera, insieme alla linea Ponte-Montello, con fermata all'ospedale Papa Giovanni XXIII, è stata infatti in-

serita nell'Aggiornamento 2016 del contratto di programma tra ministero dei Trasporti e delle infrastrutture e Rfi (Rete ferroviaria italiana). Significa che entrambi gli interventi sono entrati formalmente nell'elenco delle opere che la compagnia ferroviaria ha, concretamente, in programma di rea-

lizzare nei prossimi anni. Il collegamento Bergamo-Orio, in particolare, sarebbe di importanza strategica per il turismo: consentirebbe infatti ai visitatori di raggiungere la nostra città ancora più facilmente, regalando ulteriore spinta al settore dell'accoglienza. Un passo di grande importanza, anche in vista dell'auspicato inserimento delle Mura venete nel Patrimonio Unesco. Intanto Orio non si ferma: da poco sono stati annunciati nuove rotte per Tel Aviv. Il "Caravaggio" non si ferma più: il prossimo obiettivo è volare in America. Ryanair ha già garantito che il sogno si realizzerà presto.

## Siae, si può pagare fino al 24 marzo

■ ■ ■ In considerazione dei nuovi Accordi, la Siae ha comunicato che la data di scadenza per il rinnovo degli abbonamenti di Musica d'Ambiente per l'anno 2017 è stata differita dal 28 febbraio al 24 marzo 2017. La nuova scadenza riguarderà tutte le modalità di rinnovo (pagamento MAV, Portale Musica d'Ambiente e sportello) e sarà valida per tutte le categorie di utilizzatori (pubblici esercizi, alberghi, negozi, ecc.).





## Il commercio sorride: vendite in crescita del 2,9% nel 2016 Alberghi e ristoranti resistono, l'alimentare soffre ancora

Notizie incoraggianti dall'ultima analisi congiunturale della Camera di Commercio. Il volume d'affari nell'ultimo trimestre dell'anno cresce su base annua a Bergamo (+2,9%), anche se risulta in calo in Lombardia (-0,4%). Se si considera l'intero anno 2016 la variazione tendenziale per Bergamo è del +0,7% e +0,1% nella media regionale. La variazione stagionalizzata nel trimestre è positiva a Bergamo (+0,8%), negativa in Lom-

bardia (-0,1%). I dati restano tuttavia in chiaroscuro. Le vendite nel settore alimentare sono in flessione su base annua (-0,9%) a Bergamo e calano del -0,4% in Lombardia. Nel non alimentare si osserva invece una crescita del +2,9% a Bergamo che contrasta con la variazione negativa del -0,3% in Lombardia. Il giro d'affari nel commercio al dettaglio non specializzato – che comprende anche, ma con insufficiente copertura campionaria, esercizi della gran-

de o media distribuzione – è in crescita a Bergamo (+3,6%) e in flessione in Lombardia (-0,5%). Il saldo percentuale tra variazioni di aumento e diminuzione su base annua delle vendite totali è in relativo miglioramento a Bergamo (-0,8 contro lo scorso -13,5) e in Lombardia (-7,6 contro il -15,1). I prezzi sono in aumento nel trimestre tanto in provincia (+2,3%) che nella media regionale (+1,5%). Gli addetti del commercio nel quarto trimestre del 2016

sono in lieve aumento a Bergamo (+0,1% a saldo di un tasso d'ingresso del 3,4% e di un tasso di uscita del 3,3%), in crescita più sostenuta (+0,6%) in Lombardia. Il volume d'affari nei servizi è invece in calo su base annua a Bergamo (-0,1%) e in crescita in Lombardia (+1,5%). Nonostante un debole progresso nell'ultimo trimestre (+0,5% la variazione stagionalizzata a Bergamo contro il +1,1 in Lombardia), l'anno 2016 si chiude con una dinamica

negativa a Bergamo (-0,7%) che contrasta con la moderata crescita (+0,6%) a livello regionale.

Per quanto riguarda i comparti dei servizi, la variazione tendenziale grezza del volume d'affari è nulla nel commercio all'ingrosso (in Lombardia: +2,8%), del -0,1% per alberghi e ristoranti (in Lombardia: -1,3%), +2,6% nei servizi alle persone (in Lombardia: +2,7%) e -0,3% nei servizi alle imprese (+1,7% in Lombardia).

segue da pag. 1

## Siamo attesi da scelte importanti

Giorgio Ambrosioni  
*Presidente Confesercenti BG*

Anche a livello provinciale si apre una fase nuova. In dieci anni ci siamo posti degli obiettivi: diventare un soggetto riconosciuto dalle istituzioni bergamasche; entrare in relazione sistematica con le altre organizzazioni provinciali delle pmi; rinnovare il governo della Camera di Commercio per dare cittadinanza alle pmi; favorire la crescita delle infrastrutture provinciali (con particolare riguardo allo sviluppo della banda larga); affermare un modello funzionale di Confesercenti Bergamo improntato al rispetto dei ruoli tra gestione e direzione dell'Associazione e l'espressione degli imprenditori nell'indirizzo e responsabilità della rappresentanza che diventasse strutturale. Tutti obiettivi che, grazie al lavoro svolto da tutti i membri della Giunta, dalla Direzione e dalla Presidenza, sono stati raggiunti.

Ora c'è la necessità che Confesercenti Bergamo sia riconosciuta anche a livello regionale e nazionale del Sistema: negli ultimi anni l'Associazione ha messo in gioco il suo capitale umano in funzione delle esigenze di crescita della Confesercenti di Milano, nella convinzione che solo un adeguato sviluppo dell'associazione a livello regionale possa garantire il futuro dell'associazione anche a livello provinciale.

Con riguardo alla gestione dei servizi, nonostante la crisi economica che si è abbattuta anche sulle imprese di riferimento, Confesercenti Bergamo ha saputo sviluppare negli ultimi anni nuove opportunità che inevitabilmente portano con sé anche nuove occasioni di rappresentanza.

Nel tempo si è rafforzata sia la dimensione associativa che quella dei servizi: due facce della medesima medaglia, entrambe importantissime. La crescita anche professionale delle imprese associate passa



attraverso un impegno dell'associazione nel riqualificarsi sotto il profilo della propria organizzazione e del proprio personale.

L'importanza del marchio Confesercenti ci consente di essere riconosciuti come gruppo dirigente espressione di valori precisi che trovano una ricaduta concreta nelle manifestazioni più importanti, come la Fiera dei librai, i Mercatanti, la Fiera degli sposi, la Fiera del cioccolato, il Villaggio di Natale, iniziative il cui significato va ben oltre la propria cifra commerciale.

Queste riflessioni vogliono essere funzionali all'avvio di una condivisione con i membri di Giunta e del Consiglio di Presidenza sul prossimo futuro dell'associazione, per favorire una progettualità condivisa. Grazie al contributo di tutte le sue componenti Confesercenti sarà in grado di affiancare le piccole e medie imprese in un percorso di autentico rilancio.

### Il Sistema Confesercenti

#### ► BERGAMO

Via Guido Galli, 8  
24126 Bergamo (BG)  
tel. 035 4207111  
fax 035 4207288  
info@conf.bg.it  
www.confesercenti.bergamo.it

#### ► BREMBATE (BG)

Via IV Novembre, 5  
24041 Brembate  
tel. 035 802700  
fax 035 802743  
brembate@conf.bg.it

#### ► TREVIGLIO (BG)

Via Crivelli, 26 a/b  
24047 Treviglio  
tel 0363 1970165  
fax 0363 1970166  
treviglio@conf.bg.it

#### ► CESCOT

Via Ravizza, 7/A  
24126 Bergamo  
tel. 035 312312  
035 4207359  
fax 035 4247624  
cescot@conf.bg.it

#### ► LECCO

Via Azzone Visconti, 19/A  
23900 Lecco  
tel 0341 251014  
fax 0341 254000  
info@confesercentilecco.it  
www.confesercentilecco.it

#### ► CALOLZIOCORTE (LC)

Viale Marconi, 5  
23801 Calolziocorte  
tel. 0341 642241  
fax 0341 646743  
calolzio@confesercentilecco.it



# CESCOT è a ritmo con la tua formazione

Cescot, ente di formazione di Confesercenti, organizza seminari di formazione mirati allo sviluppo e alla crescita del territorio



## **CORSI DI MARKETING RIVOLTI AL SETTORE ALBERGHIERO, CASA VACANZE, B&B..**

- Nuovi concetti di turismo: residenziale, autenticità e tradizione
- Web marketing e social media marketing per lo sviluppo del proprio territorio



## **INGLESE BASE**

- Shoptalk English Conversation
- Vola un giorno a Londra! 

**Per informazioni: CESCOT - via Ravizza 7/a, Bergamo  
tel: 035 4207359; e-mail: [cescot@conf.bg.it](mailto:cescot@conf.bg.it)**

# Raccolta olii usati per ristorazione e ambulanti Il Comune di Bergamo avvia il servizio gratuito

Il Comune di Bergamo, nell'ambito delle iniziative volte a migliorare la percentuale di raccolta differenziata, intende promuovere ed incrementare la raccolta degli olii e grassi animali e vegetali provenienti anche dalle attività di ristorazione. Tale servizio, al fine di agevolare ed aumentare la raccolta degli olii esausti da ristorazione, è stato avviato gratuitamente da Aprica S.p.A. (gestore del servizio di igiene urbana), già a far tempo dal 1 gennaio 2014. Si intende ora, con l'intento di agevolare ulteriormente la gestione da parte dei commercianti, semplificare ulteriormente il servizio di ritiro degli olii esausti da ristorazione, adottando, ove richiesto, il prelievo dei contenitori pieni a fronte della consegna di contenitori vuoti. Il servizio, come detto a titolo gratuito, sarà esteso anche alle attività ambulanti e di mercato, già dalla prima fase operativa, indicativamente a partire dal prossimo mese di aprile.



Per l'ottimizzazione del servizio Aprica S.p.A. si avvarrà di un operatore terzo, che è già stato individuato nella Cooperativa Ruah di Bergamo, con l'intento di dare all'iniziativa anche rilevanza di natura sociale. In tema di normativa ambientale, si rammenta che il produttore può conferire i propri rifiuti:

1. Ad APRICA S.p.A. (gestore del servizio pubblico). In tal caso la normativa vigente in materia di gestione dei rifiuti, prevede che il produttore

sia esentato da qualsiasi incombenza;

2. A Società terza autorizzata al trasporto e smaltimento/recupero dei rifiuti. In tal caso la normativa vigente in materia di gestione dei rifiuti impone al produttore, pena sanzioni anche di carattere amministrativo, la predisposizione del formulario di identificazione rifiuto, la tenuta del registro di carico e scarico, nonché la denuncia annuale (MUD).

L'Amministrazione Comuna-

le procederà alla richiesta di trasmissione dei quantitativi annuali conferiti a terzi, in modo tale da poterli considerare nel novero dei rifiuti differenziati.

3. Direttamente a propria cura presso l'impianto di stoccaggio/recupero. In tal caso il produttore dovrà disporre dell'autorizzazione al trasporto dei rifiuti in contro proprio (rilasciata dall'Albo Gestori Ambientali), nonché sarà obbligato alla predisposizione del Formulario di

Identificazione del Rifiuto. Vale la pena evidenziare che la normativa di cui sopra vieta espressamente lo sversamento degli olii vegetali all'interno della rete fognaria (caditoie stradali, vasche di sedimentazione, scarichi, etc.), e che l'Amministrazione chiederà ad Aprica S.p.A. di procedere, mediante i propri Ispettori Ecologici, alla verifica del rispetto delle modalità di conferimento dei rifiuti in argomento.

Gli associati sono invitati al rispetto della disciplina vigente e, qualora interessati a conferire gli olii vegetali al servizio pubblico, a contattare Aprica S.p.A., che provvederà ad organizzare il ritiro personalizzato presso il proprio esercizio commerciale, ai numeri di riferimento: 035351661-600, ovvero alla mail: bergamo.preventivi.ambiente@a2a.eu (la persona di riferimento Sig. Moretti Angelo).

## Ingruppo, l'alta cucina per tutti

I protagonisti di punta della ristorazione bergamasca (con due "escursioni" nelle province di Lecco e di Milano) si uniscono lanciando la quinta edizione della fortunata iniziativa Ingruppo, in risposta al fenomeno delle promozioni a base di coupon che affollano il web. Ingruppo (www.ingruppo.bg.it) nasce con l'obiettivo di attirare clientela oggi lontana a causa della crisi e della sempre più diffusa tentazione delle offerte a basso costo, proponendo piatti di alta cucina a un prezzo contenuto. L'accessibilità economica dell'offerta, 55 euro dall'antipasto al dolce, unita alla curiosità di provare una tavola di alto livello enogastronomico senza mai prescindere dalla qualità, attrae infatti non solo clienti smarriti, ma anche nuovi avventori che

comprendono il vero cardine dell'iniziativa. L'offerta Ingruppo, che durerà fino al 30 Aprile 2017, dà la possibilità di accostarsi alla creatività dei migliori chef bergamaschi, dal nuovo risto-

rante di Ezio Gritti alle specialità di pesce del Saraceno di Cavernago, dallo charme dell'Osteria della Brughiera all'eleganza senza tempo di "Da Vittorio".



### CORSI DI FORMAZIONE SALUTE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

- **RSPP - Basso rischio AGGIORNAMENTO**  
c/o sede di Bergamo - 6 ore  
• Lunedì 20 e 27 febbraio 2017 ore 14.00 - 18.00
- **ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO**  
c/o sede di Bergamo - 12 ore  
• Lunedì 6/13/27 marzo 2017 ore 14.00 - 18.00
- **ANTINCENDIO BASSO RISCHIO**  
c/o sede di Bergamo - 4 ore  
• Lunedì 3 aprile 2017 ore 9.00 - 13.00
- **ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO AGGIORNAMENTO**  
c/o sede di Bergamo - 4 ore  
• Lunedì 27 marzo 2017 ore 14.00 - 18.00
- **FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA LAVORATORI**  
c/o sede di Bergamo - 8 ore  
• Martedì 7 e 14 marzo 2017 ore 14.00 - 18.00
- **RLS - c/o sede di Bergamo - 32 ore**  
• Dal 30 marzo 2017 ore 9.00 - 13.00
- **BLSD - c/o Sede di Bergamo - 4 ore**  
• Martedì 28 marzo 2017 ore 14.00 - 18.00

Per informazioni contattare  
Alessandra Flussi Cattani  
035.4207289 - a.flussicattani@conf.bg.it





**Il CESCOT, Centro Sviluppo Commercio Turismo e Terziario**, è un ente di formazione di emanazione della Confesercenti, associazione datoriale che opera per la tutela delle piccole e medie imprese dei settori commercio, turismo e servizi.  
**Tutti i corsi sono proposti a prezzi vantaggiosi grazie ai contributi pubblici intercettati per Voi da Cescot.**

Per qualsiasi informazione chiamate il numero **035/4207359** o scrivete a **cescot@conf.bg.it**

Per altre proposte formative, consultate il nostro sito **www.confesercenti.bergamo.it**

### FORMAZIONE APPRENDISTI 2017



### FORMAZIONE APPRENDISTI

Se hai assunto un'apprendista e non sai cosa fare per la sua formazione: **CHIEDI A CESCOT!**  
 SIAMO A DISPOSIZIONE PER UNA CONSULENZA TELEFONICA GRATUITA SULLA FORMAZIONE DEL TUO APPRENDISTA.

### ADERIRE A FON.TER CONVIENE SEMPRE! OPPORTUNITÀ DI FORMAZIONE GRATUITA SU MISURA PER LA TUA AZIENDA

Cescot Confesercenti ha il piacere di informarvi che FON.TER mette a disposizione **PERCORSI FORMATIVI GRATUITI** rivolti a tutti i dipendenti del settore commercio, turismo, terziario e socio-sanitario che aderiscono al fondo FON.TER.

Cescot affiancherà l'azienda nella rilevazione dei fabbisogni formativi, nella stesura, gestione ed erogazione del progetto AD HOC per voi.

Per le modalità di adesione a FON.TER e di partecipazione al bando i nostri uffici sono a Vostra disposizione al numero **035.4207360** chiedere della Dott.ssa Sara Belotti oppure inviare una mail a **s.belotti@conf.bg.it**



**IN USCITA  
 NUOVO BANDO FON.TER**

**NUOVI FINANZIAMENTI PROVINCIALI PER LA FORMAZIONE TRASVERSALE DEL TUO APPRENDISTA**  
 CHIAMACI PER SAPERNE DI PIÙ!

### GARANZIA GIOVANI

Nuovo Piano Europeo per l'inserimento nel mondo del lavoro di giovani disoccupati o inoccupati tra i 15 e 29 anni.

Sono previsti **BONUS OCCUPAZIONALI AI DATORI DI LAVORO**  
 Da € 1.500 a € 6.000

per l'assunzione di giovani con contratto a tempo determinato, indeterminato/apprendistato e tirocini formativi.

**CONTATTACI SUBITO!**



### INTERNAZIONALIZZAZIONE SINONIMO DI ESPORTAZIONE?

**Significati di un mercato in costante crescita.**

Come realizzare un progetto di internazionalizzazione di successo: metodi, conoscenze e supporto  
**DA APRILE 2017**



### CORSI ASSONET INFORMATION TECHNOLOGY

- INFORMATICA • WEB DESIGN RESPONSIVE • PHOTOSHOP • HTML/JAVA
- DA APRILE 2017**



### MARKETING TERRITORIALE

**Area turismo: corsi rivolti al settore Alberghiero, casa vacanze, B&B...**

- Nuovi concetti di turismo: residenziale, autenticità e tradizione
  - Web marketing e Social media marketing per lo sviluppo del proprio territorio
- DA APRILE 2017**

### CORSI MARKETING & COMMUNICATION

**Consulenza formativa in Marketing & Communication**



- SOCIAL MARKETING 1° e 2° livello
  - MARKETING MAIL
  - IDEE CREATIVE PER LA TUA VETRINA
  - EVENTI E PROMOZIONI
  - COSA VUOLE IL CLIENTE OGGI
  - E-COMMERCE
- DA APRILE 2017**



### IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

- Lunedì 27 Marzo 2017
  - Lunedì 24 Aprile 2017
  - Lunedì 22 Maggio 2017
  - Lunedì 26 Giugno 2017 dalle 14.30 alle 17.30
- c/o Cescot, Via Ravizza 7/A - BERGAMO

### IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI sede di LECCO

- Lunedì 27 Marzo 2017
  - Lunedì 24 Aprile 2017
  - Lunedì 22 Maggio 2017
  - Lunedì 26 Giugno 2017 dalle 14.30 alle 17.30
- c/o Confesercenti Lecco



Clicca "Mi Piace" sulla nostra pagina Facebook **CESCOT BERGAMO** per restare sempre aggiornato su corsi ed iniziative nel mondo della formazione!



Seguici su **TWITTER** @CescotBergamo

Vuoi ricevere aggiornamenti su eventi e corsi in partenza?  
**ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!!!**  
 Manda una mail con **"SI NEWSLETTER"** a **cescot@conf.bg.it**

# Per essere PROTAGONISTA della ripresa

Un mondo di  
**SOLUZIONI**

entra in  
**ECONFESERCENTI**  
Bergamo  
ti aspetta



## Rilancia la tua azienda

### Nasce Sportello Sviluppo Impresa

È uno Sportello di Consulenza marketing e commerciale a supporto dell'imprenditore che desidera avere un parere strutturato sulla propria realtà aziendale in termini di:



**01** Miglioramento del proprio posizionamento sul mercato di riferimento

**02** Costruzione e gestione di una propria rete commerciale

**03** Potenzialità di sviluppo commerciale e penetrazione del proprio prodotto su aree strategiche

**04** Lancio di nuovi prodotti/servizi

**05** Sviluppo di un Piano Promozionale

**IL SERVIZIO È RAPPRESENTATO DA 1 ORA CON UN CONSULENTE A TITOLO GRATUITO  
CONCORDI SUBITO IL SUO INCONTRO DEDICATO!!**

## Migliora la struttura finanziaria della tua azienda

### Consulenza Finanziaria Globale

Confesercenti mette a disposizione un team di professionisti della consulenza finanziaria alle PMI che affianca gli imprenditori nell'analisi delle reali esigenze economiche e finanziarie della propria attività d'impresa.

Comprendere il reale costo del credito bancario

Conoscere il rating della propria azienda e comprenderne gli elementi che lo determinano

Conoscere, comprendere e monitorare le evidenze di sistema riportate nella Centrale Rischi di Banca d'Italia e nei principali Sistemi di Informazioni Creditizie privati (CRIF);

Predisporre un business plan finanziario per valutare soluzioni alternative di copertura finanziaria di un investimento;

Pianificare la gestione aziendale a breve e medio termine e controllare sistematicamente il raggiungimento degli obiettivi (controllo di gestione);

Programmare la crescita a lungo termine

Seguire attivamente le numerose opportunità di finanziamenti agevolati che la Regione Lombardia e le CCIAA mettono a disposizione delle imprese lombarde

**QUESTI ED ALTRI SERVIZI DI CONSULENZA FINANZIARIA NON SONO PIÙ UN "LUSSO" RISERVATO ALLE GRANDI AZIENDE BENSÌ UN'OPPORTUNITÀ CONCRETA APERTA A TUTTI**

Per poter concordare un appuntamento ed accedere a queste importanti opportunità, si prega di contattare  
*Adeleide Salvioni*  
Tel. 035.4207343 - a.salvioni@conf.bg.it



**Confesercenti Bergamo**  
Via Guido Galli, 8  
24126 Bergamo (BG)  
Tel. 035 4207111  
info@conf.bg.it  
[www.confesercenti.bergamo.it](http://www.confesercenti.bergamo.it)