

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)



Dal 21 aprile al 6 maggio la 59esima edizione dell'evento

Sul Sentierone la Fiera dei Librai "Una grande festa della cultura"

Decine di migliaia di titoli in esposizione, incontri con gli autori e la novità
 "Book Off": torna la manifestazione più attesa dai bergamaschi a pag. 2-3



Commercio e turismo, nuove sfide

Filippo Caselli
 Direttore Confesercenti BG

■ ■ ■ A pochi giorni dalla vittoria Attilio Fontana ha nominato la propria Giunta, già insediata per il primo appuntamento post elettorale il 4 aprile scorso. Dunque ce la vedremo in particolare con Alessandro Mattinzoli, assessore allo sviluppo economico, quindi alle attività commerciali e con Lara Magoni, la campionessa di sci bergamasca scelta come Assessore al Turismo.

a pag. 3

Innovare ospitalità e cucina

Tanti spunti dal convegno di Italia a Tavola

a pag. 4-5

Privacy, ecco cosa cambia

Novità per le imprese a partire da maggio

a pag. 7

Vittoria
Assicurazioni

Il Punto Informativo di Lecco
 a pag. 6

Cescot news
 a pag. 11

a2a energia



Dal 21 aprile al 6 maggio
la 59esima edizione della rassegna

La Fiera dei Librai conquista il Sentierone e porta a Bergamo un esercito di autori

■ ■ ■ Dal 21 aprile al 6 maggio 2017 si rinnova il tradizionale appuntamento con la 59° Fiera dei Librai Bergamo, la più antica d'Italia, che con i suoi romanzi, saggi, manuali e volumi per ragazzi, incontri con gli autori e laboratori "invade" il Sentierone, la via di passeggio nel cuore della città, trasformandola in una grande libreria a cielo aperto. Un luogo dove guardare, cercare, scegliere, ascoltare e vivere l'emozione vera della lettura: 16 giorni, 50.000 volumi, un vasto assortimento di libri scontati al 50%, 5 aree tematiche, laboratori per i più piccoli e più di 80 incontri con autori di fama nazionale e internazionale, per una full immersion nella letteratura e non solo.

La Fiera dei Librai Bergamo viene ormai considerata, oltre che un appuntamento tradizionale ed atteso, anche un vero modello a cui ispirarsi per diffondere cultura, vivacizzare la città e offrire opportunità di approfondimento o semplicemente come un luogo piacevole per stare insieme.

La manifestazione – organizzata da Promozione Confesercenti insieme al Sindacato Italiano Librai (SIL) e alle librerie aderenti a Li.Ber - Associazione Librai Bergamaschi – vuole dimostrare la vitalità di un gruppo di librerie indipendenti di città e provincia che probabilmente non ha pari in tutta Italia: un percorso che parte da lontano, dalla tradizione delle storiche librerie del centro, che immaginando di essere depositarie di un messaggio decisero di non tenerselo per sé ma di donarlo alla comunità.



I librai indipendenti di Bergamo che organizzano la Fiera sono: Libreria Arnoldi, Cartolibreria Nani, Libreria Palomar, Il Parnaso libri&natura, Punto a capo libri. Il programma completo della 59esima edizione sarà disponibile sul sito www.fieradeilibrai.it e sulla pagina **Facebook - Fiera dei Librai**

Cinquantanove anni di passaggio di testimone tra i librai indipendenti di Bergamo che ad ogni edizione, riconfermano al pubblico bergamasco un'occasione unica per scoprire il mondo del libro nelle sue espressioni più vitali, spaziando dai fenomeni editoriali di tendenza alle numerose realtà "minori", solo nei numeri.

Tra gli ospiti di quest'anno: l'anteprima della manifestazione con Alicia Gimenez Bartlett, scrittrice spagnola, conosciuta per i suoi romanzi polizieschi che hanno per protagonista l'ispettrice di polizia Petra Delicado (si è tenuta il 14 aprile nell'Auditorium di Piazza della Libertà); Corrado Augias, giornalista, scrittore e autore di programmi culturali per la Tv (27 aprile – 18.00); lo scrittore olandese Jan Brokken, diventato celebre con il reportage "Anime baltiche" (28 aprile – 15.30).

IL CALENDARIO

- 21 aprile ore 20,30** – Iacopo Barison e Daniele Cipri, *Le stelle cadranno tutte insieme* – Fandango Libri
- 22 aprile ore 16.00** – Rosella Postorino, *Le assaggiatrici* – Feltrinelli 2018
- 22 aprile ore 18.30** – Mariapia Veladiano, *Lei* – Guanda 2017
- 23 aprile ore 20.30** – Daniela Missaglia, *Ingiustizia familiare. Cronaca e riflessioni sulla famiglia 2.0* – Cairo Publishing
- 25 aprile ore 18.00** – Tiziano Scarpa, *Il cipiglio del gufo* – Einaudi 2018
- 26 aprile ore 18.00** – Andrea Marcolongo, *La misura eroica* – Mondadori
- 26 aprile ore 19.00** – Marco Damilano, *Un atomo di verità. Aldo Moro e la fine della politica in Italia* – Feltrinelli 2018
- 27 aprile ore 18.00** – Corrado Augias, *Questa nostra Italia. Luoghi del cuore e della memoria* – Einaudi 2017
- 28 aprile ore 15.30** – Jan Brokken, *Bagliori a San Pietroburgo* – Iperborea 2017
- 29 aprile ore 17.00** – Guido Vitale, *Slessico familiare* – Edizioni Interno4 2017
- 29 aprile ore 18.15** – Roberto Barbolini e Laura Bosio, *Vampiri conosciuti di persona* – La nave di Teseo
- 1 maggio ore 17.00** – Marco Braico, *Teorema del primo bacio* – Piemme 2017
- 1 maggio ore 18.00** – Gioacchino Criaco, *La Malignedi* – Feltrinelli 2018
- 2 maggio ore 18.00** – Cristina Comencini, *Da soli* – Einaudi 2018
- 3 maggio ore 16.45** – Caterina Graziadei, *Il campo dei cigni* – Nottetempo 2017
- 3 maggio ore 18.00** – Andrea Moro, *Il segreto di Pietramala* – La Nave di Teseo 2018
- 4 maggio ore 17.30** – Marco Marzano, *La Chiesa immobile. Francesco e la rivoluzione mancata* – Laterza 2018
- 5 maggio ore 16.00** – Eraldo Affinati, *Tutti i nomi del mondo* – Mondadori
- 5 maggio ore 18.30** – Piero Fassino, *PD Davvero* – La nave di Teseo 2017

Il saluto della presidente dei piccoli librai "Per Bergamo è una festa della cultura"

■ ■ ■ Cinquantanove edizioni della Fiera dei Librai di Bergamo.... la più longeva Fiera organizzata da librai indipendenti d'Italia, basta pensare che il prossimo Salone del Libro di Torino è solo alla sua 31a edizione.

In un paese che continua a non leggere e dove la politica fa fatica a trovare la via per una promozione corretta della lettura, i librai bergamaschi devono essere considerati come un vero fiore all'occhiello per il nostro Paese, per la Confesercenti e per il Sindacato Italiano Librai, per la determinazione con cui continuano ad organizzare la Fiera!!

eventi, sempre molto frequentati, dove gli appassionati di lettura incontrano i loro autori preferiti.

Ogni giorno nelle nostre librerie

vita. Non è mai troppo tardi, ci si può appassionare a qualsiasi età, ma sappiamo che nel mondo di oggi le distrazioni sono molteplici ed è davvero

facile perdersi davanti ad uno schermo, invece che fra le pagine di un bel romanzo.

A giudicare dall'affluenza sia all'interno della fiera, che agli eventi, si direbbe invece che a Bergamo, per 15 giorni, non ci siano distrazioni che tengano e che anzi l'evento sia atteso come si attende una festa. Troppe volte sentiamo definire la lettura come faticosa, inutile, noiosa o simile, mentre dovremmo viverla e proporla tutti i giorni proprio come una festa, con quell'entusiasmo tipico dei momenti di allegria, che arricchiscono la nostra vita.

O forse... sentiamo parlare troppo poco di lettura e del formidabile lavoro che ancora

oggi, malgrado le difficoltà, continuano a fare i librai indipendenti. Cura nella scelta dei titoli, conoscenza dei cataloghi di editori medio piccoli e indipendenti, collaborazioni assidue con scuole e biblioteche, apertura a fare rete.

Quello del libraio indipendente è un mestiere dettato dalla passione e dal desiderio di trasmettere un messaggio positivo e costruttivo e per questo va sostenuto visitando la Fiera, partecipando agli eventi e diventando passaparola per coloro che ci circondano!!

Cristina Giussani

Presidente nazionale

Sil Confesercenti

(a sinistra nella foto)



Book off, il "fuori Fiera"

Cinque imperdibili ed esclusivi appuntamenti per conversare "a tu per tu" con gli scrittori della Fiera dei Librai nell'innovativo spazio UBI City di UBI Banca, in piazza Vittorio Veneto 6 a Bergamo: **Iacopo Barison e Daniele Cipri** (23 aprile ore 19:30); **Marco Damilano** (26 aprile ore 18:00); **Jan Brokken** (28 aprile ore 11:30); **Cristina Comencini** (2 maggio ore 19:30); **Piero Fassino** (5 maggio ore 17:30).

Tutti gli incontri sono ad accesso libero fino ad esaurimento dei posti.

Nelle due settimane di fiera, i libri escono dalle librerie, vanno in piazza, offrendo a tutti i cittadini, anche quelli che non frequentano abitualmente le librerie, l'occasione di avvicinarsi senza timore agli scaffali, riempiti di migliaia di titoli.

Per non parlare delle decine di

ri ci confrontiamo con i lettori e cerchiamo di consigliare il titolo più adatto, perché sappiamo bene che, per diventare grandi lettori, il primo passo è "incrociare" il libro giusto, quello che ci fa sognare e che vorremmo non finisca mai. Quello che ci invoglia a cercare altri, per il resto della

Evento di spessore nazionale

■ ■ ■ Ogni anno arriviamo stanchi ma davvero felici a questo appuntamento. Confesercenti da 59 anni con tenacia, convinzione e passione contribuisce all'organizzazione di questo importantissimo evento per la città e la provincia – lo dicono i numeri delle ultime edizioni –, ormai diventato di rilevanza nazionale. Grazie anche alla Fiera della Librai, Bergamo oggi è "Città del Libro", un punto di riferimento per altre città che dimostrano interesse per le numerose iniziative culturali organizzate sul territorio.

Gli ingredienti fondamentali per il successo della Fiera dei Librai sono la dedizione, la passione e la libertà di tutti, soprattutto dei

nostri librai, che danno anima e cuore per organizzare una manifestazione che per diciassette giorni accende il centro città, riempiendolo di cultura anche nelle ore serali, le più impegnative.

Con la cultura non si mangia? Forse non è più vero o forse non è mai stato vero. Come tutte le scommesse ambiziose per essere vinte hanno bisogno di lavoro sodo e di squadra. Un grazie sincero quindi alle Istituzioni, agli sponsor, agli amici della Fiera che ad ogni edizione rinnovano il loro sostegno, ed ai numerosi lettori, grandi e piccini, che ogni anno ci dimostrano il loro affetto!.

Cesare Rossi

direttore Promozioni Confesercenti

segue da pag. 1

Turismo e commercio, nuove sfide per la Regione

Filippo Caselli

Direttore Confesercenti BG

■ ■ ■ Molte le questioni aperte su entrambi i fronti. In particolare Mattinzoli dovrà confrontarsi con la realtà fatta di questi numeri: in Lombardia nell'ultimo decennio sono andati perduti oltre 300.000 mq di negozi di vicinato, mentre le grandi superfici di vendita si sono ampliate per 1.250.000 mq. Per fare dei paragoni, in dieci anni abbiamo perso una superficie di piccoli negozi pari

a quella dell'intera provincia di Mantova, mentre la superficie delle grandi strutture si è ampliata per lo spazio che queste occupano nelle province di Como, Cremona e Pavia, complessivamente considerate. Come si è giunti a tanto? Crisi economica, cambiamenti degli stili di vita, moltiplicarsi dei canali di vendita, ma anche e soprattutto crisi dei centri storici: sostituire la piazza e il paese come luogo d'incontro con i centri commerciali ha portato in breve tempo a pe-

santi conseguenze per l'economia delle nostre città.

La richiesta principale di Confesercenti avanzata durante la campagna elettorale di una moratoria alla grande distribuzione in Lombardia suona dunque come la provocazione ad una riflessione non più rinviabile, forse tardiva, su questo fenomeno di sostituzione, e sulla necessità di un aggiornamento delle norme autorizzative gli ampliamenti della gdo (incombenti anche nella nostra provincia) e degli strumenti per

lo sviluppo di politiche attive di rigenerazione urbana.

Lara Magoni diventa il riferimento politico di un comparto economico, il turismo, che rappresenta, grazie ai 38 milioni di presenze turistiche all'anno, il 10% del Pil regionale. Una filiera in fermento con crescita stimata intorno all'1,8% medio annuo per i prossimi dieci anni, superando anche il settore bancario e finanziario senza dimenticare, vivendo nell'era della sharing economy, la straordinaria rilevanza degli attori non

imprenditoriali (190.000 posti letto per 9.000 strutture complementari al settore alberghiero): la necessità di insistere sul tema della regolamentazione di questa ampissima compagine diventa importante per garantire concorrenza leale e tutela dei consumatori. Così come, data la consistenza del settore e le prospettive, sarà fondamentale elevare il turismo tra le priorità di sviluppo (leggi: risorse economiche) della programmazione europea di Regione Lombardia.

Italia a Tavola sceglie il meglio dell'enogastronomia Premi per gli chef stellati e anche per l'aeroporto

Il cuoco di Clusone (Bg) trisstellato a Hong Kong, il patron del Club Moritzino, i fondatori de Il Luogo di Aimo e Nadia, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio, il direttore della Reggia di Caserta e la piadina romagnola gourmet sono gli Award per l'enogastronomia e la ristorazione di Italia a Tavola. Come ogni anno Italia a Tavola mira a premiare quelle persone e quelle realtà che, con la loro professionalità, etica, costanza ed impegno mirano a rendere l'Italia il polo attrattivo che merita di essere, avendone tutte le potenzialità. Le premiazioni sono avvenute in occasione della 10ª edizione del Premio Italia a Tavola, sostenuto fra gli altri anche da Confesercenti.

A ricevere gli Award di quest'anno sono stati Umberto Bombana, il cuoco originario di Clusone (Bg) oggi unico italiano trisstellato fuori "casa", ad Hong Kong, nel suo Otto e mezzo Bombana; Sacbo Spa, la società di gestione dell'aeroporto di Orio al Serio (Bg);

Aimo e Nadia Moroni de Il Luogo di Aimo e Nadia, due stelle Michelin a Milano; Moritz Craffonara, titolare del rifugio Club Moritzino a Pitz Laila, in Alta Badia; Mauro Felicori, direttore della Reggia di Caserta; Fresco Piada, azienda di Riccione (Rn) pro-

dottrice di Piadina Romagnola di qualità.

Umberto Bombana è stato premiato con l'Award Italia a Tavola dal presidente di EuroToques **Enrico Derflinger**. "Credo che - ha sottolineato durante la premiazione il direttore di Italia a Tavola Al-

berto Lupini - *Umberto Bombana sia davvero il campione della Cucina italiana nel mondo*". Unico trisstellato italiano all'estero, Bombana, come ha ricordato Derflinger, conta oggi 7 stelle Michelin nei suoi locali. A rendere, come ha detto Lupini, "un dovere oltre che un grande piacere" premiare Bombana in questa circostanza è anche la sua origine, di Clusone, proprio in provincia di Bergamo. L'aeroporto di Bergamo è stato premiato per il suo contributo fondamentale nell'aprire Bergamo e il Nord Italia al turismo (ormai è il terzo scalo nazionale) oltre che per l'impegno nella promozione dei prodotti enogastronomici di qualità e del territorio all'interno dell'aerostazione.



La premiazione dello chef Umberto Bombana (foto dal sito italiaatavola.net)

Il valore dell'innovazione, conservando la tradizione così accoglienza e ristorazione entrano nel futuro

Giovanni Zambonelli *Presidente Ascom albergatori*

Quando ho iniziato ci voleva un quarto d'ora per parlare con l'estero. Oggi gli smartphone hanno rivoluzionato tutto. Una volta c'era il prezzo, sempre fisso a seconda della stagione. Oggi è la cosa più variabile che ci sia. Gli imprenditori però continuano a lavorare con la stessa passione e con la voglia di migliorare.

Umberto Bombana *Chef a tre stelle di Otto e mezzo*

Il mio ristorante è nel centro di Hong Kong: questo dimostra quanto sia apprezzato il cibo italiano all'estero. In tanti anni non ho mai avuto un tavolo vuoto. In una città del genere i piatti devono arrivare velocemente ma anche essere di grande qualità. La tecnologia ci aiuta a velocizzare il lavoro. Tramite what's app sono in contatto con un coltivatore che in tempo reale mi informa dall'Italia sull'andamento del raccolto. Occorre anche ottimizzare gli spazi a disposizione.

Gian Luca Fusto *Pasticciere*

In Cina tutto viene prenotato tramite smartphone. Nel mondo c'è davvero tanto da imparare. A Milano ho creato un laboratorio di idee e progetti, uno spazio che è pasticceria solo nel weekend o nei periodi di festa. In altri momenti però può servire per altro. Oggi dobbiamo avere una carta d'identità che parla di quello che vogliamo e sappiamo fare. Mangiare in un grande ristorante è un'esperienza a tutto tondo. La contaminazione è fondamentale in cucina, bisogna portarla anche in pasticceria. Così come la geometria, che è bontà e bellezza. Occorre essere contemporanei, essere innovativi. Anche se a volte innovare può voler dire saper tirare anche il freno a mano.

La due giorni organizzata da Italia a Tavola la regalato spunti interessanti sul tema dell'innovazione nel fare accoglienza e ristorazione. Diverse le voci dei due settori che hanno portato la loro esperienza. Esempi e spunti utili per tutti.

Angelo Agnelli
Pentole Agnelli

Il mio bisnonno iniziò a innovare mondo della ristorazione puntando sull'alluminio, consentendo l'introduzione di nuove tecniche. Il cibo è la prima parte dell'accoglienza in Italia. Tutti vogliono assaggiare la nostra cucina, quindi spingere sul cibo è un fattore strategico. Ogni città, ogni paese ha una sua ricetta. La tecnologia aiuta a far evolvere la cucina, ma non dimentichiamo la semplicità. Tutto passa ancora dalla padella. Le innovazioni devono servire a salvaguardare la materia prima e anche a riscoprire i sapori del passato. Bisogna guardare oltre, ma anche pensare a custodire la tradizione.

Luca Sannino *Docente Bocconi e manager Inbitcoin*

Le blockchain possono rendere più immediato e sicuro il procedimento di prenotazione e cancellazione. In Trentino c'è un esempio di albergatori che lavorano con i bitcoin che è osservato con interesse anche dalla Silicon Valley. Perché accettare bitcoin? Per marketing, perché permette di attirare clienti che già li utilizzano abitualmente. E per prepararsi alla rivoluzione che sta arrivando, visto che saranno sempre più utilizzati.

Marco Vescovi *Jampae Srl*

I robot in hotel sono già una realtà. Ne abbiamo introdotto uno in una reception di un resort che ospita 3 mila persone. La gran parte dei clienti chiede sempre le stesse cose: a che ora c'è la colazione, come connettersi al Wi-Fi. Interazioni meccaniche che costano energie e che stressano i receptionist distraendoli dai loro compiti. I robot possono sostituirli bene in questo, perché ormai sanno interagire con gli umani.

Michele Simonato *Electrolux*

L'innovazione non si pianifica. Si può solo favorire le condizioni che la sostengano. Noi abbiamo creato ambienti contenitori che coinvolgono gli studenti delle università e fanno fiorire le loro idee. Per coltivare i talenti ci siamo affiancati all'università nel fare ricerca, superando la barriera che ancora divide

Cibo e turismo, un mondo in evoluzione

Istruzioni utili per cogliere le opportunità

Il premio Italia a Tavola è stato accompagnato dal "contorno" di due giorni di importanti convegni sul tema dell'accoglienza e dell'enogastronomia, con uno sguardo proiettato al futuro e all'evoluzione dei due settori attraverso l'uso della tecnologia e dei nuovi media. In questa pagina pubblichiamo alcuni degli interventi più significativi.

"I ristoratori fanno rete"

Roberto Amaddeo

Presidente Fiepet Confesercenti

Oggi lo scenario digitale è fatto di 7 miliardi di persone che usano strumenti di comunicazione. L'accoglienza dunque deve inevitabilmente cambiare. Occorre comprendere che ognuno accoglie non solo per sé ma per tutta la città. L'esperienza del viaggiatore comincia sempre prima e resta dopo. E riguarda non solo il tuo locale ma anche la reputazione della tua città. Per questo è necessario fare rete e sostenere forme condivise di turismo enogastronomico. I locali sono portatori della cultura di un territorio. Tutto ha a che fare con l'accoglienza: le materie prime, ma anche il design interno. E diventa necessario acquisire conoscenze in materia di sicurezza alimentare. Cercare di condividere sempre di più tra concorrenti – da intendere nel senso di soggetti che con-corrono, ovvero corrono insieme - consentirà di costruire una piattaforma che aiuti a diffondere i valori del territorio.



Un momento del convegno in S. Agostino

"Investire su qualità e digitale"

Roberta Garibaldi *Docente Università di Bergamo*

Abbiamo elaborato il primo rapporto sul turismo enogastronomico, che negli ultimi anni è cresciuto notevolmente. Solo nell'ultimo anno il 9% dei turisti italiani si è mosso con una motivazione legata alla cucina. Si va diffondendo la passione di visitare i luoghi di produzione come cantine, caseifici, frantoi. All'estero il turismo enogastronomico è guidato dai millennials, in Italia da chi ha già una certa età: il modo di comunicare è diverso. Siamo in un mondo sempre più digitale e quindi bisogna adeguarsi. Entro otto anni utilizzeremo anche sei device in contemporanea. È quindi fondamentale digitalizzarsi e migliorare l'accessibilità ai luoghi della produzione, che sono nuovi musei. Occorre comunicarli al meglio attraverso portali. Sono sempre meno visitati i siti delle destinazioni, occorre invece presentare un'offerta verticale e renderla sempre più fruibile. Penso ai musei del gusto e alla città del vino istituita a Bordeaux come modelli di eccellenza.

È importante lavorare su un doppio binario: investire sulla qualità del prodotto ma anche sulla comunicazione digitale per non cedere ad altri Paesi importanti fette di mercato. C'è un gap da colmare per migliorare in competitività e non bisogna lasciarsi sfuggire l'opportunità: si è calcolato che l'enogastronomia potrebbe regalare almeno due punti in più al Pil.

"Cuochi e industria lavorino insieme"

Nico Romito *Chef tre stelle*

L'innovazione è un tema su cui sono molto sensibile. Oltre a un ristorante gestisco infatti un centro di formazione. Da tre anni mi pongo delle domande: chi è il cuoco moderno? Quando io vado a cuocere, cosa succede alla materia prima? Da qui sono partito per studi più approfonditi e mi sono reso conto che il cuoco può dare delle risposte anche ad altri modelli di ristorazione, ad esempio a chi cucina in ospedale, in mensa, in aeroporto. In ospedale ad esempio uno va per curarsi, dunque è il primo posto dove si deve mangiare bene. In un ospedale di Roma abbiamo fatto un lavoro incredibile standardizzando i processi di cottura grazie alla tecnologia e migliorando così i pasti serviti, il tutto rispettando i parametri di costo.

Se vogliamo migliorare la qualità per tutti, cuochi e industria alimentare devono lavorare insieme. La tecnologia è avanzata, ma spesso non è applicata bene perché il ricettario è troppo antiquato. Il cuoco deve intervenire su questo, ritoccando anche i valori nutrizionali. Fondamentale il rapporto tra tecnologia e questi aspetti, per rispettare le esigenze di un consumatore che è sempre più attento ed esigente. L'innovazione funziona quando porta qualcosa di socialmente utile. Il cuoco deve "scendere" verso il basso per portare benefici ampi. È un po' come per la formula uno: prima l'abs era solo sui bolidi, oggi è montato sulle auto di serie.



Roberto Amaddeo con lo chef Nico Romito

Lavoro in crescita a Bergamo, sorride il commercio

Il rapporto su lavoro e occupazione di Camera di Commercio e Provincia di Bergamo presenta un quadro incoraggiante, con buone notizie anche per commercio e ristorazione. Emerge infatti dai dati del 2017 un miglioramento. Aumentano sensibilmente gli occupati residenti in provincia, si riduce l'area della disoccupazione, anche quella giovanile, la partecipazione al mercato del lavoro risale senza però colmare un persistente divario di genere. Gli avviamenti in provincia di Bergamo nel corso del 2017 sono stati 144.113 (+9,2% nei confronti del 2016) e le cessazioni

132.174 (+3,4%), con un saldo positivo di 11.939 contratti, rispetto ai 4.107 del 2016.

In forte crescita sull'anno precedente (+40,9%), le proroghe (51.294 nel 93% dei casi riguardanti i contratti a tempo determinato).

Gli avviamenti per professio-

ne svolta dal lavoratore registrano l'incremento più consistente nel 2017 per le "professioni qualificate nel commercio e servizi": 32.330 pari al +26,1% sul 2016 (di cui 14.810, in crescita del 56,4%, tra gli addetti alle attività di ristorazione).

La dinamica dei contratti ri-

specchia l'evoluzione delle normative, dei sistemi di incentivazione, agevolazione o restrizione delle norme sul lavoro ma l'intensità dei fenomeni nel corso del 2017, anno di ripresa ciclica di molti comparti dell'industria e dei servizi (come indicano le indagini congiunturali del sistema camerale e regionale), dimostra anche la presenza di fattori reali di espansione della domanda e dell'offerta di lavoro.

"Dopo i segnali di maggior ottimismo sul ciclo economico che molte delle nostre imprese registravano – dichiara il presidente della Camera di Commercio di

Bergamo Paolo Malvestiti – oggi abbiamo conferma, da fonti diverse, di un netto miglioramento anche sul fronte dell'occupazione dei bergamaschi. È una tendenza che può consolidarsi nel corso di quest'anno se sapremo cogliere, come stiamo facendo con le attività del Tavolo per lo sviluppo, tutte le opportunità di innovazione e investimento che si sono costruite con il piano d'impresa 4.0. Come Camera di Commercio, stiamo riscontrando grande interesse e molte adesioni ai servizi che stiamo in tal senso proponendo anche attraverso Bergamo Sviluppo".



Il punto informativo / Lecco

Fiera di Malgrate salva grazie all'impegno di Anva

Un appuntamento irrinunciabile, atteso da cittadini, turisti e operatori, che però rischiava di saltare a causa di problemi organizzativi e di organico dell'amministrazione. Tanto da spingere lo stesso sindaco ad annunciarne la soppressione. Il lavoro unitario delle associazioni di categoria, la forte presa di posizione di Confesercenti e anche l'apertura e la disponibilità del primo cittadino e degli uffici comunali, hanno però scongiurato il peggio. La Fiera di Malgrate dunque è salva. Anva e Fiva hanno convinto l'amministrazione a mantenere la tradizione del 2 giugno, promettendo un importante impegno organizzativo e logistico che andrà ad affiancarsi a quello di Comune e Pro Loco, come consentito dalla normativa regionale. Un risultato di valore per gli oltre 120

operatori che saranno presenti, provenienti per lo più da Lecco, Como e Bergamo. **Paolo Lozza**, presidente di Anva Lecco, tira un sospiro di sollievo e sorride: "Ci abbiamo creduto, ci metteremo la competenza e le risorse. Sarà un evento che vedrà al centro le eccellenze del nostro bel paese, dall'abbigliamento ai prodotti alimentari tipici. Siamo pronti".

"Per noi è un grande motivo d'orgoglio aver mantenuto un appuntamento così sentito dalla popolazione e dai turisti – sottolinea **Federica Nello**, vice presidente Anva e principale fautrice dell'accordo con l'amministrazione – Un risultato importante anche per i più di 100 operatori: abbiamo salvaguardato una preziosa giornata di lavoro".

"Grazie alla collaborazione delle associazioni di categoria anche quest'anno l'evento si farà – evidenzia il sindaco di Malgrate **Flavio Polano** – Una bella notizia, perché i malgratesi e in generale tutti i lecchesi sono molto affezionati alla Fiera. Anva e Fiva si assumono un onere significativo: dando per scontata la professionalità delle due associazioni

confidiamo in una buona riuscita della manifestazione, sperando magari anche in una giornata di bel tempo". E **Luca Fabi**, presidente della Pro Loco, aggiunge: "Le associazioni di categoria metteranno a disposizione le loro capacità e risorse, noi contribuiremo con i nostri volontari. La Fiera è importantissima per Malgrate, perché rappresenta una eccezionale vetrina per il paese e il nostro bel lungolago. È un'occasione di festa che produce ricadute importanti anche per tutte le altre attività commerciali. L'augurio è che la collaborazione prosegua anche in futuro nell'organizzazione insieme di altre iniziative".

L'appuntamento dunque è per il 2 giugno. La festa della Repubblica avrà un sapore davvero speciale sul lungolago di Malgrate.



Il lungolago di Malgrate (foto dal sito del Comune)

Privacy, da maggio entrano in vigore le norme Ue Ecco come cambia la gestione dei dati personali

■ ■ ■ L'applicazione del nuovo Regolamento Europeo 679/16 in materia di privacy entrerà in vigore il 25 maggio 2018. Lo Stato Italiano emetterà un d.lgs. a ridosso dell'applicazione del Regolamento (prima del 25 maggio 2018) per rdisciplinare tutti gli aspetti oggi previsti dall'attuale normativa -196/03- che non sono previsti dal nuovo Regolamento.

Il nuovo Regolamento applica una gestione concreta della tutela della privacy sia a livello di regole in carico alle aziende che dell'esercizio dei diritti in carico agli interessati. Si ha un passaggio dalla forma documentale alla sostanza, con una efficace valutazione del rischio e con un approccio metodologico che parte dalla progettualizzazione del processo dove il dato personale viene poi trattato. Particolare attenzione è data

PER APPROFONDIRE

Il 7 maggio, dalle 16.30 alle 17.30 e dalle 20.30 alle 21.30, ci sarà un incontro con un esperto per approfondire le novità normative in termini di privacy. L'appuntamento è nelle aule del Cescot (via Ravizza 7/a, di fronte alla sede di Confesercenti).

alla localizzazione e alla gestione del dato effettuata al di fuori dai confini extra UE, in quanto non è possibile regolamentarla secondo i principi contenuti nel regolamento UE. Caso limite è lo spostamento dei dati nella vicina Svizzera piuttosto che i dati trasferiti oltre oceano. Il nuovo modello organizzativo di privacy si basa sulla progettazione della tutela del perso-



nale (privacy by design) da utilizzare come metodologia ogni qualvolta nasce un nuovo trattamento oppure se ne modifica in maniera sostanziale uno già esistente. Si applica a tutti i trattamenti di dati personali sia cartacei che elettronici.

È tenuto a mettere in pratica gli adempimenti previsti dalla normativa qualunque soggetto, sia persona fisica (fisioterapista, medico, dentista etc)

che persona giuridica (società di persone o di capitale) che trattino dati personali di terzi per fini non personali e dome-

stici. Quindi includiamo tutti coloro che agiscono per lucro ma non solo; anche tutte le forme di associazionismo sono interessate. Un passaggio epocale, dall'applicazione delle misure minime di sicurezza alla valutazione del rischio per tutelare i dati degli interessati.

Le sanzioni saranno inasprite per chi non si adegua con multe fino a 20 milioni di euro o comunque fino al 4% del fatturato.

Per info:

Davide Chiari
tel. 035 4207555

Scadenza 730

Si ricorda che la scadenza per la presentazione del modello 730/2018 tramite Caf è fissata per il 23 luglio 2018. Confesercenti offre un servizio di assistenza e consulenza.

Per informazioni contattare
Graziella Lozza 035 4207346

Lo Street food accende il piazzale degli Alpini



■ ■ ■ Grande successo per lo Street food in piazzale Alpini. Complice il bel tempo nella giornata di sabato, la gente ha affollato i tavolini, a conferma del fatto che gli eventi di qualità possono contribuire a vivacizzare la zona, sottraendola alla situazione di abbandono di cui è spesso vittima. Lo Street food "ricuce" il piazzale al centro di Bergamo, restituendogli un ruolo nella vita sociale cittadina. Prossimo appuntamento dal 25 al 27 maggio.

Le multe del Comune di Bergamo arriveranno attraverso la Pec

■ ■ ■ I verbali delle contravvenzioni del Comune di Bergamo arriveranno presto nelle caselle di posta elettronica certificata: si comincerà dalle aziende. L'Amministrazione comunale di Bergamo prosegue nel percorso di dematerializzazione dei flussi cartacei verso i cittadini attraverso un accordo con Infocamere, società che gestisce il sistema telematico nazionale che collega tra loro tutte le oltre 300 Camere di Commercio italiane, accordo deliberato nella Giunta della scorsa settimana su proposta dell'Assessore alla

Semplificazione Giacomo Angeloni.

L'iniziativa prevede che il Comune possa accedere ai database di indirizzi di posta elettronica certificata delle Camere di Commercio, sorta di anagrafe delle pec di tutte le società e delle attività commerciali del nostro Paese.

Si tratta di un ulteriore passo significativo verso l'eliminazione della carta nella notifica delle sanzioni e delle contravvenzioni ai cittadini: ogni anno infatti il Comune di Bergamo invia circa 26.700 verbali a società intestatarie di veicoli san-

zionati in città, oltre il 20% dei verbali inviati annualmente dagli uffici del Comando di Polizia Locale di via Coggetti. Convertire in digitale questo enorme mucchio di carta significa per l'Amministrazione risparmiare quasi 100mila euro all'anno in spese di spedizione. Da qualche mese è anche possibile pagare tutte le sanzioni direttamente sul sito del Comune di Bergamo: da ottobre 2017 i cittadini possono saldare attraverso i servizi online comunali anche i preavvisi che vengono lasciati sul parabrezza delle auto.



Canfarelli: "Turismo Bergamo ha cambiato passo Confesercenti pronta per un ruolo da protagonista"

■ ■ ■ *"Turismo Bergamo sta facendo un grande lavoro, non solo di quantità ma anche di alta qualità. C'è stato davvero un cambio di passo, grazie soprattutto alla visione strategica di Christophe Sanchez"*. **Leda Canfarelli**, rappresentante della Camera di Commercio nel cda dell'azienda di promozione del territorio (e componente della giunta di Confesercenti), commenta così gli evidenti progressi compiuti nell'accoglienza dei visitatori, alla vigilia dell'assemblea dei soci (Comune, Provincia, Camera di Commercio e in misura minore la Diocesi) che il 4 maggio sarà chiamata a votare il bilancio. *"Dal G7 dell'agricoltura al-*

l'abbraccio alle Mura si sono messe in campo davvero tante iniziative interessanti, investendo in particolare sul Web e sui canali social, che hanno portato buoni risultati - spiega Canfarelli -. Si sta portando avanti un lavoro capillare: su Instagram, ad esempio,

vengono pubblicati immagini di grande impatto, che mettono in mostra le bellezze della città e della provincia. Un vero e proprio racconto che conquista sempre più follower. A tutto questo si affiancano gli strumenti di direct marketing: chi prenota in hotel ri-

ceve una newsletter contenente tutti gli appuntamenti da non perdere in città durante il periodo di soggiorno".

Tanto è stato fatto, ma molto resta da fare. Soprattutto sul fronte della promozione dell'hinterland, delle valli, dei laghi e della Bassa. *"Il 2018 sarà dedicato a una maggior valorizzazione del territorio provinciale e dei suoi operatori economici. C'è tutto un comparto enogastronomico e agroalimentare da scoprire, che può rivelarsi davvero molto attrattivo. Ci sarà molta attenzione anche al turismo religioso, un fenomeno in grande espansione"*.

Canfarelli elogia l'efficienza di "una macchina organizzati-

va che si muove con una logica strategica", ma auspica che il sistema turistico bergamasco compia il definitivo salto di qualità. *"Bisogna lavorare per far crescere ulteriormente una vera e profonda cultura dell'ospitalità, sul modello delle Langhe e di altri territori che nel tempo hanno costruito una forte identità turistica. Decisiva, in questo senso, potrebbe rivelarsi la formazione degli imprenditori e del personale. Un tema che dovrebbe vedere Confesercenti e le altre associazioni di categoria recitare un ruolo da protagoniste, anche perché è attraverso di loro che passa il coinvolgimento degli imprenditori sul territorio"*.



Leda Canfarelli

Fondo di 200 mila euro per le Pmi turistiche

■ ■ ■ Stanziano dalla Camera di Commercio un fondo di 200.000 euro per sostenere la qualificazione dell'offerta turistica attraverso il miglioramento della promozione, della commercializzazione e della gestione della domanda digitale. I contributi supportano anche l'adesione all'Ecosistema Digitale Turistico EDT, piattaforma digitale che consente un'efficace integrazione degli attori della filiera turistica, ovvero operatori, clienti ed enti promozionali. Il bando è riservato alle micro, piccole e medie imprese iscritte al registro imprese che appartengono alla filiera turistico-ricettiva, i servizi di intermediazione, le agenzie di viaggio e le attività sportive, culturali e di

intrattenimento. *"È un altro concreto segno di quanto il nostro ente creda nel turismo bergamasco e nelle imprese che lo compongono, un settore di sempre maggiore rilevanza economica"* spiega **Maria Paola Esposito, segretario generale della Camera di Commercio di Bergamo**. Il bando accorda un contributo a fondo perduto pari al 50% delle spese ammissibili sostenute dal 1° gennaio al 31 luglio 2018, da un minimo di 750,00 euro a un massimo di 2.500,00 euro. La spesa massima finanziaria è di 5.000,00 euro.

Informazione, bando e modulistica su www.bg.camcom.it

Tassa di soggiorno, si cambia Rossi: "Adesso è più equa"

■ ■ ■ Da giugno l'imposta di soggiorno sarà ancora determinata per persona e per pernottamento, ma sarà quantificata nella misura del 5% sul costo del pernottamento, al netto di IVA e di eventuali servizi aggiuntivi con il limite massimo di 4 (quattro) euro a persona per pernottamento. Per promuovere una maggiore permanenza e per favorire le famiglie sono esentati i minori di 18 anni e l'imposta è applicata fino ad un massimo di cinque pernottamenti consecutivi. Grazie alla modifica del calcolo della imposta di soggiorno il Comune di Bergamo sarà in grado di siglare degli accordi con le piattaforme per la prenotazione degli alloggi online in modo che le stesse trattengano direttamente l'imposta di soggiorno

che sarà versata direttamente al Comune di Bergamo. Un provvedimento che quindi non solo punta a semplificare la questione, ma che introduce anche un principio di equità tra strutture alberghiere ed extra-alberghiere, tenendo conto ai cambiamenti degli ultimi dieci anni nel turismo. **Cesare Rossi**, vicedirettore Confesercenti e responsabile dell'area turismo, commenta così la scelta del Comune: *"Resta la perplessità degli imprenditori riguardo l'applicazione stessa della tassa. Poi bisognerebbe far chiarezza su come gli introiti di questa tassa vengono spesi e investiti sul territorio, essendo una tassa di scopo. Infine riportiamo la storica criticità dovuta alla difformità territoriale dell'applicazione della*

tassa che genera una concorrenza poco giustificabile agli occhi degli imprenditori. Detto questo, però, ci sono aspetti positivi. Risulta più semplice e immediato il calcolo, inoltre la tassa è proporzionale al servizio. E introduce il principio di correttezza poiché grazie anche all'accordo con AirB&B introduce l'obbligo di pagamento anche per le strutture inserite sulla piattaforma, che finora generavano concorrenza sleale ed evasione fiscale. Ora bisognerebbe valutare la possibilità di una tassa calmierata (ragionamento simile a quello fatto per gli ostelli) per quelle prenotazioni che riguardano eventi sportivi organizzati dalle federazioni sportive che necessitano di molte prenotazioni di camere per gli atleti".

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

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
Adelaide Salvioni
Tel. 035.4207343 - a.salvioni@conf.bg.it



Confesercenti Bergamo
Via Guido Galii, 8
24126 Bergamo (BG)
Tel. 035 4207111
info@conf.bg.it
www.confesercenti.bergamo.it

Scheda carburante addio, così cambia il pagamento

■ ■ ■ Pubblicato, sul sito dell'Agenzia delle Entrate, il provvedimento che determina, oltre alle carte di credito/debito e prepagate, gli ulteriori mezzi di pagamento per l'acquisto di carburanti e lubrificanti idonei a consentire la detraibilità Iva e la deducibilità della spesa da parte dell'operatore Iva a partire dal prossimo 1° luglio.

Dopo un ampio confronto con le associazioni di categoria, il provvedimento attua le disposizioni introdotte dalla Legge di Bilancio 2018 che prevedono una serie di limitazioni alla detraibilità dell'Iva e alla deducibilità delle spese relative all'acquisto di carburanti destinati ad aeromobili, natanti da diporto e veicoli stradali a motore.

Valide tutte le forme di pagamento ad esclusione del contante, sia per la detraibilità che per la deducibilità

– Il provvedimento stabilisce che, ai fini sia della detraibilità Iva che della deducibilità della spesa, l'acquisto di carburanti e lubrificanti può essere effettuato con tutti i mezzi di pagamento oggi esistenti diversi

dal denaro contante: bonifico bancario o postale, assegno, addebito diretto in conto corrente, oltre naturalmente alle carte di credito, al bancomat e alle carte prepagate.

Ok per le carte carburanti e i buoni benzina – Per preservare l'operatività attuale, il provvedimento del direttore dell'Agenzia delle entrate specifica, inoltre, che per l'acquisto dei carburanti è possibile continuare a utilizzare le cosiddette "carte carburanti", cioè quelle carte che vengono rilasciate agli operatori Iva dalla compa-



gnia petrolifera a seguito di specifici contratti di "netting" che consentono il pagamento in un momento diverso rispetto alla cessione. Sono anche valide le carte (ricari-

cabili o meno) e i buoni, che permettono alle imprese e ai professionisti di acquistare esclusivamente i carburanti e lubrificanti (con medesima aliquota Iva). L'uso di questi strumenti è possibile solo se i pagamenti vengono effettuati in una delle modalità previste dal provvedimento stesso.

Partenza il 1° luglio prossimo – Come stabilito dalla Legge di Bilancio 2018, l'obbligo di pagamento degli acquisti di carburanti e lubrificanti con le modalità diverse dal contante entra in

vigore per le operazioni effettuate dal 1° luglio 2018 e riguarda solo gli operatori Iva, al fine di poter detrarre l'imposta e dedurre le spese derivanti dall'acquisto.

Abusivismo record "fattura" 22 miliardi

■ ■ ■ Un giro d'affari di 22 miliardi di euro. È il fatturato generato dall'abusivismo, secondo le stime elaborate da

zione: la regolarizzazione farebbe emergere 32mila posti di lavoro aggiuntivi. I principali effetti negativi legati alla



Confesercenti sul fenomeno nel commercio e nel turismo. Un valore molto elevato, pari al 14% del fatturato dei due comparti. E che danneggia non solo le imprese che operano nella legalità, ma anche lo Stato, causando un danno erariale di 11,5 miliardi di euro in mancato gettito fiscale e contributivo. Se le attività abusive fossero azzerate, l'Erario recupererebbe abbastanza entrate per finanziare un cospicuo taglio dell'Irpef. Ci guadagnerebbe anche l'occupa-

concorrenza da parte delle attività non regolari riguardano la perdita di fatturato per chi opera nel rispetto delle regole. Per alcune categorie l'impatto economico è particolarmente sentito: è il caso ad esempio del commercio su aree pubbliche, dove la percentuale di operatori abusivi è piuttosto elevata. Anche nell'ambito del turismo, il fatturato sottratto dalle attività irregolari agli imprenditori d'albergo e alle agenzie di viaggio è molto elevato.

Niente canone TV per gli over 75

■ ■ ■ I cittadini che hanno compiuto 75 anni, con un reddito annuo non superiore a 6.713,98 euro (per le richieste relative agli anni fino al 2017) oppure a euro 8.000 (per le richieste relative all'anno 2018), possono presentare una dichiarazione sostitutiva con cui attestano il possesso dei requisiti per essere esonerati dal pagamento del canone TV (compilazione della sezione I del modello di dichiarazione sostitutiva). L'agevolazione compete se nell'abitazione di residenza si possiedono uno o più apparecchi televisivi, mentre non compete nel caso in cui l'apparecchio televisivo sia ubicato in luogo diverso da quello di residenza. L'agevolazione spetta per l'intero anno se il compimen-

to del 75° anno è avvenuto entro il 31 gennaio dell'anno stesso. Se il compimento del 75° anno è avvenuto dal 1° febbraio al 31 luglio dell'anno, l'agevolazione spetta per il secondo semestre. La dichiarazione sostitutiva e la richiesta di rimborso possono essere spedite a mezzo del servizio postale in plico raccomandato, senza busta, al seguente indirizzo Agenzia delle entrate – Ufficio di To-

rino 1 – Sportello Abbonamenti TV – Casella postale 22 – 10121 Torino (in tal caso va allegata copia di un valido documento di riconoscimento); essere trasmesse, firmate digitalmente, tramite posta elettronica certificata all'indirizzo cp22.sat@postacertificata.rai.it; essere consegnate dall'interessato presso un qualsiasi ufficio territoriale dell'Agenzia delle entrate.



CORSI DI FORMAZIONE SALUTE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

- **RSP - DATORE DI LAVORO BASSO RISCHIO**
c/o sede di Bergamo - 16 ore
• Lunedì 7/14/21/28 maggio 2018 - ore 14.00-18.00
- **RLS - 32 ore - c/o sede di Bergamo - 6 ore**
• Da Giovedì 26 aprile 2018 - ore 14.00-18.00
- **ANTINCENDIO BASSO RISCHIO**
c/o sede di Bergamo - 4 ore
• Mercoledì 13 giugno 2018 - ore 9.00 - 13.00
- **ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO**
c/o sede di Bergamo - 12 ore
• Lunedì 2/9/16 luglio 2018 - ore 14.00 - 18.00
- **FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA LAVORATORI**
c/o sede di Bergamo - 8 ore
• Lunedì 4 e 11 giugno 2018 - ore 9.00 - 13.00
- **IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**
c/o sede di Bergamo
• Lunedì 28 maggio 2018 - ore 14.30 - 17.30

Per informazioni contattare Marina Armanni
035.4207359 - m.armanni@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.

Responsabile Cescot Dott.ssa Sara Belotti

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 2018



Cescot affianca le aziende nella gestione della formazione sulle competenze tecnico-professionizzanti degli apprendisti, con il supporto di registri didattici e documentazione creata ad hoc e nella progettazione di un apposito Piano di Formazione Individuale di Dettaglio.

Richiedendo una consulenza per la formazione dei tuoi apprendisti, il corso di formazione sulle competenze di base e trasversali di 40 ore è GRATUITO!

In caso di inadempimento nell'erogazione della formazione, di cui sia esclusivamente responsabile il datore di lavoro e che sia tale da impedire la realizzazione delle finalità formative, lo stesso datore di lavoro è tenuto a versare la differenza tra la contribuzione versata e quella dovuta con riferimento al livello di inquadramento contrattuale superiore che sarebbe stato raggiunto dal lavoratore al termine del periodo di apprendistato, maggiorata del 100% con esclusione di qualsiasi altra sanzione per omessa contribuzione.

Richiedi subito una consulenza e prenota il corso!

Contatti: Pamela Paleni 035 4207358 / p.paleni@conf.bg.it

CORSI DI AGGIORNAMENTO OBBLIGATORI

PER I GESTORI DELLE SALE DA GIOCO E DEI LOCALI

in attuazione degli articoli 4 e 9 della L.R. 21 ottobre 2013, n.8



Tutti i gestori delle sale da gioco e dei locali ove sono installate apparecchiature per il gioco d'azzardo lecito sono obbligati a frequentare, con esito positivo, un corso di aggiornamento della durata minima di 2 ore ogni 3 anni. Il triennio decorre dalla data apposta sull'attestato di competenza regionale.

Lunedì 14 Maggio 2018 dalle ore 14.30 alle ore 16.30

Presso la nostra sede di Via Ravizza 7/A – 24126 Bergamo (BG)

Per le iscrizioni i nostri uffici sono a Vostra disposizione al numero 035.4207359 oppure via mail a **cescot@conf.bg.it**

NUOVO CORSO BARMAN!

Dal 21 maggio 2018 Dalle 19.00 alle 23.00

Il corso è strutturato in tre moduli: "base", "café" e "mixology" e offre l'opportunità di avvicinarsi alla professione di barman affrontando sia argomenti teorici quali l'organizzazione del bar e il calcolo dei costi, sia con prove pratiche per mettere alla prova quanto appreso.

CORSI DIGITAL MARKETING

Dal 14 Maggio 2018 Dalle 14.30 alle 17.30

I corsi sono pensati per far acquisire conoscenze generali sullo scenario della Digital Marketing Communication e sull'apprendimento delle più importanti piattaforme come: Facebook, Twitter, Instagram, Google Plus e LinkedIn. Per portare la propria attività a spiccare sul Web.



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



Seguitemi 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**

E se fosse vero il contrario?

Fiera dei Librai
Bergamo

59ª edizione — 2018
Sentierone

21 Apr —
— 6 Mag



FIERA
DEI LIBRAI
BERGAMO