

Controllo e gestione dei costi di bar e ristoranti, nuovo servizio Ascom

Ascom Confcommercio Bergamo lancia un servizio innovativo per il controllo e la gestione dei costi di bar e ristoranti. Dopo una consulenza iniziale, ogni imprenditore potrà gestire autonomamente, grazie all'utilizzo di un semplice software, ogni singola voce di spesa aziendale, inserendo trimestralmente i dati. Il sistema gestionale segnala grazie ad un semaforo- e alle classiche luci: la rassicurante verde, la pressante gialla e l'allarmante rossa- eventuali aree su cui intervenire per migliorare l'amministrazione dell'attività.

Ieri, lunedì 19 marzo, si è svolto l'incontro di presentazione ufficiale, dal titolo quanto mai esplicativo: "Prevenire è meglio che curare...". Nella sede cittadina dell'Associazione, Vittorio Rota, consulente per lo sviluppo d'impresa, ha illustrato come migliorare la gestione e amministrazione dei pubblici esercizi. Attraverso una consulenza professionale e specifica, si possano monitorare la gestione dei costi, applicare giusti ricarichi e capire in corso d'opera se si stanno raggiungendo gli obiettivi prefissati o in quale area intervenire della propria attività. L'incontro, moderato da **Pietro Bresciani**, segretario del Gruppo Ristoratori e Pubblici Esercizi Ascom, si è aperto con i saluti di **Oscar Fusini**, direttore Ascom, di **Giorgio Beltrami**, presidente Gruppo Bar Caffè Pasticcerie e vicepresidente Ascom e di **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom. "Il controllo e la gestione della propria attività sono fondamentali per avere un quadro chiaro della sostenibilità economica della propria impresa- spiega **Vittorio Rota**-. Analizzando l'andamento delle incidenze dei costi, voce per voce, si possono individuare le aree in cui

intervenire e migliorare il dato aziendale”.

“L’esperienza ci insegna che nella maggior parte dei casi, quando gli imprenditori si rendono conto di essere in difficoltà, è troppo tardi per intervenire- commenta **Giorgio Beltrami**, presidente Gruppo Bar Caffè Pasticcerie e vicepresidente Ascom-. É importante correggere il tiro prima e apporre i correttivi del caso in anticipo, avendo ben chiaro l’andamento aziendale non solo per prevenire eventuali crisi, ma per avere una previsione attendibile di quale possa essere l’andamento futuro dell’impresa”. “Non ci sono concessioni e sconti per chi sbaglia a fare i conti oggi- aggiunge **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom-. Il servizio offre alle nostre imprese un’importante occasione per avere costantemente sotto controllo il proprio business, per fare crescere le nostre imprese e tutta la categoria”.

Per informazioni sul servizio: 035.4120135,
pietro.bresciani@ascombg.it

Ritorna Libri per sognare e gi studenti diventano critici letterari

Ritorna Libri per sognare, la rassegna dei librai Ascom. nel programma un concorso, un portale dove votare il libro più bello e laboratori a Lilluput e all’Accademia Carrara

A Gorle va in scena Stagioni di Gusto

Domenica 18 marzo l'ex polveriera di Gorle ospita il primo appuntamento della rassegna Stagioni di gusto, vetrina di sapori, cultura e tradizioni del territorio nata per valorizzare e promuovere la cultura materiale della produzione agricola locale e delle sue tecniche di trasformazione. I protagonisti sono tanti, dal mais alla farina, dal latte ai formaggi, dal suino agli insaccati, dalla vite al vino, dalle api al miele. Grazie ai produttori e a una serie di iniziative rivolte a ogni fascia di età, dalle 9 alle 13 si potranno conoscere l'origine e le caratteristiche degli alimenti a filiera corta e a km zero e fare degustazioni.

Le altre date in programma sono: sabato 7 aprile Scanzorosciate (piazza della Costituzione), domenica 15 aprile Gorle (ex polveriera), e ancora 5 maggio Scanzorosciate, 20 maggio Gorle, 9 giugno Scanzorosciate, 17 giugno Gorle. in Piazza della Costituzione a Scanzorosciate e all'ex polveriera a Gorle; dalle ore 9 alle 13.

Addio a Sergio Arrigoni, era il re del Taleggio

Il mondo caseario bergamasco perde uno dei suoi protagonisti. È morto ieri, all'età di 87 anni, Sergio Arrigoni, fondatore della omonima azienda di affinatura e stagionatura di

formaggi, la più attività di questo tipo della Valtaleggio. Nato nel 1931 a Taleggio, Arrigoni dopo gli studi al collegio Sant'Alessandro di Bergamo era tornato nel paese natale per aiutare il padre nella gestione dell'azienda di famiglia (fondata nel 1859 dal bisnonno Giovanni) e dell'albergo Eden, attivo a Olda di Taleggio sino a una quarantina d'anni fa. Da quel momento aveva dato il via allo sviluppo dell'attività ampliando la gamma di prodotti e trasferendo uffici e magazzino nella più ampia e organizzata sede di Almè. Oggi la direzione dell'azienda è nelle mani delle tre figlie Carla, Giovanna e Stefania, che dal 2013 avevano ereditato dal padre la gestione dell'azienda.

Sos menu di Pasqua? Ci sono i corsi dell'Accademia

Il 21 e 26 marzo all'Accademia del Gusto due seminari di cucina con i piatti d'effetto per la Pasqua, a cura dello chef Antonio Cuomo. Per info e iscrizioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it

Agricola Maroni: a Ranzanico violini, salami e bresaole di pecora bergamasca stagionano

alle brezze di collina

Silvestro Maroni e Vanni Forchini esaltano le carni di pecora bergamasca, allevate direttamente e al pascolo brado dagli Spiazzi di Gromo alle pianure bresciane, con salumi di altissima qualità

I fioristi celebrano "Raffaello e l'eco del mito" con sei installazioni floreali alla GAMeC

Per tutta la durata della mostra, fino al 6 maggio, i visitatori saranno accolti nel cortile della Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea, dai pannelli floreali tra Rinascimento e contemporaneità, realizzati dal Gruppo Fioristi Ascom

Carlo Giordano di Immobiliare.it incontra i mediatori Fimaa

Venerdì 16 marzo alle 15.30 alla sede Ascom di Bergamo Carlo Giordano di Immobiliare.it incontra i mediatori Fimaa. Per

iscrizioni tel. 035.4120135

Sacchetti alimentari, arriva la guida del Ministero dell'Ambiente

Il Ministero ha pubblicato il vademecum che spiega le novità introdotte sui sacchetti alimentari. La guida si può leggere e scaricare sul sito www.ascombg.it

Cucina di selvaggina, opportunità a km zero per i ristoratori bergamaschi

Convegno in Ascom dedicato alle carni di selvaggina. Petronilla Frosio: "Le carni selvatiche locali una grande opportunità per proporre piatti a km zero"