

Fimaa Bergamo, Caironi bis: “La formazione della categoria sempre tra le nostre priorità”

Riconfermato alla guida della Federazione Italiana Mediatori Agenti d’Affari. Vicepresidenti Gualdi e Ottolini. Nel direttivo entrano Rota Nodari e Tomasoni

Oscar Caironi è stato riconfermato presidente di Fimaa Bergamo, la Federazione Italiana Mediatori Agenti d’Affari, gruppo di categoria di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1965, titolare della Oromedia Immobiliare in città, coordinatore di Fimaa Lombardia, consigliere nazionale e membro di giunta Fimaa, Caironi sarà affiancato da un direttivo rinnovato con due nuovi consiglieri. All’assemblea di ieri sono stati infatti eletti vicepresidenti Patrizia Gualdi (45 anni) e Luigi Ottolini (36 anni, già consigliere), mentre il consiglio – che rimarrà in carica fino al 2026 – è composto da Herman Cavariani (38 anni) Evelin Sozzi (37 anni) Enzo Pizzigalli (73 anni) e gli entranti Daniele Rota Nodari (50 anni) e Massimo Tomasoni (56 anni).

Caironi sottolinea l’importanza della rappresentanza in questo momento storico, in cui la Federazione ha il compito di indicare le nuove strade da percorrere a tutela delle categorie rappresentate: “Attenzione e vicinanza alla figura dell’agente immobiliare – conferma il presidente – sono i binari su cui Fimaa Bergamo sta orientando la sua linea d’azione, a cominciare dalla recente apertura di uno sportello di primo ascolto per gli associati che possono beneficiare di una rete di professionisti – avvocati, amministratori di condominio, notai, geometri – per consulenze in materia”.

Una categoria in evoluzione

Un supporto concreto per una categoria in evoluzione e, soprattutto, in crescita: in cinque anni gli agenti immobiliari in Bergamasca sono passati da 848 a 888 (+4,5%) e, di questi, circa la metà sono iscritti a Fimaa Bergamo: “Nel 2017 eravamo 250, oggi abbiamo raggiunto i 400 associati e siamo diventati la Federazione più numerosa a livello nazionale per una città non capoluogo di regione, ma il nostro obiettivo è di continuare a crescere e costruire un’identità comune affinché ogni agente immobiliare possa identificarsi nella categoria e far parte di un’unica squadra – sottolinea Caironi -. Fondamentale per la nostra associazione sarà proseguire quindi sulla strada dei servizi agli associati e della formazione: in cinque anni abbiamo organizzato quattro incontri annuali, più di 20 seminari e corsi per un totale di 500 ore all’anno, con l’obiettivo di migliorare le competenze degli agenti immobiliari”. Tema delle competenze che si conferma al centro dell’azione di Fimaa Bergamo che a gennaio ha inaugurato il primo master di alta formazione in collaborazione con l’Università degli Studi di Bergamo, a cui seguirà nei prossimi mesi un corso di alta formazione a cura dell’Università Insubria di Varese in compartecipazione con Fimaa Varese, Lecco e Como.



A fine anno 28^a edizione del Listino dei prezzi degli immobili di Bergamo e provincia

Collaborazioni che si confermano un altro asse portante per Fimaa Bergamo: “Abbiamo consolidato il rapporto con il Collegio dei Geometri – conclude Caironi – e avviato una nuova collaborazione con Ance Bergamo per la raccolta dei prezzi delle nuove costruzioni che integreremo nel prossimo Listino dei prezzi degli immobili di Bergamo e provincia che quest’anno approda alla 28^a edizione e che vedrà anche la collaborazione degli Ordini professionali di architetti, ingegneri e periti esperti del territorio”.

Agenti immobiliari, la formazione personale come leva per tutta la categoria

Il 31 gennaio inaugurato il master Fimaa Bergamo: prima lezione dedicata a nuovi spunti in comunicazione e tecniche di vendita

L'agente immobiliare? Un vero e proprio facilitatore nell'incrociare domanda e offerta e un professionista attento a intercettare i bisogni di chi compra e vende casa per cercare di rendere più serena la trattativa e, quindi, la conclusione di una compravendita. È questo il concetto chiave attorno a cui è ruotata la prima lezione del master di alta formazione per mediatori immobiliari aderenti a Fimaa Bergamo, la Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari, di Confcommercio. Inaugurato il 31 gennaio, il Master prevede otto incontri relativi a tematiche specifiche del settore a cura di docenti di alto livello: professori universitari, manager, psicologi, e persino un regista teatrale.

“Nuovi spunti in comunicazione e tecniche di vendita”

Con “Nuovi spunti in comunicazione e tecniche di vendita” si è così inaugurato il percorso di alta formazione, studiato dal Direttivo Fimaa Bergamo in collaborazione con Ascom Confcommercio Bergamo. In cattedra un docente di spicco come Paolo Colombo, Direttore del Coordinamento Risorse Umane per Mediaset e docente e referente per la Direzione Generale Informazione Mediaset dei rapporti con i principali atenei italiani e con le associazioni di imprese del territorio nazionale.

“La scelta del docente non è stata casuale – conferma **Oscar**

Caironi, presidente Fimaa Bergamo -. Paolo Colombo ha confermato le sue ottime competenze di comunicatore e, soprattutto, ci ha trasferito concetti fondamentali e utili anche per gli agenti con una lunga esperienza sul campo. I suoi consigli sono stati infatti recepiti come delle vere e proprie chiavi di lettura per cogliere alcuni aspetti cruciali della nostra professione, a cominciare dalla capacità di intercettare bisogni, emozioni e aspirazioni, ma anche preoccupazioni, di chi acquista o vende casa”.

“Un altro aspetto emerso è la capacità di capire noi stessi per comprendere le esigenze degli altri – prosegue Caironi – L’aver una buona autostima professionale è infatti il miglior biglietto da visita per un agente immobiliare. Può sembrare scontato ma non lo è: l’agente lavora per la vendita dell’immobile mentre in realtà deve agire sulle emozioni dell’acquirente perché, di fatto, la transazione tra quello che si vuole e quello che si acquista è determinata da un percorso emozionale. E saper guidare questo percorso è fondamentale. Noi agenti immobiliari siamo di fatto i piloti di questo percorso”.

Il 21 febbraio la seconda lezione

La prossima lezione è in programma lunedì 21 febbraio e verterà sul tema “Generazioni a confronto: come intercettare i nuovi bisogni” a cura di Stefano Tomelleri, docente in Sociologia Generale presso la facoltà di Scienze della formazione dell’Università degli Studi di Bergamo. Il master proseguirà poi fino a giugno e passerà in rassegna diversi temi: dalle tecniche di vendita allo storytelling immobiliare, passando per la psicologia dell’abitare, al ruolo dell’agente e alla valorizzazione della sua professionalità, elemento cardine attorno a cui Fimaa sta orientando le sue azioni di rappresentanza per la categoria.

Agenti immobiliari: al via il master di alta formazione Fimaa Bergamo

Si comincia il 31 gennaio. Il presidente Caironi: "Non c'è ancora nessun obbligo formativo per la categoria ma il tema della formazione è molto sentito"

La formazione come leva per il mercato immobiliare e, soprattutto, come valore aggiunto per ogni professionista sul campo: lunedì 31 gennaio prende il via il primo corso di alta formazione per mediatori immobiliari aderenti a Fimaa Bergamo, la Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari Bergamo di Confcommercio. Il Master, studiato dal Direttivo Fimaa Bergamo in collaborazione con Ascom Confcommercio Bergamo, prevede otto incontri relativi a tematiche specifiche del settore che saranno tenuti da docenti di alto livello: professori universitari, manager, psicologi, e persino un regista teatrale.

La prima lezione verterà su "Nuovi spunti in comunicazione e tecniche di vendita" a cura di Paolo Colombo, Direttore del Coordinamento Risorse Umane per Mediaset e docente e referente per la Direzione Generale Informazione Mediaset dei rapporti con i principali atenei italiani e con le associazioni di imprese del territorio nazionale. Il master proseguirà fino a giugno e passerà in rassegna diversi temi: dalle tecniche di vendita allo storytelling immobiliare, passando per la psicologia dell'abitare, al ruolo dell'agente e alla valorizzazione della sua professionalità, elemento cardine attorno a cui Fimaa sta orientando le sue azioni di rappresentanza per la categoria.

"È importante distinguere la formazione dall'aggiornamento – conferma **Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo** -. Se

infatti quest'ultimo è obbligatorio per restare al passo con le norme e gli obblighi di legge che ogni agente deve rispettare sul piano contrattuale e di esecuzione, è però necessario acquisire e perfezionare anche quelle competenze commerciali e di metodo per essere più efficace nella relazione, nell'acquisizione, nella comunicazione col cliente, nella gestione aziendale e finanziaria. Il boom delle compravendite immobiliari nonostante la crisi in atto dell'ultimo anno richiede un salto di qualità e sia per chi acquista sia per chi vende la consulenza immobiliare deve essere un valore aggiunto che fa la differenza".

Tutti temi al centro del master che ha subito esaurito i 30 posti a disposizione, segnale che la formazione è di fatto molto sentita dagli agenti immobiliari. "Come Fimaa abbiamo sempre investito nella formazione perché di fatto non esiste nessun obbligo formativo per esercitare la professione – conferma Caironi -. Il corso abilitativo delle Camera di Commercio non è sufficiente per poter rimanere aggiornati sul mercato immobiliare che è in perenne evoluzione a cominciare dalle mutate esigenze abitative emerse in tempi di pandemia. Per questo proseguiremo con la formazione anche per tutto il 2022 seguendo una logica di squadra: insieme alle altre Fimaa lombarde stiamo infatti definendo un nuovo master universitario che prenderà il via nei prossimi mesi".

Il futuro della ristorazione parla digitale

Dalla gestione del delivery alla piattaforma per trovare personale: ecco sei realtà food tech che stanno rivoluzionando l'Horeca

Tra lockdown, restrizioni, normative e nuove abitudini dei consumatori, nell'ultimo anno il settore dell'Horeca ha dovuto affrontare sfide sempre più complesse per superare le difficoltà del momento e adattarsi alla "nuova normalità" fatta di aperture contingentate, take-away e delivery. In questo contesto, gli strumenti digitali rappresentano un'ancora di salvezza per realizzare un modello di ristorazione innovativo che semplifichi e ottimizzi – soprattutto in una fase così complessa come quella della ripartenza – il lavoro di chef e ristoratori, per gestire più facilmente delivery e take away, aggiornare i propri menù anche a distanza, entrare in contatto rapidamente con produttori e agricoltori, ottimizzare tutti i processi.

Ed è partendo da tali premesse che nasce "Ristorante del Futuro", progetto che affonda le sue radici ancora prima che la pandemia mettesse a nudo i limiti e accelerasse la transizione digitale nella ristorazione. Nato come evento annuale tenutosi nel 2019 e nel 2021 ospitato da Epam-Confcommercio Milano, il progetto si sta infatti evolvendo in una vera e propria associazione che si pone come obiettivo quello di stimolare e promuovere l'innovazione nel comparto Ho.Re.Ca e far emergere giovani realtà food-tech operative al servizio dei ristoratori.

Deliveristo: digitalizzare e snellire la filiera agroalimentare

Digitalizzare il settore dell'Ho.Re.Ca. e la filiera agroalimentare, per semplificare tutti i passaggi, dalla scelta di nuovi prodotti al confronto dei prezzi: è questa la formula promossa dalla startup [Deliveristo](#), marketplace digitale B2B che mette in contatto diretto ristoratori e chef con i fornitori. L'obiettivo principale di Deliveristo è quello di snellire i rapporti lungo l'intera filiera agroalimentare grazie alla messa a disposizione di un mercato in grado potenzialmente di ospitare tutti i fornitori garantendo un unico punto di fatturazione, gestione del pagamento e della logistica, oltre che un servizio di

assistenza e consulenza sempre operativo.

Tra le realtà bergamasche che hanno scelto Deliveristo spicca Lina Food Lab della famiglia Amaddeo, che da sempre gestisce lo storico Da Mimmo di Città Alta: “Siamo stati tra i primi a credere in questa piattaforma digitale che offre un’interessante selezione di prodotti di assoluta qualità ed eccellenza – conferma Roberto Amaddeo -. Del resto oggi un ristoratore ha sempre meno tempo per la ricerca e poter contare su un servizio che mette a disposizione tantissimi prodotti un’unica piattaforma è molto vantaggioso e consente anche di arrivare prima degli altri”.

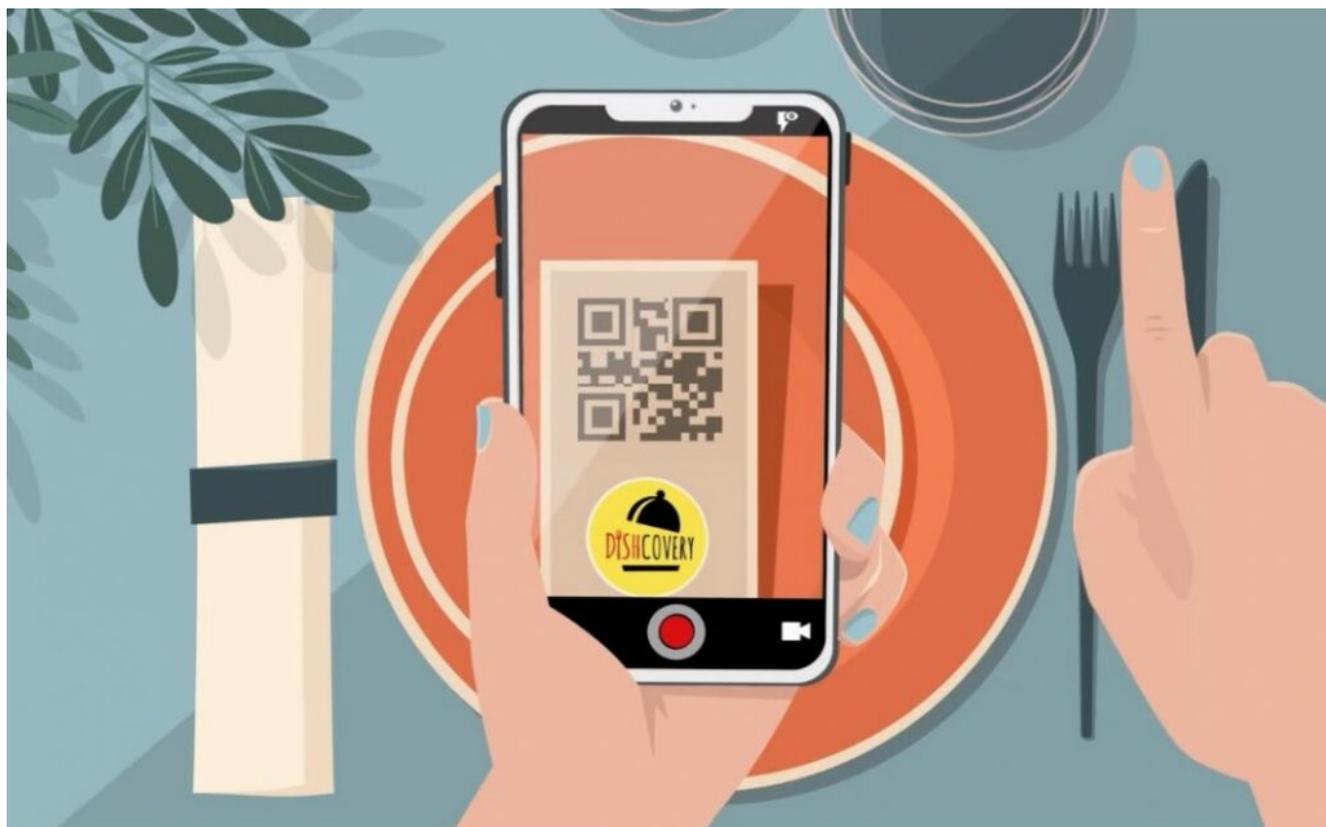
EatsReady: i buoni pasto diventano digitali

Prima azienda in Italia ad emettere buoni pasto digitali, [EatsReady](#) opera tramite una piattaforma che abilita pagamenti smart e servizi di mobile ordering per connettere aziende, dipendenti e operatori del settore della ristorazione e della Gdo. La soluzione assicura ad aziende e dipendenti un’esperienza nuova, semplice e intuitiva per offrire welfare benefit ai propri collaboratori, sostituendo l’utilizzo dell’app alle carte elettroniche o buoni pasto cartacei. E attraverso la creazione di valore per gli esercizi convenzionati, EatsReady riduce le commissioni e rende l’accettazione dei buoni pasto un processo rapido e privo di complicazioni a livello operativo.

Hotbox: il futuro delle consegne a domicilio

Nata nel 2016 a Maranello, [Hotbox](#) è l’azienda che ha creato l’omonimo forno professionale ventilato per le consegne a domicilio, alimentato a batteria con un cervello elettronico in grado di controllare la temperatura fino a 85°C ed eliminare l’umidità in eccesso, mantenendo intatta la fragranza e il calore del cibo durante il trasporto. Uno strumento tecnologico altamente innovativo, utile a migliorare la qualità del food delivery poiché consente a ristoranti, pizzerie e gastronomie di preservare la qualità dei piatti e della loro cucina durante le consegne, evitando che vengano

serviti freddi e gommosi.



Dishcovery: l'avanguardia nella gestione del menu

Startup modenese con sede a Bologna, [Dishcovery](#) rappresenta l'avanguardia nella gestione dei menù proponendo un modello digitale, interattivo e multilingua per tutti i ristoranti italiani: l'obiettivo è quello di fornire un innovativo sistema gestionale su tutti i touch point digitali in tempo reale. Permette inoltre di superare le barriere linguistiche tra ristoratore e cliente straniero attraverso una soluzione tecnologica che traduce i menù in formato digitale, senza tralasciare i dettagli sugli ingredienti che compongono ciascun piatto ma rendendolo, facilmente condivisibile via mail, instant messaging, sms, social.

Scloby: addio ai vecchi registratori di cassa

Pmi innovativa nata nel 2013 e ora parte del Gruppo Zucchetti, Scloby ha creato un punto cassa e una piattaforma cloud multipiattaforma che sostituisce i vecchi registratori di cassa con un semplice tablet, smartphone o computer per una gestione smart delle vendite nel locale ed online. Ristoranti

e negozi possono così gestire la propria attività in maniera efficace, integrando tutti i canali di vendita, ed amministrare anche da remoto operazioni quotidiane come l'emissione degli scontrini, la fatturazione, la gestione del magazzino. Ciliegina sulla torta la possibilità di realizzare siti ecommerce per mettere online i propri prodotti e ricevere gli ordini direttamente in cassa. I clienti possono così consultare i prodotti e il menù e ordinare direttamente online, scegliendo sia il tipo di consegna (asporto o delivery) che la modalità di pagamento (alla consegna o in anticipo tramite il sito).

“Oltre a essere molto intuitivo è anche un sistema completo – commenta Paolo Chiari, chef patron del ristorante Lalimentari in Città Alta -. Dal sistema cassa agli ordini al tavolo, dal magazzino alle prenotazioni. Ci ha consentito di agevolare e snellire il management del locale anche se ovviamente o va tenuto sotto controllo e necessita di una buona connessione internet. Può essere controllato anche da remoto e questo consente di tenere tutto monitorato anche senza essere fisicamente nel locale”.

La Omicron rovina il Cenone di Capodanno. Prenotazioni dimezzate in pochi giorni

A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio. Fine anno "freddo" anche per i bar che registrano a dicembre un crollo degli affari del 40-50%

Prenotazioni dimezzate per Capodanno, con tanto di disdette in aumento: è il pesante quadro in cui si ritrova il settore della ristorazione in provincia e non solo. In settimane e giorni in cui i locali navigano a vista e quotidianamente si ritrovano ad affrontare disdette dell'ultimo minuto causate dai contagi, difficoltà nel reperire personale e nella programmazione dell'attività, quest'anno a rovinare il Capodanno ai ristoratori ci sta pensando la variante Omicron.

Fra contagi in salita e quarantene a pioggia le disdette per la serata di San Silvestro fioccano e nei ristoranti sale la preoccupazione. Anche le associazioni di categoria lanciano l'allarme. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo Fipe Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

Un altro anno senza contare sul periodo più redditizio dell'anno

Per la Fipe siamo di fronte a "un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in tre giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante dell'anno e che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio".



«Il 2021, rispetto al 2019, sulle feste natalizie segna un crollo del 70%, sperando che non seguano ulteriori disdette – commenta **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Di conseguenza ci sono diversi imprenditori che stanno valutando di richiamare i prenotati e disdire la cena, chiudendo per mettere in ferie il personale. Dal 15 dicembre i bar hanno registrato un crollo degli affari nell'ordine del 40/50 per cento».

Eppure, i dati raccolti dall'Ufficio Studi della Federazione subito prima di Natale erano incoraggianti e parlavano di quattro milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. I ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa per favorire il trend di ripresa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro,

a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa.

Lombardia, 11 nuove insegne bergamasche entrano nel novero delle attività storiche

Premiate dall'assessore regionale allo Sviluppo economico, Guido Guidesi. Aperto anche nuovo bando di 4 milioni di euro destinato proprio ai negozi storici

Sono 11 le nuove attività storiche di Bergamo e provincia premiate nei giorni scorsi in Lombardia dall'assessore regionale allo Sviluppo economico, Guido Guidesi. Altri undici negozi, quindi, si aggiungono al novero delle insegne che contano più di quarant'anni di storia alle spalle (riconosciute dal 2004). La Regione in totale ha premiato 161 nuove attività storiche: un numero che porta il totale delle attività riconosciute da Regione Lombardia a 2.395. Tra i nuovi inserimenti, figurano in particolare, 89 negozi storici, 46 locali storici e 26 botteghe artigiane storiche, alcune delle quali detengono veri e propri record in termini di longevità.

“Un giorno di festa in cui diciamo grazie a quei lombardi che, con sacrificio e passione, portano avanti, da oltre 40 anni, le loro attività che rappresentano presidi socioeconomici fondamentali per le comunità e i territori. La loro tradizione porta la Lombardia nel futuro – **ha sottolineato Guidesi** -. “Il valore e l'importanza che Regione assegna a queste attività

viene dimostrato con un bando specifico del valore di 4 milioni di euro che apre domani mercoledì 15 dicembre. Per tutte le informazioni sulla misura "Imprese storiche verso il futuro 2022" consultare il sito web imprese.regione.lombardia.it.

LE 11 NUOVE ATTIVITÀ STORICHE PREMIATE IN PROVINCIA DI BERGAMO

- Alzano Lombardo, Enrico parrucchiere (1979), Bottega Artigiana Storica, Storica Attività Artigiana
- Bariano, Gianni Marchesi acconciature maschili (1961), Bottega Artigiana Storica, Storica Attività
- Bergamo, Bonacina Carni (1962), Negozio Storico, Storica Attività
- Bergamo, La Bottega del Buongustaio (1970), Locale Storico, Storica Attività
- Bergamo, La Marianna (1954), Locale Storico, Storica Attività
- Cavernago, Il Saraceno Ristorante (1979), Locale Storico, Storica Attività
- Nembro, Alimentari Gritti dal 1953 (1953), Negozio Storico, Storica Attività
- Nembro, Enoteca Italvini (1965), Locale Storico, Storica Attività
- Songavazzo, Panificio – Alimentari Meller (1940), Locale Storico, Storica Attività
- Treviolo, Macelleria Salumeria Lorenzi (1978), Negozio Storico, Storica Attività
- Villongo, Azienda Vinicola Valcalepio dei Fratelli Falconi (1964), Negozio Storico, Storica Attività.

<https://www.facebook.com/watch/?v=619452299367039>

Dehors in città, da gennaio addio alla procedura semplificata. Si valuta una proroga per il 2022

Circa 280 i bar e i ristoranti che hanno usufruito dello snellimento normativo e della gratuità dell'occupazione di suolo nell'ultimo anno e mezzo

Dal 1 gennaio tutti i dehors ottenuti in regime di semplificazione normativa e non rinnovati con le modalità tradizionali (il canone dell'occupazione del suolo pubblico, gratis dal marzo 2020 a oggi, torna a pagamento) saranno tutti considerati abusivi e quindi passibili di sanzione. Scadono infatti a fine anno le semplificazioni per i dehors previste per consentire a bar e ristoranti di lavorare all'aperto nei mesi scorsi e, per mantenere gli spazi di somministrazione nati o ampliati nell'ultimo anno e mezzo, gli uffici del Comune di Bergamo si apprestano a ricevere le domande nel modo "tradizionale", mettendosi a disposizione di ristoratori e baristi.

Circa 280 i locali che hanno usufruito della domanda in forma semplificata

Come noto, per gli anni 2020 e 2021, grazie ad una norma dello stato sostenuta dalla messa a disposizione di fondi da parte dell'Amministrazione comunale, è stato possibile concedere la collocazione di dehors sul territorio cittadino attraverso la presentazione di una domanda redatta in forma semplificata, senza versamento di alcun tipo di onere (marche da bollo, canone occupazione di suolo) e senza necessità di presentare planimetrie e documentazioni redatte da tecnici abilitati. Ad approfittare delle semplificazioni sono stati molti operatori

economici della città: ben 280 sono stati i bar e i ristoranti che hanno realizzato o ampliato il proprio dehors grazie allo snellimento normativo e alla gratuità dell'occupazione di suolo dell'ultimo anno e mezzo.

Il Comune segnala che alcune concessioni sono state rilasciate nella considerazione che in periodo di chiusura delle scuole e dello svolgimento del telelavoro da parte della maggioranza dei lavoratori, il traffico risultava particolarmente limitato, consentendo l'occupazione di spazi che, in situazioni ordinarie, potrebbero non essere più disponibili.

In attesa della proroga per il 2022

Tali semplificazioni, però, scadono il 31 dicembre 2021. Il Governo sta valutando, su sollecitazione dei Sindaci, di concedere anche per l'anno 2022 alcune semplificazioni delle procedure, ma non vi sono al momento novità in tal senso, e quindi a partire dal 1° gennaio 2022 tornano in vigore le ordinarie norme nazionali e regolamentari in materia.

Il Comune di Bergamo invita pertanto gli esercenti interessati a presentare domanda per la concessione di suolo pubblico per la posa di dehors seguendo le ordinarie procedure indicate sul sito del Comune di Bergamo e senza attendere la scadenza del 31 dicembre. Al momento sono state solo 22 le domande presentate.

Lavoro, in Bergamasca oltre 7000 imprese del terziario fanno fatica a reperire

personale

I settori più penalizzati sono quelli della ristorazione e dell'accoglienza: tutti i dati della ricerca di Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo

Oltre 9000 aziende del terziario stanno cercando di inserire una figura nel proprio organico e il 77,5% di queste (circa 7.100) sta registrando difficoltà nel reperirla. Il settore più penalizzato è quello della ristorazione e dell'accoglienza. Dalle risposte raccolte dagli imprenditori risulta che il rifiuto dipende dalla retribuzione ritenuta poco sufficiente dai candidati, dalla concorrenza di altre imprese e dalle mansioni ritenute poco attrattive. Le aziende richiedono in particolare diplomati. La tipologia contrattuale offerta è il contratto a tempo determinato, a cui segue il tempo indeterminato, il contratto di apprendistato. Il 65% dei contratti a tempo determinato prefigurano un'assunzione successiva. Sono questi alcuni dei dati emersi dalla ricerca sulle Risorse umane contenuta nel Rapporto di ricerca sulle imprese del terziario realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo.

La ricerca di personale

Nonostante le difficoltà del periodo, il 34,7% delle imprese del terziario bergamasco ha avviato azioni per la ricerca di nuovo personale; il profilo maggiormente richiesto è il diplomato (47%), di età tra i 18 e i 24 anni (39%) e senza preferenza per il sesso (57,9% contro il 18% che vuole assolutamente un uomo e il 24% una donna). La tipologia contrattuale offerta è il contratto a tempo determinato (50%), a cui segue il tempo indeterminato (23,8%), il contratto di apprendistato (15,9%). Il 65% dei contratti a tempo determinato prefigurano un'assunzione successiva.

La difficoltà di reclutamento

Tra le imprese che stanno cercando nuovo personale il 39% sta registrando molte o abbastanza difficoltà e il 38,5% poche difficoltà. Solo il 22,5% non registra alcuna difficoltà.

Tra le prime, cioè le imprese che registrano difficoltà, il 60,2% ritiene che l'incapacità di trovare il profilo stia producendo un impatto forte o comunque consistente sull'attività, mentre il 39,8 poco e pur nulla.

Queste difficoltà sono superiori a quelle già riscontrate prima della pandemia: per il 43% molto superiori, il 7,8% superiori e il 25,4 le stesse difficoltà. Solo il 4,1% dichiara minori difficoltà.



Le ragioni

Le imprese che rilevano difficoltà a identificare i profili ricercati imputano le ragioni a retribuzione considerata insufficiente dai candidati per il 38,2%, concorrenza delle altre imprese per il 35,0%, mansioni considerate poco attrattive per il 32,0%, scarsità di personale con competenze adeguate per il 26,9%, orari di lavoro ritenuti pesanti per il 24% e ricollocamento presso settori non colpiti dalla crisi per il 18,0%.

*“La pandemia ci ha restituito una crisi occupazionale senza precedenti, un mostro bifronte – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Se molti faticano a trovare lavoro, moltissime imprese non trovano lavoratori. Più di un’impresa su tre del terziario orobico sta cercando almeno una nuova figura da inserire nell’organico. Rapportate all’universo del settore stiamo riferendoci ad oltre 9.100 aziende del terziario bergamasche. Di queste circa 7.100 sta registrando difficoltà di reperimento. Gli impatti presumibili sono l’incapacità di crescere con i volumi di vendita, turno di lavoro massacranti per i titolari ed anche per gli altri dipendenti, rinuncia di parte degli ordini. In un momento di ripresa del commercio paradossalmente il problema delle imprese non è nei consumi, ma nella mancanza di manodopera. L’incapacità di completare gli organici impedisce di cogliere a pieno la ripresa e a volte crea un circolo vizioso ulteriore, perché coloro che lavorano lo fanno a condizioni di maggiore pesantezza”.*

Il Ponte dell’Immacolata fa tornare i turisti sulle montagne bergamasche

Dalla Valle Seriana alla Valle Brembana il trend delle prenotazioni è positivo. Male invece la città

Il Ponte dell’Immacolata fa tornare i turisti sulle montagne bergamasche. Dalla Valle Seriana alla Valle Brembana il trend delle prenotazioni è infatti positivo e fa ben sperare gli albergatori anche in vista delle festività natalizie. È quanto emerge da un’indagine effettuata da Ascom Confcommercio

Bergamo intervistando alcuni alberghi delle principali località turistiche della provincia.

Le prenotazioni negli alberghi fino al prossimo fine settimana fanno finalmente sorridere gli albergatori dopo mesi difficili. Complici il bel tempo, i mercatini e l'apertura della stagione sciistica, i turisti – quasi tutti italiani, in prevalenza lombardi – non si sono fatti attendere: da Foppolo a Castione della Presolana passando per Clusone e San Pellegrino Terme gli alberghi stanno registrando una capienza di oltre il 60%, con picchi fino al 90%.

Bene anche il turismo a bassa quota. Il lago d'Endine si conferma meta ideale per una sosta di ristoro o un soggiorno mordi e fuggi per i turisti diretti alle località sciistiche di Ponte di Legno-Tonale, e il lago d'Iseo continua a godere di un bel trend: dopo un ottobre-novembre molto positivi, infatti, anche dicembre sta facendo registrare negli alberghi della cittadina diverse prenotazioni e non mancano le prime conferme per Natale e Capodanno.

E proprio le festività in arrivo si configurano come il vero banco di prova per la stagione invernale ormai alle porte, soprattutto in montagna. Come conferma Federalberghi, anche se le misure di per contenere la risalita dei contagi allontanano le ipotesi di nuove ulteriori restrizioni, la situazione del settore turistico rimane complicata e molti preferiscono aspettare a prenotare, se non a rinunciare al viaggio programmato. Un atteggiamento attendista che riflette la situazione di incertezza del momento e che sta portando gli alberghi a gestire prenotazioni last minute o a proporre la cancellazione gratuita entro i 3 giorni dalla prenotazione, piuttosto che a calendarizzare fino all'Epifania come in tempi precovid.

Male il turismo a Bergamo dove dopo un ottimo weekend che ha portato in città appassionati di Donizetti, in questi giorni le prenotazioni latitano e, in particolare, gli albergatori si chiedono il motivo dell'assenza degli spagnoli in vista della

partita di Champions League di mercoledì. A questo si aggiunge un clima di sfiducia più generale che non consente di fare previsioni certe in vista di Capodanno.

“Adesso ci auguriamo che l’arrivo della neve previsto nei prossimi giorni completi un quadro già positivo che ha potuto beneficiare di un calendario favorevole – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. In vista delle festività possiamo dire che il turismo in Bergamasca deve convivere con due effetti contrastanti: da una parte la paura e l’incertezza che rallentano le prenotazioni, dall’altro il vantaggio che la Bergamasca è una meta facilmente raggiungibile in auto e, soprattutto, da un turismo regionale. Preoccupa invece la città dove le disdette fioccano”.

Ascom e Carabinieri insieme per la sicurezza: dal protocollo d’intesa al vademecum per i commercianti

Massima collaborazione con le Forze dell’Ordine. Presentato il decalogo con le regole di prevenzione e i comportamenti da seguire

Collaborare nello sviluppo della cultura della legalità e della sicurezza fornendo nuove “istruzioni” agli imprenditori per renderli più fiduciosi e consapevoli che l’Arma dei Carabinieri è pronta a tutelare le loro imprese contro la

criminalità organizzata e non solo. È questo, in sintesi, l'obiettivo del "Protocollo d'intesa per la rinnovata collaborazione alla legalità e alla sicurezza" firmato da Confcommercio Imprese per l'Italia e l'Arma dei Carabinieri e presentato oggi in Ascom Confcommercio Bergamo alla presenza dei presidenti di categoria dell'Associazione e degli Ufficiali, Comandanti di Stazione e Carabinieri della Provincia di Bergamo. Un'iniziativa che tramite studi, ricerche, convegni e iniziative di formazione ha come obiettivo quello di contribuire a prevenire le aggregazioni criminali.

A fare gli onori di casa è stato **Giovanni Zambonelli, Presidente di Ascom Confcommercio Bergamo**: *"Bergamo ha sempre dimostrato una coesione forte tra il sistema imprese e le Forze dell'Ordine e sono infatti numerosi i tavoli e i progetti condivisi con Prefettura, Questura, Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, con i quali è aperta la piena collaborazione per quella che è la nuova frontiera dell'aggregazione della criminalità: le infiltrazioni mafiose all'interno del tessuto produttivo del nostro territorio. La giornata di oggi nasce proprio dal Protocollo di livello nazionale firmato da Confcommercio e Arma dei Carabinieri ed è la conseguenza della relazione più stretta che è stata costruita nel periodo della pandemia".*

Per il **Col. t. SFP Alessandro Nervi, Comandante Provinciale dei Carabinieri**, *"questo protocollo riflette la necessità di un'ampia sicurezza partecipata che oggi consente di migliorare la qualità della vita e del mercato e di impedire ogni tipo di infiltrazione criminale. Le Forze dell'Ordine hanno il dovere di intervenire in difesa della vita sociale e invito i Carabinieri a tenere alta la guardia e a mantenere un rapporto di collaborazione con i commercianti, anche di quelli situati in piccoli paesi. Questo aiuta a rendere più forte una società civile quale è la nostra".*

A spiegare i contenuti del Protocollo è intervenuto **Col.**

Alessandro Fasolino, Comandante del Reparto Operativo di Bergamo. *“Ci sono due tipi di criminalità – ha sottolineato Fasolino – quella predatoria e quella economica che è sicuramente la più grave in ambito imprenditoriale. Ecco perché l’ottica preventiva fa la differenza: ogni associato deve sapere di poter contare sul presidio di polizia a lui vicino anche solo per un dubbio, chiarimento o sospetto. Bisogna porre massima attenzione non tanto ai rapinatori professionisti ma a quelli occasionali che sono i più pericolosi perché non hanno nulla da perdere”.*

Rispettare i comportamenti di sicurezza e non armarsi

Nel segno di una rinnovata collaborazione tra Ascom Confcommercio Bergamo e Comando provinciale dei Carabinieri è stata presentata anche la nuova guida rivolta agli operatori del commercio: un vero e proprio vademecum per la sicurezza con 10 regole di prevenzione e 10 comportamenti di sicurezza come ha spiegato il **direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini:** *“Il vademecum è stato aggiornato alla realtà sociale di oggi: se anni fa c’erano infatti categorie più a rischio come gioiellieri, tabaccai e benzinai, negli anni abbiamo notato che gli attacchi della criminalità riguardano tutte le categorie in modo trasversale e non più solo nelle periferie della città. Non esiste più un soggetto più aggredibile di un altro e per questo è l’atteggiamento che fa la differenza: se l’imprenditore si isola, di fatto è più attaccabile. Ecco perché nelle 10 regole la prevenzione è il punto di partenza ed è fondamentale segnalare ogni caso o atteggiamento sospetto. E oltre alla massima collaborazione nei confronti delle Forze dell’Ordine, invitiamo tutti i nostri associati a rispettare i comportamenti di sicurezza e, in primis, a non armarsi”.*