

15 Marzo 2018

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

Il nuovo servizio "Meglio prevenire che curare" è dedicato alla buona amministrazione d'impresa dei pubblici esercizi. Un'attività di consulenza personalizzata e un sistema gestionale innovativo migliorano il business dei pubblici esercizi



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