

# Ccnl Terziario, siglato protocollo straordinario Confcommercio e sindacati

*Betti: "La prima risposta concreta per attenuare la perdita di potere d'acquisto"*

Nell'ambito del lungo percorso negoziale di rinnovo del contratto nazionale del Terziario, Distribuzione e Servizi, si è arrivati ieri, 12 dicembre, alla sottoscrizione del protocollo straordinario di settore, da parte di Confcommercio e dei sindacati di categoria (Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs). In base all'accordo, verranno erogati ai lavoratori un importo una tantum di 350 euro (la cifra è relativa al IV livello del settore), e un acconto di 30 euro lordi mensili (sempre relativi, per convenzione, al IV livello) sui futuri aumenti contrattuali da aprile 2023, entrambi riparametrati per livello d'inquadramento. Il range va infatti dai 20 euro lordi mensili per il VII livello fino a superare i 52 euro per i quadri.

Tra importi *una tantum* e acconti sui futuri aumenti contrattuali, l'impatto economico sul territorio stimato supera i 37 milioni di euro nel 2023 e interessa in città e provincia oltre 55mila lavoratori, di cui 40mila nel commercio e 15mila nei servizi.

*"L'accordo rappresenta la prima risposta concreta per attenuare la perdita del potere di acquisto, in un momento complicato e di grande difficoltà, dagli effetti della pandemia all'emergenza energia, al ritorno dell'inflazione, che richiede ancora maggiore attenzione e responsabilità da parte di tutti i rappresentanti coinvolti-* commenta **Enrico Betti**, responsabile dell'Area Lavoro e sindacale Ascom Confcommercio Bergamo- . *Il protocollo si inserisce in una*

*trattativa avviata da tempo e che proseguirà nel prossimo anno, con il primo incontro a gennaio e altre scadenze fissate da qui a maggio”.*

***Cosa cambia? Aumenti e contributi una tantum per ogni livello di inquadramento***

*Ai lavoratori in forza al 12 dicembre 2022, data di sottoscrizione del protocollo, verranno corrisposti importi una tantum riparametrati sui livelli di inquadramento, riconosciuti in due soluzioni (gennaio 2023 e marzo 2023). Gli importi verranno erogati pro quota in rapporto ai mesi di anzianità e servizio maturati durante il periodo 2020-2022.*

***Una tantum***

<b>LIVELLO</b>	<b>Una Tantum 1/1/2023</b>	<b>Una Tantum 1/3/2023</b>
QUADRI	€ 347,22	€ 260,42
I	€ 312,78	€ 234,58
II	€ 270,56	€ 202,92
III	€ 231,25	€ 173,44
<b>IV</b>	<b>€ 200,00</b>	<b>€ 150,00</b>
V	€ 180,69	€ 135,52
VI	€ 162,22	€ 121,67
VII	€ 138,89	€ 104,17
<b>OPERATORI DI VENDITA</b>	<b>Una Tantum 1/1/2023</b>	<b>Una Tantum 1/3/2023</b>
I categoria	€ 188,79	€ 141,60
II categoria	€ 158,50	€ 118,88

***Acconto sui futuri aumenti contrattuali***

<b>LIVELLO</b>	<b>ACCONTO DAL 1/4/2023</b>
QUADRI	€ 52,08
I	€ 46,92
II	€ 40,58
III	€ 34,69
IV	€ 30,00
V	€ 27,10
VI	€ 24,33
VII	€ 20,83
<b>OPERATORI DI VENDITA</b>	<b>ACCONTO DAL 1/4/2023</b>
I categoria	€ 28,32
II categoria	€ 23,78

---

**Giornata internazionale dei  
diritti della donna: TheFork**

# fa il punto sulla ristorazione al femminile

*Dalle donne del food più influenti ai ristoranti in “rosa” più amati dagli utenti: ecco i risultati dell’indagine tra dati di settore e tante curiosità*

In occasione della Giornata Internazionale dei diritti della Donna, TheFork ha dato vita a un’indagine per condividere dati di settore e curiosità sulla ristorazione al femminile. Nonostante un’annata a dir poco imprevedibile, il 20% di tutti i ristoranti sulla piattaforma si è tinto di rosa e sempre più donne hanno scalato i vertici del mondo food in tutto il Belpaese.

Secondo 72% degli utenti dell’app numero uno a livello mondiale nella prenotazione online dei ristoranti, negli ultimi anni la quota di lavoratrici nel comparto food è aumentata, stima confermata per il 39% di operatori del settore che sostiene di aver aumentato il numero di dipendenti donne presso il proprio locale negli ultimi tre anni. Secondo la stessa ricerca, il 51% dei ristoratori dichiara di avere una chef donna, mentre il numero medio di donne impiegate in cucina è pari a 1,3. 2,2 è infine la media di lavoratrici attive in altre funzioni presso il ristorante stesso: dalla sala all’amministrazione.

Gli operatori del settore ritengono che a influire positivamente sull’occupazione femminili abbia contribuito la presenza di donne del food nei media. Secondo un’analisi semantica delle recensioni condotta da TheFork a febbraio 2021 sono oltre 4344 i ristoranti che nelle recensioni degli utenti contengono almeno una volta una di queste parole chiave: “ristoratrice”, “proprietaria”, “la titolare”, “imprenditrice” e “cuoca”, dato che farebbe presumere un 20% di ristoranti “al

femminile” sulla piattaforma.

A fronte della domanda non guidata su quale fosse la donna del food più influente in Italia, gli utenti hanno risposto per la maggioranza Benedetta Rossi, Antonia Klugmann, Benedetta Parodi, mentre gli operatori del settore hanno menzionato soprattutto le Chef Nadia Santini, Cristina Bowerman e Antonia Klugmann.

## **Le donne del food più influenti**

Secondo il 62% degli utenti negli ultimi 5 anni, la presenza di donne in ruoli apicali del mondo food è aumentata. TheFork ha chiesto ai suoi utenti anche quali fossero a loro parere le donne più influenti del settore food basandosi su diverse classifiche preesistenti.

Per la categoria Chef stellate della Guida Michelin: Antonia Klugmann, L'Argine di Vencò, Dolegna del Collio (19%); Cristina Bowerman, Glass Hostaria, Roma (9%); Rosanna Marziale, Le Colonne, Caserta (7%).

Per la categoria food influencer: Benedetta Rossi (32,8%); Benedetta Parodi (28,6%); Chiara Maci (11,7%).

Per la categoria wine influencer: Wine lovers Italy (15%); Wineteller (10%) Arianna Franciacorta by Arianna Vianelli (8,8%).

Per la categoria imprenditrici e manager del settore: Maria Franca Ferrero, Presidente Ferrero e Fondazione Ferrero, Ferrero Italia (31,8%); Marina Sylvia Caprotti, Presidente Esecutivo, Esselunga (17,6%); Francesca Lavazza, Imprenditrice e Board Member, Lavazza (14%).

Per la categoria pasticciere: Debora Massari (55,6%), Stella Ricci (13%); Marta Boccanegra (7%).

Per la categoria pizzaiole: Teresa Iorio, Rossopomodoro LAB,

Napoli (19%); Maria Cacialli, La Figlia del Presidente, Napoli (15%); Isabella de Cham, 1947 Pizza Fritta, Napoli (11%).

## **I ristoranti al femminile più amati su TheFork**



TheFork ha infine individuato la top 10 dei ristoranti al femminile più amati sulla piattaforma. I criteri utilizzati sono stati la maggior presenza delle suddette parole chiave e una votazione superiore all'8,5 da parte degli utenti di TheFork.

### **Glass Hostaria, Roma**

Non servono presentazioni per il ristorante della nota e amata Chef stellata Cristina Bowerman. Nel cuore di uno dei quartieri più suggestivi di Roma, Trastevere, Bowerman è riuscita a creare un punto di riferimento per la cucina locale

distinguendosi però da tutte le altre osterie trasteverine, proponendo una cucina leggera e innovativa ricca di suggestioni regionali ma anche internazionali.

### **L'Arte di Dory, Firenze**

Questo ristorante di Firenze prende il nome dalla chef che ne firma i piatti, Chef Dory che propone ricette della regione Toscana come le pappardelle al cinghiale preparate proprio come vuole la tradizione.

### **Cousine, Roma**

Nel quartiere Gianicolense di Roma, un bistrò nato dalla passione di Maria Pia Folino e di sua figlia Gaia Ascone, che hanno voluto ridare vita a questo piccolo gioiellino, portando avanti la conduzione familiare del locale. Qui potrete gustare deliziosi piatti di pesce e non, preparati con materia prima di ottima qualità.

### **Buca San Petronio, Bologna**

Nel 2004 quattro amici tra cui la giovane Elena Esposito, decidono di lanciarsi nel progetto di riqualificazione di un ristorante storico di Bologna: il Buca San Petronio. Oggi questo locale è un punto di riferimento per chi vuole gustare i piatti tipici della cucina emiliana, ma anche di un'atmosfera di design tutta dedicata all' "Italian Style".

### **Lidia's Bistro, Fano (PU)**

Un nome decisamente descrittivo, perché questo è effettivamente il bistro di Lidia, proprietaria e chef che propone un menù davvero interessante con proposte della cucina siciliana, come gli arancini o la pasta alla norma, e di quella norvegese, come gli smørbrød (paragonabili a dei crostoni).

### **Lìntulì Lapperlà, Matelica (MC)**

Lìntulì Lapperlà è il progetto di Eleonora Monteverde, che dopo il terremoto che ha colpito le Marche ha deciso di dedicare anima e corpo a questo ristorante il cui punto di forza è proprio il territorio. Qui potrete assaggiare una cucina creativa ma anche dei piatti della tradizione.

### **M'Amo, Milano**

Manuela e Massimo, questi i due nomi che compongono la parola "M'amo". Loro sono i proprietari di questo delizioso ristorante milanese che offre una cucina mediterranea. Tutto qui è scelto con amore e attenzione, dagli arredamenti, all'accoglienza fino ovviamente alle materie prime.

### **Sartoria Gastronomica, Bologna**

Un ristorante in cui protagoniste assolute sono le materie prime, rigorosamente del territorio, che ogni giorno – proprio come in una sartoria – vengono lavorate su misura per creare piatti della tradizione mediterranea con rielaborazioni creative e mai banali.

### **La Ferramenta del Gusto Emiliano, Torino**

La Ferramenta del Gusto Emiliano a Torino è un ristorante in cui si respira un'atmosfera casalinga e familiare ma soprattutto in cui si assaporano le ricette tipiche dell'Emilia Romagna. Gestito in sala da Eleonora Tonelli, con amore e passione, mentre in cucina troviamo Stefania Vallis e Andrea Airò.

### **Scacciapensieri Osteria Moderna, Cecina**

Allo Scacciapensieri si viene per stare insieme, per gustare una cucina mediterranea di prima qualità – soprattutto se parliamo di piatti di pesce – e per farsi coccolare dal personale attento e professionale proprio come la proprietaria Catia.



---

# **Imprese del commercio e sindacati firmano l'accordo contro le molestie sul lavoro**

“È inaccettabile ogni atto che si configuri come molestia e violenza nei luoghi di lavoro, e la dignità di Lavoratrici e Lavoratori non può essere violata da comportamenti che configurino molestie o violenza”.

ASCOM, FIPE, Federalberghi, insieme a FILCAMS CGIL FISASCAT CISL e UILTUCS UIL di Bergamo hanno firmato oggi un accordo per la prevenzione e il contrasto delle molestie sui luoghi di lavoro, naturale conseguenza del recepimento dell'Accordo europeo del 2007. E naturale conseguenza anche del continuo ripetersi di vicende che toccano da vicino la sfera della violenza in ambienti lavorativi, e del fatto che il settore del terziario (turismo e commercio) hanno una elevata incidenza di lavoro femminile.

I firmatari dell'accordo bergamasco, favorito anche dal lavoro della Consigliera di parità della provincia, ritengono che le imprese, e con esse lavoratori e lavoratrici, abbiano “il dovere di collaborare al mantenimento di un ambiente di lavoro in cui sia rispettata la Dignità di ognuno e siano favorite le relazioni interpersonali basate su principi di eguaglianza e reciproca correttezza”, e gli ambiti previsti dalla firma riguardano “quei comportamenti indesiderati, fondati sul sesso, aventi come oggetto o conseguenza la lesione della dignità di una persona e la creazione di un ambiente intimidatorio, ostile, degradante, umiliante o offensivo; anche se solo espressi a livello fisico, verbale o non verbale”.

La storia delle violenze sui luoghi di lavoro è lunga e costellata di fatti di cronaca anche raccapriccianti, e le varie associazioni di aiuto e assistenza continuano a raccogliere denunce e richieste di aiuto.

Con il nuovo accordo, le parti si impegnano a promuovere una apposita campagna di informazione e sensibilizzazione; a spingere per l'adozione di misure organizzative e procedurali volte alla prevenzione, gestione e cessazione delle molestie e della violenza, anche da parte di terzi; a informare, anche attraverso i canali della bilateralità, Imprese e Lavoratrici e Lavoratori della presenza sul territorio di Reti Interistituzionali antiviolenza e dell'Ufficio della Consigliera di Parità con relativi recapiti e contatti, nonché delle opportunità fornite dallo strumento del Congedo indennizzato per Donne vittime di violenza di genere, ma soprattutto stabilire quale requisito essenziale per l'accesso al finanziamento alla Bilateralità di settore per le assunzioni l'adesione all'accordo.

Infine, sarà realizzata una vetrofania, che evidenzia l'adesione al presente accordo come fattore distintivo e di valore dell'impresa.

“Le nostre imprese devono creare ambiti di lavoro idonei e organismi coesi per competere sui mercati. Questo accordo rientra in un percorso che vuole contribuire a favorire modelli organizzativi efficienti e ambienti in cui si lavora serenamente e dove è presente il rispetto verso l'altro” afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo e del Gruppo Abergatori di Ascom.

“L'accordo vuole essere un segnale di superamento di alcuni pregiudizi secondo i quali i settori della ristorazione sono i più esposti al rischio di molestie nei confronti delle donne. Il problema è culturale e quindi riguarda pochi casi che devono essere estirpati” dichiara Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom Confcommercio Bergamo.

“Questo accordo è una risposta doverosa per sostenere con azioni tutti i lavoratori e lavoratrici che sono state vittime di comportamenti inaccettabili. Le molestie e i ricatti sul luogo lavorativo non si affrontano con il silenzio. Per rompere il muro dell’omertà bisogna adottare misure e procedure che contribuiscono anche e soprattutto alla prevenzione della violenza. Questo accordo è quindi un passo fondamentale per condannare e impedire ogni forma di discriminazione”, nota Alessandra Cereda presidente del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio.