

“L’e-commerce per vendere all’estero”: nuovo ciclo di incontri promosso da Edi-Confcommercio

Formazione webinar insieme agli esperti del Digital Innovation Hub. Si comincia il 14 aprile con gli strumenti di web marketing e le migliori strategie digitali per vendere oltre confine

Con il primo webinar “L’e-commerce per vendere all’estero” il 14 aprile prende il via il nuovo ciclo di incontri di Edi, il Digital Innovation Hub di Confcommercio Imprese per l’Italia, dedicato al mondo del commercio online. Nel corso dei lavori (inizio ore 14.30) verranno illustrati gli strumenti di web marketing e le migliori strategie digitali di e-commerce per vendere all’estero, con un focus sull’utilizzo dello strumento Shopify.

L’e-commerce è infatti un’opportunità per tutte le imprese che vogliono estendere il proprio business oltre i confini nazionali. Il punto di partenza è la progettazione efficace di e-commerce abbinata ad una piattaforma di vendita on line efficiente e ad una strategia di web marketing internazionale possono essere gli strumenti vincenti per farsi trovare e vendere on line.

Durante il webinar gratuito saranno trattati temi quali l’e-commerce per vendere all’estero; gli strumenti di web marketing più utili al proprio scopo, la definizione della miglior strategia digitale e l’utilizzo dello strumento Shopify per cominciare da subito a vendere all’estero.

Informazioni in dettaglio: [link](#)

Iscrizione al webinar: [link](#)

Il calendario dei corsi in programma

Il Food Delivery: un'opportunità nel post Covid – 12 maggio

Smart working: minacce ed opportunità per il settore dei pubblici esercizi – 25 maggio

Strumenti e strategie di e-commerce per le imprese – 16 giugno

Google Ads e Analytics – 7 luglio

LinkedIn per le Pmi – 21 luglio

Smart working: il futuro del lavoro – 29 settembre

Whatsapp for business – 13 ottobre

Facebook e Instagram Ads – 27 ottobre

I dati come fattore competitivo – 24 novembre

Turismo e commercio: il 13 aprile al via il biennio formativo finanziato dagli Enti bilaterali del territorio

Seicento mila euro per la formazione gratuita rivolta a una platea di 23 mila lavoratori: in programma 39 corsi (che verranno integrati) per 658 ore

Con «tutte le sfumature del recruitment» il 13 aprile prende il via il nuovo biennio formativo 2021-2022 dedicato al mondo del commercio e del turismo promosso dall'Ente bilaterale territoriale del Terziario e dall'Ente Bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi, entrambi costituiti da Ascom Confcommercio Bergamo e dalle organizzazioni sindacali di categoria (Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl, Uiltucs-Uil).

Interamente finanziata dai due enti bilaterali con oltre 600 mila euro, l'offerta formativa è articolata in diversi corsi di management aziendale, comunicazione, informatica e web, oltre a quelli specifici per l'Horeca tra cui caffetteria, cucina, mixology: in totale sono 39 corsi per 658 ore di formazione gratuita rivolta ai lavoratori del settore del commercio e del turismo delle oltre 6 mila imprese iscritte ai due Enti (circa 4.400 quelle dell'Ente bilaterale territoriale del Terziario, quasi 2.000 quelle dell'Ente Bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi). I corsi, in programma fino a novembre, saranno quasi tutti in Fad tranne quelli per il settore della ristorazione che si terranno presso i laboratori della sede di Ascom Formazione a Osio Sotto.

Il nuovo catalogo formativo è legato da un doppio filo di intenti come spiega **Enrico Betti, presidente dell'Ente bilaterale territoriale del Terziario**: "È il primo catalogo formativo così strutturato e interamente finanziato dai due enti. Attraverso percorsi di specializzazione, aggiornamento e perfezionamento abbiamo infatti voluto investire sulla formazione professionale con l'obiettivo di migliorare le skills richieste dal mercato e dalle mutate condizioni dovute all'emergenza sanitaria ed economica. Abbiamo predisposto un'offerta formativa molto articolata e stiamo già programmando i nuovi corsi che porteranno a oltre mille ore totali di formazione in tutto il 2021 e che solo per il settore del terziario potrebbero coinvolgere oltre 15 mila lavoratori".

“Nel 2020 il nostro Ente ha sostenuto le imprese, le lavoratrici e i lavoratori dei settori alberghiero e dei pubblici esercizi ed erogato circa 2800 sussidi emergenziali per oltre 750 mila euro: uno sforzo straordinario data la necessità impellente del momento – sottolinea **Alberto Citerio, presidente dell’Ente bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi** -. Quest’anno è il momento di pensare al rilancio e la formazione e la qualificazione professionale degli addetti e delle imprese del turismo saranno la chiave per guardare al futuro. Siamo certi che le 2.000 imprese della bilateralità di settore e i loro circa 8.000 addetti sapranno cogliere questa opportunità offerta gratuitamente.”

Per informazioni, iscrizioni e per consultare l’elenco completo dei corsi: www.entebilcombg.it – www.entebilturbg.it

Per cambiare le competenze dobbiamo cambiare la scuola

Non importa arrivare pronti ma preparati.

È questo il messaggio forte che esce dal XII° forum dei Giovani imprenditori Confcommercio, tenuto nella splendida cornice del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze.

Il titolo del resto già richiama il tema: pensiero in azione con sottotitolo formazione, competenza, crescita. A condurlo in postazione podcast Raffaele Tovazzi, primo “filosofo esecutivo”, che ha incalzato presidenti, politici e professori prima che diverse esperienze confermassero la necessità di cambiare

L'Italia, secondo una ricerca di Unioncamere sta perdendo imprese giovanili. Ben oltre il calo demografico dei giovani che ha caratterizzato gli ultimi otto anni.

Sta scemando la propensione al mettersi in proprio. Eppure la stessa ricerca evidenzia che in linea teorica per i giovani l'attività in proprio rappresenta per la stragrande maggioranza un ideale di grande soddisfazione.

Cosa sta avvenendo? I giovani vogliono fare altro oppure la paura di non farcela sta prevalendo. È vero che secondo la stessa ricerca le imprese giovanili riescono ad esprimere maggiore longevità solo dopo un periodo di otto anni. Troppi nel mondo di oggi e i giovani lo sanno. Pensare di andare a regime dopo un così lungo tempo è un'impresa titanica in un mondo che in tre o cinque anni cambia totalmente.

Questo seleziona i potenziali imprenditori lasciando campo solo a coloro che non hanno una reale alternativa, riducendo il potenziale d'impresa.

Il problema non è solo un fatto quantitativo, ma di sopravvivenza e sviluppo delle imprese, soprattutto delle più piccole. Perché se non si trova la chiave per competere difficilmente si invertirà la tendenza al disimpegno e abbandono, anche nel ricambio generazionale.

Serve competenza. Alzare il livello medio e puntare a nuove skill.

La scuola non risponde appieno a questa esigenza. È vecchia di impostazione, pesante e costosa.

Il messaggio non vuole essere uno schiaffo alla cultura, anzi. Senza cultura non si può nemmeno competere, impensabile anche progredire. Il colpo è alla teoria. La cultura deve farsi umile e porsi al servizio del saper fare. Un sano pragmatismo può aiutare tutti all'affermarsi nel lavoro. Nel mettersi in proprio innanzitutto come nel lavorare "sotto padrone".

Deve cambiare il sistema dell'educazione. Veniamo da un'era in cui si studiava a scuola, si lavorava e si andava in pensione. Preistoria. Si impara tutta la vita, se si vuole sopravvivere.

La formazione deve rispondere più e meglio alle mutate esigenze. Deve spingere in avanti e non rincorrere. Nessuna presunzione di conoscenza. Le nozioni diventano vecchie in un battibaleno. Serve metodo.

La macchina scuola non può essere funzionale solo a sé stessa ma deve esserlo rispetto al sistema. Altrimenti va smontata fin dalle fondamenta. Non è possibile che i giovani scontino al primo impiego l'assenza di competenze per lavorare. Quindi la non preparazione. I costi di apprendimento li deve sostenere l'imprenditore e in una fase come quella attuale questo è troppo costoso.

Se l'alternanza non funzionava non è con la riduzione delle ore che abbiamo migliorato la situazione. Se lo stage è un sistema rigido e non adatto alle piccole e medie imprese, allora va cambiato. Serve reale flessibilità in ingresso nel lavoro trovando le soluzioni che aiutino a crescere le professionalità. L'apprendistato è valido ma non basta perché costa ancora troppo per l'impresa.

Concentriamoci sulla formazione lavorando sull'autoimprenditorialità, insegnando le competenze e l'utilizzo delle nuove tecnologie a scopo professionale. Creando le premesse per una nuova generazione di aspiranti imprenditori in grado di competere.

Per farsi trovare preparati ancora prima che pronti.

Come sviluppare il tuo negozio per contrastare la concorrenza dell'e-commerce? Lunedì se ne parla in Ascom Bergamo

Per aiutare i commercianti a fronteggiare la concorrenza delle vendite in rete, lunedì 18 novembre, a partire dalle 10 fino alle 17, nella sede di via Borgo Palazzo 137 di Bergamo si tiene "Come sviluppare il tuo negozio. Le nuove opportunità per migliorare, innovare e raccontare l'attività". La giornata prevede due momenti, entrambi gratuiti e su prenotazione: la mattina un seminario informativo, il pomeriggio incontri di consulenza individuali sul tema di interesse

Ascom. Il 7 novembre seminario sull'e-commerce

Giovedì 7 novembre il gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Bergamo propone un corso per sviluppare il business online delle aziende. Il corso si tiene dalle 15,30 alle 17,30 alla sede Ascom. Per info: tel. 0354120135 - alessandro.rota@ascombg.it

All'Accademia del gusto si imparano i segreti della cucina Veg

All'Accademia del Gusto di Osio Sotto il 7 novembre prende il via il corso "La cucina Veg+". Per i ristoranti associati ad Ascom è gratuito. Info e iscrizioni: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it

Con "C'è posto per te!" oltre 150 ore di formazione gratuita per bar e alberghi

Prenderà il via martedì 22 ottobre il ciclo di corsi di "C'è posto per te!", il progetto formativo promosso e finanziato dall'Ente bilaterale Turismo Bergamo e rivolto alle aziende e ai loro dipendenti del settore alberghiero e pubblici esercizi che operano in provincia di Bergamo. Nel concreto sono oltre 150 ore di formazione gratuita presso la sede di Ascom Formazione a Osio Sotto e una proposta molto variegata. Qualche esempio? Dal corso "Come allestire un buffet" (4 incontri, 12 ore) a "Conoscere e degustare i vini italiani" (5 incontri, 12 ore), da "La miscelazione: cocktail per il bar" (5 incontri, 24 ore) a "Il food cost: come marginare di più ottimizzando i costi" (3 incontri 18 ore).

Il progetto "C'è posto per te!" è legato da un doppio filo di intenti e di destinatari come spiega Enrico Betti, presidente dell'Ente bilaterale Turismo Bergamo: "L'Ente ha promosso

questi corsi gratuiti raccogliendo le esigenze di imprese e lavoratori: l'obiettivo della formazione professionale è infatti quello di incrementare le capacità lavorative attraverso percorsi di abilitazione, specializzazione, aggiornamento e perfezionamento. In quest'ottica si inserisce "C'è posto per te!" che è il risultato di una convenzione con l'Ente bilaterale nazionale del turismo che ha dettato le linee guida in tema di formazione, dando indicazioni a gli enti bilaterali provinciali impegnati a sostenere percorsi formativi con l'obiettivo di uniformare la formazione e renderla omogenea sul territorio nazionale".

"L'adesione dell'Ente Bilaterale Turismo di Bergamo al progetto nazionale in tema di formazione certificata rappresenta un tassello importante per la diffusione nel territorio nazionale di un servizio innovativo a favore di lavoratori e imprese del settore – prosegue Betti -. Infatti, solo una formazione a contenuti realmente rispondenti ai fabbisogni delle aziende può risultare utile alla necessità impellente di favorire l'ingresso nel mondo del lavoro di persone (giovani e non). In questo senso, l'esperienza bilaterale è la sede più appropriata per fornire indicazioni e strumenti utili, con l'auspicio che anche le strutture pubbliche rivolgano adeguata attenzione a questa realtà nell'ambito delle proprie iniziative in tema di politiche attive."

"Ci auguriamo che questa iniziativa abbia successo e che le aule siano piene – conclude Maurizio Regazzoni, vicepresidente dell'Ente bilaterale Turismo Bergamo -. Naturalmente daremo priorità alle aziende e lavoratori aderenti al sistema bilaterale ma non scartiamo l'ipotesi, qualora vi siano posti disponibili, di inserire anche persone senza occupazione".

Formazione, al via la nuova stagione: 150 corsi a catalogo e proposte su misura

Riparte la stagione formativa di Ascom Confcommercio Bergamo organizzata dall'Area Formazione e Sviluppo (Laboratorio del Sapere e Accademia del Gusto). Suddivisa come sempre in due aree, enogastronomica e manageriale, la nuova stagione conta 150 corsi a catalogo a cui si aggiungono percorsi su misura per singole esigenze aziendali.

Alimenti, sicurezza, ludopatia. Al via i corsi obbligatori Ascom

Igiene alimentare, sicurezza sul lavoro e contrasto alla ludopatia. Partono i corsi obbligatori Ascom. Per informazioni, Tel. 0354120325 – gestionale@ascombg.it

Agenti immobiliari: il 28 settembre un seminario ad

Albino

Alla sala consiliare di Albino sabato 28 settembre ore 10 si tiene "Perché affidarsi a un agente immobiliare Fimaa Bergamo". L'incontro informativo è organizzato da Fimaa Bergamo e aperto ad agenti, consumatori, privati e imprese.. Per informazioni: alessandro.rota@ascombg.it