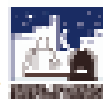




Qui Lombardia

Pagina a cura di Graziano Monetti



Opportunità per chi vende generi alimentari e beni di prima necessità

Buoni di acquisto come ammortizzatori sociali

Regione Lombardia ha messo a disposizione delle famiglie lombarde assegnatarie di Dote Lavoro Ammortizzatori Sociali, in quanto in condizioni economiche di particolare bisogno, un sostegno economico attraverso l'erogazione mensile (per un massimo di 10 mesi) di voucher per l'acquisto di beni alimentari e di alcuni servizi.

La Regione ha affidato ad Accor Service l'incarico di gestire l'iniziativa.

Mentre i buoni di servizi sono spendibili presso asili nido, imprese sociali, ludoteche, centri sportivi, ecc., i buoni di acquisto sono spendibili presso gli esercizi di vendita al dettaglio per l'acquisto di beni e generi alimentari di

prima necessità.

Gli interessati del comparto alimentare devono convenzionarsi con Accor Service, tenendo presente che i Buoni Acquisto vengono erogati agli aventi diritto per un valore complessivo di € 100,00 al mese.

I Buoni sono validi per l'acquisto di beni e generi alimentari di prima necessità (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: alimentari, abbigliamento, prodotti per la cura e l'igiene della persona e della casa - in nessun caso i Buoni sono spendibili per l'acquisto di prodotti alcolici e tabacchi).

La convenzione con Accor Service è gratuita e non prevede alcun costo

di commissione per gli operatori.

Non possono convenzionarsi gli esercizi che effettuano la somministrazione, negozi che erogano servizi e negozi che vendono generi non di prima necessità.

I Buoni Acquisto hanno il valore standard di € 10,00 e sono validi fino all'ultimo giorno del mese indicato sugli stessi.

I Buoni Acquisto sono cumulabili e non danno diritto a resto in contanti. Qualora il valore della spesa fosse superiore alla somma dei Buoni, il destinatario dovrà integrare il pagamento con denaro contante.

Operativamente, l'esercente emetterà un normale scontrino fiscale (come se

avesse incassato in contanti). Al momento del rimborso egli dovrà fare una distinta fuori campo IVA, che andrà registrata nel registro dei corrispettivi. I Buoni sono rimborsabili a 30 giorni fine mese. Gli operatori che si convenzioneranno riceveranno una vetrofania (utile per segnalare l'adesione dell'esercizio all'iniziativa), un manuale con tutte le informazioni sulla convenzione e sulle modalità di incasso dei buoni presentati ad Accor Service, una comunicazione di sintesi. Per qualsiasi ulteriore informazione consultare il sito www.obiettivoconciliazione.it, sul quale è anche riportato l'elenco completo dei negozi convenzionati.

Dal Patto del Capranica a

Rete imprese Italia

Le confederazioni nazionali del commercio e dell'artigianato hanno dato vita a un unico soggetto di rappresentanza per costituire e irrobustire con un'unica voce le piccole aziende cioè le PMI dei commercianti e artigiani che costituiscono e rappresentano un pezzo determinante della ricchezza del Paese.

Rete Imprese Italia è nata ed è stata voluta affinché i "piccoli" possano contare di più nella vita pubblica, perché "il futuro del Paese è inescandibilmente legato alle piccole e medie aziende e all'impresa diffusa", come ha dichiarato nella cerimonia costitutiva il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli. E proprio Sangalli è il primo presidente di Rete Imprese Italia, ricoprendo la carica che sarà alternata con turni di sei mesi fra tutti i presidenti delle altre associazioni fondatrici: Giorgio Guerrini (Confartigianato Imprese), Ivan Malvasi (Cna), Marco Venturi (Confesercenti) e Giacomo Basso (Casartigiani).

La storia di Rete Imprese Italia iniziò col "Patto del Capranica", manifestazione che le associazioni delle Pmi organizzarono il 30 ottobre 2006 in un ex cinema della capitale per protestare contro le politiche fiscali di Vincenzo Visco.

Ora, tra gli obiettivi prioritari, proprio la lotta contro l'eccessiva pressione fiscale, che rimane una necessità sia per le famiglie, con la riduzione delle aliquote Irpef, sia per le imprese, con il taglio dell'Irap che deve andare di pari passo con il recupero dell'evasione.

"Sappiamo della necessità - sostiene Sangalli - di una sana gestione rigorosa dei conti pubblici e in particolare della necessità di ridurre il debito pubblico". Il programma prevede, dunque, la riduzione delle aliquote Irpef, l'ampliamento della base imponibile, la lotta all'evasione per ridurre l'Irap, la riduzione della spesa pubblica, la semplificazione e snellimento delle procedure burocratiche, la riforma degli ammortizzatori sociali e nuovi parametri di accesso al credito.

Un fisco meno opprimente rimane in primo piano, insieme alle riforme: il federalismo fiscale nonché la flessibilità regolata del lavoro.

"La grande depressione è stata scongiurata" ha detto Sangalli "ma la crisi non è conclusa, resta elevato lo stato di sofferenza dell'economia reale e il motore dell'Italia produttiva gira ancora troppo piano".

Il Patto del Capranica è un patto interconfederale per fare in modo che Rete Imprese Italia diventi un grande protagonista delle associazioni datoriali ai tavoli che contano. I numeri ci sono. Le imprese rappresentate producono circa il 60 per cento del valore aggiunto italiano e impiegano il 60 per cento di tutti gli occupati del Paese. C'è necessità e voglia di contare di più e Rete Imprese Italia vuole essere influente per incidere sulla formazione delle scelte decisive per il futuro del Paese.



Nel segno dell'innovazione nella tradizione

Assemblea dei fornai bergamaschi

Innovazione e tradizione sono andati a braccetto all'Assemblea annuale dell'Aspan, l'associazione provinciale dei panificatori. Da un lato, infatti, la relazione del presidente Roberto Capello ha indicato come strada maestra per la categoria il continuo adeguamento di prodotti e servizi per rispondere al meglio alle nuove esigenze dei consumatori, dall'altro, come ormai tradizione, si è reso omaggio alle attività più longeve. Quest'anno una menzione speciale è stata assegnata al panificio Agazzi di Borgo di Terzo, in attività da ben duecento anni (1810 - 2010) ma

pronto a rinnovare pelle. A fine aprile, infatti, la famiglia ha inaugurato a Lovere Agazzi's Lounge Café un vero e proprio locale aperto dalle 7 del mattino alle 2 di notte con i prodotti da forno a fare da gustoso richiamo dalla colazione alla pausa pranzo all'aperitivo. I premi per la storicità sono andati ai panifici Patelli di Cenate Sotto (aperto nel 1906), Casati di Brembate (1940) e Gatti di Caravaggio (1946). Riconoscimenti sono andati anche alle imprese che hanno partecipato al concorso "Un pane per Bergamo" organizzato in collaborazione con la Camera di Com-

mercio. Quattordici le ricette presentate da 11 forni: il panificio Recanati di Terno d'Isola, Eredi di Minuscoli di Grumello del Monte, Ferrandi di Treviglio, Panificio Le Canarie di Fioroni (Bergamo), Antico Forno di Gipponi Ettore (Osio Sopra), Panificio Zaninoni "Voglia di Pane" (Nembro), La Foneria di Bettoletti (Solto Collina), Cornago G. (Dalmine), Ghirardi (Bergamo), Musoni (Lovere) e Zucca di Casnigo, panificio che ha vinto il concorso con una ricetta composta da un mix di quattro farine, tra cui quella di mais. Il nuovo pane, battezzato La Garibaldina, è ora stato

adottato dai forni bergamaschi ed "è un esempio - ha ribadito Capello - di prodotto pensato mettendosi dalla parte del cliente". All'Assemblea hanno preso parte, tra gli altri, l'assessore provinciale alle Attività Produttive Giorgio Bonassoli, il vice presidente dell'Ascom Riccardo Martinelli, nonché presidente della cooperativa di credito Fogalco, il vice direttore dell'Ascom Oscar Fusini, Carlo Vimercati, presidente della Fondazione della Comunità Bergamasca e componente di giunta della Camera di Commercio e Pietro Restelli presidente dell'Aspan di Milano.



La qualità non nasce dal caso

Professionalità: arma vincente dei fornai

In ogni situazione di crisi economica e dei consumi occorre trovare l'arma vincente che per i panificatori è e resta la professionalità.

La qualità del pane non nasce dal caso e per conseguirla esistono dieci regole dettate dalla diretta esperienza dei fornai lombardi.

- Il lavoro deve essere vario, fantasioso e creativo
- La vista, il gusto e la destrezza sono "arnesi" di lavoro
- Attenzione ai colori e alle forme per "solleticare" il consumatore
- Si lavora stando in piedi: ci vogliono gambe e schiena salde
- Dedicare massima attenzione perché riparare gli errori è difficile
- L'igiene è priorità assoluta: pulire sempre le attrezzature con regolarità e precisione
- Gli orari di lavoro possono anche essere flessibili
- E' necessaria la predisposizione a saper lavorare in gruppo
- Occorre saper organizzare: la produzione è scandita su tempi precisi
- Si alterna il lavoro manuale con l'uso delle tecniche: non trascurare mai l'aggiornamento.