



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM PADOVA

Imprese insieme

# tuttoASCOM

ANNO XI - N. 1 MESE NOVEMBRE 2015

SPECIALE PANIFICATORI PANIFICATORI ASCOM

## BENVENUTO CARLO QUARTESAN

Carlo Quartesan è il nuovo presidente del sindacato panificatori dell'Ascom Confcommercio di Padova.

Quartesan, 57 anni, da 42 impegnato in quella che comunemente viene definita "l'arte bianca", è il titolare di un panificio a Ponterotto, al confine tra i comuni di Padova, Villafranca Padovana e Limena e succede a Luca Vecchiato che, dopo un lungo mandato, cede il passo pur mantenendo un ruolo all'interno del consiglio sia in veste di presidente onorario che, soprattutto, di referente media. Quartesan è chiamato a "guidare" le attività di un gruppo che vanta circa 200 panifici in tutto il territorio provinciale e che deve confrontarsi, ogni giorno di più, con un mercato fortemente in evoluzione ma soprattutto con i prodotti della panificazione realizzati, ad esempio, in Romania, quindi surgelati e poi posti in commercio dalla gran-



de distribuzione, spesso senza un'adeguata informazione per il consumatore. "Portare il sindacato Ascom sempre più vicino ai panificatori", questo lo slogan scelto da Quartesan fin dalle prime battute del suo quadriennio durante il quale potrà contare, oltre che sull'apporto del segretario Marcello Mazzucato e del già citato Luca Vecchiato, anche su quello del vicepresidente vicario Valeriano Androni, del vicepresidente Riccardo Vincenzi (delegato ai rapporti con Federpanificatori Veneto) e del consigliere Aldo Diaferio (responsabile della formazione).

"La nostra attività - ha detto ancora il nuovo presidente dei panificatori Ascom - è difficile ma bellissima ed è per questo che va tutelata e promossa. Un insegnamento che mi è stato trasmesso da mio padre al quale sono subentrato e che ho potuto coltivare nella mia ormai lunga esperienza di consigliere dei panificatori Ascom, avviata col papà di Luca, Gianfranco Vecchiato".

## IL SALUTO DI LUCA VECCHIATO

**Cari colleghi,**

Dopo una lunga riflessione condivisa con i membri del consiglio direttivo ho deciso di lasciare la carica di vostro presidente del gruppo panificatori padovani.

Dopo sette anni di conduzione vi garantisco che è stata una decisione sofferta e difficile ma sono convinto che quando ci si rende conto che il tempo e l'impegno che si possono dedicare a questo compito non sono più sufficienti a garantire la vostra rappresentanza al meglio delle proprie forze, vuol dire che è arrivato il mo-



mento di passare il timone a chi ha condiviso e condivide il lungo percorso che ci ha portato fino a qui. Sono certo che il Presidente **CARLO QUARTESAN** e il gruppo di consiglieri saprà tenere fermo il viaggiare della nostra nave pur in questo mare agitato dalla grande crisi che attanaglia tutto il comparto.

Rimarrò comunque a disposizione dei consiglieri e di tutti voi qualora ce ne fosse il bisogno mettendo a disposizione tutta l'esperienza accumulata in questi quindici anni di attività sindacale dedicata ai panificatori.

**Luca Vecchiato**

## SOMMARIO

Pag. 1—I saluti di Carlo Quartesan e Luca Vecchiato  
Pag. 2—Assemblea Panificatori  
L'Esperto Risponde: Il medico competente per i Panificatori

Pag. 3—Di Pane in Meglio: iniziative di solidarietà Natale di Solidarietà a Rubano Progetto Energia Sicura  
Pag. 4—Portale Soci in Affari Cerco e offro lavoro

## ASSEMBLEA DEL GRUPPO PANIFICATORI 3 DICEMBRE 2015 ORE 17.00

Presso la sede Ascom di Padova in Piazza Bardella 3 si terrà **giovedì 3 dicembre 2015 alle ore 17** l'assemblea del Gruppo Panificatori con il seguente

### Ordine del Giorno:

1. Saluto del Presidente uscente ;
2. Presentazione del nuovo Presidente e del programma di lavoro;

3. Controlli SPISAL, NAS e SIAN – UFFICIO IGIENE;
4. Illustrazione nuovo servizio a tutela degli associati;
5. Nuova opportunità di finanziamento per importi limitati;
6. "Forno di qualità": modalità per aderirvi;
7. Dibattito;
8. Varie ed eventuali.

## TERFIDI PER I PANIFICATORI: ANCORA POSSIBILE USUFRUIRE DI TASSI RIDOTTI

L'attuale fase di recessione è caratterizzata dalla generale stretta creditizia nei confronti, in particolar modo, delle piccole e micro imprese, che rappresentano numericamente la quasi totalità del sistema imprenditoriale del Veneto; queste ditte spesso ricevono dalle banche proposte di finanziamenti per la gestione ordinaria con tassi elevati, anche per operazioni di importo ridotto, inferiori ad **€ 50.000**.

Con gli ultimi provvedimenti della **Regione Veneto** le piccole imprese operanti da almeno tre anni nel settore della produzione di alimentari hanno a disposizione ancora per poco tempo una modalità per **finanziarsi a tassi ridotti**

In questi casi le imprese aventi i requisiti previsti possono ottenere anche per operazioni non finalizzate ad investimenti, tramite **TERFIDI** e grazie al contributo della Regione Veneto, finanziamenti bancari ad un **tasso di interesse inferiore al 2,5%**, decisamente più basso di quanto ottenibile normalmente rivolgendosi direttamente al proprio istituto di credito.

Queste misure hanno carattere straordinario e sperimentale, sono valide fino al 30 giugno 2016, salvo esaurimento delle risorse disponibili.

Evidenziamo poi che le **convenzioni recentemente rinnovate** prevedono procedure più snelle per le imprese in contabilità semplificata nel caso le richieste di

finanziamento non superino l'importo di € 33.000

Infine restano possibili le richieste di contributi a favore delle imprese giovanili o femminili solo nel caso di investimenti in beni strumentali: è previsto un contributo a **fondo perduto** del 15% del costo del progetto ammesso e realizzato e un finanziamento bancario agevolato di importo pari all'85% dell'investimento stesso.

Per maggiori informazioni:

**Terfidi Veneto – sede di Padova – tel 049 8209831-795-801 dal lunedì al giovedì dalle 8,30 alle 12,30 ed il mercoledì anche dalle 14,30 alle 17.**

### L'ESPERTO RISPONDE:

## IL MEDICO COMPETENTE PER IL COMPARTO DELLA PANIFICAZIONE

Il **Testo Unico (D. Lgs. 81/08)** disciplina gli obblighi dell'imprenditore (artt. 17 e 18) in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Tra i **principali doveri** troviamo la nomina del **Medico Competente (MC)**.

Il Medico Competente è un **medico che possiede titoli specifici** (specializzato in medicina del lavoro, legale, ecc.) e che viene **nominato dal datore di lavoro** per svolgere la **sorveglianza sanitaria** dei lavoratori nei casi previsti dalla normativa stessa. Il MC può inoltre effettuare le visite preassuntive per accertare l'idoneità fisica dei lavoratori alla mansione prima dell'assunzione. Nel **comparto della panificazione** i **fattori di rischio** che prevedono la nomina del MC sono:

•**Lavoro notturno** (presenza di 3 ore consecutive tra le 24 e le 06 del mattino per più di 80 notti all'anno)



•**Movimentazione manuale dei carichi** (sollevamento di pesi superiori ai

24 kg per lavoratori con età tra i 18 e i 45 anni; per età superiore ai 45 anni il limite scende a 19 kg)

•**Presenza di polveri di farina** nell'ambiente di lavoro che possono indurre un rischio respiratorio Sarà il medico che, in seguito al sopralluogo nell'ambiente di lavoro, visiterà i lavoratori e redigerà il protocollo sanitario prescrivendo la tipologia degli accertamenti da effettuare (esami clinici specifici) e la frequenza con cui i lavoratori devono essere visitati. Al datore di lavoro saranno comunicati i risultati finali dell'attività del MC con un giudizio per ciascun lavoratore che può essere di idoneità, non idoneità o idoneità con limitazioni; contestualmente saranno fornite eventuali osservazioni per migliorare la sicurezza negli ambienti di lavoro e per l'uso delle attrezzature e dei macchinari.

## DI PANE IN MEGLIO: IL PANE MEZZOSALE PER SOSTENERE LE PERSONE IN DIFFICOLTA'

Pane e solidarietà, un binomio senza tempo che è stato riproposto, con successo, in numerose parrocchie di Padova e provincia e replicato grazie all'iniziativa "Di Pane in Meglio" diretta a sostenere il servizio de **La Bussola**, il centro diurno per persone che si trovano in situazione di indigenza.

L'iniziativa prevede, a fronte di una libera donazione, la consegna di una pagnotta di pane "**MezzoSale**" realizzato dai **Panificatori Padovani dell'Ascom**, come simbolo di condivisione ed essenzialità.

"Il progetto - ha detto in proposito il neo presidente dei panificatori dell'Ascom,



**Carlo Quartesan** - raggiunge due obiettivi in un sol colpo: aiuta La Bussola e dun-

que quanti si rivolgono a questo servizio e, contemporaneamente, promuove il consumo del pane "**MezzoSale**" che si connota come alimento di alta qualità, prodotto con il **50% di sale in meno**, come da disciplinare di produzione condiviso con il **Ministero della Salute**".

L'iniziativa "Di Pane in Meglio" vede anche la collaborazione di **Esseoquattro**, azienda innovativa nel settore del packaging alimentare, che ha donato i sacchetti per contenere il pane.

## NATALE DI SOLIDARIETA' ASCOM A RUBANO

A Rubano quest'anno il Natale sarà vestito di solidarietà.

Grazie ad una iniziativa che rientra nel **Programma di Distretto territoriale del commercio "Passaggi a Nord ovest. Le statali dello street commerce"**, l'**Ascom di Padova** assieme ad altre associazioni, grazie al contributo della **Regione Veneto** e con il **Comune di Rubano** e **Popolo e Missione, ACVR** e le **Botteghe di Rubano**, ha contribuito alla creazione di un contenitore ricchissimo di eventi per il periodo di Natale che va **dal 5 dicembre al 6 gennaio** e che vede tra gli altri anche la collaborazione del **Team Fioristi** e del **Gruppo Panificatori di Ascom Padova**, oltre a **argosenergia**, **Cassa di Risparmio del Veneto** e **Farmacia di Sarameola**.

Tra i molteplici appuntamenti che animeranno questo lungo periodo, i panificatori proporranno assaggi e vendita di prodotti da forno dalle 10 alle 19 di martedì 8 dicembre.

Il programma completo è visibile nel sito [www.ascompd.com](http://www.ascompd.com).



## PROGETTO ENERGIA SICURA: COME RISPARIARE SUL PROPRIO PIANO ENERGETICO

Ascom Confcommercio risparmia, pianifica e protegge con te il costo energetico della tua azienda.

Se vuoi **ottimizzare la tua spesa energetica**, l'Ascom ti propone un piano di controllo che prevede prima di tutto l'**analisi della correttezza delle tue bollette**, comunicandoti se c'è possibilità di risparmio.

Stamo in grado di **proteggerti dalle innumerevoli offerte poco chiare** che circolano nel mercato libero in questo periodo.

Siamo in grado di verificare per te se e come puoi **riqualifica-**



**re i tuoi impianti** per ridurre i consumi.

Ti seguiamo nell'ambito dei **nuovi obblighi di certificazione europei in arrivo dal 2016**.

Inizia **provando questo servizio**: puoi mandarci le tue bollette di gas ed energia via mail a **sportelloenergia@ascompd.com** o via fax al numero **049 7423240**.

Ti daremo un **rapido riscontro sulla correttezza ed eventuale migliorabilità** del tuo costo di gas ed energia.

## "SOCI IN AFFARI"

# IL NUOVO PORTALE ASCOM DEDICATO AI SOCI

E' nato il nuovo Portale Ascom dedicato ai Soci.

Lo scopo del Portale è di creare una **Community** tra i **Soci Ascom**, consentendo il reciproco scambio di prodotti/servizi con particolari agevolazioni riservate ai partecipanti.

Il motto del Portale è "**ci metto la faccia**": gli Imprenditori oltre alla scheda con la descrizione dell'Azienda, si presentano attraverso una foto con l'intento di fidelizzare il rapporto cliente/fornitore, **per garantire la qualità del servizio e l'assoluta sicurezza nelle relazioni** tra appartenenti alla Community.



Le **agevolazioni** possono essere di carattere economico, **sconti**, o di **servizi**, tempistica

agevolata, trasporto gratuito, ecc ...

E' un servizio rivolto esclusivamente ai **Soci Ascom**; per poter usufruire di servizi dedicati e agevolazioni è sufficiente **esibire la propria Tessera Associativa**.

Iniziative divulgative e **attività "Social"** porteranno così maggiore visibilità anche alle attività aderenti.

**Aderisci anche tu** al Portale, pubblica le agevolazioni che riserverai agli altri Associati e partecipa a questa **Community innovativa!**

**Per partecipare alla Community scrivere a: [webmaster@ascompd.com](mailto:webmaster@ascompd.com)**

## CERCO / OFFRO LAVORO

Questo spazio verrà regolarmente riservato alle richieste e / o offerte di personale rivolte al comparto panificazione oppure per l'eventuale vendita o cessione di attrezzature e licenze.

Tutti coloro che fossero interessati ad usufruire di questo servizio potranno inviare la loro richiesta tramite e-mail a **[marcello.mazzucato@ascompd.com](mailto:marcello.mazzucato@ascompd.com)** oppure telefonando allo **049 8209762**.

