



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM PADOVA

imprese insieme

Settimanale dell'Associazione Commercianti - Turismo - Servizi - Piccola e media Impresa della Provincia di Padova
Direttore Responsabile: Fernando Zilio - Redazione: P.zza Virgilio Bardella n° 3 - 35131 - PD - Tel. 049 820.97.11
Editore: Ascom - Associazione Commercianti Turismo e Servizi P.M.I. della Provincia di Padova - Stampa Cleup PD
Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento al 70% - Reg. Trib. PD n. 1976 del 2/11/05

tuttoASCOM

Anno IX - N. 2 - Mese: Febbraio 2013

SPECIALE ALIMENTARISTI ASCOM



INDACATO PROVINCIALE ALIMENTARISTI
I.D.A. ASCOM CONFCOMMERCIO PADOVA

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM PADOVA



Speciale Alimentaristi

Il nuovo consiglio si presenta

Il Gruppo Alimentaristi si è rinnovato. **Michele Ghirardo** è il nuovo Presidente e **scopriamo chi è?** Ghirardo è titolare di un negozio di "delicatessen" in centro ad Abano Terme ed è un volto conosciuto in Associazione in quanto già presidente mandamentale di Abano Terme. Guiderà il gruppo per il prossimo quadriennio, forte dell'appoggio di un consiglio nel quale spiccano le due vicepresidenze "in rosa": in veste di vice, infatti, oltre alla past president Diana Ranzato, è stata eletta anche Cristina Biollo, titolare di una attività di frutta e verdura.

Completano la compagine **Nicola Bertin, Sandro Pagnetta, Adriano Piccolo, Italo Guzzon, Nicola Lissandrin, Ettore Mancuso** e i consiglieri cooptati **Antonio**

Mason, Silvano Vignato e Primo Zaggia. "Pur in un contesto di contrazione del comparto – ha detto Ghirardo – vi sono spazi di manovra per chi, facendo leva sulla qualità, mira ad offrire alla propria clientela un servizio personalizzato e, per quanto concerne soprattutto i centri più piccoli, anche un "presidio" a tutela sia della vitalità dei nostri paesi che della possibilità, soprattutto per le persone più anziane, di poter usufruire di esercizi raggiungibili comodamente senza dover fare uso dell'automobile". Il nuovo



consiglio nasce nella convinzione che l'alimentare, pur con tutti gli adeguamenti che i tempi richiedono, rimanga un settore fondamentale non solo del commercio, ma anche della nostra cultura.

S O M M A R I O

Il nuovo Consiglio si presenta	pag. 1
Spazio alle opinioni e agli interventi	pag. 2
AAMA: l'Accademia Alimentare si esprime con noi	pag. 3
Notizie tecniche: sicurezza sul lavoro	pag. 4
Cerco - Offro	pag. 4



Spazio alle opinioni

Gli Alimentaristi del 2000

Chi dice che il piccolo commercio alimentare è morto non ha capito come gira il mondo!!!

Il piccolo commercio è vivo più che mai è oltre ad avere tanto da offrire al consumatore ha anche tante storie da raccontare.

Non pensiamo al "casolino" di una volta con la matita sull'orecchio, oggi c'è spazio anche per i giovani che con passione stanno portando avanti le attività dei loro padri, con un occhio all'innovazione e con più spazio alla formazione e alla ricerca di quel particolare in più da dare al proprio cliente, il prodotto alimentare ricercato, i consigli su come abbinare i cibi o la conoscenza per chi soffre di allergie. Noi alimentaristi da anni offriamo una vasta gamma di prodotti freschi selezionati che personalmente scegliamo, conoscendone l'origine. Conosciamo la nostra clientela e veniamo incontro alle loro esigenze pensando anche alle loro abitudini.

Oggi si prediligono i piatti già pronti e i prodotti

facili da gestire a livello di preparazione, quindi l'innovazione significa anche pensare a idee su come rendere possibile tutto questo. La mia esperienza mi ha portato a ingrandire la mia attività attraverso un negozio di verdure già pronte a cuocere, quindi, già pulite e tagliate, pratiche per le donne che lavorano e non vogliono rinunciare ai contorni o per chi vuole presentare un bel piatto ad una cena.

Certo, tutto costa fatica, ma i clienti ci sono e anche la soddisfazione di aver fatto un lavoro nuovo e utile per le famiglie di oggi.

Credo che ognuno di voi abbia un esempio interessante da raccontare e sarebbe utile che lo facesse attraverso questo giornalino che abbiamo a disposizione: è un modo per conoscerci meglio e confrontarci.

**Buon lavoro a tutti
Cristina Biollo**

Formazione significa anche innovazione

Tutti a scuola! si perchè c'è sempre qualcosa da imparare e l'aggiornamento è una ricchezza che ci dà la possibilità di far crescere la nostra preparazione e far sì che le nostre attività non temano la crisi o la concorrenza con i centri commerciali. In questi giorni alcuni membri del nostro Gruppo Alimentaristi stanno seguendo un interessante corso dal titolo "Innovare, il contenuto di servizio nelle imprese del settore alimentare".

Il percorso formativo che stiamo realizzando presso la sede dell'AAMA l'Accademia Alimentare (in via Due Palazzi) sta toccando numerose tematiche, dall'analisi delle

esigenze dei consumatori alle lezioni con esperti nutrizionisti. Abbiamo la possibilità di porre questioni ai docenti e ottenere risposte esaurienti. Credo che il nostro bagaglio possa diventare maggiore e saper offrire ai nostri



clienti quel valore aggiunto che non si acquista e che renderà speciale fare acquisti nei nostri alimentari. Il cliente è molto

attento al cibo e spesso e volentieri si fida dei nostri consigli e delle garanzie che gli diamo dei nostri prodotti.

Ricordiamoci che la nostra faccia è tutto, quando raccomandiamo un prodotto piuttosto che un altro ci mettiamo noi in primo piano ed è giusto essere sempre preparati! Vi invito a partecipare ai prossimi corsi che saranno proposti e chiedere informazioni al Dott. Mazzucato della nostra segreteria al numero 049.8209762.

(una foto scattata nel corso di una lezione)

**A presto
Diana Ranzato**

Convivenza difficile con i centri commerciali

Gestisco assieme alla mia famiglia un negozio di alimentari in un piccolo comune della nostra provincia, mia sorella ed io siamo la IV generazione. Penso che con i miei familiari (e colleghi), oltre a svolgere il nostro lavoro, svolgiamo anche una sorta di servizio sociale. Ci capita infatti di aiutare, consigliare, ascoltare problemi, soprattutto nei confronti delle persone anziane. La sopravvivenza dei punti vendita come il nostro è sempre più difficile: ci troviamo schiacciati da vari tipi di minacce, dalla concorrenza sleale alle continue aperture di nuovi centri commerciali, ormai in numero sproporzionato rispetto alla popolazione circostante (ma purtroppo sappiamo tutti quali e quanti interessi muovano). Le aperture domenicali poi, che in teoria avrebbero dovuto portare nuovi posti di lavoro e chissà quale aumento dei consumi, se le possono permettere solo i grandi gruppi, a tutto discapito però dei soli lavoratori dipendenti che si sono visti aumentare i turni di lavoro senza un adeguato aumento dello stipendio. Il momento di crisi che stiamo vivendo

non è affatto favorevole per la nostra tipologia di vendita, con la crescente, e motivata, corsa al risparmio siamo arrivati a guerre senza esclusione di colpi sul lato dei prezzi stracciati, e purtroppo decisioni e strategie da questo punto di vista possono essere prese solo dai grandi gruppi. Sono comunque convinto che non dobbiamo mollare, il suggerimento più ricorrente è la specializzazione, scelta che però risulta spesso onerosa perché più i prodotti sono di qualità e più costano.

Una strada praticabile secondo me può essere quella di ricercare prodotti di buon livello ma prodotti da piccole aziende, non presenti nella grande distribuzione, con un buon rapporto qualità/prezzo. Dal momento che è in atto un cambiamento politico, la mia speranza è che chiunque sarà alla guida del nuovo governo pensi finalmente a salvaguardare e incentivare il nostro prezioso lavoro, perché la prospettiva altrimenti è la triste desertificazione dei nostri paesi.

Nicola Lissandrin

Gli Ipermercati in apnea a causa della crisi

Pubblichiamo un articolo che è stato riportato nel sito della Fida nazionale e che cita alcuni dati interessanti

Buona lettura

Ipermercato addio? la crisi sta modificando anche i piani della grande distribuzione, che sembra intenzionata ad abbandonare, seppur gradualmente, la forma dell'iper. Alla fine di quest'anno le nuove aperture di ipermercati, aree di commercio con metrature superiori ai 4.500 metri quadrati, saranno solo 10 contro 37 del 2011.

Solo Coop ne sta dismettendo sei in Toscana oltre a progettare di trasformare gli ipermercati in superstore in alcune regioni del Sud Italia come la Sicilia, la Puglia e la Campania

Un'altra importante catena distributiva nazionale come Conad ha cambiato anima al suo negozio extra large di Rimini mentre i francesi di Carrefour sono usciti con la loro insegna dagli ipermercati di Puglia e Basilicata. Tale tendenza è confermata anche dai dati relativi alle superfici di vendita degli iper sono rimaste pressochè invariate rispetto al 2011 a fronte di una crescita relativa ai 6 anni precedenti del 32%. In termini di vendita, invece,

a fronte di un aumento dei volumi del venduto nei superstore, si è assistito ad una contrazione dell'1,4% negli iper, il che corrisponde ad un calo del fatturato pari al 2,4%. Anche i piani di Carrefour confermano tali trend, pensando anch'essi ad una riduzione degli spazi di vendita e ripensando il prodotto.

Il Direttore di Conad ha dichiarato che la crisi verrà sugli iper di grandi dimensioni. Unica voce fuori dal corso è quella di Auchan che, al contrario, assicura che per loro l'ipermercato resterà il futuro.

Alcuni dati per riflettere

Padova, con il 23 per cento della superficie e Treviso con il 19%, sono nella classifica delle dieci province più cementificate d'Italia.

Dicono sempre i dati forniti dall'Ispra (istituto superiore per la ricerca ambientale) che dagli anni Settanta a oggi la superficie agricola utilizzata è diminuita del 28%, in parte perché abbandonata dai contadini che la lavoravano, ma soprattutto perché cementificata.

Sicurezza lavoro: la proroga al 31 maggio

All' Ascom troverete l'assistenza che cercate

Il 31 maggio 2013 scade il termine ultimo previsto dall'art. 29 del DLgs 81/08 per presentare l'autocertificazione di avvenuta valutazione dei rischi.

Ricordiamo che le attività per le quali era previsto il regime dell'autocertificazione sono quelle in cui vengono occupati fino a 10 lavoratori (dipendenti o equiparati) che entro il 31 maggio dovranno provvedere alla redazione di un Documento di Valutazione dei Rischi secondo le procedure standardizzate che sono già state approvate dalla Conferenza Stato-Regioni. **Cosa dovrà contenere il Documento di Valutazione dei Rischi?**

Dovrà contenere una descrizione delle attività

svolte, l'individuazione dei rischi connessi all'ambiente di lavoro e alle mansioni svolte, il programma delle misure di prevenzione e protezione intraprese, l'indicazione dei lavoratori addetti all'emergenza.

La scadenza non riguarda le ditte che sono già in possesso di un Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del DLgs 81/08.

Per maggiori informazioni si prega di prendere contatti con l'Ufficio Assistenza Tecnica di Ascom Padova ai numeri 049.8209763-822.

E' possibile scaricare il modulo di richiesta informazione attraverso il sito Ascom www.ascompd.com alla sezione Assistenza tecnica.

La Fiera si avvicina e noi siamo pronti

Tra pochi mesi riaprirà i battenti la Fiera di prendere parte a questo importante Campionaria di Padova e il PalaAscom ci aspetta per dare spazio al nostro corner "Il Gusto". Il consigliere Sandro Pagetta è stato incaricato di coordinare le attività fieristiche e sta raccogliendo le adesioni dei colleghi che hanno piacere



appuntamento. Vi ricordiamo che la nostra presenza è fondamentale e l'anno scorso il nostro stand è stato uno di quelli più visitati. Vi aspettiamo numerosi e soprattutto aspettiamo le idee di tutti per offrire il meglio ai consumatori anche quest'anno.

Nella foto uno spazio dello stand dove sono stati esposti oggetti antichi e attrezzi usati dai casolini di un tempo

cercò - trovo lavoro

Abbiamo attivato questo spazio, una sorta di bacheca, dove ognuno di noi potrà inserire o la ricerca di personale oppure la segnalazione della cessione di qualche bene strumentale utile per il proprio lavoro (esempio bilance, banconi in buono stato ecc). Sarà altresì possibile inserire, da parte di persone che ricercano lavoro, un' inserzione con i riferimenti telefonici.

La stessa bacheca è utilizzata dai vostri colleghi panificatori con buoni risultati. Iniziamo da questo numero, inserendo alcuni riferimenti pervenuti al Dott. Mazzucato di persone che ricercano

lavoro:

Commessa 40 enne con esperienza di lavoro presso panetteria, disoccupata, iscritta liste mobilità, cerca lavoro cell. 328/9640785.

Commessa trentenne esperienza decennale cerca lavoro cell. 347/3027029.

Vi preghiamo di segnalare le vostre inserzioni all'indirizzo mail stampa2@ascompd.com oppure telefonare alla segreteria del Sindacato al numero 049.8209762