



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. 12 - Dicembre 2013

SPECIALE ALIMENTARISTI ASCOM

## Tutti a lezione...con il Maps!

Un serata formativa molto importante e che ha visto un grande afflusso da parte del Gruppo Alimentaristi dell'Ascom che hanno partecipato al seminario gratuito Maps cibo oggi! Nuove esigenze, nuove tendenze. L'incontro è stato organizzato dall'ufficio formazione Ascom Padova con la collaborazione degli stessi alimentaristi e con il contributo della Camera di commercio. Il seminario ha affrontato diverse tematiche grazie all'intervento di Laura Mitaritonna, dietista ed esperta di nutrizione. I punti toccati sono stati oltre che interessanti anche un momento di discussione per i presenti che hanno potuto confrontarsi sulle esigenze della clientela che sono tra le più variegate. In tal senso la Mitaritonna ha introdotto tra gli

argomenti gli aspetti clinici per intolleranze alimentari, le nuove tendenze e abitudini alimentari, ancora le emozioni e le atmosfere legate all'alimentazione e le ripercussioni economiche nei consumi alimentari. "Siamo pienamente soddisfatti - ha dichiarato Michele Ghiraldo, presidente del gruppo alimentaristi Ascom - dell'incontro formativo che ci ha permesso di analizzare i diversi aspetti che riguardano il nostro lavoro che non è solo quello di vendere, ma di sapere cosa c'è dietro un prodotto alimentare".

**Approfitto per augurarvi un sereno e felice Natale e un 2014 ricco di soddisfazioni!!!**

**Michele Ghiraldo  
Presidente Alimentaristi Ascom  
e Tutti i colleghi Consiglieri**



*Buone Feste*  
*Speciale Alimentaristi*



## S O M M A R I O

Prima pagina: Formazione all'AAMA

pag. 1

Il compleanno dell'AAMA

pag. 2

Notizie tecniche: sicurezza sul lavoro

pag. 3

Trasferita Milanese per il Sindacato

pag. 3

Indagine consumi

pag. 4



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM PADOVA



FIDA  
FEDERAZIONE ITALIANA  
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE



# Spazio alle opinioni

Cari colleghi, in questo numero abbiamo preferito dare spazio all'AAMA riportando un comunicato che ricorda il primo anno di attività della nostra Accademia. Un anno intenso che ci ha permesso di conoscere le potenzialità della struttura che

sta offrendo molto e non solo a noi addetti ai lavori ma anche a chi si sta affacciando al mondo del lavoro e a chi per hobby vuole approfondire il mondo della cucina e dell'alimentazione in genere.

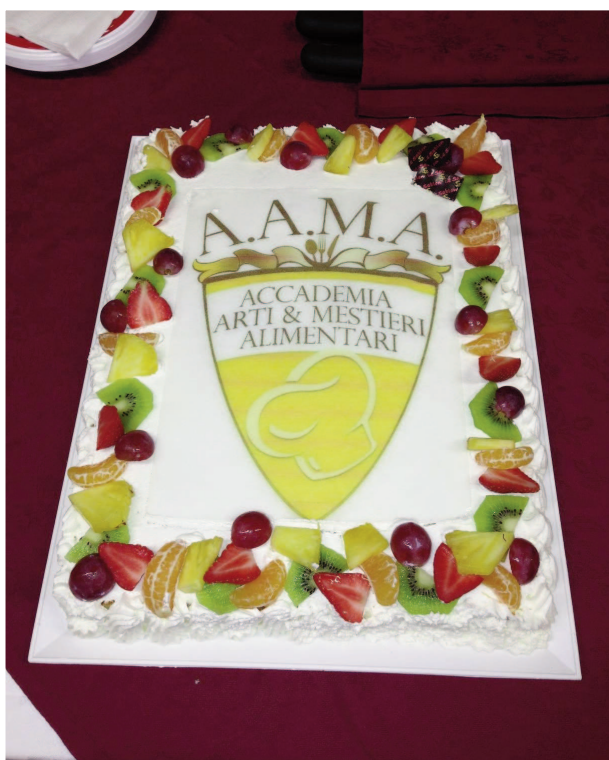
## Il compleanno dell'AAMA

### Un anno ricco di formazione e iniziative

Un solo anno di vita ma numeri di tutto rispetto. A festeggiare il primo compleanno è stata l'AAMA, l'Accademia Alimentare dell'Ascom Confcommercio di Padova che ha riunito davanti a un grande dolce i dirigenti referenti della struttura formativa inaugurata un anno fa alla presenza delle autorità locali e regionali. Un'occasione, quella del primo anniversario di attività dell'Accademia di via Due Palazzi, per stilare un bilancio. Oltre 2200 ore di formazione e il coinvolgimento di 500 allievi tra professionisti e hobbyst: questo il risultato dei primi dodici mesi di lavoro di una struttura che ha l'ambizione di attraversare tutti i segmenti del variegato mondo dell'alimentazione. Ed in effetti, tra corsi professionali per addetti ai lavori, formazione per i giovani e sfiziose iniziative per dilettanti sempre meno allo sbaraglio e sempre più desiderosi di acquisire conoscenze importanti (magari anche in vista di possibili futuri utilizzi professionali), all'AAMA

si sono svolte lezioni di panificazione e di macelleria, di pasticceria e di gelateria, di cucina in generale ma anche di vino, di liquori e di birra, di cioccolateria e di caffetteria e persino di cake design. "Il successo di AAMA – ha dichiarato Marco Italiano, responsabile della formazione dell'Ascom Confcommercio Padova – è dovuto al fatto che in un momento di crisi dei mercati e dell'occupazione la

nostra "creatura" ha saputo offrire percorsi alla portata di tutti ma in particolare di quanti hanno intravisto un possibile inserimento nel mondo del lavoro in ristoranti, gastronomie, caffetterie, ecc." "La varietà dei corsi proposti e delle serate degustative a tema – ha aggiunto Silvia Zanellato, referente di formazione Ascom per AAMA - hanno interessato, oltre agli hobbyst (che noi chiamiamo "falsi principianti" dalle doti spesso nascoste o comunque messe a frutto solo per le cene con gli amici) anche tutta una serie di tipologie di frequentatori dei corsi (si pensi, ad esempio, al corso per i single) che hanno avuto l'opportunità di entrare in contatto con addetti ai lavori e chef di celebrata notorietà oltre che di alta qualificazione". "L'AAMA – ha dichiarato l'Ascom è un fiore all'occhiello della nostra Associazione che dopo un solo anno di vita ha saputo imporsi in un mercato affatto facile, ma dove, per fortuna, esperienza e qualità sono "plus" difficilmente surrogabili".



Il dolce AAMA per festeggiare il primo anni

# Sicurezza sul lavoro: novità

L'Ufficio Assistenza tecnica dell'Ascom ricorda che in base a quanto stabilito dagli Accordi Stato-Regione del 21.12.11 i datori di lavoro che avevano usufruito dell'esonero previsto dall'art. 95 del DLgs 626/94 relativo alla formazione necessaria per svolgere la funzione di RSPP dovranno frequentare il corso di aggiornamento entro l'11 gennaio 2014. Successivamente anche questi soggetti dovranno provvedere

all'aggiornamento quinquennale della formazione. Invitiamo pertanto i datori di lavoro che avevano goduto a suo tempo dell'esonero e che avevano trasmesso le comunicazioni di assunzione dell'incarico di RSPP agli enti preposti (Spisal e Ispettorato del Lavoro) ad attivarsi per partecipare al corso obbligatorio. **Per ulteriori informazioni rivolgersi all'Ufficio Assistenza Tecnica dell'Ascom ai numeri 049.8209763-822.**

## Il libro "Il negozio alimentare"

### *Trasferta a Milano per il Sindacato Alimentaristi*

**Trasferta milanese, lo scorso ottobre, per il Consiglio del Sindacato Alimentaristi Fida che ha partecipato alla presentazione del Volume "Il negozio alimentare" (ed. Le Bussole) che si è svolto presso la sede dell'Unione CONFCOMMERCIO Milano. Presenti il presidente CONFCOMMERCIO Carlo Sangalli e il presidente Fida Dino Abbascià.** Fida è molto sensibile agli input provenienti dal territorio ed è proprio dalle segnalazioni degli associati che è maturata la necessità di sviluppare una guida per i dettaglianti alimentari, che da una parte fornisce dei dati economici oggettivi per meglio orientarsi nel settore, dall'altra regalasse spunti per innovare un settore ormai maturo. Insomma, uno strumento per aiutare gli imprenditori del settore, soprattutto per quelli più piccoli, ad orientare scelte e decisioni sul punto vendita in un mercato sempre più complesso e competitivo in cui diventa oggettivamente difficile per i negozi alimentari individuare le strategie vincenti. Il volume è rivolto non solo a chi si affaccia per la prima volta nel mondo del dettaglio alimentare, ma anche chi è nel settore da anni e può verificare, utilizzando il sistema del benchmarking di sistema, l'eventuale esistenza di aree di criticità nella propria azienda. L'indagine realizzata per questa guida ha esplorato il rapporto fra gli



italiani, i consumi e i negozi alimentari. Descritto in sintesi nel primo capitolo lo studio conferma che i negozi tradizionali e di quartiere godono ancora di grande fiducia da parte degli italiani, che spesso sono loro clienti da molti anni, ma anche che le "tentazioni" delle grandi superfici sono forti. Laddove i clienti trovano una reale differenza e delle proposte interessanti il piccolo negozio continua ad avere successo. Il settore del commercio alimentare è molto articolato: da un lato i negozi non specializzati, come i supermercati, dall'altro gli specializzati come fruttivendoli, macellerie e pescherie. **Sempre più spesso**, inoltre, stanno nascendo negozi ibridi, che si allargano alla ristorazione e ai servizi e a volte mescolano le categorie di prodotti (incluso il non alimentare). Si tratta di sperimentazioni importanti e spesso di successo, perchè le evoluzioni dei consumatori e dei clienti vanno in molteplici direzioni: dallo studio sono emerse 7 aree e oltre 20 tendenze, che sono state approfondite con l'illustrazione di numerosi casi innovativi e di successo, sia italiani sia stranieri. **Avvisiamo tutti i soci che a breve sarà organizzato un incontro formativo di presentazione della pubblicazione. Sarete informati in tempo utile per organizzarvi ed essere presenti!**

# La crisi ci “consuma”?

## La ricerca dell'Indis mette a nudo i consumi di alimentari

Meno merendine e bibite gassate e più dolci fatti in casa: gli italiani, secondo lo studio condotto da Unioncamere, risparmiano sul cibo e hanno ridotto la spesa di due miliardi l'anno. Nel 2013 la spesa alimentare dovrebbe tornare ai livelli degli anni sessanta mentre nel 2014 è attesa una stabilizzazione dei consumi. Secondo l'indagine dell'Indis (istituto dell'unioncamere specializzato nella distribuzione dei servizi) hanno cambiato le abitudini di consumo, rendendo gli italiani più cauti nella spesa e più attenti agli sprechi. Oggi, un italiano su due compra solo l'essenziale, acquista facendo ricorso a promozioni e offerte, riscoprendo il valore della cucina domestica e delle attività amatoriali di coltivazioni e cura del verde. Uno su tre ha addirittura ridotto le quantità, cioè compra semplicemente di meno. L'insieme di queste strategie di risparmio permette alle famiglie italiane di ridurre la spesa alimentare di oltre 2 miliardi all'anno, e in pratica di sterilizzare completamente l'aumento dei prezzi alimentari. L'inflazione secondo lo studio, anche nel 2014 dovrebbe mantenersi sotto il punto e mezzo

percentuale. In particolare i prodotti che sono stati penalizzati e che sono considerati beni non fondamentali sono i dolci e le merendine ma si è registrata anche una battuta d'arresto anche per l'olio d'oliva e il vino.

### Le nostre opere di bene

Pasta in dono all'Opera della Divina Provvidenza S. Antonio di Sarameola di Rubano. Come è ormai consuetudine i soci della Fratella Casolinorum Patavinorum dell'Ascom di Padova, la storica confraternita dei casolini ogni anno destina per tradizione quanto ricavato nel corso della festa organizzata tra tutti gli appartenenti al gruppo, all'Opera della Divina Provvidenza S. Antonio di Sarameola di Rubano, mettendo a disposizione un consistente quantitativo di pasta grazie anche alla collaborazione dell'azienda Pasta Jolly di Castello di Godego. Ma l'impegno della categoria non si ferma qui, perché le occasioni per aiutare le cucine popolari non sono mancate. Già questa estate è stato consegnato un buono spesa per ritirare 10 quintali di pasta. Lo stesso Presidente Ghirardo ha consegnato il buono ai collaboratori di Suor Lia, cuore pulsante delle cucine popolari.

## cerco - 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.

**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.

### AVVISO IMPORTANTE

Da oltre sei mesi l'Ascom invia via mail il nuovo giornale **on-line** Tutto Ascom con notizie di carattere sindacale, tecnico-fiscale, con notizie di attualità. Vi preghiamo, quindi, di verificare più frequentemente la casella di posta per consultare il giornale oltre ad altre informative.

**Chi fosse sprovvisto di posta elettronica è pregato di comunicarlo al più presto alla segreteria del Gruppo al numero 049.8209762.**