# Imprese di ristorazione e affini Ascom aiuta a capire l'A.B.C.

**Il progetto.** Analisi, budget e comunicazione sono le linee guida della nuova consulenza
Obiettivo: dare basi solide alle aziende. Oggi un'attività su tre apre e chiude in cinque anni

Si chiama A.B.C. ed è il nuovo percorso di affiancamento che Ascom propone alle imprese della ristorazione, compreso servizi di catering, gastronomie e asporto.

Le prime tre lettere dell'alfabeto stanno per «Analizza, Budgettizza, Comunica», come a dire che nell'affrontare qualsiasi azione imprenditoriale è necessario analizzare con attenzione costi e ricavi, mettere a budget con puntualità gli investimenti e le fonti di reddito e comunicare i servizi in modo efficace e professionale. Più banalmente è un servizio che si occupa di soldi, non quelli che si hanno o non hanno, ma quelli che si potrebbero guadagnare o perdere gestendo un'attività.

La consulenza offerta da Ascom è rivolta alle start up, che hanno aperto da meno di due anni, o a chi è in attività da più tempo.

### Il turnover

Dai dati analizzati da Ascom risulta che nel settore della ristorazione c'è un alto turnover tra aperture e chiusure. Negli ultimi cinque anni sono nati 1.686 tra ristoranti, bar, alberghi e sale da ballo; e nello stesso periodo 1.463 attività hanno cessato. Il risultato è che un ristorante su tre apre e chiude in meno di cinque anni.

«Nel nostro settore si apre facilmente ma si chiude con altrettanta rapidità – afferma Petronilla Frosio, presidente del Gruppo ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo -. È assolutamente importante aver costantemente sotto controllo la gestione, ottimizzare i costi e far crescere il fatturato. Per il bene dell'attività, si può persino arrivare a rimodulare alcune scelte, come decidere di tener chiuso a mezzogiorno per quei locali che sono fortemente improntati sulla fascia serale o allungare il debito in caso di rate insostenibili».

> Frosio: «Forte valenza sociale perché con la ditta si tutelano anche i posti di lavoro»

### La struttura del percorso

Il percorso di affiancamento si struttura in incontri personalizzati presso l'azienda, alternati ad attività di analisi e interpretazione dei dati, al termine dei quali il consulente redige specifici report con le indicazioni operative per applicare le azioni concordate.

In questo modo ABC permette all'imprenditore di avere il polso della situazione della propria azienda in termini di capacità di creare ricchezza e di individuare possibili sofferenze. Infine, insieme, consulente e imprenditore, definiscono un preventivo dei risultati sul medio periodo, costruiscono un sistema di controlli finalizzati ad individuare tempestivamente eventuali criticità e trovano elementi utili su come intervenire quando serve.

«Perché un ristorante faccia un buon margine di guadagno serve che ci sia un equilibrio tra costi e ricavi, e ci sono alcuni indici che devono essere tenuti sotto controllo: ad esempio l'incidenza dell'affitto rispetto ai ricavi non può pesare più dell'8/10% , quella delle merci deve rimanere al di sotto del 36%, il costo del personale può variare sensibilmente a seconda della tipologia, ma tendenzialmente aumenta con il livello del servizio offerto, passando da un minimo del 18% per un bar o una pizzeria, fino a superare il 30% per un ristorante stellato. Il servizio proposto aiuta a tenere sotto controllo questi equilibri, in modo semplice e alla portata di tutti» spiega Vittorio Rota, consulente di Ascom che si occuperà del servizio.

«Ha inoltre una forte valenza sociale perché permette, non solo di garantire la solidità dell'impresa ma anche di mantenere posti di lavoro», conclude Frosio.

**ABC - Le 4 fasi**

L'EGO

Petronilla Frosio

Vittorio Rota

### Le quattro fasi

Il servizio si articola in quattro fasi. La prima, che prevede due incontri, ha l'obiettivo di valutare in via preliminare la sostenibilità economica dell'impresa analizzando i bisogni finanziari, l'eventuale indebitamento, gli impegni assunti o che si intendono assumere, la coerenza tra investimento e risultati attesi. La seconda fase riguarda il marketing strategico.

Attraverso altri due incontri si approfondiscono gli obiettivi dell'imprenditore e le sue aspettative personali; si mettono in evidenza i punti di forza e di debolezza dell'idea imprenditoriale e si analizza il territorio, i competitor e i potenziali clienti. Nella terza fase, grazie anche all'utilizzo di un software creato esclusivamente per il settore della ristorazione, si passa al controllo di gestione con la stesura del budget preventivo di costi e ricavi secondo un orizzonte temporale che va dai 12 ai 18 mesi.

Infine l'ultima fase – Comunica – permette di individuare il brand più adatto per promuovere l'attività, identificando gli strumenti online, offline e direct marketing più adatti e gestibili autonomamente dall'imprenditore.

Per informazioni è possibile contattare l'area consulenza di Ascom Confcommercio Bergamo allo 035 4120123 – consulenza@ascombg.it

# Percezione di sicurezza stabile Ma si avverte di più l'abusivismo

**La giornata per la legalità**

Cresce leggermente la percezione di sicurezza da parte degli imprenditori, ma peggiora l'abusivismo. A livello nazionale, quasi un imprenditore su quattro ha avuto esperienza diretta o indiretta con la criminalità, esattamente come nel 2017. Scende la percentuale di chi è propenso a dotarsi di un'arma di difesa personale. Sono questi i principali dati emersi dall'indagine effettuata da Confcommercio, con il supporto di Gfk Italia, sulla criminalità che colpisce le imprese del terziario e presentata nell'ambito della giornata «Legalità, mi piace!» svoltasi a Roma lo scorso 21 novembre.

A livello lombardo, solo il 17% degli imprenditori avverte meno sicurezza per la propria attività rispetto all'anno scorso; mentre percepisce in aumento l'abusivismo (il 46% degli imprenditori), i furti (38%), seguiti da contraffazione (33%) rapine (25%) ed infine usura ed estorsione.

«Anche nella nostra provincia è forte la percezione degli effetti dell'abusivismo, rispetto alla paura dell'usura e dell'estorsione – commenta Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. La percezione di sicurezza non è peggiorata, ma restano forti i timori legati a furti e spaccate, che negli ultimi periodi hanno toccato anche esercizi posti in centri urbani e di merceologie tradizionalmente non a rischio».

Secondo i dati dell'indagine di Confcommercio, il 12% degli imprenditori lombardi ha avuto esperienza diretta o indiretta con la criminalità, un dato sensibilmente inferiore rispetto alla media nazionale del 23%. Tra i fenomeni criminali, il taccheggio è percepito in aumento. Negli ultimi 12 mesi il 40% degli imprenditori lombardi ha subito un furto della merce esposta nel proprio esercizio commerciale. È una pratica criminale diffusa soprattutto tra i tabaccai e i venditori su aree pubbliche. E per proteggere la propria azienda l'83% degli imprenditori ha preso almeno un'iniziativa, tra queste, aumentano le assicurazioni (43%). Le altre misure sono: telecamere e impianti di allarme (55%), denuncia (33%) vigilanza privata (21%), vetrine corazzate (12%), richiesta informale di protezione da parte della polizia (11%).

«Per quanto riguarda le misure ritenute più efficaci per la sicurezza dell'impresa, i nostri imprenditori ritengono sia necessario accentuare la certezza della pena, anche inasprendola, – conclude Zambonelli –. Infine chiedono una maggior protezione sul territorio da parte delle forze dell'ordine. Ma tra i problemi percepiti come gravi per il Paese rimane l'eccessivo prelievo fiscale e la burocrazia».

**ACCADEMIA DEL GUSTO**

### Cucina toscana con Valeria Piccini

Grande appuntamento all'Accademia del Gusto di Ascom con la cucina toscana mercoledì 12 dicembre. Protagonista assoluta della giornata Valeria Piccini, chef stellato del Ristorante Caino di Montemerano in provincia di Grosseto. La chef presenterà i suoi straordinari piatti dai gusti decisi e inconfondibili, nei quali la stagionalità regna sovrana e i sapori profumano di Maremma. Le sue interpretazioni superano la tradizione senza mai dimenticarla in un gioco di contrasti di aromi, di consistenze e temperature. All'Accademia del Gusto, Piccini presenterà i suoi signature dishes e dispenserà consigli con la generosità che la contraddistingue. L'incontro si svolgerà dalle 15 alle 18 nell'aula dimostrativa dell'Accademia. Informazioni e iscrizioni contattare: telefono 035/4120706, e-mail: info@ascomformazione.it – www.ascomformazione.it

**SOLO ON LINE**

### Iscrizione Ries fino al 20 gennaio

Fino al 20 gennaio 2019 è possibile rinnovare l'iscrizione all'elenco nazionale Ries, obbligatoria per gli esercenti che utilizzano apparecchi di intrattenimento con vincita in denaro, come le slot machine. Il rinnovo deve avvenire solo in modalità telematica attraverso il sito internet istituzionale dell'Agenzia delle dogane e monopoli. Ascom offre un servizio di assistenza per adempiere all'obbligo. Per maggiori informazioni è possibile contattare gli uffici Ascom Ata: tel. 035.4120340 – ata@ascombg.it

**TRE TAPPE**

### Selvatici a tavola Si riparte giovedì

Torna l'iniziativa culturale-gastronomica «Selvatici e buoni...a tavola». Il via è fissato per giovedì 29 novembre all'osteria Al Gigianca di Bergamo. Per il 2018 le altre tappe in programma sono il 6 dicembre al ristorante Peccati di gola di Vilminore di Scalve e il 13 dicembre alla Trattoria gastronomica Selva di Gelso di Clusone. Il calendario completo www.affaridigola.it

**MERCATO IMMOBILIARE**

### Fimaa, l'11 dicembre il convegno annuale

Fimaa Bergamo ha organizzato per martedì 11 dicembre il suo convegno annuale che si svolgerà a partire dalle 17 al Teatro alle Grazie in via Papa Giovanni XXIII, 13 a Bergamo. Il tema dell'appuntamento è l'evoluzione del mercato immobiliare. Il convegno si chiuderà con lo spettacolo del comico di Zelig, Stefano Chiodaroli. Per informazioni e iscrizioni è necessario contattare la segreteria di Fimaa Bergamo allo 035 4120203.

Pagina in collaborazione con
**ASCOM BERGAMO**
www.ascombg.it