

Prendinota

• B I F E C • P E R I O D I C O D E L L A



CONFESERCENTI

Direttore Roberto Lucchi - Proprietaria Confesercenti Provinciale Ravenna - Autorizzazione Tribunale Ravenna n. 448 del 29.7.1963 - Periodicità settimanale. Uffici: Ravenna - Piazza Bernini 7 Tel. 0544.292711; Cervia: Via Levico 21/C tel. 0544.911011; Lugo: Via Foro Boario 4/1 int. 1 tel. 0545.904211; Faenza: via Bettisi 4 tel. 0546.671611 - Stampato in proprio. Anno XXXIV, n. 9 - Ravenna 17 ottobre 2017. www.confesercentiravenna.it

Serata Confesercenti

Martedì 28 novembre 2017

ore 20,45

Teatro Alighieri

Via Mariani 2 - Ravenna

Se vive il commercio vivono le città e i paesi

Malandrino & Veronica

Spettacolo D.O.C. (Duo Organizzato Comico)

Prendete due artisti con 20 anni di lavoro; non agitatevi (lo sono già di loro) ma versatevi decisi su un palco; ora sedetevi in platea e gustatevi due pazzi esagitati decisi a rilassarvi con uno spettacolo degno di un grande vino. Non sentirete odore di tappo (al limite ne vedrete uno) perché l'ANNATA di Malandrino & Veronica è quella delle migliori: quella della gavetta al mitico Derby di Milano negli anni 80, quella della tivù dei NON STOP del grande Enzo Trapani, quella di QUELLI CHE...IL CALCIO di Fabio Fazio, quella del TEATRO di strada, di piazza, di cantina fino al Teatro Stabile.

Fate decantare un pochino. Il tempo giusto di un breve Prologo. Quindi cominciate ad assaporare uno Spettacolo D.O.C. ovvero la storia di due comici particolari. Due comici senza battute, completamente estranei al quotidiano televisivo, incapaci di imitare un personaggio, negati per la satira politica. Due comici innamorati dei loro personaggi Reali come PADRE BUOZZI e MARCOLINO o i FRATELLI MAFIOSI Vito e Santino Caruzzelli ma anche seguaci del Surreale come DROGHERIA SPETTATORI o I RACCONTI DELLA FOLLIA. Due comici con un ritmo e una energia esuberante (e anche preoccupante vista l'età), gustosi, saporiti... aromatici!



Si accede solo su prenotazione fino ad esaurimento posti

Segreteria organizzativa: Piazza Bernini 7 - Ravenna

Sig.ra Nada Garetti - Tel. 0544-292785

Segue programma serata a pag. 2 →

Programma

della serata del 28 novembre al Teatro Alighieri

Saluto di
Monica Ciarapica Presidente Provinciale Confesercenti

Hanno assicurato la presenza
Francesco Russo Prefetto di Ravenna, *Michele De Pascale* Sindaco di Ravenna, *Natalino Gigante* Presidente della Camera di Commercio, *Patrizia De Luise* Presidente Nazionale Confesercenti, *Claudia Subini* Delegata Provinciale CONI, *Giuseppe De Filippi* Vice Direttore Generale Vicario del Gruppo Bancario Cassa di Risparmio di Ravenna

Ospite d'onore della Serata
Eleonora Mazzotti con le sue canzoni

Consegna **Premio Confesercenti 2017** a
Sofia Collinelli - Andrea Neyroz - Davide Reviati - Stefano Tura -
Associazione per la Torre di Oriolo - Caseificio Buon Pastore

Premio MEI - Confesercenti 2017 per la promozione della musica italiana a
Giuliano Ciabatta

Premio Donna Ravennate nello Sport a *Sara Panetoni*
(in collaborazione con il CONI provinciale)

Premiazione delle aziende associate da 50 anni

A seguire lo spettacolo del duo Malandrino & Veronica

La serata si svolge con il patrocinio del Comune di Ravenna
Partner della serata la Cassa di Risparmio di Ravenna

Tra le prossime iniziative de "I Mesi del Commercio" si segnala:

LA TASSA AIRB&B

E LO STATO DEL MERCATO IMMOBILIARE

Incontro aperto a tutti gli agenti in mediazione d'affari

Un approfondimento sulle ultime novità

Un dialogo tra professionisti del settore immobiliare

MARTEDI' 24 OTTOBRE ore 20.30

Sala Assemblee Confesercenti

Piazza Bernini 7 - Ravenna

INTERVENGONO:

- * **Alberto Gualdrini, Presidente ANAMA Ravenna**
- * **Paolo Bellini, Presidente Nazionale ANAMA**

Informazioni: responsabile ANAMA, Sara Reali tel. 0544/292711



Vitamine per l'e-commerce: 4 appuntamenti

PROGRAMMA

19/10 Facebook per ambulanti: istruzioni per l'uso
ore 16 presso Sax Pub Café - via Largo della Repubblica 4, Lugo (RA)

Relatrice: **Cetty Giuffrida**, Social Media Manager - Cambiamenti

7/11 Lo Storytelling per le aziende del turismo - Faenza edition

ore 10 presso Sala 3 Complesso Ex Salesiani - ingresso dal parcheggio Via Mura Diamante Torelli 67, Faenza (RA)

Relatori: **Giovanna Conforto, Silvio Mini** - Centro Italiano di Storytelling
POSTI LIMITATI, ISCRIZIONE GRATUITA E OBBLIGATORIA (tel. 0544/292711)

8/11 Lo Storytelling per le aziende del turismo - Ravenna edition

ore 10 presso Ristorante Alexander - Via Bassa Del Pignataro 8, Ravenna

Relatori: **Giovanna Conforto, Silvio Mini** - Centro Italiano di Storytelling
POSTI LIMITATI, ISCRIZIONE GRATUITA E OBBLIGATORIA (tel. 0544/292711)

14/11 Vitamine per il cicloturismo con Romagna Bike Lovers

ore 15 presso Sala 3 Complesso Ex Salesiani - ingresso dal parcheggio Via Mura Diamante Torelli 67, Faenza (RA)

Relatori: **Angela Corbari e Leonardo Del Zovo - Studiomapp srl**
L'esperienza della Provincia di Ferrara sul cicloturismo con il portale www.ferraraterraeacqua.it

INFO e iscrizioni: **Confesercenti Ravenna - Tel. 0544/292711**
e-mail provinciale.ravenna@sicot.it

Le Vitamine per l'e-commerce sono realizzate con il patrocinio e il contributo della Camera di Commercio di Ravenna, del Comune di Ravenna e della Banca di Credito Cooperativo ravennate forlivese e imolese.

Le Aziende associate sono invitate a partecipare



Lunedì 13 novembre ore 20.30

presso la **Sala Estense** del **Comune di Lugo**

incontro con le Aziende sul

NEURO MARKETING

Aiuto alle aziende commerciali e non



**- Come far breccia sul cliente finale attraverso le emozioni i colori -
- Come affascinare il consumatore -**

Presiede

Bruno Checcoli Presidente Confesercenti di Lugo

Interventi di

Fabio Babiloni docente Università la Sapienza Roma dipartimento medicina molecolare

Davide Ranalli Sindaco di Lugo

Le Aziende sono invitate a partecipare

L'iniziativa rientra nell'ambito dei "I Mesi del Commercio" con il contributo della Camera di Commercio di Ravenna ed il patrocinio del Comune di Lugo

Sistri, fino al 31 dicembre nessuna multa

In arrivo la proroga per l'attuale sistema sanzionatorio

Il Ministero dell'Ambiente si è assunto l'impegno di prorogare oltre il 31 dicembre 2017 l'attuale sistema sanzionatorio del Sistri, il sistema di tracciabilità dei rifiuti. Significa che le aziende che, per caso, inseriscono in modo corretto la scheda rifiuto, non saranno comunque passibili di multa fino alla fine dell'anno in corso. L'avvio del Sistri è attualmente in stand by in attesa della decisione del Tar del Lazio che ha richiesto, su ricorso presentato da alcune imprese, una consulenza tecnica sull'affidamento del sistema stesso, e la cui discussione è prevista per gennaio 2018.

Professionisti col bollino di qualità, ora si può

Enti specializzati certificano affidabilità e competenza

In un mercato sempre più competitivo dove nascono nuovi lavori (nei settori del benessere, della pubblicità, del digitale, della sicurezza sui luoghi di lavoro, dei servizi bancari, finanziari e dei servizi alla persona) è fondamentale qualificarsi e distinguersi da tutti gli altri per competenza e affidabilità. Grazie alla legge n. 4 del 2013, che ha riconosciuto la certificazione come mezzo di qualifica per i professionisti che operano fuori da Ordini e Collegi, è possibile chiedere una certificazione di professionalità agli enti preposti, aumentando la propria reputazione e offrendo

maggiori garanzie al cliente. Chi decide di ricorrere alla certificazione accreditata vede riconosciuta la propria competenza anche in ambito internazionale, grazie agli Accordi di mutuo riconoscimento, firmati da ACCREDIA, con gli Enti di accreditamento degli altri Paesi. Sul sito di ACCREDIA è consultabile il registro dei professionisti certificati.

Responsabile tecnico gestione rifiuti, ecco le novità

Dal 16 ottobre 2017 obbligatorio superare un esame

Dal 16 ottobre 2017 in poi chi vuole diventare responsabile tecnico gestione rifiuti dovrà obbligatoriamente superare un esame composto da 80 quiz. La verifica di idoneità riguarda anche tutti coloro che sono attualmente in carica ma che vogliono ricoprire l'incarico di nuove categorie di gestione rifiuti, o anche solo aumentarne le classi di iscrizione. I 4000 quiz su cui prepararsi per sostenere l'esame sono già pubblicati sul sito dell'Albo Nazionale Gestori Ambientali. Di questi quiz solo 1.018 sono riferiti al modulo obbligatorio per tutte le categorie e 40 relativi al modulo specialistico. L'esame si supera rispondendo correttamente almeno all'80% delle domande a risposta multipla. Visto che non era prevista la legge, per prepararsi a questo esame devono prepararsi preparandosi sulle 4000 domande tipo pubblicate sul sito dell'Albo Nazionale Gestori. Il responsabile tecnico delle imprese e degli enti iscritti alla data del 16 ottobre 2017 può continuare a svolgere la propria attività, in regime transitorio, per 5 anni da tale data anche per le altre imprese iscritte o che si iscrivono nella stessa categoria, stessa classe o classi inferiori. La verifica di aggiornamento dell'idoneità potrà essere sostenuta a decorrere da un anno prima della scadenza dei 5 anni di validità, ovvero dal 2 gennaio 2021. Per approfondimenti consultare il sito web dell'Albo.

Rinnovo iscrizione RIES per l'anno 2018

Si ricorda a tutte le imprese che detengono nel proprio esercizio e/o gestiscono apparecchi da intrattenimento (slot e vlt), che a partire **dal 1° novembre 2017** è possibile rinnovare l'iscrizione all'elenco dei soggetti di cui all'art.1 comma 82 della legge n. 220/2010, **per l'anno 2018**, esclusivamente in modalità telematica attraverso il sito internet istituzionale.

Per informazioni e modalità di adesione al servizio, contattare gli uffici affari generali di zona.

Integrazione diritto annuale CCIAA anno 2017

A seguito dell'entrata in vigore del decreto 22/05/2017 la Camera di Commercio invierà tramite PEC, alle imprese iscritte dopo il mese di gennaio che non hanno versato la maggiorazione del 20% prevista per l'anno 2017, una comunicazione per invitarle a versare il conguaglio entro il 30/11/2017.

Attenzione al bollettino pubblicitario

Un'azienda associata segnala di aver ricevuto dalla WOTRA per presunti dati brevettati da rinnovare con offerte di registrazione privata al “modico” prezzo di 987,00 euro con l'utilizzo di un bollettino presso una Banca di Budapest. L'invito è il solito: attenzione a non cadere nell'ennesimo tentativo di far cassa per qualche privato.

Indicazione obbligatoria, in etichetta agli alimenti, dello stabilimento di produzione

E' stato pubblicato in GU n. 235 del 7-10-2017 il Decreto legislativo n. 145, in vigore a decorrere dal 22 ottobre 2017, per tutti gli alimenti preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività, che prevede l'obbligo di indicare nell'etichetta la sede dello stabilimento di produzione o, qualora diverso, l'indirizzo dello stabilimento di confezionamento.

Il decreto nasce dalla duplice esigenza di garantire ai consumatori una corretta ed esauriente informazione circa l'origine del prodotto, nonché assicurare una migliore ed immediata rintracciabilità dell'alimento stesso da parte degli organi di controllo per una più efficace tutela della salute umana.

E' contemplata al riguardo l'applicabilità di una sanzione pecuniaria amministrativa da € 2.000,00 per ogni eventuale violazione delle nuove disposizioni sull'indicazione obbligatoria in etichetta dello stabilimento di produzione.

Riaperto il bando per diagnosi energetiche

Ammontano a 2.288.000,00 euro le risorse che la Regione Emilia-Romagna mette nuovamente a disposizione delle piccole e medie imprese della regione, che realizzano diagnosi energetiche o adottino sistemi di gestione dell'energia.

La riapertura del bando introduce anche alcune modifiche al precedente: in particolare, la percentuale di contributo viene incrementata al 100% delle spese ammissibili grazie all'innalzamento della quota di cofinanziamento regionale che passa dal 25% al 75% (invariata al 25% la quota di cofinanziamento statale).

Alla luce di tali modifiche le PMI emiliano-romagnole potranno beneficiare di un contributo massimo di 10.000,00 euro per realizzare una diagnosi energetica oppure 20.000,00 euro per l'adozione di un Sistema di Gestione Energia certificato ISO 50001.

Le domande di contributo devono pervenire alla Regione Emilia-Romagna dalle ore 9 dell'11 ottobre 2017 alle ore 17 del 3 novembre 2017 tramite l'applicazione web PRIDE.

Progetti di innovazione e diversificazione di prodotto o servizio per le PMI

Il bando si rivolge a PMI impegnate in percorsi di innovazione tecnologica e diversificazione dei propri prodotti/servizi e che necessitano di acquistare all'esterno i servizi innovativi e le competenze necessarie. Tra le spese ammissibili: consulenze specialistiche, prove sperimentali, progettazione, design di prodotto/servizio, stampa 3D, progettazione impianti pilota.

I contatti fornitura dovranno essere stipulati per almeno il 50% del valore del progetto con soggetti che appartengono alle seguenti tipologie: Laboratori e centri per l'innovazione, startup innovative, fablabs. Possono essere presentati progetti con un valore minimo di 10.000€ e massimo di 80.000€.

Le agevolazioni sono concesse nella forma del contributo alla spesa nella misura del 50% delle spese ammissibili. Apertura del Bando: 16 ottobre 2017 - Chiusura: 31 ottobre 2017.

Bando 2017 per il sostegno alle nuove imprese di Ravenna

Contributo pari al 50% dell'ammontare complessivo delle spese ammesse sino ad un massimo di 5.000 euro per imprese iscritte al Registro Imprese della Camera di Commercio di Ravenna, che abbiano avviato la loro attività nel corso del 2017.

Presentazione domande per imprese costituite tra l'1/01/2017 e il 30/06/2017: dalle ore 9.00 del 14/04/2017 alle ore 12 del 31/07/2017

Presentazione domande per imprese costituite tra l'1/07/2017 al 31/12/2017: dalle ore 9.00 del 1/07/2017 alle ore 12.00 del 31/01/2018

Per informazioni e pratiche rivolgersi presso le sedi della Confesercenti.

Dal Comune di Casola Valsenio un avviso esplorativo

Il Comune di Casola Valsenio intende acquisire manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura ristretta per l'affidamento in locazione dell'immobile di proprietà ubicato in via Matteotti, costituito dall'edificio denominato "ex chiesa del Suffragio" e da due locali attigui di proprietà ACER RAVENNA. L'immobile è destinato all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (con particolare riferimento alla ristorazione), previo ottenimento delle previste autorizzazioni delle autorità competenti.

La manifestazione di interesse dovrà pervenire entro e non oltre le 13,00 del giorno 3 NOVEMBRE 2017 presso il Comune di Casola Valsenio.

Per maggiori informazioni: <http://www.comune.casolavalsenio.ra.it>

Bolkestein - modalità di rilascio delle nuove autorizzazioni da parte dell'Unione della Romagna Faentina

Con la pubblicazione delle graduatorie definitive a conclusione della procedura per l'assegnazione delle autorizzazioni su area pubblica (commercio ambulante, chioschi piadina e chioschi edicola) l'Unione della Romagna Faentina sta rilasciando i nuovi titoli validi dal 01/01/2019.

I nuovi titoli verranno inviati nella CASELLA DI POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA DELLA SINGOLA IMPRESA (e non nella Pec di Confesercenti da cui sono state inviate le domande) quindi si invita a **controllare la PEC** e a **consegnare all'UFFICIO AFFARI GENERALI** di riferimento **copia delle nuove autorizzazioni sulle quali va applicata la marca da bollo indicata nella domanda.**

Per gli **INFO-POINT**

Rinnovata la convenzione

Nei giorni scorsi è stata rinnovata la collaborazione per la presenza nel circuito degli Info-Point con lo scopo di ampliare ancora questo servizio sia in città (parcheggi auto e sosta bus turistici) che in località vicine.

La collaborazione comprende Spazi esclusivi a disposizione per Comunicazione eventi, iniziative, siti ed altro per l'Associazione Confesercenti e soprattutto per le aziende associate.

Dove sono le location del circuito Info-Point:

Ravenna Centro Storico (5): Piazza del Popolo, Via Diaz, Piazza Baracca, Via Argentario, Via Corrado Ricci

Lidi Ravennati (3): Marina di Ravenna Viale delle Nazioni, Punta Marina Viale dei Navigatori, Lido Adriano Viale Petrarca.

Bagnacavallo (1): Piazza della Libertà

Dati utilizzo (come ricerca di attività e consultazione contenuti): 38.913 utenti di cui il 23% stranieri.

Convenzione per Associati Confesercenti Ravenna (l'abbonamento comprende la visibilità e la presenza su tutte le 9 installazioni e quelle future del circuito): Sconto del 20% sul listino

Profilo Base (7.000 spot mensili+contenuti) abbonamento 12 mesi 250€ - sconto = 200€+ iva

Profilo Gold (12.000 spot mensili+contenuti) abbonamento 12 mesi 500€ - sconto = 400€+iva

In alto una foto di un Info-Point.

Per informazioni segnalarsi presso la segreteria provinciale dell'Associazione al n. di tel. 0544/292785 o via e-mail a: provinciale.ravenna@sicot.it.



Volontariato in stazione

E' stata trasmessa la procedura di attuazione del [protocollo d'intesa](#) tra Ferrovie dello Stato Italiane (FS), Rete Ferroviaria Italiana (RFI) e Csvn (Coordinamento nazionale dei Centri di Servizio per il volontariato) volto all'utilizzo, da parte delle associazioni di volontariato, delle stazioni cosiddette "impresenziate" (dove non è più necessaria la presenza fisica di personale ferroviario in quanto gestite a distanza da sistemi tecnologici) messe a disposizione da RFI e FS.

Il protocollo è finalizzato a sviluppare azioni innovative e di sostegno sociale su tutto il territorio nazionale, e attraverso il progetto "Volontariato in stazione" offre alle associazioni di volontariato l'opportunità di usufruire di questi spazi, che potranno diventare, in base all'accordo, spazi fruibili d'incontro e promozione del volontariato. I locali vengono assegnati, a seguito di sviluppo progettuale di utilizzo e programma attività, in comodato d'uso gratuito.

Le stazioni interessate al progetto per la nostra provincia e/o territorio sono:

Alfonsine	Argenta	Bagnacavallo	Barbiano
Brisighella	Classe	Fognano	Glorie
Godo	Granarolo Faentino	Lido di Classe-Lido di Savio	Massalombarda
Mezzano	San Cassiano	San Martino in Gattara	San Patrizio
Solarolo	Strada Casale	Voltana	

Incontri per ristoratori

Al Cescot, la scuola d'impresa della Confesercenti, oltre ai corsi professionali (nelle scorse settimane è partito il corso di 300 ore per diventare pizzaiolo e anche il corso barman di 30 ore), sono in programma incontri dedicati ai ristoratori e al personale di cucina. In particolare gli incontri seguono i trend della cucina salutista, molto richiesta oggi dalla clientela che è sempre più informata e di conseguenza esigente.

Il primo incontro in programma è il corso di **pasticceria vegana**, in programma le sere del **16 e 23 novembre**, a cura dello Chef Luca Zannoni (foto). Lo chef, che è impegnato da anni nella cucina salutista e collabora con l'Istituto Oncologico Romagnolo, spiegherà come introdurre nel menu i dolci vegani, per andare incontro alle esigenze dei clienti che hanno deciso di abbracciare la filosofia e l'etica Vegan o che per problemi di salute hanno escluso dalla propria dieta gli ingredienti di origine animale.

Chef Zannoni risponde...



Il vegano: una moda o uno stile di vita? il vegano per me, e lo dico senza retorica, è un modo etico di vivere il mondo attorno a noi, che parte dal rispetto della natura, passa dall'ecologia e dal non consumo di tutto quello che è di origine animale. Per molti sì, è una moda, per me è uno dei modi più belli che c'è di mangiare e andrebbe aumentata la quota vegana nei nostri pasti.

Ma per mangiare sano...dobbiamo per forza diventare vegani? come dico sempre, mangiare sano non è solo vegano, mangiare sano parte dal rispetto prima di tutto di noi stessi e dell'ambiente che ci circonda, con consapevolezza e rispetto dei cicli della natura e della territorialità. Detto questo, il mondo vegetale deve essere riscoperto e notevolmente rivalutato e deve ritornare prevalente nelle nostre tavole proprio come lo è sempre stato anche in passato

Altro incontro in programma è il **corso avanzato di pizzeria sul lievito madre**, in calendario il **21 novembre** e in collaborazione con il Molino Benini di Santo Stefano, durante il quale l'esperto Massimo Cecchetti insegnerà le tecniche di lavorazione, cura e conservazione del lievito madre e mostrerà varie tipologie di impasti.

Gli incontri si svolgeranno presso il laboratorio Tecnohelp in via Sansovino 17 a Ravenna, una sala attrezzata con strumenti altamente tecnologici e professionali.

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a Letizia Rizzi - Cescot Ravenna tel 0544/292776 o scrivere a cescot@cescotravenna.it