

“FARE IMPRESA”: ISCOM DALLA PARTE DEI GIOVANI

DA SETTEMBRE I NUOVI APPUNTAMENTI TARGATI “LA QUALITÀ DEI MERCATI”

All'interno
il NOTIZIARIO,
vademecum per
l'associato

TARIFFA PUNTUALE: VERO RISPARMIO?

Le proposte di Ascom per migliorare il sistema di raccolta rifiuti



ASCOM
PARMA
CONFERCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA



CONFERCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
DAL 1945 DIAMO VOCE ALLE IMPRESE



IL CALENDARIO

06/09 – Borgotaro

13/09 – Busseto (Ortocolto)

20/09 – Fiera della Croce Collecchio

27/09 – Fierino della Croce Collecchio

04/10 – Fidenza

11/10 – Guastalla

18/10 – Parma – via Zarotto

25/10 – Viadana

01/11 – Brescello

08/11 – Parma – via Montebello

15/11 – Fiorenzuola

29/11 – Poviglio

06/12 – Collecchio

08/12 – Fontanellato

13/12 – Felino

20/12 – Reggiolo



ASCOM
PARMA
CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA



SEDI ASCOM

PARMA Via Abbeveratoia, 63/A
tel. 05231 2986 - fax 0521 298888
info@ascom.pr.it

FIDENZA Via Repubblica, 25
tel. 0524 522485 - fax 0524 527706

BORGOTARO Via Nazionale, 72
tel. 0525 96283 - fax 0525 96935

SALSOMAGGIORE Via Valentini, 2
tel. 0524 571764 / 577044
fax 0524 574176

PARMA TERZIARIA
NEWS

Reg. Trib. Parma n. 305 del 20-06-1958
Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (cont. in L. 27/2/2004 n. 46) art. 1,
comma 1, dcb Parma - Contiene I.P.

Editore

Ascom Parma Confcommercio Imprese per l'Italia
via Abbeveratoia 63/A, Parma
N° Iscrizione al ROC: 7480

Redazione

via Torrente Termina 3/b - PARMA
Tel. 0521251848 - Fax 0521907857
e-mail: ilmese@edicta.net

Direttore responsabile

Ugo Margini - info@ascom.pr.it

Ha collaborato alla redazione

Cristina Sgobio - sgobio@edicta.net

Art director

Pietro Spagnulo - spagnulo@edicta.net

Tiratura 3.000 copie

Chiuso in tipografia il 17/09/2015

CARIPARMA
CRÉDIT AGRICOLE

- 04 PRIMOPIANO**
Monitorare costi ed efficienza
del sistema di raccolta
- 06 VIABILITÀ**
Pair 2020: le novità sui
blocchi del traffico
- 07 FORMAZIONE**
Fare impresa e dare spazio ai
giovani
- 08 ASSOCIATI**
Saccani e Fornasari: fornai
da generazioni
- 09 L'IDEA VINCENTE**
La Salsamentaria di Parma
va in Francia

- 10 NOTIZIARIO**
Il Vademecum dell'Associato



EDITORIALE

Ascoltare le richieste è il primo passo verso una reale collaborazione

Il nostro territorio è un bene prezioso, ricco di storia e potenzialità. In quanto tale, è bene che tutti i cittadini lo tutelino, lo salvaguardino e lo proteggano da ogni forma di degrado, sia civile che urbano. Ed è per questo che Ascom non può fermarsi dinanzi alle perplessità e alle lamentele che i nostri associati ci esprimono sul nuovo sistema di raccolta rifiuti e sulla neonata tariffazione puntuale.

Evitare l'incuria è un dovere di ogni buon cittadino, così come di ogni commerciante che nell'ambiente urbano vive e lavora. Ascom è vicina alle richieste di chi crede che il sistema possa essere migliorato allo scopo di dare alla città decoro e pulizia, nel pieno rispetto delle norme e in pacifica convivenza. Si tratta di un tema dunque, che oggi tocca da vicino anche attività commerciali e imprese, con ripercussioni economiche, e non solo. Per questo è importante attuare un costante lavoro di monitoraggio, valutando il grado di soddisfazione degli utenti e verificando l'effettiva validità del sistema.

Ascom crede, come sempre, nel valore della collaborazione concreta, del dialogo tra le parti, della valutazione delle richieste e della possibilità di trovare soluzioni comuni in grado di arginare le criticità.

Ugo Margini

Presidente Ascom Confcommercio Parma

Tariffa puntuale: Ascom dalla parte dei commercianti

Monitorare costi ed efficienza del sistema di raccolta

IN BASE AI RISULTATI OTTENUTI DALLE INDAGINI EFFETTUATE, ASCOM HA FORMULATO ALCUNE RICHIESTE. SI ATTENDE, ENTRO SETTEMBRE, L'ISTITUZIONE DI UN COORDINAMENTO CON COMUNE E IREN



Ascom ha sempre mostrato attenzione per un tema mai quanto oggi vicino alla nostra realtà territoriale: i rifiuti. E lo fa impegnandosi a monitorare i costi, evitare aumenti, controllare l'efficienza del sistema di raccolta e sostenere le richieste dei commercianti.

Tante sono le vicende legate alla raccolta dei rifiuti che tengono banco, quasi quotidianamente, in tutto il nostro territorio. L'ultima novità, fonte di preoccupazione e perplessità per aziende e cittadini, è sicuramente la tariffazione puntuale, introdotta lo scorso primo luglio. Ascom ha così raccolto le prime impressioni sul sistema di raccolta, realizzando indagini a campione tra gli associati della città appartenenti ai settori più sensibili alla raccolta puntuale (alimentari e pubblici esercizi). «Da una prima valutazione – commenta Claudio Franchini, direttore area associativa di Ascom Parma – è emerso come molti già ritengano insufficiente il numero di vuotature massime concesso e, di conseguenza, richiedano di poter aumentare il numero massimo consentito». Dinanzi alla prospettiva di risparmiare sulla bolletta poi, la maggior parte degli intervistati resta scettico e, al contrario, pensa che il nuovo sistema di raccolta creerà disagi legati, ad esempio, alle difficoltà di stoccaggio dei rifiuti all'interno del locale, anche in relazione al rispetto delle norme igienico sanitarie. Per non parlare delle possibilità che questo sistema ha di au-

**Occorre valutare
procedimenti utili per
correggere il nuovo
sistema di raccolta,
analizzando anche le
richieste avanzate dai
commercianti**

Le richieste di Ascom

Ascom ha focalizzato alcune richieste legate a tematiche e criticità del sistema:

- cambiare, soprattutto nel centro storico, l'orario di raccolta serale, attualmente previsto per le 21, data la notevole affluenza di persone, a quell'ora, all'interno dei pubblici esercizi;
- possibilità, da parte di singole aziende, di richiedere deroghe motivate alla raccolta rifiuti;
- valutare la problematica di stoccaggio, all'interno dei locali, sia del rifiuto organico che di quello residuo, che crea un problema di tipo igienico-sanitario;
- aumentare il numero minimo di vuotature, inserite nella tabella di Iren;
- istituire un tavolo con Associazioni di categoria, Iren e Comune con l'obiettivo di tenere monitorata la raccolta rifiuti nei prossimi 6 mesi e poter richiedere le modifiche utili per l'anno 2016.



LE NOVITÀ

Cosa sono e come funzionano le Ecostation?

Sono attive 4 nuove Ecostation, collocate in altrettante zone cittadine:

- il parcheggio San Pellegrino della Villetta;
- il parcheggio scambiatore Est;
- il parcheggio scambiatore Ovest;
- il parcheggio San Leonardo.

Funzionano 24 ore su 24 e sono attive 7 giorni su 7. Con questo nuovo servizio, i cittadini possono conferire le varie tipologie di rifiuti agevolmente utilizzando la tessera sanitaria (nel caso di persone fisiche o ditte individuali) o la Ecocard (nel caso di aziende e società), un'apposita tessera che si può richiedere ad IrenAmbiente telefonando al numero verde 800212607 oppure scrivendo all'indirizzo e-mail ecocard.pr@gruppoiren.it.

Le Ecostation sono dotate di sportelli per la raccolta di plastica, lattine, carta e cartone, organico e rifiuto residuo. Con l'avvio della tariffazione puntuale, il rifiuto residuo viene addebitato 0,70 Euro a conferimento, mentre le altre frazioni sono tutte gratuite.



mentare il degrado urbano, soprattutto in centro storico.

Problemi e criticità sono emersi anche durante un primo incontro svolto lo scorso luglio con l'assessore comunale all'Ambiente Gabriele Folli e con Iren. «Nel corso dell'incontro – spiega Franchini – fra le varie proposte, è stato ribadito il concetto fondamentale della modalità di calcolo dei costi della raccolta puntuale che, crediamo, debbano essere commisurati in base alla reale quantità dei rifiuti prodotti dall'azienda».

«Durante l'incontro, sia l'assessore Folli che Iren hanno confermato la propria disponibilità a istituire, entro la fine di settembre, un tavolo di coordinamento/verifica delle esigenze e problematiche che si andranno a incontrare nei prossimi mesi da parte dei commercianti – conclude Franchini – e altresì la disponibilità di affrontare punto per punto le richieste avanzate per riuscire a correggere la procedura di raccolta puntuale».

Intanto, dal 31 agosto sono state attivate, nei quattro parcheggi scambiatori, altret-

tante Ecostation, punti fissi di conferimento dei rifiuti a servizio di tutte le utenze (vedi box in alto). Per il centro storico invece, da settembre saranno operativi gli Eco Wagon, un servizio mobile quotidiano, a determinate fasce orarie, per il conferimento dei rifiuti.

I NUMERI

LE SVUOTATURE CONSENTITE

Per i contenitori da 40 lt in avanti sono consentite 18 vuotature l'anno.

Il costo per vuotatura va da un minimo di 1,40 euro per i contenitori da 40 lt a un massimo di 21 euro per i contenitori da 5000 lt.

Per i sacchi da 50 o 100 lt sono consentite 36 vuotature l'anno.

Il costo per vuotatura va da un minimo di 0,70 euro per i sacchi da 50 lt a un massimo di 2,10 euro per i sacchi da 100 lt.

VIABILITÀ

Pair 2020: le novità sui blocchi del traffico

STOP AL BLOCCO DEL GIOVEDÌ E AMPLIAMENTO DEL PARCO AUTO CIRCOLANTE NELLE DOMENICHE ECOLOGICHE. MALANCA: "VIENE RICONOSCIUTO CHE L'IMPATTO DEI VEICOLI SULLA QUALITÀ DELL'ARIA È MINIMALE"

Finora, per combattere lo smog, si è fatto affidamento all'Accordo sulla qualità dell'aria. Dal primo ottobre 2015, si rispetterà il **Pair, il Piano aria integrato**

regionale, che coinvolgerà tutti i comuni con una densità pari o superiore a 30mila abitanti, insieme all'area metropolitana di Bologna, preveden-

do molte novità.

In primis, quella più eclatante: basta alle limitazioni al traffico del giovedì.

Ascom lo sottolineava da tempo e ora si dice soddisfatta. «**La nuova normativa regionale – comunica Enzo Malanca, direttore generale Ascom Parma –, abolendo le limitazioni al traffico dei giovedì e dando la possibilità anche agli euro 4 diesel e euro 2 e 3 benzina di circolare nelle domeniche ecologiche, conferma quanto abbiamo più volte ribadito: cioè le limitazioni al traffico non servono per abbattere i livelli di PM10 poiché l'impatto che i veicoli hanno sulla qualità dell'aria è minimale.**».

«In attesa di verificare la stesura definitiva del documento regionale – prosegue Malanca – riteniamo positivo che questo provvedimento parifichi tutte le province evitando, come successo a Parma negli ultimi anni, che l'Amministrazione abbia la libertà di imporre misure ancor più restrittive rispetto al dettame regionale».



MERCATI



Nato nel 2004 per iniziativa di Ascom, il Consorzio "La Qualità dei Mercati" organizza e promuove iniziative e mercati tematici sull'intero territorio parmense. Il Consorzio ha intuito fin da subito l'importanza di realizzare mercati di qualità,

Commercio e tradizione

"LA QUALITÀ DEI MERCATI", UN CONSORZIO CHE VALORIZZA IL TERRITORIO DA OLTRE 10 ANNI

riunendo in un unico ente molti titolari di licenza di vendita su aree pubbliche, accuratamente selezionati, così da valorizzare il territorio a livello economico e sociale.

«A giugno si è concluso il primo semestre ricco di appuntamenti – spiega il presidente Gianluigi Boldrini –. I risultati sono stati più che positivi, con picchi di presenze e grande soddisfazione da parte degli ambulanti». Qualità, commercio e tradizione creano occasioni di incontro e di svago e permettono non solo ai centri storici, ma

anche ad altre aree cittadine, di vedersi popolate, vivaci e sicure, con il contributo dei visitatori, dei commercianti e dei negozi tradizionali. «La collaborazione con Ascom è indispensabile – continua Boldrini – soprattutto perché è in grado di gestire l'organizzazione di eventi di questo tipo, complessi e articolati dal punto di vista burocratico e gestionale». Dopo la pausa estiva, gli appuntamenti riprendono a settembre, ricchi di sorprese e, soprattutto, qualità.

FORMAZIONE

Fare Impresa e dare spazio ai giovani

C'È TEMPO FINO A OTTOBRE PER PARTECIPARE AL PROGETTO. PER GLI UNDER 30, PERCORSI FORMATIVI INDIVIDUALI NECESSARI PER AVVIARE UNA PROPRIA IDEA IMPRENDITORIALE



Iscom, Istituto di Formazione promosso da Ascom Parma, è tra gli attuatori del progetto "Fare Impresa - Garanzia Giovani", avviato nel primo semestre 2015 e sostenuto dalla Regione Emilia-Romagna. I protagonisti dell'iniziativa sono i giovani dai 18 ai 29 anni che, grazie a un percorso strettamente individuale, possono apprendere concretamente i metodi e le competenze necessarie per aprire un'attività imprenditoriale autonoma.

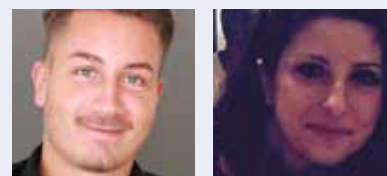
Gli under 30 che non studiano e non lavorano, hanno tempo fino a ottobre per prendere parte al "Fare Impresa" iscrivendosi sul portale della Regione, sostenendo un colloquio presso il proprio Centro per l'Impiego e intraprendendo un percorso formativo. «Il progetto si propone di offrire un'opportunità unica a chi partecipa - spiega Cristina Mazza, direttore Iscom Parma -, per questo puntiamo molto su percorsi mirati». Un affiancamento tecnico, indispensabile per dare avvio a un'impresa, è il primo elemento necessario per acquisire le giuste competenze in ambito imprenditoriale, seguito da una serie di

corsi con gli specialisti del settore. «È una delle poche misure attualmente rivolte ai giovani in grado di aiutarli concretamente - precisa Cristina Mazza -. Lo scorso anno abbiamo realizzato circa quindici percorsi e alcuni si sono trasformati in attività lavorative vere e proprie». Ne è un esempio Maria El Ghazali, ventenne che ha deciso di partecipare a "Fare Impresa" con l'obiettivo di aprire un negozio di alimentari e abbigliamento islamico: «Ho partecipato a corsi di marketing, metodi d'allestimento, strategia d'impresa - racconta - e ora sono in cerca di un locale in cui realizzare il mio progetto».

Lo scopo principale di Iscom è dunque favorire l'occupazione e sostenere la mobilità professionale, migliorando e incrementando l'offerta formativa. La Regione ha inoltre approvato due nuovi corsi rivolti a persone in cerca di lavoro e inattive: Wellness Barman e Nuovo operatore del Punto Vendita. Sempre più vicina alle esigenze dei giovani e, soprattutto, del nuovo mercato del lavoro, Iscom punta alla formazione di figure professionali capaci e competenti.

PROGETTI

WORK EXPERIENCE, CONCRETA OPPORTUNITÀ DI LAVORO



Diversi ragazzi hanno ottenuto un posto di lavoro partecipando al progetto formativo Work Experience, realizzato da Iscom grazie a un bando finanziato dalla Provincia di Parma. «Sulla scia di questo progetto, stiamo già lavorando per programmare nuove attività formative che potranno prevedere l'attivazione di tirocini, grazie al coinvolgimento delle aziende del territorio e alla collaborazione di un'agenzia del lavoro - spiega Giacomo Golfieri, responsabile tecnico di Iscom -, per continuare a offrire ai giovani concrete opportunità di inserimento nel mondo del lavoro». Grazie a questo progetto, infatti, i ragazzi hanno la possibilità di entrare a diretto contatto con la filiera lavorativa, acquisendo le conoscenze necessarie per svolgere una professione. È ciò che è successo a Nicu Musat, 25 anni, che, grazie a questo progetto, ha avuto l'opportunità di svolgere 3 mesi di tirocinio presso il salone Chioma Parrucchieri, per poi essere assunto. «È stata un'esperienza molto formativa - racconta Nicu - e, soprattutto, mi ha permesso di realizzare il mio sogno». «Senza l'opportunità datami da Work Experience, non avrei potuto farmi conoscere» commenta invece Anna Caria, 28 anni, dipendente presso Promoservice, società di servizi. Dopo i primi 4 mesi di stage presso l'azienda, Anna ha ricevuto un contratto prima di apprendistato e dopo a tempo indeterminato. «Naturalmente, sono molto soddisfatta perché, probabilmente, se non avessi fatto questa esperienza, oggi non avrei un lavoro fisso», conclude.

Saccani e Fornasari: fornai da generazioni

**I DUE PANIFICI HANNO
CELEBRATO, RISPETTIVAMENTE,
80 E 70 ANNI DI ATTIVITÀ**



Era il 1935 quando Remo Saccani decise di aprire una panetteria, l'unica a Fontevivo fino a oggi. Il fratello Sergio e la moglie Luisa lo aiutarono fin da subito nel-

la conduzione, tanto da ricevere il «Premio San Bernardo» che, istituito in occasione del patrono del paese, premia i cittadini che si distinguono. Dall'epoca in cui Sergio distribuiva pane in campagna a bordo della sua Lambretta, l'attività è evoluta, tramandandosi per ben tre generazioni e ampliando l'offerta che, oggi, comprende specialità gastronomiche, pasta e caffetteria. Inoltre, è stato aperto un nuovo punto vendita a Soragna. Il forno Saccani, raggiunti i suoi 80 anni di attività, rappresenta un pezzo di storia del paese e un punto di riferimento per chi ci vive.

Dieci anni dopo l'apertura del Saccani, nel 1945, anche Chiazzola ebbe il suo panificio. Finita la guerra, Bruno e Mario Fornasari decisero di aprire l'attività nel proprio paese, spinti dall'entusiasmo di voler ricostruire la storia cancellando gli orrori del passato. Oggi, giunto al suo settantesimo anno, il panificio Fornasari conta due punti ven-

dità, cinque dipendenti e due commesse. Il nuovo titolare, Massimo, figlio di Bruno, racconta un percorso che continua ancora oggi, pieno di soddisfazioni e orgoglio, con l'obiettivo di raggiungere altri traguardi futuri. Sia la famiglia Saccani che la famiglia Fornasari, hanno voluto rendere omaggio ai rispettivi anniversari, festeggiando le proprie attività con musica e rinfreschi.



CELEBRAZIONI

Una profumeria classica, ma futurista

TUTTA DA SCOPRIRE LA PROFUMERIA GIANFRANCA CHE CELEBRA, QUEST'ANNO, I SUOI 60 ANNI DI ATTIVITÀ. DA UN LATO, UN'ANIMA TRADIZIONALE, DALL'ALTRO SERVIZI ORIGINALI ED ESCLUSIVI



«**L**a Profumeria Gianfranca nacque l'8 settembre 1955, grazie all'intraprendenza di mia madre Franca» racconta Marina Lazzini, oggi titolare, insieme al marito, dell'attività. Col tempo, la famiglia ha deciso di aprire più punti vendita

in città, fino ad arrivare alla decisione, recentissima, di fondere due punti vendita, quello storico di via Mazzini 5 e quello più recente di via Melloni. Nasce così il nuovo negozio sito in via Mazzini 1, in grado di unire due tipi di clientela, tra prodotti classici e di nicchia. «L'obiettivo è intrattenere il cliente fornendo un servizio variegato che non miri solo alla vendita – spiega Marina –, ma anche alla realizzazione di una vera e propria "shopping experience", unendo l'anima classica dell'attività (legata alla via storica in cui ha sede) a una tecnologia più futuristica in grado di mettere il cliente a diretto contatto con l'azienda. Così, offriamo un servizio originale ed esclusivo». In questa cornice s'inserisce anche "La bellezza se-



condo noi", il libro realizzato per celebrare i sessant'anni d'attività, in collaborazione con il fotografo Edoardo Fornaciari: «È stato un modo per metterci in gioco divertendoci» racconta Marina «celebrando la nostra storia e il nostro percorso».

La Salsamenteria di Parma va in Francia

UN'ATTIVITÀ RINNOVATA E RIPROPOSTA NON SOLO IN ITALIA, MA ANCHE ALL'ESTERO. OBIETTIVO: ESPORTARE PARMA, FAR CONOSCERE I SUOI PROFUMI, I SUOI GUSTI E LE SUE TRADIZIONI



Al centro a sinistra Julien Poulet (franchisee di Parigi) e a destra Giacomo Brighenti (responsabile marketing Salsamenteria di Parma) davanti al ristorante aperto a Parigi

Prosiutto di Parma, Culatello, Parmigiano Reggiano, Tortelli, Anolini, Gnocchi, Trippa, Mariola, Sbrisolona, Salame di cioccolato e Lambrusco sono solo alcuni dei piatti tipici della nostra terra che, grazie a Stefano Secchi e Cesare Micheli e alla loro Salsamenteria di Parma, sbarcano in Francia.

La catena di ristoranti, i cui piatti sono prodotti nella città parmigiana, nel "laboratorio del gusto", ha raggiunto un giro d'affari complessivo che supera i 6 milioni di euro e conta circa 70 addetti tra Italia e Francia. Stefano Secchi, amministratore delegato, racconta la storia dell'attività e svela i progetti futuri.

Quando è iniziata la vostra avventura?

Esattamente il 20 settembre 2009, quando abbiamo deciso di aprire il primo locale a Milano, in via San Pietro all'Orto. La nostra idea era rilanciare un'attività che aveva già un suo nome, puntando sul "Marchio Parma" anziché su quello "Verdi" come era stato fatto in passato. A distanza di soli dieci mesi abbiamo aperto un secondo punto vendita, sempre a Milano, in via Ponte Vetere, raggiungendo ottimi risultati in termini di fatturato e produttività.

E poi avete deciso di sbarcare in Francia...

Proprio così. Lo scorso anno abbiamo aper-

to un locale a Cannes, in Rue Meynadier, nel cuore del Suquet.

A giugno 2015 poi, c'è stata l'inaugurazione del quarto ristorante, questa volta a Parigi, vicino all'Opéra, in Rue Saint-Georges: dopo anni di lavoro, siamo riusciti a fare la prima apertura in franchising e, grazie agli alti margini di redditività, anche a Cannes passeremo, nel 2016, dalla gestione diretta al franchising.

Perché avete scelto proprio la Francia?

Innanzitutto, perché il nostro progetto è esportare Parma nelle grandi città, guardare all'export anziché restare in casa propria. Abbiamo pensato alla Francia come prima meta perché è da sempre il principale mercato europeo, il più vicino all'Italia, ma anche il più interessato ai nostri prodotti.

Avete progetti per il futuro? Pensate di aprire locali in altri Paesi?

Certo, pensiamo di continuare a dare priorità ai Paesi vicini, prima di tutto Svizzera e Germania.

Quali sono i vostri punti di forza?

La cucina, perché anche se i nostri locali non sono a Parma, i prodotti vengono realizzati tutti qui, garantendo un ampio controllo della qualità e cercando di tenere sempre in equilibrio il rapporto qualità-prezzo.

Pensa che la food valley parmigiana meriti di essere maggiormente valorizzata?

Deve esserlo perché c'è domanda e, soprattutto, c'è conoscenza. Il marchio Parma è conosciuto più di quanto pensiamo, abbiamo notorietà e qualità, consumatori che apprezzano e richiedono i nostri prodotti. Le opportunità non mancano e, andando all'estero, te ne accorgi più facilmente.

