

Terza tappa per "A colazione con il Sindaco" a Bagno di Romagna

"A colazione con il Sindaco" si sposta a Bagno di Romagna. Incontro con Marco Baccini e il presidente Pasquale Ambrogetti al caffè Il Grottino di San Piero in Bagno.

Sul tavolo le difficoltà dei piccoli esercizi commerciali e le grandi opportunità delle attività turistiche del paese che, in questi giorni, è ancora più suggestivo e affascinante grazie alle abbondanti neviccate.

"A colazione con il Sindaco": tappa a Cesenatico con Matteo Gozzoli

Seconda tappa per "A colazione con il Sindaco", a Cesenatico con Matteo Gozzoli e la presidente Lorena Della Motta.

Al centro dell'incontro #Commercio, #turismo e i principali progetti di valorizzazione della città in vista della nuova stagione.

A Cervia per la prima tappa della seconda edizione di "A colazione con il Sindaco"

Al via la seconda edizione di "A colazione con il Sindaco". Il primo appuntamento si è svolto a Cervia alle Officine del Sale, con il sindaco **Massimo Medri**, l'assessore **Michela Brunelli** e la presidente Confesercenti, **Monica Ciarapica**. Un momento veloce e informale per scambiare opinioni sul futuro di commercio e turismo davanti ad un caffè.

"A colazione con il Sindaco"

La Confesercenti Ravenna-Cesena organizza nuovamente il ciclo di incontri "A colazione con il Sindaco": una serie di appuntamenti che si terranno presso pubblici esercizi del territorio fra l'associazione ed i primi cittadini di località romagnole. Un momento veloce e informale per scambiare opinioni sul futuro di commercio e turismo davanti ad un caffè.

Questo il calendario degli appuntamenti nel mese di febbraio:

venerdì 3 CERVIA

lunedì 6 CESENATICO

martedì 7 BAGNO DI ROMAGNA

mercoledì 8 SAN MAURO PASCOLI

venerdì 10 RAVENNA

lunedì 13 BAGNACAVALLLO

martedì 14 GATTEO

mercoledì 15 MERCATO SARACENO

giovedì 16 CASTEL BOLOGNESE E SOLAROLO

giovedì 23 CESENA

venerdì 24 GAMBETTOLA

“Gli imprenditori del commercio, turismo e dei servizi – affermano Monica Ciarapica e Cesare Soldati, presidente e vicepresidente della Confesercenti Ravenna-Cesena - si aspettano risposte concrete per affrontare i prossimi mesi critici per via dei costi energetici che le contingenze internazionali, purtroppo, alimentano.

Non solo, però, energia, ma anche rifiuti: il costo da sostenere per le imprese, soprattutto quelle del mondo della somministrazione e del turismo, che diventa un macigno sui bilanci: non c'è corrispondenza tra la reale produzione di rifiuti e la tariffa corrispondente applicata, con aumenti che ogni anno vengono applicati. Chiediamo più concertazione, mettiamo a disposizione anche i dati derivanti dai nostri studi sull'impatto della TARI nella vita aziendale.

Le piccole e medie imprese sono il motore dell'economia nazionale e locale, una parte significativa del capitale sociale del territorio, per l'occupazione e il benessere oltre che per il ruolo di presidio e servizio svolto per la comunità.

Chiediamo agli Amministratori Locali di farsi carico delle istanze delle imprese, con particolare attenzione al comparto del commercio che necessita azioni mirate, ma non solo: occorre intervenire presso i soggetti erogatori di servizi in società partecipate dagli Enti Locali, presso Anci, presso il Governo, presso tutte le istituzioni che vanno coinvolte per

ripensare ad una tassazione locale più equa.

Sono numerosi gli argomenti che necessitano di approfondimenti ed impegno – concludono Monica Ciarapica e Cesare Soldati. Con l’iniziativa “A colazione con il Sindaco” intendiamo mantenere alta l’attenzione su commercio e turismo. Accendiamo i riflettori, anzi, illuminiamo a luce di candela questi settori nevralgici dell’economia. Se abbandonati rischiano di spegnersi, se sostenuti sono il motore della ripartenza”.

Un nuovo ciclo di incontri per "A colazione con il Sindaco"

La Confesercenti Ravenna-Cesena organizza nuovamente il ciclo di incontri “A colazione con il Sindaco”: una serie di appuntamenti che si terranno presso pubblici esercizi del territorio fra l’associazione ed i primi cittadini di località romagnole. Un momento veloce e informale per scambiare opinioni sul futuro di commercio e turismo davanti ad un caffè.

Questo il calendario degli appuntamenti nel mese di febbraio:

- venerdì 3 CERVIA
- lunedì 6 CESENATICO
- martedì 7 BAGNO DI ROMAGNA
- mercoledì 8 SAN MAURO PASCOLI
- venerdì 10 RAVENNA
- lunedì 13 BAGNACAVALLO
- martedì 14 GATTEO
- mercoledì 15 MERCATO SARACENO

- giovedì 16 CASTEL BOLOGNESE E SOLAROLO
- giovedì 23 CESENA
- venerdì 24 GAMBETTOLA

“Gli imprenditori del commercio, turismo e dei servizi – affermano Monica Ciarapica e Cesare Soldati, presidente e vicepresidente della Confesercenti Ravenna-Cesena – si aspettano risposte concrete per affrontare i prossimi mesi critici per via dei costi energetici che le contingenze internazionali, purtroppo, alimentano.

Non solo, però, energia, ma anche rifiuti: il costo da sostenere per le imprese, soprattutto quelle del mondo della somministrazione e del turismo, che diventa un macigno sui bilanci: non c'è corrispondenza tra la reale produzione di rifiuti e la tariffa corrispondente applicata, con aumenti che ogni anno vengono applicati. Chiediamo più concertazione, mettiamo a disposizione anche i dati derivanti dai nostri studi sull'impatto della TARI nella vita aziendale.

Le piccole e medie imprese sono il motore dell'economia nazionale e locale, una parte significativa del capitale sociale del territorio, per l'occupazione e il benessere oltre che per il ruolo di presidio e servizio svolto per la comunità.

Chiediamo agli Amministratori Locali di farsi carico delle istanze delle imprese, con particolare attenzione al comparto del commercio che necessita azioni mirate, ma non solo: occorre intervenire presso i soggetti erogatori di servizi in società partecipate dagli Enti Locali, presso Anci, presso il Governo, presso tutte le istituzioni che vanno coinvolte per ripensare ad una tassazione locale più equa.

Sono numerosi gli argomenti che necessitano di approfondimenti ed impegno – concludono Monica Ciarapica e Cesare Soldati. Con l'iniziativa “A colazione con il Sindaco” intendiamo mantenere alta l'attenzione su commercio e turismo. Accendiamo i riflettori, anzi, illuminiamo a luce di candela questi settori nevralgici dell'economia. Se abbandonati rischiano di

spegnersi, se sostenuti sono il motore della ripartenza”.

Benzinai in sciopero se non si trova una quadra: tutto confermato per la prossima settimana



Le richieste dei gestori rimangono inascoltate e lo sciopero dunque è confermato per la prossima settimana: la FAIB commenta amaramente anche dal territorio ravennate gli incontri con il Governo ed i


Ministri che non hanno, per ora, accolto le richieste avanzate.

La disponibilità a revocare lo sciopero anche all'ultimo rimane dalla parte dei gestori, ma non prima di essere nuovamente ascoltati e di ricevere un concreto segnale di disponibilità da parte del Governo.

Il tema è quello dei prezzi, di nuovi obblighi e relative sanzioni previste dall'ultimo DL.

I prezzi dei carburanti sono aumentati per effetto della reintroduzione delle accise: le compagnie impongono il prezzo e gli esercenti sono tenuti a comunicare al ministero dello Sviluppo economico i prezzi nel portale dedicato che conoscono tutti da anni.

È un sistema trasparente e non sarebbe difficile, con questi dati, fare controlli mirati su chi pratica prezzi altamente differenti dalla media. Perché dunque obbligare i benzinai con l'ennesimo cartello da esporre sul piazzale? Sanzioni e controlli devono essere fatti e già ci sono gli strumenti adatti, mentre questo inasprimento ha più il sapore di una misura dal carattere medioevale.

I benzinai fanno un servizio indispensabile alla cittadinanza e ce l'hanno messa tutta per non mettere a disagio il paese con uno sciopero, ma a queste condizioni non si può più rimanere immobili, come dichiarato anche dal Presidente nazionale Sperduto a seguito dell'incontro di ieri. 

Confesercenti premia la fedeltà associativa: i primi premi nel faentino

Confesercenti premia le aziende associate da 50 anni, consegnati i premi nella Romagna Faentina.

Premiata la fedeltà associativa delle aziende attive associate a Confesercenti da 50 anni in provincia di Ravenna: i primi riconoscimenti sono stati consegnati nella Romagna Faentina alle aziende Merlini Elettra (Da Mario Pizzeria), Bernardini Valeria (biancheria e merceria) e Montevicchi Massimo (carburanti).

L'associazione si congratula per il traguardo raggiunto e ringrazia le aziende per il rapporto e

la fedeltà associativa che ha consentito di far vivere, crescere e consolidare la Confesercenti: un riconoscimento simbolico a testimonianza di un rapporto di

lunghissima durata.



Indagine Confesercenti sul primo "week-end" lungo di saldi invernali a Ravenna e Cesena: un buon avvio per le imprese, ma è disponibile ancora un ampio assortimento di articoli

Dopo quattro giorni di saldi invernali le imprese del settore moda della provincia di Ravenna e del territorio cesenate registrano un buon andamento delle vendite, ma l'offerta di prodotti scontati è ancora ampia e molte sono le opportunità di fare buoni affari per la clientela.

È questo in sintesi quanto emerge dall'indagine condotta da Confesercenti su un campione di imprese del settore moda nel lunedì successivo al primo week-end dei saldi che, quest'anno, ha avuto un periodo allargato dalla partenza anticipata dovuta al ponte dell'Epifania.

Il 23% degli intervistati ha registrato un incremento rispetto allo stesso periodo del 2022 e un 32% ha visto le vendite posizionarsi sullo stesso livello. Un terzo di chi ha registrato un incremento lo ha visto aumentare di oltre il 20%.

Il risultato è stato anche opera della partenza anticipata dei saldi che hanno sfruttato il giorno festivo del 6 gennaio: per il 63% degli intervistati, infatti, ha influito positivamente sulle vendite.

Più della metà delle imprese (52%) ha praticato uno sconto del 30%, un terzo degli intervistati ha praticato uno sconto del 20% mentre un 20% delle aziende ha praticato uno sconto superiore al 40% e fino al 50%.

Lo scontrino medio si è attestato a 96,79 euro, per il 14% degli intervistati di valore superiore a quello dello scorso anno, per il 38% di valore inferiore mentre per il 43% più o meno dello stesso importo.

Il 50% delle imprese si dichiara, quindi, soddisfatto di questo avvio dei saldi anche se l'andamento dei primi giorni non ha comunque svuotato i negozi che, anzi, si presentano ancora con un ampio assortimento di prodotti a disposizione della clientela che potrà, quindi, realizzare nei prossimi giorni ancora ottimi affari.

Questo è l'auspicio anche delle imprese del settore, per le quali, emerge sempre dall'indagine, che i saldi invernali rappresentano circa il 20% del fatturato complessivo.

“Questo primo week-end di saldi –commenta il Presidente di

Confesercenti Ravenna, **Mauro Tagiuri**– ha dimostrato come la clientela frequenti il negozio fisico e il ruolo che può svolgere personale qualificato nell'orientare le scelte con competenza e professionalità. Auspichiamo ad un proseguimento di acquisti anche nei prossimi fine settimana, noi certamente siamo pronti ad accogliere e a consigliare i nostri clienti."

Food Cost: aumentare la marginalità ottimizzando i costi. Un webinar di Confesercenti per bar e ristoranti

Fiepet Ravenna, il sindacato dei pubblici esercizi di Confesercenti, offre agli associati un webinar in due lezioni sul Food Cost: un elemento sempre più importante per l'equilibrata gestione economica dell'attività di ristorazione.

Durante le due lezioni di lunedì 16 e 23 gennaio si condideranno i fondamentali per calcolare il costo delle ricette, al fine di applicare al cliente finale un pricing strategico e quindi controllare la marginalità economica aziendale.



La coordinatrice FIEPET della provincia di Ravenna, **Chiara Venturi** (nella foto), su questi appuntamenti:

"La sostenibilità delle attività di ristorazione oggi dipende anche da una attenta analisi dei costi di realizzazione delle ricette e delle pietanze: ecco perché abbiamo pensato di offrire ai nostri associati due momenti formativi snelli e intensivi in modalità on line. L'obiettivo è consegnare ai pubblici esercizi gli strumenti per compilare le schede delle ricette ed evidenziare ogni voce di costo, per poter poi controllare meglio, ridurre gli sprechi e determinare un prezzo sostenibile e competitivo del prodotto finale."

I due webinar sono riservati agli associati FIEPET-Confesercenti e sono gratuiti, previa iscrizione via mail all'indirizzo segreteria@confesercentiravennacesena.it

**Food Cost: aumentare la
marginalità ottimizzando i
costi. Un webinar di
Confesercenti per bar e**

ristoranti

Fiepet Ravenna, il sindacato dei pubblici esercizi di Confesercenti, offre agli associati un webinar in due lezioni sul Food Cost: un elemento sempre più importante per l'equilibrata gestione economica dell'attività di ristorazione.

Durante le due lezioni di lunedì 16 e 23 gennaio si condivideranno i fondamentali per calcolare il costo delle ricette, al fine di applicare al cliente finale un pricing strategico e quindi controllare la marginalità economica aziendale.

La coordinatrice FIEPET della provincia di Ravenna, Chiara Venturi, su questi appuntamenti:

"La sostenibilità delle attività di ristorazione oggi dipende anche da una attenta analisi dei costi di realizzazione delle ricette e delle pietanze: ecco perché abbiamo pensato di offrire ai nostri associati due momenti formativi snelli e intensivi in modalità on line. L'obiettivo è consegnare ai pubblici esercizi gli strumenti per compilare le schede delle ricette ed evidenziare ogni voce di costo, per poter poi controllare meglio, ridurre gli sprechi e determinare un prezzo sostenibile e competitivo del prodotto finale."

I due webinar sono riservati agli associati FIEPET-Confesercenti e sono gratuiti, previa iscrizione al nuovo indirizzo mail: segreteria@confesercentiravennacesena.it



FOOD COST

Modalità: online
Durata: 4 ore
Quando: Lun. 16 e 23 gennaio
Orario: 15:30 - 17:30

CONTENUTI:

- cos'è il food cost
- come si utilizza, perché è funzionale
- come renderlo standard
- dal food cost all full cost
- il pricing strategico



MARGINARE DI PIU' OTTIMIZZANDO I COSTI

Descrizione corso

In questo corso condivideremo i fondamentali per calcolare il food cost delle ricette e i segreti per un pricing strategico: imparerai a compilare le schede delle ricette in modo da evidenziare ogni voce di costo, così da rendere più semplice il controllo, ridurre gli sprechi e determinare un prezzo sostenibile e competitivo.

Un momento formativo di qualità per gli associati Fiepet-Confesercenti.

Per conoscere i nostri servizi visita il sito:
www.confesercentiravenna.it

