FARI PUNTATI SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

CONFESERCENTI INVITA ALLA REGOLARIZZAZIONE, AUSPICANDO UN BILANCIAMENTO TRA I DIVERSI LIVELLI DI RISCHIO.

La sicurezza sul luogo di lavoro rappresenta una priorità assoluta per tutte le imprese, indipendentemente dalle loro dimensioni. Per le piccole e medie imprese, il rispetto degli obblighi di legge in materia di sicurezza è cruciale non solo per garantire la protezione dei lavoratori, ma anche per assicurare la continuità e la crescita dell'attività aziendale.

Le piccole aziende svolgono un ruolo chiave nella promozione della cultura della sicurezza, adottando un approccio proattivo nei confronti della formazione/aggiornamento e della redazione dei DVR (Documento Valutazione Rischi): in questo modo, non solo si contribuisce a creare un ambiente di lavoro più sicuro, ma si evidenzia anche un impegno verso la responsabilità sociale e la tutela del capitale umano.

Partendo dalla dotazione obbligatoria di un DVR, documento che ogni impresa deve redigere per valutare i rischi presenti sul luogo di lavoro e individuare le misure di prevenzione e protezione da adottare, l’imprenditore conosce inoltre anche le opportunità di beneficio normativo e contributivo previsti dalla normativa vigente.

Nonostante negli anni la cultura della prevenzione si sia affermata, continuano ad accadere infortuni sul lavoro, purtroppo anche con decessi, generalmente in aziende a “rischio alto”. Dopo i tragici episodi più recenti, sono state disposte misure di contenimento e contrasto ai fenomeni di irregolarità. Infatti, nel nostro territorio, gli organismi preposti alla vigilanza ed ispezione hanno intrapreso una

campagna di controlli mirati, anche presso aziende per loro natura a “basso rischio” come attività commerciali, della ristorazione e del settore ricettivo.

Come Confesercenti ribadiamo, ancora una volta, la priorità della sicurezza nei luoghi di lavoro come principio cardine della stessa imprenditorialità che dimostra eccellenza nel nostro territorio: tuttavia, a fronte di un sistema di valutazione e sanzionatorio orizzontale, non vengono tenute in considerazione le specifiche ricadute su aziende per natura differenti.

Sebbene le stesse normative sulla sicurezza e relative sanzioni si applichino sia alle aziende ad “alto rischio” che a quelle a “basso rischio”, è cruciale per i piccoli imprenditori comprendere e rispettare tali obblighi per evitare sanzioni e garantire un ambiente sicuro. Tuttavia, l’Associazione auspica che le normative future possano tenere maggiormente in considerazione le diverse tipologie di rischio presenti nelle varie attività.

Presentazione Ricerca del Centro Studi di Confesercenti

Martedì 14 maggio la direttrice di Confesercenti sede di Faenza Chiara Venturi ha presentato ed illustrato i risultati della ricerca condotta dal Centro Studi: attraverso un'indagine su un campione di 100 aziende, sono stati presentati dati, valutazioni, ma soprattutto proposte per il futuro delle imprese e della comunità, ad un anno dall'alluvione.

Sono inoltre intervenuti Massimo Isola, sindaco di Faenza e

presidente dell'Unione della Romagna Faentina, Claudia Minardi, presidente consorzio Faenza C'entro e Gianluca Ceroni, direttore LABCC ravennate, imolese e forlivese, per un quadro completo che fotografa la realtà della Romagna Faentina ad un anno dall'alluvione.

Le proposte per il futuro, a seguito della valutazione dei risultati restituiti dalla ricerca:

- riqualificazione delle vie commerciali colpite dall'alluvione attraverso azioni sul decoro urbano;
- sostegno alle nuove attività e politiche atte al rientro delle attività nei centri commerciali naturali;
- rafforzamento di best practice già in atto per la promozione del commercio di vicinato;
- politiche di contrasto alla desertificazione demografica della collina;
- rafforzamento delle reti esistenti nei centri storici.

Confesercenti presenta la ricerca sulle imprese alluvionate nella Romagna Faentina e le proposte per la ripartenza dell'economia locale

Confesercenti annuncia l'evento di presentazione della ricerca "Le imprese della Romagna Faentina ad un anno dall'alluvione",

che si terrà martedì 14 maggio alle ore 11:00 presso la Sala Valeria Vignoli, sede di Confesercenti a Faenza.

L'evento sarà un'occasione unica per approfondire e discutere dello stato attuale delle piccole imprese nella Romagna Faentina ad un anno dall'evento calamitoso, nonché per presentare proposte per la ripartenza dell'economia locale: la ricerca sarà illustrata dalla direttrice di Confesercenti sede di Faenza Chiara Venturi, dopo i saluti e l'accoglienza del presidente Walter Dal Borgo.

La ricerca, condotta dal Centro Studi Confesercenti Ravenna-Cesena, offre un'analisi dettagliata delle sfide e delle opportunità che le imprese locali devono affrontare dopo l'alluvione. Durante l'evento, interverranno alcuni ospiti, tra cui il Sindaco di Faenza Massimo Isola, il Direttore LaBCC ravennate, forlivese e imolese Gianluca Ceroni e la Presidente del Consorzio Faenza C'entro Claudia Minardi.

Il moderatore dell'evento sarà Graziano Gozi, Direttore Confesercenti d'area Ravenna-Cesena, che guiderà la discussione e favorirà lo scambio di idee tra i partecipanti.

Azzurro come il Pesce a Cesenatico: torna la kermesse culinaria alla sua edizione n.24

“Azzurro come il Pesce” torna a Cesenatico dalla cena del 24 aprile per entrare poi nel vivo della manifestazione dal 25 al 28 aprile.

Ogni anno le proposte culinarie si concentrano su un prodotto ittico locale che ogni associazione, ristorante o gruppo di volontariato, inserirà all'interno dei propri menù: **per il 2024 il prodotto ittico promosso nei menù sarà la VONGOLA.**
Gli stand gastronomici saranno posizionati in centro storico, vicino al porto canale leonardesco e non mancherà il grande mercato ambulante con prodotti artigianali e tradizionali, alimenti tipici, modernariato e oggettistica. **Apertura stand dalle 11:30 alle 15:30 e dalle 18 alle 22.**

Ad "Azzurro come il Pesce", tutti i giorni, ci saranno **eventi di intrattenimento** per grandi a bambini, **incontri e dibattiti sul pescato e la pesca**, e dal 25 al 28 aprile il **mercatino ambulante per le vie del centro.**

Azzurro come il pesce è organizzato da Confesercenti e Confcommercio sedi di Cesenatico:
Informazioni: www.visitcesenatico.it tel. 054779435

Cat Confesercenti E.R.: ricerca sulla transizione ecologica per ristoranti e bar dell'Emilia-Romagna

Presentazione a Ravenna in Piazza Kennedy giovedì alle 18 all'interno

di Bella Romagna/Bell’Italia

A Ravenna, giovedì 11 aprile alle ore 18, nell'accogliente cornice di piazza Kennedy a Ravenna, presso lo Spazio Incontri di Bella Romagna/Bell’Italia, all’interno dell’omonima manifestazione organizzata da Confesercenti Ravenna-Cesena, si terrà un incontro organizzato da Cat Confesercenti E.R. sui temi del risparmio energetico rivolto ai gestori di bar e ristoranti dal titolo: **“Ristoranti e bar virtuosi della transizione ecologica? Suggerimenti e buone pratiche per risparmiare nelle bollette ed evitare sprechi. I Pubblici Esercizi della Regione Emilia-Romagna verso la sostenibilità e il risparmio energetico”**.

Nell’occasione, **Angelo Spanò** responsabile dell'Area Ambiente di Confesercenti, presenterà una ricerca e l'analisi dettagliata sulle tendenze della trasformazione ecologica dei pubblici esercizi nella regione, intitolata: "I Pubblici Esercizi Verso la Transizione Ecologica".

Beatrice Bassi, amministratore e anima del Mercato Coperto Ravenna, e **Roberto Leoni**, titolare delle Gelaterie Leoni di Cesena, condivideranno le loro buone pratiche e le sfide affrontate nel percorso verso questo importante tema ambientale.

Bella Romagna e Bell'Italia a Ravenna: gusto e bontà nelle piazze del centro storico da

giovedì 11 a domenica 14 aprile

In centro storico a Ravenna, **da giovedì 11 a domenica 14 aprile**, torna il gusto e la bontà con protagonista la pasta ripiena: ospiti, showcooking e degustazioni.

Bella Romagna in Piazza Kennedy con quattro ristoranti del territorio romagnolo ed un food truck Gusto Parma, con particolare attenzione agli aspetti culturali della tradizione gastronomica. Protagonisti sono vari formati di **pasta ripiena**, come ravioli, tortelli, cappelletti, spoja lorda, e dolci, tra cui anche la Zuppa Inglese. **I ristoranti** che gestiscono gli stand sono: **la Cucina del Condominio, il Mercato Coperto Ravenna/Casa Spadoni, il Radicchio Rosso e l'Ustarèia.**

Bell'Italia in Piazza del Popolo nel suo format usuale ormai collaudato di Mostra Mercato curato da Explicom, con espositori delle eccellenze gastronomiche della tradizione regionale italiana: **20 stand da tutta Italia, 16 regioni rappresentate** che proporranno prodotti tradizionali, acquisti e degustazioni (novità 2024, il Veneto).

In Piazza Kennedy sarà allestito uno spazio coperto dove si terranno incontri, show cooking e degustazioni. Lo spazio sarà inaugurato dalla presentazione di una **ricerca dal titolo: "I pubblici esercizi verso la sostenibilità e il risparmio energetico"**, iniziativa promossa da CAT Confesercenti Emilia-Romagna all'interno del progetto "Sostenibilità e digitalizzazione: le nuove sfide dei prossimi anni nel segno dell'evoluzione del commercio e dei pubblici esercizi".

Da quest'anno anche **un'attenzione giocosa per bambine e bambini**, con i laboratori di pasta fresca, piadina e stampe romagnole, curati dall'**Associazione Tralenuvole** con appuntamento nelle mattine di sabato e domenica dal titolo **Bela Rumagna Kids e ch'i burdell.**

Durante la manifestazione, **numerosi appuntamenti** con: le verticali di Parmigiano Reggiano in abbinamento a miele, vini, birre e confetture di Bell'Italia; gli assaggi e il confronto tra il cappelletto romagnolo e l'anolino di Parma, l'assaggio dei salumi di Officine Gastronomiche Spadoni e il gelato al Parmigiano Reggiano di Sbrino; Le erbe spontanee di primavera nelle tavole romagnole con degustazione di preparazioni con le erbe spontanee nella stagione degli asparagi selvatici, degli stridoli e dei rosolacci con l'Osteria dalla Zabariona.
La manifestazione di Piazza del Popolo e Piazza Kennedy gode del patrocinio e del contributo del Comune di Ravenna, del sostegno di Romagna Acque, ed è inoltre oggetto di richiesta di contributo alla Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna. Sponsor il Consorzio del Parmigiano Reggiano e Officine Gastronomiche Spadoni. Media partner Radio Studio Delta.

Scarica la locandina con il programma completo

Assohotel Cervia ha eletto i nuovi consiglieri e la nuova presidente

Si è svolta, nei giorni scorsi, presso il ristorante "Le Officine del Sale" (Via Evangelisti n. 2), l'Assemblea Elettiva di Assohotel Cervia, per il consueto rinnovo delle cariche associative.

L'Assemblea ha eletto all'unanimità, come Presidente, l'albergatrice ***Anastasi Giorgia***, proprietaria e titolare dell'Hotel Anastasi di Cervia.

A seguire, sono stati eletti nuovi consiglieri:

- ***Bellettini Tania*** *– Hotel Silver, M. Marittima*

- ***Brunelli Paola*** *– Hotel Luxor, M. Marittima*
- ***Calderoni Gino*** *– Hotel Ancora, Tagliata*
- ***Ciarapica Monica*** *– Hotel Commodore, Cervia*
- ***Fantini Mattia*** *– Hotel Chery, M. Marittima*
- ***Montanari Stefano*** *– Hotel Abc, Pinarella*
- ***Tassinari Elisa*** *– Hotel Belvedere, M. Marittima*

Per l'elezione, si è prestata molta attenzione anche alle località in cui operano gli stessi albergatori, in modo che lo stesso Direttivo possa rappresentare, in maniera omogenea, tutta la città (da Milano Marittima a Tagliata).

Oltre agli adempimenti sindacali, l'Assemblea svolta è stata l'occasione per affrontare le problematiche del settore turistico/ricettivo, anche in previsione delle Elezioni Amministrative, che interesseranno il Comune di Cervia il prossimo giugno 2024.

In questa ottica, si sono poste le basi per costruire un documento di proposte per continuare a rinnovare la città di Cervia e l'offerta turistica ai candidati a Sindaco.



"Uno dei primi impegni che dovrà assumersi il nuovo gruppo dirigente sarà sicuramente elaborare un progetto di rinnovamento delle strutture ricettive – ***afferma la Presidente, Anastasi Giorgia*** *– poiché l'offerta turistica si sta modificando velocemente e si rischia di andare fuori mercato, se non vengono intercettati i nuovi bisogni dei nostri turisti e non si considerano le modifiche dei*

comportamenti sociali che stanno attraversando la nostra società.”

All’assemblea erano presenti Massimo Medri, Sindaco e Assessore al Turismo del Comune di Cervia e Luca Sirilli, Presidente della neonata CERVIA IN, fondazione di partecipazione per la gestione dei servizi di informazione e di accoglienza turistica, di promozione, di valorizzazione e di sviluppo turistico del territorio di Cervia.

Anche questo confronto è stato utile per creare una più forte sinergia tra operatori e istituzioni per perfezionare l’offerta turistica della città.

Cervia, 15 marzo 2024

La rigenerazione delle imprese dopo l'alluvione: un evento con Terenzio Traisci a Faenza

LA RIGENERAZIONE DELLE IMPRESE DOPO L'ALLUVIONE
Un evento con Terenzio Traisci a Faenza giovedì 21 marzo 2024

dalle ore 17 presso il Teatro Sala Fellini a Faenza

Gratuito con prenotazione da fare presso la segreteria

Confesercenti Ravenna-Cesena ai recapiti:

mail: segreteria@confesercentiravennacesena.it
telefono: 0544292721

L'iniziativa è organizzata da Confesercenti Ravenna-Cesena ed è resa possibile grazie al contributo della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna.

Inaugurazione della nuova sala riunioni presso gli uffici Confesercenti di Faenza

Giovedì 14 marzo alle ore 17:30 inauguriamo la nuova sala riunioni dei nostri uffici di Faenza in via Bettisi 6, ripristinata a quasi un anno dall'alluvione e totalmente rinnovata.

I soci sono invitati a partecipare a questo momento collettivo, anche per ricordare l'imprenditrice Valeria Vignoli, già presidente Confesercenti Faenza, a cui sarà intitolata la nuova sala riunioni.

Stagione estiva 2024: un focus su gestione del personale, incentivi e sicurezza/formazione

In vista della stagione estiva 2024, torna l'incontro dedicato alle imprese del turismo con alcuni dei nostri collaboratori più esperti, allo scopo di illustrare alcune specificità negli ambiti che maggiormente coinvolgono le imprenditrici e gli imprenditori.
L'incontro si terrà martedì **12 marzo 2024 dalle ore 9:30**, presso la sede Confesercenti di Ravenna in Piazza Bernini 7 ed è **riservato alle aziende associate.**
Le tematiche che intendiamo valorizzare durante l'incontro sono:

- **Gestione del personale;**
- **Sgravi e incentivi;**
- **Sicurezza e formazione.**

Alleghiamo il volantino con tutte le informazioni utili relative all'iniziativa.
Certi di fare cosa gradita, chiediamo **una gentile conferma di partecipazione** al collega Filippo Padovani, tramite i recapiti:
mail: fpadovani@confesercentiravennacesena.it
tel. 0544292802

Scarica l'invito cliccando qui.