

APRIRE
UN BAR UNA DISCOTECA
UN RISTORANTE
PIZZERIA O PUB

COME

?

- Verificare la corrispondenza dei requisiti morali e professionali
- Se necessario seguire un corso SVAB ed un corso HACCP
- Individuare il locale adatto ed idoneo ai requisiti di legge per i pubblici esercizi
- Rivolgersi ai CAT (Centri di Assistenza Tecnica) per avvalersi di professionisti al fine di verificare che la destinazione d'uso del locale sia commerciale e che siano rispettati tutti i requisiti edilizi ed urbanistici previsti dal comune
 - Ottenere una notifica sanitaria dalla ASL
 - Aprire la Partita IVA come ditta individuale ed iscriversi a INPS e INAIL con l'aiuto del commercialista
 - Aprire una casella di posta elettronica certificata (PEC) e presentare allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) la SCIA
- Eventualmente chiedere il rilascio della licenza fiscale all'Ufficio Tecnico di Finanza competente per territorio per la vendita di alcolici e superalcolici
- Entro 90 giorni dall'apertura del locale mettersi in regola con la norme previste in materia di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

da oltre **70** anni
al servizio delle imprese



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROGRAMMA

22 Aprile 2016

CENTRO FIERISTICO NUCLEO INDUSTRIALE AVEZZANO

Ore 10.30 SALUTI DI BENVENUTO

GIOVANNI DI PANGRAZIO
ROBERTO DONATELLI
GIUSEPPE OTTAVI
DOMENICO VENDITTI
LORENZO ANGELONE

Sindaco Avezzano
Presidente Confcommercio
Fondazione Carispaq
Presidente Confesercenti
Presidente Confartigianato

Ore 11.00 INTERVENTI

LUCIANO SBRAGA
LORENZO SANTILLI

Ufficio Studi Fipe Confcommercio
Presidente C.C.I.A.A. L'AQUILA

MODERATORE

CELSO CIONI - Direttore Regionale Confcommercio Abruzzo

SEMINARIO INFORMATIVO

LA PROFESSIONALITA'
QUALIFICA I PUBBLICI ESERCIZI
BAR - RISTORANTI - PUB

NELL'ERA DI INTERNET
PER MIGLIORARE
LA REDDITIVITA' AZIENDALE

"DIVENTA
UN IMPRENDITORE
DI SUCCESSO"

FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DELLA PROVINCIA DELL'AQUILA

PERCHE' IL SEMINARIO

I pubblici esercizi rappresentano una componente essenziale dell'economia dei servizi.

Trecentomila imprese, **1 milione di addetti ed un valore aggiunto di 40 miliardi di euro.**

Nonostante la perdurante crisi economica sia costata al settore 8 miliardi di euro tra tagli e mancata crescita, il fuoricasa si conferma in ascesa rispetto ad altri settori del comparto commerciale che hanno vissuto invece un trend decisamente negativo in termini di recessioni ed una risorsa strategica della filiera agro-alimentare italiana, punto di forza dell'offerta turistica.

Trentanove milioni di persone, circa il 77% degli italiani, consuma infatti, più o meno abitualmente, cibo al di fuori delle mura domestiche sia che si tratti di colazioni, pranzi, cene o aperitivi.

La spesa pro-capite è in Italia del 22% superiore a quella media europea ed i pubblici esercizi impiegano, in media all'anno, **680.693 lavoratori dipendenti, pari al 71% del totale nazionale** nel comparto del turismo.

La formazione professionale assume un ruolo fondamentale nel favorire lo sviluppo delle aziende di pubblico esercizio e nel consentire agli addetti (imprenditori e collaboratori) di adeguarsi ai mutamenti tecnologici, organizzativi e gestionali.

Lo scopo del Seminario informativo **"DIVENTA UN IMPRENDITORE DI SUCCESSO NELL'ERA DI INTERNET PER MIGLIORARE LA REDDITIVITA' AZIENDALE"** è quello di fornire agli imprenditori del settore tutte le conoscenze necessarie all'utilizzo delle tecnologie digitali, web in testa, che stanno rivoluzionando profondamente il modo di fare impresa in Italia, soprattutto in tema di marketing on line che rappresenta ora una opportunità irrinunciabile per promuovere la propria azienda a 360 gradi attraverso campagne pubblicitarie in rete e la presenza sui social media.



Servizi Sindacali ed Amministrativi

- Supporto per pratiche di inizio, variazione e trasferimento attività e per tutte le procedure ed autorizzazioni amministrative (nulla osta tecnico-sanitario presso ASL competenti, occupazione suolo pubblico, insegne, ecc.)
- Consulenza e servizi in materia tecnica, commerciale e contabile
- Consulenza e servizi in materia di gestione paghe e contributi del personale e dei collaboratori
- Consulenza e servizi informativi su normative e novità del settore
- Rappresentanza presso le Istituzioni

Servizi Organizzativi e Formativi

- Consulenza e servizi in materia legale
- Consulenza e servizi in materia di incentivi ed agevolazioni finanziarie per le imprese
- Consulenza e servizi in materia previdenziale e fiscale
- Consulenza e servizi in materia di Autocontrollo Alimentare (HACCP)
- Consulenza e servizi in materia di Sicurezza sul Lavoro (D.V.R.) e Privacy (D.P.S.)
- Consulenza e servizi relativi ai sistemi di gestione della qualità aziendale
- Corsi di Formazione Abilitanti per Somministrazione e Vendita di Alimenti e Bevande (SVAB)
- Corsi di formazione in materia di Autocontrollo Alimentare ed Igiene degli Alimenti, Corsi in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro, Corsi di Formazione su Codice Privacy, Corsi di qualificazione professionale (Corsi di barman, Corsi per Pizzaioli, Corsi di Pasticceria, ecc..)

Credito e Convenzioni

- Accesso agevolato al credito tramite le Cooperative di Garanzia del Credito ASCOMFIDI e convenzioni locali e nazionali con primari istituti bancari
- Convenzioni che assicurano rilevanti sconti sugli abbonamenti SIAE e sulle tariffe SCF
- Convenzioni assicurative, telefoniche, noleggio ed acquisto auto e veicoli commerciali, acquisto carburanti, spedizioni, sistemi sicurezza aziendali che garantiscono sconti e condizioni vantaggiose
- Assistenza Sanitaria Integrativa per titolari di impresa e dipendenti mediante Fondi dedicati

PERCHE' INSIEME SIAMO I PIU' FORTI

300.000

imprese rappresentate tra bar, ristoranti, discoteche e stabilimenti balneari



40.000.000.000

di euro di valore aggiunto



960.000

addetti occupati nel settore



20

Unioni Regionali

108

Associazioni Provinciali

1.079

Delegazioni sub-provinciali