Controllo e gestione costi di bar e ristoranti, nuovo servizio Ascom

soldi-0c2d610d

Ascom Confcommercio Bergamo lancia un **servizio innovativo per il controllo e la gestione dei costi di bar e ristoranti**. Dopo una consulenza iniziale, ogni imprenditore potrà gestire autonomamente, grazie all'utilizzo di un semplice software, ogni singola voce di spesa aziendale, inserendo trimestralmente i dati. Il sistema gestionale segnala grazie a un semaforo - e alle classiche luci: la rassicurante verde, la pressante gialla e l'allarmante rossa - eventuali aree su cui intervenire per migliorare l'amministrazione dell'attività.

Lunedì 19 marzo l'incontro di presentazione ufficiale, dal titolo quanto mai esplicativo: “**Prevenire è meglio che curare...**”. Alle 15.30 nella sede cittadina dell'Associazione, in Via Borgo Palazzo, 137 (Aula corsi), viene illustrato come, attraverso una consulenza professionale e specifica, si possano monitorare la gestione dei costi, applicare giusti ricarichi e capire in corso d'opera se si stanno raggiungendo gli obiettivi prefissati o in quale area intervenire della propria attività.

L'incontro, moderato da **Pietro Bresciani**, segretario del Gruppo Ristoratori e Pubblici Esercizi Ascom, si apre con i saluti di **Oscar Fusini**, direttore Ascom, di **Giorgio Beltrami**, presidente Gruppo Bar Caffè Pasticcerie e vicepresidente Ascom e di **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom. **Vittorio Rota**, consulente per lo sviluppo d'impresa, illustrerà come migliorare la gestione e amministrazione dei pubblici esercizi.

“L'esperienza ci insegna che nella maggior parte dei casi, quando gli imprenditori si rendono conto di essere in difficoltà, è troppo tardi per intervenire - commenta Giorgio Beltrami, presidente Gruppo Bar Caffè Pasticcerie e vicepresidente Ascom -. É importante correggere il tiro prima e **apporre i correttivi del caso in anticipo**, avendo ben chiaro l'andamento aziendale non solo per prevenire eventuali crisi, ma per avere una previsione attendibile di quale possa essere l'andamento futuro dell'impresa”. “Non ci sono concessioni e sconti per chi sbagli a fare i conti oggi - aggiunge Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom -. Il servizio offre alle nostre imprese un'importante

occasione per avere costantemente sotto controllo il proprio business, oltre che per fare crescere le nostre imprese e tutta la categoria”.

La partecipazione all'incontro è gratuita, previo accreditamento. Per info e iscrizioni: 035.4120203, direzione@ascombg.it.