

MAGAZINE facile626

Per Albergatori e Ristoratori che Amano la Sicurezza dei Loro Clienti

REGOLE & RISCHI

TUTTI GLI OBBLIGHI
DEL DATORE DI LAVORO

HACCP

IL TECNOLOGO ALIMENTARE
FA LA DIFFERENZA

INFORTUNI

COSA RISCHIA
L'IMPRENDITORE

TECNOLOGIA

IL CENTRALINO DEL FUTURO
FIDELIZZA I TUOI CLIENTI

INTERVISTE top INNOVAZIONE PER LA RISTORAZIONE

Galdino Peruzzo
svela il fenomeno
POLO S.p.A.





ANTINCENDIOSERVICE

*Sempre al vostro fianco
per la sicurezza Vostra
e della Vostra azienda*



Fondata nel 2005, certificata ISO 9001:2015, ha fatto della qualità uno degli obiettivi strategici. Da sempre fornisce enti pubblici, imprese industriali, commerciali, società di servizi e privati in Friuli Venezia Giulia e Veneto, garantendo **reperibilità e pronto intervento 24/24.**

Offre un'ampia e qualificata gamma di servizi per tutto ciò che riguarda l'installazione e la manutenzione programmata degli ESTINTORI e degli IMPIANTI ANTINCENDIO, l'assistenza alle pratiche DVR, CPI, SCIA, PIANO EMERGENZE e i corsi ANTINCENDIO, PRIMO SOCCORSO, RSP e RLS.

Antincendio Service srl
via dell'Industria, 14 - 33028 Tolmezzo (UD)
tel + 39 0433 44700 - info@antincendioservice.it
www.antincendioservice.it

SCONTO 5% solo per i lettori del Magazine Facile626

Per usufruire dello sconto, quando ci contatti comunica questo codice: **Mag626**

6 Noi continuiamo a credere nell'innovazione, anche quella applicata ai servizi! Mi rendo conto: può suonare strana un'affermazione del genere fatta da un editore che ha appena avviato un'iniziativa editoriale tradizionale com'è quella rappresentata da Facile626 Magazine, del quale mi compiaccio di presentare l'ultimo numero 2017.

Ma è un'affermazione "strana" soltanto se la si guarda in superficie. Noi tutti siamo fatti della nostra storia, quindi delle nostre tradizioni e però, oggi più che mai, siamo portati - quasi costretti! - a guardare avanti, al futuro che appare sempre più orientato all'innovazione.

Il punto è molto semplice. Pensando al futuro, in particolare alle sfide dell'anno nuovo ormai alle porte, non possiamo non capire che, se da un lato dobbiamo avere sempre bene presenti le nostre origini, le nostre relazioni, dall'altro **dobbiamo avere il coraggio di accettare il cambiamento quasi costante che ci impone la modernità, le nuove tecnologie.**

Le alternative sono soltanto due: rifiutare il cambiamento oppure accettarlo e, anzi,

sfruttarlo al massimo per rendere più belle (e sicure) le nostre vite e più efficienti le nostre aziende. Anche quelle di servizi, appunto.

È proprio quello che sta facendo praticamente da sempre Facile626, nata per proporre una soluzione "che prima non c'era" all'interno del giovane ma strategico mercato sostanzialmente avviato dalla Legge 81/08.

Lo stesso Facile626 Magazine non è soltanto rivista su carta distribuita gratuitamente secondo i canoni più moderni dell'editoria, ma è anche webzine liberamente consultabile online. Dunque rappresenta un progetto all'avanguardia, reso possibile dal bellissimo ed entusiasta gruppo di partner vecchi e nuovi che continuano a darci la loro fiducia anche grazie ai risultati già raggiunti.

Le sfide quotidiane continuano... l'Anno Nuovo si avvicina... Tanti Tanti Sinceri Auguri di Buone Feste da Tutti noi a Tutti Voi!

Gianluca Perna, ceo Facile626 e ideatore del Sistema



IN QUESTO NUMERO

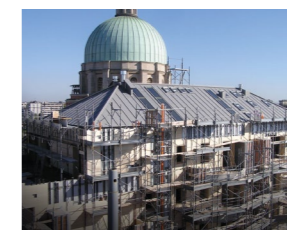
4 **Galdino Peruzzo**
INTERVISTE TOP



6 **Chi ha bisogno dell'Escapologo Fiscale?**
NOI E IL FISCO

7 **Infortunati: ecco cosa rischia l'imprenditore**
COPERTURE ASSICURATIVE

8 **Tetto da rifare?**
PROGETTI



9 **Obblighi del datore di lavoro**
REGOLE E RISCHI

10 **Il centralino del futuro**
TECNOLOGIA



11 **Visite mediche: scopri tutto!**
FATTI & APPROFONDIMENTI

12 **Il tecnologo fa la differenza**
DICE IL TECNICO



14 **Le Recensioni del Libraio**

Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare sono temi strategici per qualsiasi impresa voglia operare con successo nel settore Alberghi, Ristoranti e Bar. Facile626 Magazine è la prima rivista dedicata a questi argomenti in tutte le sfaccettature. Un format nuovo che parla in maniera semplice e chiara di tematiche spesso ostiche e complicate ma di grande attualità. Un periodico pensato per Imprenditori e Clienti, bello da sfogliare e utile da conservare. Buona lettura!

Avete osservazioni o domande da farci? Vi risponderemo volentieri! Scrivete a: redazione@facile626.it

facile626®
N.2 - ANNO I — OTTOBRE 2017

Facile626 Magazine - Trimestrale
Proprietario ed editore: CAT Microimprese Italia srl, viale del Ledra, 108 - 33100 Udine - Tel 0432.44.982
Direttore responsabile: Silvio Trevisani
Stampa: Grafiche Filacorda
Grafica: Uff. grafico Facile626 - Monica De Anna
Distribuito da Poste Italiane
In copertina: Leila Giovanatto *modella* fotografata da Davide Stiz durante una degustazione prodotti di Polo S.p.A. (*hair and makeup*) Jelena Arcaba per Riccardo Malisano
Registrazione Tribunale di Udine: n. 14 - 04/10/2016

CONSIGLIAMO AI LETTORI di informarsi bene, verificare personalmente e farsi consigliare da esperti prima di firmare contratti, sostenere spese o impegnarsi in maniera vincolante. Facile626 Magazine non può ritenersi responsabile nei riguardi di nessuno per qualsiasi perdita o danno derivato da pubblicità, comunicazioni commerciali e annunci promozionali apparsi su Facile626 Magazine.

In collaborazione con:
ASSOMICROIMPRESE®
Associazione Italiana Autonoma delle Micro e Piccole Imprese



“Siamo totalmente votati all’innovazione”

Il presidente Galdino Peruzzo con, da sinistra, i figli Elena, Marta e Riccardo

La sfida di Galdino Peruzzo

RILEVATA CON 1.000 LIRE, OGGI LA SUA POLO VIAGGIA VERSO I € 100 MILIONI DI FORNITURE PER LA RISTORAZIONE

Un'azienda rilevata con 1.000 lire e già nel 2018 destinata a raggiungere i 100 milioni di euro di fatturato... Come la si potrebbe definire? Una specie di (bello) scherzo del destino? Un sogno diventato realtà? Un miracolo della volontà? Tutte definizioni calzanti, assieme a molte altre che si potrebbero trovare. Ma parlando con Galdino Peruzzo, il Presidente di Polo spa, la sensazione è che questo risultato fosse scritto fin dall'inizio.

Nel 1979 a Saccolongo, in provincia di Padova, lo stesso Peruzzo avvia la società assieme a due soci. Tre anni dopo le cose non vanno come dovrebbero. Il business c'è ma l'azienda non decolla. Così Galdino Peruzzo mette sul piatto la cifra simbolica di 1.000 lire per caricarsi sulle spalle l'intero progetto.

Come venditore - spiega il presidente di Polo spa - ero sempre sul campo e coglievo esattamente le potenzialità dell'Impresa. Così ho deciso di fare il "grande passo" rilevando tutto. Una nuova sfida che ha richiesto molta buona volontà, grande determinazione e soprattutto tante, tante ore di lavoro per studiare le soluzioni



Nel magazzino di picking le macchine lavorano a -25° in modo completamente automatizzato

migliori e metterle in pratica. Oggi, Polo spa è un'azienda tra le più importanti in Italia per la distribuzione di prodotti alimentari e di servizio per la ristorazione. Il Veneto è il mercato "storico" (60%) ma stiamo investendo molto anche in Lombardia, Emilia Romagna e Toscana. Siamo totalmente votati all'innovazione: i primi ad usare la radiofrequenza in cella, lo stabilimento dedicato al congelato e surgelato è totalmente automatizzato e unico al mondo, usiamo la firma digitale, offriamo un e-commerce evoluto e stiamo lavorando su nuovi progetti tecnologici. Nel 2018 infatti ci sarà il nuovo stabilimento automatizzato, qualcosa di unico al mondo.

I prodotti congelati e surgelati rappresentano la gran parte degli articoli commercializzati, a seguire i freschi e poi i secchi-conservati. Un catalogo vastissimo composto da 5.000 selezioni per qualsiasi professionista della ristorazione. Chiaramente - continua Peruzzo - le forniture di pesce e carne sono il cuore dell'attività che assicura ai clienti elevatissimi standard qualitativi grazie anche a un processo interamente digitalizzato che garantisce la piena tracciabilità dei prodotti. Un aspetto a volte sottovalutato, ma che dà grandi garanzie. Basti pensare che, in caso di allerte sanitarie, siamo in grado di contattare tutti i clienti entro 60 minuti.

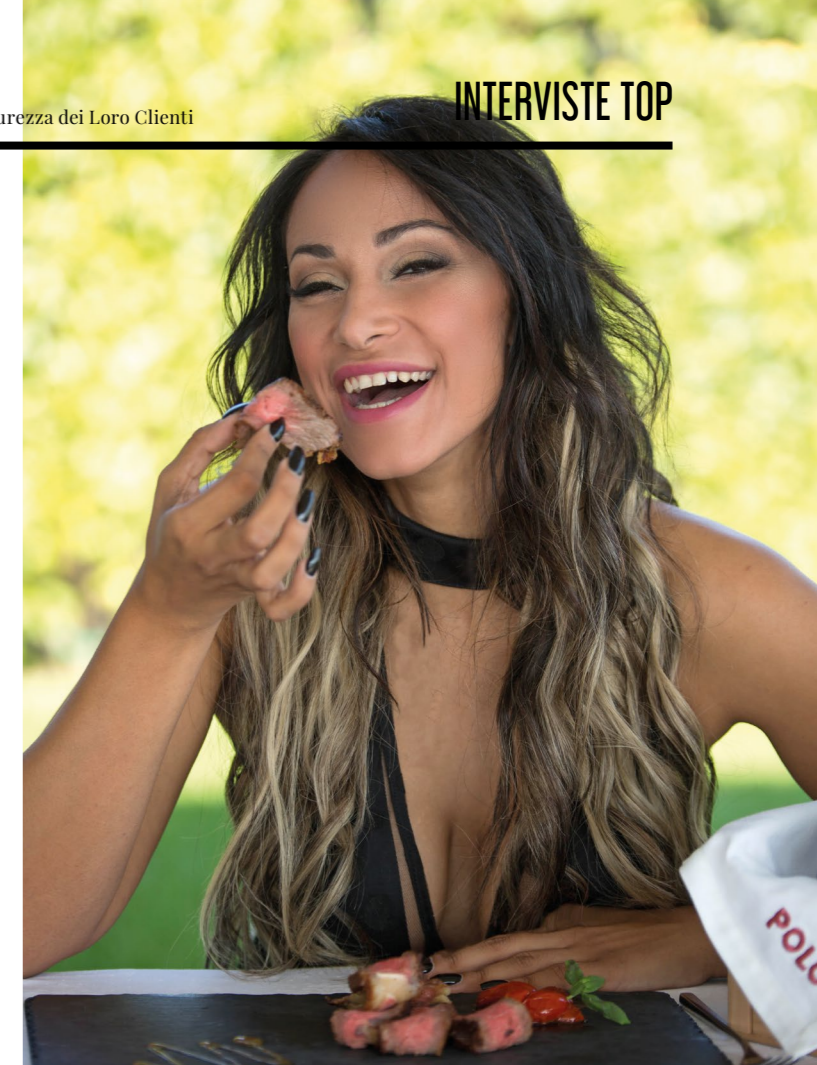
A 10 anni dalla nascita, nel 1989, Polo sceglie l'attuale sito industriale di Teolo: una piccola sede destinata ben presto a evolversi nell'attuale stabilimento, grande, bellissimo e moderno. E già pronto per ulteriori ampliamenti. Altri 10 anni e nasce Gel Group che apre a Polo il mercato globale delle forniture. A questo punto, sono proprio la Sicurezza sul Lavoro e l'Igiene Alimentare che guidano Peruzzo verso l'ulteriore passaggio-chiave. Nel 2004 - chiarisce - mi resi conto che il volume di lavoro aveva raggiunto livelli ormai difficilmente sostenibili dalla sola forza-lavoro. Era necessario chiedere alle "macchine" di risolvere tutte le problematiche all'interno delle celle frigorifere, dove la catena del freddo richiede temperature rigidissime proprio per salvaguardare i cibi e quindi la salute dei consumatori.

Nasce così il magazzino di picking completamente automatizzato, tuttora fiore all'occhiello dell'azienda, con ben 500 formati diversi d'imballo movimentati dalle macchine.

Un risultato eccezionale, reso possibile dal contributo di tutti, anche dei miei figli. Dopo tanta progettazione, quando partimmo le cose non funzionarono subito perfettamente. Mi rivedo ancora seduto sui gradini d'ingresso, col dubbio di fare marcia indietro. Sono stati proprio i miei figli ad aiutarmi a tenere il punto, ridandomi fiducia. Dopo alcune settimane di full immersion 24/24, alla fine raggiungemmo il risultato voluto e oggi stiamo lavorando per estendere la stessa automazione anche al fresco e al secco. Il traguardo è già fissato per settembre 2018.

Peruzzo e la sua Polo, insomma, vanno avanti a pieno ritmo. Anche sulla nuova frontiera dell'e-commerce: "Vogliamo consentire ai clienti di fare le proprie scelte al computer e con lo smartphone - spiega - come se avessero l'intera Polo a casa loro". Il tutto con un forte occhio di riguardo all'ambiente, come dimostra l'autosufficienza del grande impianto fotovoltaico che caratterizza lo stabilimento.

Sostenuto dai tre figli che operano in azienda a vari livelli e da oltre 280 collaboratori, il presidente avanza con lo stesso incedere del ciclista "purosangue" qual è. Ama da sempre le due ruote che richiedono quello stesso spirito di sacrificio determinato ma silenzioso per avanzare sempre, metro dopo metro, fino al prossimo traguardo.



I numeri di POLO spa*

*previsione 2017

€ 90.000.000 di fatturato	220.000 consegne effettuate
6.100 clienti serviti	600 clienti partecipanti ai corsi di formazione interni
5.000 prodotti a catalogo	120 consulenti di vendita
1.400 controlli qualità sulla merce	



La modella Leila Giovanatto visita l'azienda indossando Maab Luxury.



QUI A FIANCO Galdino Peruzzo con Marco Di Maio, direttore commerciale del Servizio Facile626.

CHI HA BISOGNO DELL'ESCAPOLOGO FISCALE?

— La nuova disciplina creata da Gianluca Massini Rosati migliora il rapporto tra aziende e fisco

Gianluca Massini Rosati è uno dei maggiori esperti di fiscalità italiana al mondo. Soprattutto, è lui che ha creato l'escapologia fiscale, una disciplina tutta nuova che consente alle aziende italiane di pagare meno tasse in modo legale e lecito al 100%.

Una cosa va detta subito. Gianluca Massini Rosati NON è fra quegli imprenditori fuggiti all'estero per pagare meno tasse. Al contrario, le sue aziende italiane continuano ad avere sede in Italia, riuscendo però a non patire gli squilibri fiscali del nostro Paese proprio grazie all'escapologia fiscale, da lui stesso ideata.

- Chi ha bisogno dell'Escapologo Fiscale, gli chiediamo: le grandi o le piccole aziende?

Pensiamoci un attimo. La stessa Legge che consente a Equitalia di pignorare la casa dell'artigiano che non paga le tasse è quella che, invece, tutela Apple e Google per anni dai provvedimenti fiscali... fino a negoziare meno del 30% del debito, azzerando di fatto decine di milioni di euro di tasse che diventano "non dovute"! E per il comune mortale? Al massimo la rottamazione! Il punto è proprio questo. Oggi, grazie all'Escapologo Fiscale anche il comune mortale, il piccolo imprenditore, può godere dei benefici riservati alle multinazionali. Prima non poteva farlo semplicemente per problemi di "accesso". Infatti, per godere di quei cavilli devi saperli cercare, studiare, conoscere, apprendere, interpretare. L'escapologia fiscale è giunta a colmare questo gap, mettendo a disposizione di tutti proprio queste conoscenze.

- Però scusi, sembra tanto a un invito alla disobbedienza fiscale...

Non scherziamo! L'escapologia fiscale si rivolge a un target di imprenditori onesti, che NON vuole lasciare il proprio Paese e che

NON vuole semplicemente affidarsi ai soliti professionisti, più o meno competenti. Inoltre, che NON vuole commettere illeciti, bensì pagare il giusto carico fiscale e non un centesimo di più.

Noi studiamo l'attività del cliente e lo aiutiamo a impostare la migliore forma giuridica e strategica fiscale da seguire. L'Escapologo Fiscale affianca, idealmente, l'imprenditore laddove il semplice commercialista non può intervenire: fin dal momento in cui la spesa viene effettuata e NON dopo, quando ormai i giochi sono fatti e l'unico a poter intervenire è un avvocato fiscalista.

- L'escapologia fiscale è una disciplina nuova?

Soltanto di recente ho scelto di svelare i segreti dell'escapologia fiscale e di renderli accessibili anche a chi di fisco non ne mastica affatto. È successo perché, col passare del tempo, le richieste di consulenza aumentavano sempre di più e alla fine mi sono deciso a fare questo passo anche dietro forte pressione di colleghi e clienti.

Gianluca Massini Rosati ha condensato 59 segreti dell'escapologia fiscale in un corso e in un nuovo libro..

Per saperne di più:
www.escapologia-fiscale.com

TASSE



Finalmente, anche il comune mortale, il piccolo imprenditore, può godere dei benefici riservati alle multinazionali!



VinidocFriuli

Tutto il vino che cerchi a portata di click

vinidocfriuli.it



INFORTUNI: ECCO COSA RISCHIA L'IMPRENDITORE

— Quando è previsto l'intervento della Procura della Repubblica? Quali sanzioni sono previste? Rispondiamo alle domande-chiave

Aumentano le denunce di infortunio. Nel 2016, in Italia, sono state 637 mila (+0,7% rispetto all'anno prima). Crescono anche i casi di malattia professionale, arrivati a 60 mila (+2,3% sul 2015). Ecco cosa emerge dall'analisi dei dati 2016 recentemente pubblicati dall'INAIL. Fortunatamente in calo, invece, le morti per incidenti sul lavoro: 1.018 le vittime accertate nel 2016 (meno 13%).

“La sintesi di questi dati - spiega **Gianfranco Galesso**, esperto consulente assicurativo e responsabile dell'innovativo progetto TITUTELI - è che tutti gli imprenditori rischiano grosso visto che ogni giorno, in Italia, si verificano 1.745 infortuni sul lavoro, 165 casi di malattia professionale e 3 morti bianche.

- Quali riflessi comporta tutto questo? Per esempio, quand'è previsto l'intervento della Procura della Repubblica?

Nei casi di omicidio colposo e lesioni gravi, l'azione penale viene esercitata d'ufficio dal Procuratore della Repubblica non appena viene informato del fatto. In sintesi, l'indagine penale si avvia:

- **d'ufficio, in caso di** infortunio dal quale deriva la **morte** del lavoratore
- **d'ufficio, in caso di** infortunio dal quale derivano lesioni personali con **prognosi superiore a 40 giorni**

- **in presenza di querela**, in caso d' infortunio dal quale derivano lesioni personali con prognosi non superiore a 40 giorni.

- Quali sanzioni sono previste per il datore di lavoro?

Il Codice Penale e la legge 81/08 indicano una serie di doveri per il datore di lavoro e stabiliscono pesanti sanzioni in caso questi obblighi non siano rispettati (v. tabella riassuntiva in pagina, ndr).

- Quindi, come se ne esce?

Anzitutto con una buona prevenzione e una professionale gestione del rischio, possibilmente affidata a un Rspg professionista. Questi aspetti sono alla base di qualsiasi strategia di difesa vincente.

Infatti, oltre a incidere sulla riduzione delle pene o sull'assoluzione dell'imprenditore, consentono di ridurre o annullare le richieste di risarcimento che graverebbero sul patrimonio delle aziende. Da qui deriva anche l'esigenza di coperture assicurative dedicate e adeguate che mettano al riparo proprio da spese e risarcimenti, per esempio assicurandosi per il rimborso dei costi di difesa penale, possibilmente con libera scelta dell'avvocato. Oggi con poche centinaia di euro l'anno un'azienda ha 50.000 euro di massimale!

Per saperne di più: www.tituteli.it



Gli imprenditori rischiano grosso visto che ogni giorno, in Italia, si verificano 1.745 infortuni sul lavoro



Gianfranco Galesso

moltibox
Hotspot WiFi

La soluzione internet WiFi per la tua struttura diventa il tuo nuovo strumento di marketing.

I tuoi clienti navigano. Tu rendi grande il tuo business.

scopri di più su <http://hotspotwifi.cloud/>
per info e contatti: 800-034216 - info@moltibox.com

Costa 1/2 caffè al GIORNO





Lo sapevi che...

C'è un vero boom di controlli e controllori!!!

Sicurezza sul lavoro e Igiene Alimentare dispongono di un piccolo esercito di "verificatori". Difficile trovarne di simili in Europa. Gli enti sguinzagliati sul territorio sono addirittura 16, tra ministeri, ASL, NAS (Nucleo Anti Sostituzione) e organismi vari.

Si sa, il mangiar bene e il turismo in genere sono uno dei pochi volani economici che, da sempre, caratterizzano la storia positiva del Belpaese. Di conseguenza, il numero delle ispezioni è in costante aumento. Qualche dato concreto lo fornisce l'ultimo rapporto del Ministero della Salute, che ha pubblicato l'elenco delle attività svolte dai NAS nel 2016:

- 56.000 controlli effettuati
- 15.208 irregolarità riscontrate
- 4.700 denunce
- 120 arresti
- 65.000 tonnellate di cibo sequestrato per un valore di 750 milioni di euro
- oltre 21 milioni di euro di sanzioni riscosse

Dati alla mano, pare che corra rischi concreti almeno 1 azienda su 3. Approfondisci su: <http://rdrcr.cc/go/salutegov>

TETTO DA RIFARE?

— 3 Ottimi motivi per metterci mano

Quant'è importante avere un tetto sopra la testa? Rispolveriamo uno dei luoghi comuni più abusati perché è proprio dal tetto che comincia la buona salute dell'edificio in cui abitiamo o lavoriamo. Un semplice tetto, però, da solo non basta. Serve che sia fatto a regola d'arte ma soprattutto che la sua manutenzione sia improntata su qualità e sicurezza: soltanto così ci si sente davvero bene! Tre ottimi motivi per metterci mano? Eccoli!

Partiamo dal **RISPARMIO ENERGETICO**. Il tetto è la parte più esposta della casa e la più soggetta a usura. Se non è ben coibentato disperde una grossa parte di energia (fino al 30%)! Perciò, pensando alla riqualificazione energetica, oltre al controllo di serramenti e impianti è bene far dare un'occhiata pure al tetto, affidandosi a mani esperte.

E poi c'è il delicatissimo tema della **SALUBRITÀ**. L'Eternit è sempre meno "eterno" ma per metterci mano bisogna assolutamente affidarsi a personale altamente qualificato, in grado di effettuare in tutta sicurezza la bonifica e lo smaltimento dell'amianto e ridare vita al tetto rendendo l'edificio più sano per chi lo abita e per l'intero ambiente circostante.

Infine, parliamo di **SICUREZZA**. Infatti, un tetto va messo in sicurezza tenendo conto di tutti e due questi concetti-chiave. Il primo è **ABITARE in sicurezza**: con interventi di tenuta agli agenti atmosferici, come infiltrazioni o danneggiamenti dovuti a pioggia o carico-neve e tetti divelti. Il secondo è **OPERARE in sicurezza**: con interventi che consentano un accesso sicuro al tetto per installazioni e manutenzioni di antenne, condizionatori, camini, ecc.

Scegliere operatori eccellenti e professionali è l'unica scelta possibile, perché un tetto sano sopra la testa non protegge soltanto la salute delle persone ma anche delle aziende e quindi la loro stessa reputazione. Nel settore si distingue l'azienda Degano Primo di Adigliaccio Tavagnacco (UD), da oltre 50 anni sinonimo di affidabilità in produzione, vendita e installazione tetti, sia civili che industriali. Per saperne di più: www.deganoprimo.it.

È proprio dal tetto che comincia la buona salute dell'edificio in cui abitiamo o lavoriamo

MEMO

NOMINARE

- **Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione RSPP** (l'esperto che risponde insieme al Datore di lavoro in caso di controlli e infortuni). Può farlo anche il Datore di lavoro, scegliendo quindi di fare a meno dell'aiuto di un professionista specializzato.

PENALE: arresto da 3 a 6 mesi
SANZIONE: da €2.740,00 a €7.014,00

- **Il Medico Competente**, se necessario. *Ovviamente non lo stabilisce il Datore di lavoro, se serve o no, ma è il medico stesso che lo dice. Il Medico non può nominarsi a suo piacimento: lo fa in base a determinate linee guida (dell'ASL solitamente).*

PENALE: arresto da 2 a 4 mesi
SANZIONE: da €1.644,00 a €6.576,00

DESIGNARE

- **Gli addetti alle emergenze** (può farlo anche il Datore di lavoro ma solo in determinati casi)

PENALE: arresto da 2 a 4 mesi
SANZIONE: da €822,00 a €4.384,00

- **Il responsabile del settore alimentare** (può farlo anche il Datore di lavoro)

Ovviamente tutti i designati devono avere frequentato gli appositi corsi e possedere l'attestato.

ELABORARE

- **Il Manuale di Autocontrollo Alimentare HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points... che tradotto significa Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici)

SANZIONE: da €1.000,00 a €6.000,00

- **Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)**

PENALE: arresto da 3 a 6 mesi
SANZIONE: da €2.192,00 a €4.384,00

FORMARE E INFORMARE

- **Tutti i lavoratori** con appositi corsi in base al livello di rischio aziendale (se è basso, medio o alto lo si capisce dal codice Ateco).
- **Tutti i lavoratori che manipolano alimenti** con gli appositi corsi in sostituzione dell'ex libretto sanitario.

SANZIONI AMMINISTRATIVE E/O PENALI DIPENDONO DALLA TIPOLOGIA DEI CORSI

NON RISCHIARE!

Tutte le nomine e le designazioni devono essere fatte e formalizzate per iscritto; tutti i Manuali e Documenti devono essere completi di tutto e ben organizzati; tutta la documentazione relativa ai corsi di formazione dev'essere ordinata e subito disponibile. **Durante i controlli tutte queste documentazioni vengono sempre richieste, quindi vanno ben conservate in azienda.**

TUTTI GLI OBBLIGHI DEL DATORE DI LAVORO

— Sicurezza sul lavoro e HACCP: ecco un utile riassunto schematico

Obbighi sempre crescenti a carico dei Datori di Lavoro. La realtà è questa e tocca farne una ragione. Non fanno eccezione le normative introdotte dalla recente Legge 81/08 e quella relative all'Igiene Alimentare. E allora, il problema qual è? Che, come al solito, **in Italia non è mai facile capire veramente bene quali siano le cose da fare** per essere in regola ed evitare rischi in caso di ispezioni.

La materia della Sicurezza sul Lavoro e l'Haccp è molto vasta e complessa. La soluzione si può trovare in questo utile riassunto schematico, per capire subito se quello che è già stato fatto in azienda è effettivamente tutto quello che serve e, di conseguenza, per valutare meglio cosa manca per mettersi in regola.

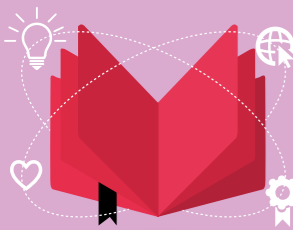
Nel "memo" qui a fianco, ecco in sintesi **cosa deve fare il Datore di Lavoro** secondo quanto stabilisce la Legge.

Grafiche Filacorda

Tradizione, Innovazione, Creazione.

Tradizione e innovazione si incontrano per creare una nuova forma di comunicazione.

La carta e la tecnologia H-UV: insieme, per celebrare la nuova filosofia della creatività.



Formazione 2.0



master restaurant
Fly your business

Vuoi guadagnare di più? **Master Restaurant** è l'unico percorso di formazione in Italia per la gestione professionale del tuo ristorante.

Cosa otterrai? **Fino al 30% di profitto in più, collaboratori motivati, clienti che arrivano quando lo decidi tu e risparmi fiscali a doppia cifra:** basta sapere come fare!

Un percorso creato da ristoratori che gestiscono locali di successo, che ti svelano come dominare tutte le aree fondamentali per la crescita del tuo ristorante come per esempio:

- L'acquisizione di **NUOVI clienti**
- La **selezione e formazione del personale** (anche se non trovi quelli che vorresti tu)
- Il **controllo preciso sui tuoi numeri** (anche se non hai tempo)
- e **strategie per aumentare i tuoi utili** (che oggi nessuno ti spiega!)

Inizia da qui. **Scarica i materiali gratuiti che trovi su:**

<http://corso.masterrestaurant.it/facile626>

FIDELIZZALI SUBITO!

IL CENTRALINO DEL FUTURO È GIÀ QUI CON LA DEMATERIALIZZAZIONE DEI SERVER

— Ecco come far funzionare meglio le Attività, riconoscere i clienti al telefono, risparmiare risorse e guadagnare efficienza

Che futuro per le aziende? E soprattutto, oggi come oggi quali sono le migliori opportunità a disposizione degli imprenditori Horeca in uno scenario che dal punto di vista tecnologico è sempre più votato all'innovazione?

Internet ormai sta entrando nelle case di tutti. Ma il mondo-online non offre soltanto l'opportunità di acquisire informazioni e conoscenze un tempo inimmaginabili. È pure una grande occasione di sviluppo aziendale. Anche a partire da un semplice - ma sempre essenziale! - centralino telefonico.

"Ormai tutti parlano di Cloud e servizi online - spiega **Marco Gradinetti**, general manager di Multiplika - ma forse il più grande vantaggio di sfruttare le infrastrutture online è la dematerializzazione dei Server".

- Non stiamo parlando di... Star Trek, vero?

Tutt'altro! Si tratta di una possibilità molto reale e concreta, che stiamo già attuando con successo. In pratica, i Clienti si scrollano di dosso l'annoso problema dei server interni che vengono, di fatto, dematerializzati e trasportati online in efficienti e sicure farm che così diventano veri e propri server dedicati a ogni azienda.

- Nessuna differenza... ma cambia tutto?

Infatti! È proprio in questo scenario che si collocano i centralini telefonici online. E non sto parlando di centralini come quelli forniti dai maggiori gestori telefonici che non permettono di personalizzare le attività. Parlo di veri e propri server dedicati, per ogni azienda. Ognuno è in grado di soddisfare le esigenze del cliente senza compromessi. Si va dal centralino unico per più hotel o ristoranti, al riconoscimento dei più importanti clienti in modo da poterli ulteriormente fidelizzare, fino all'interfacciamento con i software utilizzati per l'amministrazione. E sono solo alcuni dei tanti possibili scenari che ovviamente si programmano e garantiscono dopo un'analisi accurata.

- Sì ma con i costi, come la mettiamo?

Qui viene il bello. Si ottiene subito più efficienza con contenuti costi mensili e senza grossi investimenti iniziali. In sintesi, ecco come si entra subito nel futuro:

- Senza acquistare l'apparato
- Senza più problemi di manutenzione
- Con i Sistemi sempre aggiornati
- Con la forza di un processo personalizzato al 100%
- Con l'affidabilità di una piattaforma altamente tecnologica

Per saperne di più: www.moltibox.com



VISITA MEDICA

PREVENTIVA, PERIODICA, SU RICHIESTA, PER CAMBIO MANSIONE...

— Scopriamole tutte per evitare di farci venire... il mal di testa.

La verità è che c'è visita medica e... visita medica! Quando si parla di visita medica, molto spesso ai Datori di lavoro viene... il mal di testa! Preventiva, periodica, su richiesta, per cambio mansione... D'altra parte, la sorveglianza sanitaria attuata dal medico competente viene fatta per verificare la salute dei lavoratori e per accertarsi che le condizioni di lavoro non possano in qualche maniera danneggiare i lavoratori stessi. La sorveglianza viene **svolta in diverse modalità e con diverse finalità**. Vediamole in dettaglio:

- **Visita medica preventiva:** ha lo scopo di verificare che non vi siano controindicazioni al lavoro cui il lavoratore è destinato e quindi ne valuta la sua idoneità;
- **Visita medica periodica:** ha lo scopo di verificare la salute del lavoratore e di esprimere il giudizio di idoneità alla mansione (in genere una volta all'anno);
- **Visita medica alla cessazione del rapporto di lavoro:** avviene nei casi previsti dalla normativa vigente;
- **Visita medica su richiesta del lavoratore:** viene fatta qualora il medico competente la ritenga correlata ai rischi professionali o alle condizioni di salute del lavoratore, suscettibili di peggioramento a causa del lavoro svolto ed è sempre finalizzata a esprimere un giudizio di idoneità;
- **Visita medica in occasione del cambio della mansione:** ha lo scopo di verificare l'idoneità alla nuova mansione specifica;
- **Visita medica preventiva in fase pre-assuntiva:** può essere svolta, su scelta del Datore di Lavoro, dal medico competente o dai dipartimenti di prevenzione delle ASL;
- **Visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai 60 giorni continuativi:** ha il fine di verificare l'idoneità alla mansione e va sottolineato che visite del genere NON possono essere effettuate per accertare stati di gravidanza né negli altri casi vietati dalla legge.

Sulla base dei risultati della visita medica, il medico competente esprime un giudizio relativo alla mansione specifica. Un giudizio che può essere di diversi tipi: idoneità; idoneità parziale, temporanea o permanente, con prescrizioni o limitazioni; idoneità temporanea; idoneità permanente. Scopri di più su: www.facile626.it/blog

Hai dimenticato di far fare la visita medica ai tuoi collaboratori? Attento! Rischi sanzioni da € 2.192,00 a € 4.384,00



tituteli.it

Difenditi con i migliori professionisti!

Con la Polizza di Tutela Legale 5 Decreti l'avvocato lo scegli tu!

SOTTOSCRIVILA SU www.tituteli.it

OPPURE CHIAMA ORA Numero Verde 800.285.582

Prima della sottoscrizione leggere attentamente il fascicolo informativo presente nel sito www.tituteli.it

Ecco la **Polizza Legale 5 Decreti**

- Responsabilità Amministrativa degli Enti (D. Lgs. 231/01)
- Sicurezza sul Luogo di Lavoro (D. Lgs. 81/08)
- Tutela dell'Ambiente (D. Lgs. 152/06)
- Sicurezza Alimentare (D. Lgs. 193/07)
- Privacy (D. Lgs. 196/03)

TITUTELI Gli Specialisti in Polizze di Tutela Legale



Nuove tecnologie



ALLERGENIO

Somministrare, vendi sfuso e confezioni alimenti pronti al consumo? Dal 13/12/2014 avere un Registro Allergenico a norma Reg. UE 1169 è un OBBLIGO di legge! Eccoti 3 spunti gratuiti per scoprire se il tuo è in regola:

1. Quante volte all'anno/stagione/mese/giorno vari il tuo menu?

2. Oggi il tuo fornitore ti consegna un altro ingrediente, cosa fai?

3. Il tuo chef, pasticciere o pizzaiolo ti aggiunge all'ultimo un nuovo ingrediente, come aggiorni il tuo RA?

Se non vuoi rischiare per mancata, errata o incompleta segnalazione degli allergeni nei tuoi menu, la soluzione si chiama **AllerGenIO**.

Il direttore, Andrea Casadio: "Allergenico è lo Specialista del Reg. UE 1169 in Italia, validato scientificamente da un Dipartimento Universitario, per essere sempre aggiornati, totalmente al sicuro e protetti dal Reg. UE 1169 sugli allergeni al 100% e rimanere tutelati dalle pesanti sanzioni che arrivano fino a € 18.000, con tanto di garanzia". Gli utenti possono attivare la licenza di prova GRATUITA per 30 giorni su app.allergenico.com.



HACCP: IL TECNOLOGO ALIMENTARE FA LA DIFFERENZA

— Scopriamo i segreti di Italo Giarretta, Perito Industriale in Tecnologie Alimentari

Italo Giarretta è un giovane ma già navigatissimo professionista di 38 anni. Dopo gli studi universitari e un master negli Stati Uniti è tornato in Italia per occuparsi del ciclo produttivo di uno dei nostri prodotti Dop più amati: la mozzarella di bufala campana.

"Rapportarmi con un prodotto così pregiato e ricercato ma anche delicato, è stata un'ottima esperienza - spiega Giarretta -. In più, lavorando in un'azienda a ciclo completo ho potuto approfondire anche il tema delle carni. Poi sono passato a un'industria dolciaria. Tante esperienze diverse, tutte fondamentali. Oggi, come Tecnologo Alimentare di Facile626, sono ogni giorno in un'azienda diversa, per confrontarmi con problemi sempre diversi e soluzioni mai banali ma sempre indispensabili. Dobbiamo ricordarci che di mezzo c'è sempre la salute delle persone... che significa salute degli operatori, delle aziende e dei consumatori... per non parlare dell'intero sistema-paese:

Un bravo tecnologo alimentare aumenta l'efficienza delle Attività, diminuisce gli sprechi e aiuta a fidelizzare i clienti

in Italia l'economia alimentare è uno dei volani primari per la creazione di ricchezza e benessere".

Un titolare di Attività, cosa deve aspettarsi dal suo Tecnologo Alimentare?

Quello del Tecnologo Alimentare è un ruolo che può dare molte soddisfazioni agli imprenditori del settore Horeca che lo sanno accogliere nel modo giusto. In sintesi, un bravo tecnologo:

- rende più efficienti le Attività e i loro staff;
- diminuisce gli sprechi;
- contribuisce a fidelizzare i clienti.

Qual è il segreto che ogni titolare deve conoscere per ottenere il meglio dal suo tecnologo?

Quello del titolare è il ruolo più importante dell'azienda, ma il tecnologo svolge un ruolo molto delicato: ditegli tutto, proprio come fareste col Vostro medico e soprattutto seguite le sue indicazioni. Chiaramente tutto comincia dal rispetto di due regole fondamentali che si chiamano "ordine" e "pulizia"!



Un segreto? Pianificare correttamente gli acquisti e la conservazione degli alimenti

Quando entra per la prima volta in un albergo... un ristorante... un'azienda di produzione... da dove comincia? Sempre dallo stesso punto: dalla valutazione di chi mi sta di fronte. Ci sono regole e leggi da rispettare ma prima di tutto ci sono le persone che devono essere messe in condizione di capirle:

- prima aiuto gli operatori a conoscere l'importanza delle regole;
- poi a mettere in pratica quelle stesse regole.

A volte tocca anche rimettere in discussione abitudini consolidate. È un processo di comprensione, condivisione, formazione e cambiamento che richiede impegno profondo da parte di tutti i giocatori in campo.

Quindi lei è una specie di "allenatore"?

Preferisco senz'altro definirmi un vero e proprio partner che si mette al servizio della squadra. La prima cosa è far sentire a proprio agio la persona che ho davanti, avendo sempre bene presente che sto entrando in casa d'altri per controllare nei minimi dettagli quello che fanno... come operano... avendo necessità di verificare tutti i passaggi, anche negli aspetti più "intimi" del loro lavoro... Mi impegno subito per far capire che qualsiasi problema, anche quello apparentemente più lontano, è sempre meglio dividerlo! Perché ciò avvenga si deve instaurare un rapporto di grande fiducia reciproca.

Un locale è bello quando... ?

Non parliamo di "bello" o di "brutto"! Bisogna invece conoscere le cose che fanno la differenza anche nei confronti dei clienti. Per esempio:

- Come vengono trattati gli alimenti?
- Ci sono frigoriferi appositi per le varie tipologie di alimenti?
- I prodotti sono tutti isolati da pavimenti e pareti?
- Sui prodotti ci sono le etichette con le date di apertura, preparazione e abbattimento?
- Le corrette prassi igieniche vengono sempre rispettate? ... e via dicendo.

Capita mai qualche momento di tensione?

Nella montagna di cose da dire e da fare può capitare che un imprenditore mi dica: "Ma tu mi tratti malissimo!". Allora cerco di fargli capire che le regole per l'Igiene Alimentare sono come il casco per guidare una moto: lo usi NON perché te lo chiede la legge ma perché se cadi senza indossarlo ti fai malissimo! Lo stesso vale per il Manuale HACCP, cioè il Piano di Autocontrollo che ogni Azienda Alimentare deve avere, conoscere bene e soprattutto applicare completamente!

Facciamo un esempio utile ai titolari?

Hai 10.000 Euro di prodotti in magazzino: è o non è Tuo Interesse che i beni deperibili si conservino nel modo

migliore? Solo così ti garantirai il giusto guadagno ed eviterai il rischio di buttare via soldi! Avere le giuste conoscenze e rispettare le regole è l'UNICO sistema per:

- garantire la salute degli utenti;
- garantire il futuro dell'azienda che fa della produzione e/o trasformazione degli alimenti la sua ragione di esistere.

E poi ci sono le sanzioni. Se capita un'ispezione basta che un solo prodotto in frigo abbia una temperatura anomala per beccare una multa!

Insomma, qual è il vero "segreto del successo" per chi ha un'Attività che tratta alimenti?

Sono almeno 3:

- pianificare correttamente gli acquisti e la conservazione degli alimenti;
- aggiornarsi continuamente e formare sempre i propri collaboratori;
- fare autocritica per non finire schiacciati dalle proprie abitudini (che possono anche essere sbagliate).

Chi "tratta" alimenti deve farsi trovare preparato sull'intero ciclo del lavoro e del trattamento, garantendo anche la tracciabilità dei prodotti e dei processi. Immagina per un attimo che l'industria che ti rifornisce abbia avuto un problema. In qualsiasi momento devi sapere, all'interno della tua azienda:

- dov'è quella merce;
- da dove viene;
- dove va...

In sintesi direi che l'Igiene Alimentare è una bella e stimolante sfida quotidiana. Chi sceglie questa professione come ho fatto io, dev'essere il primo a esserne consapevole.



Hai dubbi o domande sull'HACCP? Scrivi* a: diceiltecnico@facile626.it

*Privacy Policy a pag. 14

WWW.DEGANOPRIMO.IT, INFO@DEGANOPRIMO.IT



Sicuro, è Degano.

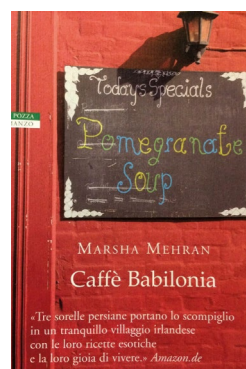
Se il tetto è sicuro, stai sicuro che è Degano. Se è fatto a regola d'arte da professionisti qualificati, lo affronti una volta e non ci pensi più.



Degano. Da oltre 50 anni artigianalità, esperienza e stile al servizio di privati e aziende. **Degano. Dal 1961, il tetto è una certezza.**

Le recensioni del libraio

— a cura di Marco Gaspari
LIBRAIO ED EDITORE



MARSHA MEHRAN
Caffè Babilonia
Neri Pozza editore — Pp. 244

Un libro che fa sempre piacere leggere e regalare a chi ami la gioia della lettura, ma anche del palato. Scritto in anni in cui, nella maggior parte dei casi, nei libri di narrativa non si parlava di cucina e di ricette, questo libro dell'autrice iraniana Marsha Mehran ci regala una bella e divertente storia d'amore e di ricordi.

La scrittrice ci parla con delicatezza della sua Persia colma di poesia e storia affascinante; poi ci racconta l'Irlanda ruvida e i conflitti razziali affrontati. Ci fa sorridere di come, grazie anche alla mediazione dei cibi e dei profumi, questi rapporti difficili vengano affrontati da Marian Aminpur e le sue due sorelle, dopo essere fuggite dall'Iran khomeinista. Sono tre ragazze che aprono un caffè in un paesino dell'Irlanda occidentale, portando con loro conoscenze imparare da un vecchio giardiniere persiano e che darà loro la possibilità di sconvolgere l'atmosfera locale. È un libro con alcune piccole ricette e colmo di leggera consistenza, appagante e raffinato come solo alcune essenze orientali sanno essere. Marsha Mehran è stata una scrittrice incisiva e colma di humor che purtroppo è morta molto giovane ma che ci ha lasciato tre libri, di cui questo è il primo, che meritano di venir letti.

ENRICO SELLO
**Grande arrosto
alla Dumas padre**
Gaspari editore
€ 10,00 — Pp. 128

Un architetto che scrive un libro di ricette potrebbe sembrare la premessa all'incontro con un libro sui generis e lezioso. Potrebbe, ma non lo è. Il titolo ci mette sulla buona strada: si tratta di un libricino che ci porge con ironia una diversa filosofia del vivere in cucina: secondo l'autore dover cucinare rispettando le ricette produce una cucina costretta, anonima e legata, lontana dal concetto di piacere; per dirla con l'autore l'esecuzione di una ricetta, soprattutto se famoso è il gourmet, diventa "status, moda e tendenza, linguaggio altro rispetto alla bontà o meno del cibo". Invece Enrico Sello vuole "mettere insieme cose che stanno bene insieme con leggerezza e apparente mancanza di fatica", un po' come fa un architetto... a sentir lui! Dato che in definitiva "Il condimento necessario è costituito dalla fantasia e dalla sapienza di chi lo prepara".

La tavola, la cucina, il preparare da mangiare sono in realtà gesti che parlano della cura che il padron di casa ha per i suoi ospiti e dell'interesse che Sello ha per la cultura dello stare insieme a tavola, del condividere il piacere del cibo come occasione di incontro. Questo piccolo libro è occasione di incontro con un cuoco che ci dà delle ricette senza dosi o tempi di cottura; che dedica delle ricette a S. o R.; che scrive le note alle ricette e le note alle note; che dà consigli sul come gestire un menù o disporre gli ospiti per potersi divertire a tavola; se preferire burro o olio (Galli contro Romani...). Questo libretto è una bella occasione per farsi venire voglia di cambiare stile nel cucinare e di farlo serenamente e sorridendo.



LETTERE
a Perna

Caro Perna, faccio l'albergatore. Ho ricevuto il suo magazine... francamente stavo per buttarlo assieme agli altri numerosi stampati che ricevo... ma sono contento di non averlo fatto! Mi è bastato leggere alcune pagine per capire che il suo giornale ha tante informazioni utili... a questo proposito vorrei chiederle di saperne di più sulle visite mediche. Riuscirà a scrivere qualcosa anche su questo argomento? P.F.

Caro P.F., grazie per l'apprezzamento. Facile626 Magazine è consultabile anche online ma mi fa molto piacere che Lei abbia trovato il tempo per leggere e conservare la copia su carta, che rappresenta il nostro desiderio di essere sempre a portata di mano dei lettori nel modo più semplice possibile. Per quanto riguarda la sua cortese richiesta, abbiamo già provveduto: a pag. 11 di questo numero c'è un intero servizio dedicato al tema delle visite mediche.

Scrivete*, risponderò sempre con piacere.
lettereaperna@facile626.it

* Il lettore, nel momento in cui accede ai nostri servizi gratuiti ("Lettere a Perna", "Dice il tecnico") presta espressamente il suo consenso e autorizza la testata Facile626 Magazine all'archiviazione e all'utilizzo dei suoi dati per finalità statistiche e di profiling commerciale in conformità al Codice Privacy (D.Lgs. n.196/2003)

RIANALISI
BANCARIA • TRIBUTARIA Primi in Italia

ESISTE UNA LEGGE
IN GRADO DI AIUTARTI A

**RI. PARTIRE
DUCENDO
I DEBITI!**

RI. CHIEDI

una prima consulenza gratuita

RI. ESAMINA

la tua situazione debitoria

RI. DUCI O AZZERA

i debiti

RI. ALZATI

dalla crisi

RI. ACQUISTA

fiducia nella società

RI. PARTI

da te

RIANALISI
BANCARIA • TRIBUTARIA

UDINE (UD)
Viale Duodo n. 44
+39 0432 23.51.79
+39 0432 53.17.31

VILLORBA (TV)
Via T.A. Edison n. 79
+39 0422 42.95
+39 0422 91.93.34

www.rianalisi.it
mail@rianalisi.it

 www.facebook.com/rianalisi



Sei stufo di essere perseguitato dagli obblighi per la Sicurezza sul Lavoro e HACCP e hai paura delle sanzioni?



Sicurezza sul Lavoro e HACCP per Alberghi, Ristoranti e Bar

Aiutiamo gli imprenditori del settore Horeca:

- a mettersi definitivamente in regola con la Legge 81/08 e l'Igiene Alimentare
 - a evitare per sempre tutte le sanzioni o paghiamo noi
- Gli altri no**

Se non vuoi più rischiare, metti alla prova!

Chiama e scopri senza impegno tutti i vantaggi della Garanzia 100% Anti-sanzione

