

MAGAZINE facile626

Per Albergatori e Ristoratori che Amano la Sicurezza dei Loro Clienti

INTERVISTE top

Nicola
Dinato
chef brillante
oltre la stella

LA RICETTA DI UN SUCCESSO

ISPEZIONI

I CONSIGLI DI CHI
HA COLLABORATO PER ANNI
CON GLI ISPETTORI

NUOVI SERVIZI

COME TI RIFACCIO
LE CAMERE

DEBITI

USCIRE DAL TUNNEL
È POSSIBILE

PROGETTI

4 "PILASTRI" PER
UN TETTO NUOVO



METTI AL SICURO IL TUO BUSINESS.

CON UN PICCOLO GRANDE STRUMENTO
CHE PROTEGGE LA TUA AZIENDA
E I TUOI DATI.



 **moltibox**
IMAGINE YOUR FUTURE, NOW

Tanti imprenditori e aziende hanno scelto **Moltibox**. Perché? Scoprilò attraverso le loro testimonianze.



*“Non essere aggiornata sul backup dei dati mi metteva l'ansia. Oggi con **Moltibox** siamo avvisati via mail/SMS su ogni salvataggio, e se qualcosa va storto possiamo intervenire subito. La sera, dormo molto più tranquilla.”*

Stefania
Imprenditrice



*“Con **Moltibox** abbiamo creato un sistema sicuro per condividere le informazioni in tempo reale tra tutti i collaboratori delle varie sedi, e ogni sede ha una copia di sicurezza dei dati delle altre. Così, lavorare insieme è molto più gratificante.”*

Marco
Project manager



*“Quando amici e colleghi mi parlano di questi virus che violano i sistemi e crittografano i dati, penso che nella mia azienda sarebbe successo lo stesso se **Moltibox** non li avesse intercettati e bloccati. In queste situazioni mi sento davvero fortunata!”*

Cristina
Responsabile amministrativa



*“Come responsabile CED una delle mie preoccupazioni è che la sala server sia al sicuro. Collegando il **Moltibox** ai sensori ambientali, antincendio e anti-intrusione, oggi posso prevenire in tempo reale qualsiasi anomalia... e occuparmi serenamente di tutto il resto.”*

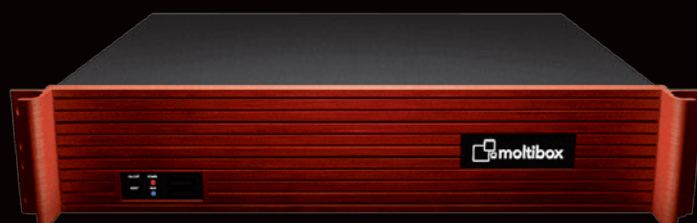
Giovanni
Responsabile CED

Scopri di più su Moltibox:



www.moltibox.com
info@moltibox.com

Numero Verde
800-034216



Moltibox Prime, eccellente flessibilità.

Powered by

 **MOLTIPLIKA**
SERVIZI INFORMATICI EVOLUTI

Sede operativa:
Via Marinelli, 1/4A - 33033 Codroipo (UD)

Sede legale:
Via G. A. da Pordenone, 23 - 33033 Codroipo (UD)

Ufficio estero:
222, Regent Street - Mayfair W1B 5TR London (UK)



6 Il nuovo anno è appena ripartito ed è già sicuro che il 2018 si presenterà denso di sfide anche sul piano della Sicurezza sul Lavoro e dell'Igiene Alimentare.

Le cronache, purtroppo, ci hanno già consegnato diverse vicende tragiche. Anche se non coinvolgono Alberghi, Ristoranti e Bar, che rappresentano la nostra specializzazione, ovviamente ogni caso è un segnale di allarme che non può e non dev'essere in alcun modo trascurato da tutte le componenti il nostro tessuto economico.

Infatti, non dobbiamo mai dimenticare che quando parliamo di Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare parliamo della salute e della vita stessa delle persone.

Eppure, capita ancora di sentire alcuni Titolari, pur bravi e preparati nel loro lavoro,

trattare l'argomento con un certo fastidio, come si trattasse più che altro di adempiere a prassi meramente burocratiche.

Ce ne rendiamo conto perfettamente visto che siamo tutti imprenditori: le cose da fare per mandare avanti le aziende e per rispettare tutte le norme sono sempre di più e più complesse. Ma questo non può in alcun modo rappresentare un alibi per abbassare la guardia su un fronte tanto delicato sia per coloro che collaborano con noi sia per i nostri clienti.

La missione di Facile626 Magazine e dei suoi partner, è e rimarrà sempre quella di condividere informazioni preziose nel campo della Sicurezza sul Lavoro e dell'Igiene Alimentare per aumentare l'efficienza delle aziende italiane e per diffondere cultura di settore all'interno delle imprese. Buon Lavoro a Tutti!

Gianluca Perna, ceo Facile626 e ideatore del Sistema

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.1 - ANNO II — GENNAIO 2018

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: Lo chef Nicola Dinato presenta il suo "Brasato crudo" nella cucina stellata del Feva di Castelfranco Veneto (TV). *Foto copertina e interna:* Davide Stiz. *Modelli:* Sara Baldini e Francesco Dal Moro ritratti nei ristoranti Feva (TV) e Zanze XVI (VE). *Hair and makeup:* Jelena Arcaba per Riccardo Malisano. *Abiti:* Mira Mode.
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

IN QUESTO NUMERO

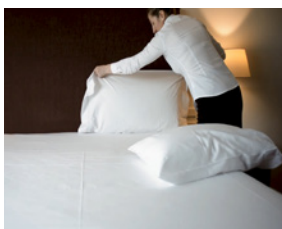
4 Il Feva e la Stella

INTERVISTE TOP



6 Ecco come si riassetta una camera d'albergo

FOCUS ON



7 Glassatura: perché pagare l'acqua?

FOCUS ON

8 I consigli anti-Sanzione di Nardini

DICE IL TECNICO

10 4 Pilastri per un tetto

PROGETTI

11 Dipendenti efficienti e fedeli

FATTI E APPROFONDIMENTI



12 Guadagna di più col brand

NOI E IL FISCO

13 Dal tunnel dei debiti si esce!

FATTI & APPROFONDIMENTI



14 Le Recensioni del Libraio



Il Feva e la stella



In alto, lo chef Dinato prepara il piatto di copertina, il suo "Brasato crudo".

Qui sopra, una "mise en place" al Feva.

Nelle altre foto seguiamo la giornata dei nostri modelli Sara e Francesco ospiti a pranzo nel ristorante stellato di Castelfranco Veneto e (pag.6) per un aperitivo allo Zanze XVI di Venezia, con lo chef Luca Tartaglia.

La Rete d'Impresa dello chef Dinato ha scelto il Sistema Facile626

La strategia di Nicola Dinato

ECCO COME LA RISTORAZIONE RIMANE ACCESSIBILE ANCHE DOPO LA STELLA MICHELIN

Un grande chef è anzitutto un Grande Imprenditore. Un concetto molto chiaro ma tutt'altro che scontato. Un doppio ruolo per nulla facile da sostenere, che trova una sintesi eccellente nelle qualità dello chef Nicola Dinato titolare, assieme alla moglie Elodie, del Feva Ristorante a Castelfranco Veneto (TV), stella Michelin da novembre 2014.

— Gli chef sono i guru dei giorni nostri: che ne pensa?

"Si tratta soltanto di una fase, dovuta più che altro agli show televisivi. Nella mia visione, fra le 3c al primo posto c'è sempre e comunque il Cliente. E come non pensare all'altra "c", quella del Cibo? La mia missione è avere prodotti-base a "Km buono", per garantire la massima qualità. In cucina, lo Chef viene per ultimo. Ciò che di veramente importante può fare lo chef è essere portatore di cultura, ambasciatore del gusto".

— Lei parla di biodiversità, di accessibilità: sembrano concetti difficili.

"Invece sono molto semplici. La globalizzazione, assieme al pur nobile tentativo di "sfamare tutti", ha portato all'omologazione dei prodotti e quindi dei gusti. Personalmente, sto dalla parte di quel 10% di professionisti e artigiani che difendono la biodiversità. Vorrei che anche mia figlia, domani, potesse coltivare i propri gusti così come abbiamo fatto noi.

Per quanto riguarda l'accessibilità mi chiedo: che senso ha creare grandi menu riservati a pochi eletti? Al Feva si può vivere un'esperienza gastronomica a partire dai 30 euro del menu degustazione, di forte ispirazione locale. Poi abbiamo i piatti alla carta, ogni giorno diversi. Prima le "Entrate", poi "L'italianità" per chiudere con "Pesce e Carne". Offriamo soluzioni per il corpo, la mente e l'anima".

— Strategia e creatività sono utili per rimanere accessibili anche dopo la stella Michelin?

"Servono più che mai! Non ci aspettavamo la stella perché non è mai stata un nostro obiettivo primario. Ovviamente ci ha fatto piacere riceverla anche se ci ha costretto ad alzare ulteriormente il livello delle nostre performance. Con la stella entri nel club dei 400 migliori ristoranti italiani e le aspettative di tutti raddoppiano. Per questo **la stella dev'essere un punto di partenza e non di arrivo**. Devi aumentare la qualità dei prodotti, della cantina, dei servizi in cucina e in sala... Per restare fedeli alla nostra identità e al concetto di accessibilità servono le migliori strategie e tanta creatività a tutti i livelli".

— Oggi il Feva è la punta di diamante di un vero e proprio Sistema economico pensato e costruito con l'obiettivo di aumentare costantemente la qualità e diffondere cultura gastronomica evoluta.

"Da poco siamo formalmente diventati Rete d'Impresa, che nel settore della ristorazione rappresenta un unicum

in Veneto... e credo sia una rarità anche in Italia. Con il socio Nicola Possagnolo, a inizio 2015 abbiamo avviato la società Evo Elements che produce e distribuisce un'ampia gamma di prodotti per professionisti di cucine, pasticcerie e panifici. Con Possagnolo, abbiamo anche rilevato un locale storico di Venezia, lo Zanze XVI. Lì abbiamo sviluppato il concept di "osteria elegante". Poi c'è la Gastronomia Bon Muson che per la nostra Rete è il centro di selezione, raccolta e smistamento dei prodotti, che ovviamente devono essere allineati alla qualità del Feva. Al Bon Muson, ovviamente, anche le trasformazioni sono tutte figlie degli standard-Feva. Inoltre, la Gastronomia ha attivato una collaborazione con Meteri di Mestre, un distributore qualificato di vini naturali. Infine, in questo Sistema rientra il CUSVI, un circolo culturale gastronomico "no profit" che

organizza eventi, video proiezioni e fa divulgazione di tutti i principi ispiratori della nostra filosofia".

— Il sistema-Feva conta almeno 25 collaboratori: come si fa a tenerli tutti sempre formati e orientati alla qualità?

"Facendo le scelte giuste anche sul fronte dei fornitori, per esempio. Il rispetto delle norme per la Sicurezza sul Lavoro e l'Haccp sono centrali e rientrano perfettamente nell'aspetto più generale della formazione continua che realizziamo sfruttando pure le opportunità offerte dalla nostra Rete d'Impresa. Abbiamo gente giovane e motivata, che ruota in tutti i ruoli arricchendo costantemente il proprio bagaglio di esperienze". **segue a pag. 6 →**



Tra lo Chef e il Cibo, vince sempre la terza "C", quella del Cliente!

ECCO COME SI RIASSETTA UNA CAMERA D'ALBERGO

— L'outsourcing di nuova concezione migliora servizi e profitti

Difficoltà nella gestione del personale di pulizia? È un problema che si riscontra sempre più frequentemente negli alberghi. La modernità nel settore dei servizi all'impresa giunge in soccorso anche in questo campo con soluzioni innovative che, nel rispetto della legalità e dei diritti dei lavoratori, promettono di raggiungere il risultato finale migliorando sia il livello di servizio nella struttura alberghiera sia i profitti.

"Per un hotel, la corretta gestione delle camere rappresenta un elemento strategico - conferma Damiano Ghini, Amministratore di Omnis, che l'anno scorso ha inaugurato la nuova sede direzionale a Torviscosa (UD), improntata sulla valorizzazione delle persone e un avanzato sviluppo tecnologico -. A chi ricerca una gestione efficace ed efficiente del personale di pulizia delle camere, offriamo un outsourcing di nuova concezione specializzato in questo servizio, in grado di affiancare il manager nella cura del riassetto delle camere. I risultati sono: risparmio di costi, monitoraggio della qualità e zero pensieri".

— Come si raggiungono questi risultati?

Grazie a un'azienda senza subappalti, con personale assunto direttamente e tutelato dal ccnl di categoria, specializzato e formato costantemente attraverso un'accademia dedicata. **Il nostro staff segue meticolosamente rigorose procedure di riassetto delle camere** secondo capitoli concordati in base alle esigenze dell'albergo. La **tecnologia** ci supporta in maniera sostanziale, con applicativi informatici di nuova generazione che permettono di dotare l'albergo di portali per la verifica dei controlli di qualità. La nostra mission è essere il partner ideale per tutti gli albergatori che puntano alla legalità, alla qualità e all'efficienza senza compromessi. Per saperne di più: www.omnisservizialberghieri.it



— Il futuro della ristorazione vincente, da dove passa?

"Non ci sono dubbi, dalla sala! La gastronomia italiana è forte. Nella fase accoglienza e sala, invece, ha ancora ampi margini. Arts de la table si chiama in Francia. Devi sapere interpretare il tuo cliente fin da quando entra nel tuo locale. Devi soddisfare le sue aspettative in termini di accoglienza ma devi anche essere in grado di dare le giuste indicazioni alla cucina che solo così potrà confezionare le soluzioni giuste per quel cliente. Questo è il ruolo fondamentale di mia moglie Elodie. Il savoir-faire lo mette lei. Chi esce dal Feva deve subito chiedersi quando ci potrà tornare".

— La storia di Nicola ed Elodie è così bella che hanno pensato di farne un romanzo autobiografico ("Vita da cuoco", Ed. Programmata, 2014, ndr).

"Professionalmente ci eravamo incrociati al "Gavroche" di Londra. La scintilla, invece, è scoccata quando ci siamo ritrovati, del tutto casualmente, a un leaving party anni dopo, sempre a Londra".

Una splendida avventura che continua e ha già dato vita a una stella vera, una bellissima bambina di quasi 3 anni che si chiama Cloé, come la dea greca della natura e delle coltivazioni.



Feva Ristorante
Borgo Treviso 62 | Castelfranco Veneto (TV)
www.fevaristorante.it

Zanze XVI
Santa Croce n. 231 | Venezia
www.zanze.it



GLASSATURA: PERCHÉ PAGARE L'ACQUA?

— Meglio comprare i prodotti ittici
a peso pieno/netto



Solitamente c'è bisogno di poca glassatura per il mantenimento, ma cosa capita quando si aggiunge solo per "abbassare il prezzo"?

Diventa difficile capire se stiamo pagando acqua o prodotto, per questo, come dice anche il Regolamento UE 1169/2011, è vantaggioso comprare a peso pieno/netto.

— Perché pagare il peso netto/pieno?

- **Pago solo quello che consumo:** non pago l'acqua, ma solo il prodotto solido che vado poi a utilizzare/cucinare;
- **Stoccaggio del prodotto, non del ghiaccio:** lo spazio per lo stoccaggio è costoso per il congelato, allora perché occuparlo con acqua ghiacciata?
- **Trasporto di acqua:** movimentare acqua è qualcosa di insensato e soprattutto inefficiente sia per chi compra sia per chi vende;
- **Trasparenza di prezzo:** quando pago a peso/pieno al kg ho un riferimento chiaro, cosa più difficile quando invece la glassatura è misurata a pezzo/unità.

"Noi crediamo nella trasparenza e nel peso al netto della glassatura - spiegano i responsabili di Polo SpA -

Dal 1 Gennaio 2016 commercializziamo i prodotti ittici a peso pieno/netto per una politica di totale trasparenza col cliente, garantendo la correttezza delle informazioni riportate dai fornitori nelle etichette dei prodotti ittici in ingresso. Ciò utilizzando le metodiche di controllo stabilite dalla normativa italiana (Circolare MINSAN 06.01.90 e MISA 06.10.93). Grazie a bolle di consegna chiare e semplici, Polo Ristorazione garantisce sempre un rapido controllo a tutti i clienti".

"Siamo certi che la trasparenza sia la prima pietra per costruire un rapporto di fiducia duraturo!". Per saperne di più:

www.poloristorazione.it

VEDIAMO LA DIFFERENZA:

ESEMPIO

Scampi interi Scozia 6/9 kg iaf
codice: 06106832
GLASSATURA 25%

	PESO	PREZZO/KG	TOTALE
vecchio metodo	6 x 1 kg cartone	14.92 €/kg	89.55 € <small>Il costo finale del cartone non cambia!</small>
attualmente	6 x 0.75 kg cartone	19.90 €/kg	

Con poca glassatura il prezzo al chilo è più alto, ma si compra più prodotto e meno acqua, ottimizzando le spedizioni.

Per il pesce congelato e surgelato la glassatura è un valore, ma non dev'essere un costo!

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
PRODUZIONE, VENDITA, INSTALLAZIONE TETTI
DAL 1961

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



Lo sapevi che...

All'interno di una Cucina Professionale ci sono cose che NON si può fare?

In Italia le Attività sono spesso a conduzione familiare. In particolare quando si parla di ristorazione. Ed è quasi "normale" che in questi locali a conduzione familiare si finisca col **trattare la cucina professionale un po' come la cucina... di casa**. Ma attenzione: NON è affatto così! Una cucina professionale, la cucina di un locale, di qualsiasi locale pubblico, dal più piccolo bar al più grande ristorante sono, a tutti gli effetti, luoghi di lavoro! E, come tali, devono rispettare le regole del gioco, anche e soprattutto per quanto riguarda la Sicurezza sul Lavoro e l'HACCP.

→ SCOPRI DI PIÙ SU:
www.facile626.it/blog

“IN BALLO C'È LA VITA DELLE PERSONE!”,

PARLA RENATO NARDINI, PER ANNI A SUPPORTO DELLE ISPEZIONI

— Ecco perché le ispezioni aumentano. Oggi aiuto le Aziende a superarle, ma prima...

"Ho fatto il laboratorista per molti anni e bisogna sapere che oggi, con le loro analisi, i laboratori sono in grado di ottenere risultati un tempo impensabili. Per esempio, riescono a conoscere esattamente se un dato prodotto proviene da 6 mesi di congelamento oppure se è stato congelato soltanto 20 giorni prima".

Renato Nardini ama parlare chiaro. Oggi fa il professionista, come Igieneista Industriale Certificato al servizio di svariate aziende, ma per "una vita" ha fatto il perito chimico analista, in particolare operando a supporto della fase ispettiva.

"Quando un'attività riceve un controllo - spiega - gli ispettori effettuano dei prelievi e il mio compito era quello di effettuare le analisi di laboratorio su quei prelievi, per fornire agli ispettori i necessari riscontri".



ESISTE UNA LEGGE
IN GRADO DI AIUTARTI A
RI PARTIRE
DUCENDO
I DEBITI!

Oggi, invece, Nardini è passato, per così dire, dall'altra parte della barricata. Nelle aziende con cui collabora, mette a disposizione la sua significativa esperienza per consentire ai titolari di rendere più efficienti e sicuri le cucine e i magazzini, i processi di produzione e di trasformazione degli alimenti.

"Collaboro sia con l'industria sia con la ristorazione - chiarisce - e devo dire che quasi sempre trovo imprenditori molto interessati a fare un salto di qualità, sia per fornire ai consumatori prodotti migliori sia per avere aziende più efficienti e quindi più redditizie, con meno sprechi. Ma anche lo spauracchio delle ispezioni fa indubbiamente la sua parte. D'altronde bisogna capire che **quando si parla di alimenti, si parla della salute delle persone** e quindi non si può scherzare in alcun modo".

— **Le leggi vanno rispettate.**

"Certo, le norme esistono per un motivo e vanno osservate non soltanto per il timore di prendere sanzioni che possono essere salatissime, anche prevedere la chiusura definitiva o temporanea dell'attività o addirittura sfociare in reati penali. Il legislatore opera principalmente per salvaguardare la salute pubblica... e anche in questo caso lo fa sia pensando ad aspetti sociali e morali ma anche molto pratici come il bilancio economico dello Stato che nella Sanità ha una voce di spesa non indifferente".

— **Dunque, si può dire che un Tecnico dedicato alla gestione della sicurezza alimentare è l'anello importante di una catena assai lunga e complessa.**

"È una professione molto bella ma anche molto delicata. Richiede competenze precise che comunque è molto bello condividere con i titolari. In genere, chi opera nel settore alimentare lo fa con grande entusiasmo e passione".

I problemi più ricorrenti? Frigoriferi, tempi di conservazione ed etichettatura del prodotto



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

*Privacy Policy a pag. 14



I consigli di Nardini per i nostri lettori

La materia è talmente vasta che ci si potrebbe scrivere un'enciclopedia. Alcuni temi, però, sono più ricorrenti di altri.

Frigoriferi e rispetto delle temperature

Sempre meglio i frigoriferi ventilati di quelli statici:

- Un **frigorifero a temperatura statica**, all'interno, rischia di avere fino a 3 variazioni di temperatura a seconda della zona del frigorifero in cui si misura.
- Un **frigorifero ventilato**, invece, dà omogeneità di temperatura a tutto l'apparato, garantendo la salubrità dell'alimento. Prendiamo poi il caso dei frigoriferi all'interno delle cucine: vengono aperti decine di volte in una mattinata e ogni volta accolgono flussi di aria calda. Se il frigorifero è ventilato la mette in circolo di refrigerazione, diversamente si verifica un innalzamento di temperatura, sempre rischioso.

Parlando di **conservazione**, poi, in linea di base non bisognerebbe mai andare oltre i 60 giorni di conservazione del prodotto congelato in proprio .

Restano determinanti le **etichettature** del prodotto che devono sempre riportare **3 dati fondamentali**:

1. la **tipologia di alimento** (p.es. spezzatino di bovino)
2. "**congelato in proprio**"
3. la **data di congelamento**



tituteli.it

Difenditi con i migliori professionisti!

Con la Polizza di Tutela Legale 5 Decreti **l'avvocato lo sceglie 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



**Lavora
con noi!**

**Cerchiamo
Agenti,
Tecnici RSPP
e Tecnologi
Alimentari per
la Lombardia
e il Veneto**

Facile626 è specializzata in Sicurezza sul Lavoro e HACCP per Alberghi, Ristoranti e Bar. È un'offerta unica e, soprattutto, ha una bella squadra di **Agenti**, di **Tecnici Rsp** e di **Tecnologi Alimentari** costantemente sul territorio per dare la necessaria assistenza agli imprenditori.

Spinta da un progetto in costante espansione, **Facile626 cerca nuovi collaboratori per la Lombardia e il Veneto**. Chiediamo impegno, competenza e serietà. Offriamo grande affidabilità, organizzazione e un'opportunità unica in un settore in forte crescita.

**Vuoi saperne di più?
Contattaci!**

Fallo subito, prima che la TUA zona sia affidata a qualcun altro!

**CANDIDATI
ORA**

Numero Verde Gratuito

800 134 626

vogliolavorareconvoi@
facile626.it

4 PILASTRI PER UN TETTO



Ecco quali sono i 4 "pilastri" per avere un tetto industriale fatto a regola d'arte.

— Il "metodo" svelato da chi ha l'esperienza per farlo

Un tetto sano definisce la qualità di ogni immobile, anche e soprattutto quando parliamo di aziende.

Infatti, non protegge soltanto la salute delle persone ma anche la stessa reputazione delle imprese. Se Risparmio energetico, Salubrità e Sicurezza sono i 3 motivi che spiegano il "perché" mettere mano a una copertura, resta da chiarire quali siano i cardini del "come" l'intervento su un tetto debba essere realizzato per risultare a regola d'arte.

Dalla realtà produttiva, come sempre, le indicazioni più affidabili. In particolare si distingue l'intervento appena realizzato da Degano Primo per Wartsila Italia che a San Dorligo della Valle (TS) è presente con 550.000 metri quadrati di impianto, uno dei più grandi per la produzione di motori del Gruppo, da più di 180 anni leader nella fornitura di soluzioni per la generazione di energia ai settori marino e terrestre: 1 nave su 3 ha motori Wartsila e le centrali elettriche Wartsila producono l'1% dell'energia globale!

"Negli interventi su tetti industriali - spiega la titolare Emanuela Degano - la lunga esperienza e la profonda conoscenza tecnica sono garanzia di risultato almeno tanto quanto il corretto metodo di lavoro".

- 1 Consulenza:** affiancare il cliente nell'individuazione della soluzione più adeguata.
- 2 Progettazione** dell'intervento: vanno sempre ricercate soluzioni innovative. Per esempio, nel caso Wartsila l'utilizzo dell'elicottero ha consentito di ottimizzare tempi/risorse e di fare lavorare le maestranze in maggior sicurezza.
- 3 Collaborazione** tra varie realtà professionali: vuol dire coordinare le diverse competenze che lavorano in team sul progetto. Su Wartsila il nostro staff ha operato in sinergia con EliFriuli per i lavori con l'elicottero e con gli organi di sorveglianza per la Sicurezza (RSPP, Vigili del Fuoco, ecc.).

- 4 Supervisione tecnica costante:** ciò significa che i tecnici devono effettuare un continuo monitoraggio dei lavori per garantire una perfetta esecuzione in ogni fase dell'intervento.

Per saperne di più: www.deganoprimo.it

In che modo Sicurezza sul Lavoro ed efficienza del lavoro sono collegate? Una domanda sicuramente di grande attualità per qualsiasi azienda, dalla più grande alla più piccola. Al di là degli aspetti - ovviamente fondamentali e imprescindibili! - regolati dalle leggi per la Sicurezza sul Lavoro, infatti, è sempre lecito chiedersi attraverso quali leve sia giusto e preferibile operare per aumentare l'efficienza dei propri collaboratori.

La leva motivazionale delle gratificazioni, ovviamente, rimane una delle più gettonate tanto fra i titolari quanto fra i lavoratori. Questo avviene normalmente nelle multinazionali e nelle aziende medie. L'Italia, però, ha un tessuto economico soprattutto di piccole e micro imprese, dove è più forte la relazione fra il titolare e i dipendenti... e quindi predisporre accordi sindacali e impostare programmi di welfare è più complesso. Dunque, quali soluzioni adottare in tutti questi casi che, soprattutto nel nostro Paese, rappresentano la stragrande maggioranza?

Anche nelle Piccole e Medie Imprese si fanno largo i benefit: scopriamo una card per i servizi sanitari

Ci occupiamo dell'argomento con l'**esperto consulente assicurativo Gianfranco Galessio**, responsabile fra l'altro dell'innovativo progetto Tituteli, dedicato alle aziende nell'ambito della Sicurezza sul Lavoro e l'Igiene Alimentare.

"L'introduzione di benefit nei contratti di lavoro - spiega Galessio - sembra essere la risposta giusta. Con l'adozione di benefit adeguati, molte aziende stanno intraprendendo con successo la sfida delle sfide, vale a dire **fidelizzare i propri dipendenti a tutti i livelli e aumentarne la produttività** senza intaccare in alcun modo le regole per la Sicurezza sul Lavoro. È attraverso i benefit giusti, infatti, che le aziende riescono più agevolmente a migliorare lo status dei col-



laboratori e delle loro famiglie. Ciò aumenta la gratificazione del lavoratore, con risultati apprezzabili sul piano dell'efficienza".

Sul mercato, fra le altre, si distingue una soluzione innovativa e costruita in modo semplice, con un costo che rientra nel limite deducibile per beni e servizi in natura pari a € 258,64. Si tratta di **6ConMe Platinum**, la card di prestazioni sanitarie per la famiglia con una App da condividere con i familiari che contiene il servizio di rilevazione cadute/urti e chiamata di emergenza e che inoltre garantisce al titolare della card - in questo caso il dipendente che ha ricevuto il benefit -

un massimale di euro 50.000,00 per curarsi al meglio in caso di grandi interventi chirurgici e anche da malattie oncologiche e da gravi eventi morbosi.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito **www.6conme.it**

FRESCO
CONGELATO
SECCO

Il food service del futuro: polaristorazione.it

SCONTI INCREDBILI!

IL "BRAND"

GUADAGNA DI PIÙ GRAZIE AL TUO MARCHIO!

— **Massini Rosati svela il segreto n. 58 della sua Escapologia Fiscale**

Come mai molte aziende italiane non hanno mai registrato i marchi che usano? E come mai, invece, molte aziende registrano il marchio a nome dell'azienda stessa? Due domande-chiave su cui vale la pena riflettere soprattutto dal momento che a porsele - un po' provocatoriamente - è un certo **Gianluca Massini Rosati**, vale a dire uno dei maggiori esperti di fiscalità italiana al mondo. 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%.

Massini Rosati è noto per avere reso **maticabile alle tante micro e piccole imprese l'indigesta materia fiscale...** e parla con estrema disinvoltura di brand, royalties, flat tax, brexit... "Ultimamente quando si parla di certi temi fiscali sembra si debba "fare politica". Personalmente, invece, mi sento veramente lontano dalla politica dei giorni nostri. La flat tax? Sarebbe una buona cosa per tanti motivi, ma la vedo molto difficile da applicare in Italia per una questione di coperture finanziarie. La Brexit? Vado controcorrente: a Londra tutto sta continuando come e meglio di sempre. Credo che in futuro il Regno Unito, all'interno dell'Europa, saprà ricavarci un ruolo molto simile a quello della Svizzera".

— **Parliamo di brand, ovvero dei marchi che identificano le nostre aziende: lei ha condensato 59 segreti dell'Escapologia Fiscale in un corso e nel capitolo 58 affronta proprio questo argomento.**

"Il punto è che i diritti d'autore in Italia sono parzialmente defiscalizzati. Nel senso che i redditi derivanti dalla cessione di marchi, brevetti e proprietà intellettuali, qualora percepiti dalla persona fisica, non sono soggetti a INPS, oltre a godere di alcune deduzioni. Molti imprenditori non hanno mai registrato i marchi che usano e di conseguenza non possono adottare tali marchi nella loro pianificazione fiscale... e molte imprese, invece, registrano il marchio a nome dell'azienda stessa, negandosi così la possibilità di adottare la medesima strategia".

"**La soluzione?** Registrare il marchio a nome della persona fisica e cederlo in utilizzo alla propria società, così da poter fare uscire denaro dall'azienda a proprio vantaggio personale beneficiando di importanti vantaggi fiscali rispetto al reddito da amministratore. Tali royalties in Italia sono considerati "redditi diversi", quindi se da un lato sono una strategia di pianificazione fiscale, dall'altro sono soggetti ad aliquota IRPEF progressiva. Tra i «segreti» di Escapologia Fiscale, la cessione del diritto di sfruttamento di un marchio registrato è uno dei più duttibili, elaborati, inattaccabili e versatili. Può davvero concorrere molto al risparmio fiscale del contribuente e dell'azienda. Ovviamente, va sfruttato in modo corretto, affidandosi a uno specialista con esperienza di tutte le 3 fasi: Registrazione, Perizia e Difesa in sede di contestazione. Diversamente, rischia di diventare un boomerang molto, molto costoso". Per saperne di più:

www.escapologia-fiscale.com

Gianluca Massini Rosati,
ideatore
dell'Escapologia Fiscale



Miramode
sposi & cerimonie

È QUI
CHE SI AVVERANO
I SOGNI DEGLI SPOSI



via Roma, 80 - Tricesimo, Udine
tel. 0432 851 918 | 883 033
www.miramode.it



rm[®]
Riccardo - Malisano

THE ULTIMATE HAIR CARE

DAL TUNNEL DEI DEBITI SI PUÒ USCIRE!

— Ecco alcuni casi reali per saperne di più



CHI SONO CONCRETAMENTE I SOGGETTI NON FALLIBILI?

- **PERSONA FISICA:** consumatore che ha contratto debiti estranei all'attività professionale e/o imprenditoriale;
- **IMPRENDITORE COMMERCIALE E/O SOCIETÀ SOTTO SOGLIA:** soggetto che svolge attività d'impresa e che ha attivo patrimoniale inferiore ad € 300.000,00, ricavi lordi inferiori a €200.000,00 e debiti di ammontare inferiore ad € 500.000,00;
- **START-UP;**
- **IMPRENDITORE CESSATO O SUOI EREDI;**
- **SOCIO ILLIMITATAMENTE RESPONSABILE E SUOI EREDI;**
- **PROFESSIONISTA, ARTISTA** comunque **LAVORATORI AUTONOMI** in genere;
- **SOCIETÀ PROFESSIONALE;**
- **ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE O STUDIO PROFESSIONALE ASSOCIATO;**
- **AGRICOLTORE.**

Rispetto al passato, a venire in soccorso dei soggetti che si sono onestamente sovraindebitati è arrivata una legge, la 3/2012, che offre l'opportunità di ripartire da zero e di riacquistare un ruolo attivo nell'economia senza rimanere oppressi dall'indebitamento. Presentiamo alcuni casi reali anche se, per rispetto della privacy, pubblichiamo soltanto le iniziali dei protagonisti.

— PRIMO CASO

Protagonista è il sig. S.M. Si tratta di un imprenditore operante nel settore dell'edilizia che è proprietario di alcuni immobili per un valore stimato di € 450.000,00.

> Ecco cos'è successo a S.M.

Per svolgere la propria attività, S.M. ha dovuto richiedere alle banche dei finanziamenti per le società di capitali di cui era socio e si è trovato nella condizione di dover prestare delle garanzie personali. A causa della crisi economica che ha interessato il settore edile, parte degli immobili sono rimasti invenduti impedendo così alle società di rientrare nei finanziamenti. Le garanzie personali prestate ammontano a circa € 4.000.000,00. Inoltre ha maturato debiti per € 160.000,00 nei confronti di Equitalia e Agenzia delle Entrate.

> La soluzione individuata per S.M.

Nell'ambito della L. 3/2012, S.M. ha intrapreso la procedura di liquidazione e rinunciando al patrimonio immobiliare sanerà completamente la posizione debitoria.

— SECONDO CASO

Protagonista è il sig. C.A. che possiede un patrimonio immobiliare di oltre € 300.000,00. Attualmente non svolge alcuna attività ed era socio di una società di capitali per la quale ha firmato delle fidejussioni per circa 2.500.000,00 €.

> Ecco cos'è successo a C.A.

La società purtroppo è fallita. C.A. ha debiti nei confronti di una banca per circa 40.000,00 €. Ha inoltre debiti nei confronti di Equitalia ed Enti Previdenziali per circa € 20.000,00.

> La soluzione individuata per C.A.

Anche in questo caso si tratta di una procedura di liquidazione. Mettendo a disposizione il suo patrimonio immobiliare, C.A. ha la possibilità di sanare i debiti nei confronti della banca, di Equitalia e dell'Inps. Per saperne di più: www.rianalisi.it



Cristina Cavina 30 anni, Dottore commercialista. Presidente di Ri.analisi Bancaria Tributaria srl. Esperta nelle procedure da sovraindebitamento. È a disposizione per consulti gratuiti. Per maggiori informazioni: info@rianalisi.it.

Le recensioni del libraio

— a cura di Marco Gaspari
LIBRAIO ED EDITORE
via Vittorio Veneto, 49 - Udine

PETER SWANSON

Quelli che meritano di essere uccisi

Einaudi, € 18,50 — pp.338

“Tua moglie, per esempio, ha proprio l'aria di una che meriterebbe di essere ammazzata”.

Un romanzo con un inizio così brutale potrebbe spaccare in due il potenziale pubblico di lettori. Tuttavia se ciò viene pronunciato da una donna che, nella sala d'attesa

di un aeroporto americano si avvicina ad un uomo che sta sorseggiando un raffinato cocktail per ingannare il tempo durante un ritardo del proprio aereo e lo “aggancia” chiedendogli “cosa stai bevendo?”, la questione si fa molto più intrigante. Tutto il romanzo giallo, ruota attorno a questi incontri. **Due persone in apparenza sconosciute i cui incontri, bagnati ogni volta da intensi aperitivi, Hendrick's gin e olive, nei bar degli aeroporti in cui si incontrano, o nei lounge bar degli alberghi dove si danno appuntamento, sconvolgeranno le loro vite.** Ted, Lily, Miranda: questi tre personaggi compongono un triangolo esplosivo, fatto d'azione di menzogne e soprattutto con un ritmo narrativo assolutamente originale. Ogni capitolo è scandito dal punto di vista dei vari protagonisti relativamente alla scena che viene descritta; ciò rende la lettura di *Quelli che meritano di essere uccisi* avvincente e appassionante.



a LETTERE Perna

Caro Perna, sono un ristoratore e la gestione del frigorifero mi dà un sacco di pensieri... ha qualche suggerimento? **L.M.**

Caro L.M. questo è un tema sempre... caldissimo! Di frigoriferi, tempi di conservazione ed etichettature parla lo specialista Renato Nardini, a pag. 8.

Gentile dott. Perna, ho un locale che lavora bene e cerco di fare sempre tutto in regola, ma... sarà tutto a posto? E se mi arriva un controllo? Mi piacerebbe ricevere qualche consiglio da un legale, cosa ne pensa? G.C.

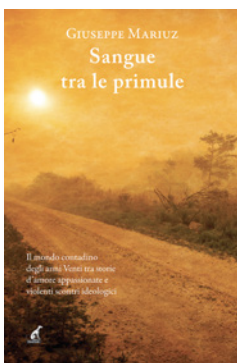
Caro G.C. l'assistenza di un legale è sempre preziosissima, soprattutto quando le cose si mettono male. Facile626 la offre a tutti i suoi clienti nel pacchetto di servizi. Sicuramente in uno dei prossimi numeri intervisteremo un legale specializzato.

Scrivete, risponderò sempre con piacere.*

lettereperna@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)

GIUSEPPE MARIUZ
Sangue tra le primule
Gaspari editore
€ 17,50 — pp. 348



La Grande Guerra si sta allontanando, lasciando spazio all'inizio delle lotte contadine e operaie mentre il fascismo è agli albori. I personaggi vengono coinvolti in appassionanti storie d'amore e di riscatto sociale, ma non solo. Aggressioni, omicidi, tentativi di resistere alle tragedie passate ed imminenti improvvisi guizzi di rivalsa da parte delle protagoniste in questo splendido romanzo storico.

Le grandi famiglie contadine di cui fanno parte i protagonisti lavorano a mezzadria i latifondi dei casati nobiliari e si confrontano con i ceti borghesi ed un clero incerto fra la cura delle anime e contrastanti interessi.

Ci sono pagine in cui la tradizione culinaria della regione viene richiamata parlando di menù raffinati presentati alle educande in periodi prebellici e che vengono ricordati con dovizia di particolari tanto da far venire l'acquolina in bocca...**leggiamo di minestre di castagne o di bruffoli alla tedesca, come di zuppa all'acetosa o alla veneziana, ed è solo un assaggio.** In altri punti vengono richiamati piatti più semplici e poveri come un'unghia di lardo su fette di polenta o minestre che ricordavano da lontano d'aver visto passare un osso per insaporirle... Leggendo il libro si passa dal racconto avvincente di episodi di prepotenze fasciste e delitti efferati a immagini di *spolert* alla nappa o di convivi semplici ma colmi di umanità e di gusto per il buon vino! In realtà il libro è anche altro, un insieme di scene epiche, momenti di potente passione che chiamano il lettore ad assaporare ogni pagina con l'intensità data da un ottimo e corposo calice di vino....



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, RSPP 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**

SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP

PRENOTA la tua ispezione! - senza il rischio di sanzioni -



Fai anche tu come loro!

PRENOTA ORA

Con il codice "Mag626"
hai la Consulenza di 1 ora
a soli €97 (anziché €287)

Numero Verde Gratuito
800 134 626
antisanzione@facile626.it



**Hai un Albergo, un Ristorante o un Bar?
Scopri subito se sei in regola e se sei ben seguito!**
Prenota la tua Consulenza Antisanzione di 1 ora che
simula un'ispezione, ma senza il rischio di sanzioni.

Non sei soddisfatto?
Non paghi neanche un euro!
Grazie alla nostra garanzia
"Soddisfatto o non paghi"

