

MAGAZINE facile626

Per Albergatori e Ristoratori che Amano la Sicurezza dei Loro Clienti

SPECIALE ALLERGENI

ATTENTI ALLE SANZIONI
+ LA SOLUZIONE SMART
PER METTERSI IN REGOLA

CONTABILITÀ

UN SOFTWARE PER DIMEZZARE
TEMPI E COSTI

CONGELATO*

OCCHIO AL SALTO-TAGLIA!

INTERVISTE top FOOD O BEVERAGE?

Ne parliamo con
Alberto Ticozzi
il ristoratore della *Ribolla*





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**



Innovare, innovare, innovare. La parola d'ordine rimane sempre la stessa. Bisogna però chiedersi cosa c'è dietro a un concetto tanto importante quanto - inevitabilmente! - vago se lasciato fine a se stesso.

Siamo tutti d'accordo: c'è bisogno di innovazione. E quasi sempre questa parola viene collegata alla tecnologia che, ovviamente, mette a disposizione di tutti noi, giorno dopo giorno, nuove opportunità.

Il punto è che, come sempre, bisogna avere ben chiari gli obiettivi.

Capire anzitutto cosa chiede il mercato. Quali sono le domande evidenti che arrivano dal mondo del lavoro e dei consumi. Eppoi, riuscire a intercettare anche le domande meno evidenti. Soltanto così, infatti, si può riuscire a programmare i giusti investimenti per soluzioni destinate a durare nel tempo.

Fatto ciò, si può passare alla progettazione vera e propria. Che significa uscire dalla propria zona di comfort per addentrarsi verso un futuro ignoto nei dettagli ma potenzialmente ricco di risultati. E sicuramente molto stimolante.

Sfida dopo sfida, con il secondo numero del 2018, Facile626 Magazine completa con successo il primo anno di pubblicazioni. Il gruppo dei partner continua ad avanzare compatto e, a proposito di nuove soluzioni, questo numero presenta Allergenico, uno dei progetti più innovativi su piazza, per quanto riguarda l'Igiene Alimentare.

Infine, doveroso ricordare che per la Sicurezza sul Lavoro, il 28 aprile si è celebrata la Giornata Mondiale dedicata al tema che ci è così caro e sul quale continuiamo a impegnarci giorno dopo giorno per offrirvi risposte innovative.

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.2 - ANNO II — APRILE 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: Alberto Ticozzi, gestore dell'Osteria della Ribolla di Corno di Rosazzo (UD).

Foto copertina e interna: Davide Stiz.

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 Food o beverage?

INTERVISTE TOP



6 Personale di pulizia: da costo fisso a variabile

FOCUS ON

7 Salto taglia: cos'è e come ti frega

FOCUS ON

8 Allergeni? Ci vuole un genio!

SPECIALE ALLERGENI



10 3 passi per uscire dai debiti

FATTI E APPROFONDIMENTI

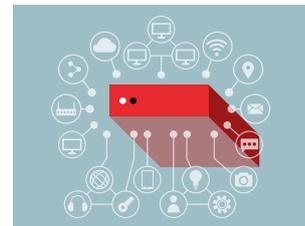
11 Casa sicura: si parte dal tetto

PROGETTI



12 Più crescita e meno spesa

TECNOLOGIA



13 Intelligenza artificiale per la tua attività

TECNOLOGIA

14 Le Recensioni del Libraio



Food o beverage?

Alberto Ticozzi risponde

**GRANDI VINI MONOMARCA
E UNA CUCINA DALLA FORTE IDENTITÀ
PROTAGONISTI ANCHE IN TV**

Viene prima il food o il beverage? Mentre l'eterno dilemma risuona sul mercato dell'enogastronomia mondiale... nel cuore del piccolo-grande Friuli c'è chi sembra avere trovato la risposta vincente.

È l'**Osteria "Della Ribolla"**, a Corno di Rosazzo, fra le altre cose **protagonista in questi mesi di una puntata della riuscita trasmissione televisiva 4 Ristoranti** guidata dal noto chef Alessandro Borghese. Registrata lo scorso ottobre, è andata in onda nei primi mesi dell'anno, inizialmente sulle reti Sky e poi anche sui canali free del digitale terrestre.

"**Osteria con Cantina** è il tema della trasmissione che abbiamo ospitato a fine 2017, assieme ad altri tre locali della zona - spiega Alberto Ticozzi, gestore da quasi 15 anni della Ribolla -. È stata un'esperienza molto bella che sicuramente ci ha dato grande visibilità. La redazione di Sky ci ha contattato a fine estate e sono venuti a registrare con una troupe di 25 persone. Tutti molto professionali e disponibili. Quanto m'è costato? Neanche un euro. Si tratta di una trasmissione che ama la propria indipendenza operativa e di giudizio... forse anche per questo continua a crescere negli ascolti. Alessandro Borghese? Un gran bel personaggio. Un professionista serio e una persona molto "alla mano". E poi non posso che ringraziarlo visto che, fra i 4 locali sfidanti, lui ha dato alla Ribolla la votazione più alta: tre 8 per location, servizio e menu e addirittura un bel 9 per il conto!"

— **Veniamo al dilemma iniziale: ci spiega come avete risolto il diritto di precedenza tra food e beverage?**

"Non c'è dubbio, **per noi viene prima il beverage, ma il**



QUI SOPRA - Lo chef Saša Klančič (a destra) con la sua squadra.

SOTTO - In cucina: tortelli con sclopit in preparazione.

NELLA PAGINA ACCANTO, IN ALTO - Alberto Ticozzi con la caposala della Ribolla, Vanessa Coceani.

SOTTO - Ticozzi con la consulente Facile626, Grazia Fiorentino.



food non è meno importante. Chiaro che un'attività come la Ribolla nasce anzitutto per essere un punto di riferimento monomarca per quanto riguarda il vino, completamente dedicato ai prodotti di Collavini. Allo stesso tempo, il vero salto di qualità, come locale, lo abbiamo compiuto nel momento in cui abbiamo dato la giusta attenzione anche alla cucina".

Classe '73, Ticozzi diventa perito agrario a Gradisca d'Isonzo e comincia subito a lavorare in cantina-Collavini. Da lì esce qualche anno più tardi per scoprire assieme a un amico il gusto dell'intrapresa, con il lancio e l'affermazione di un locale in quel di Gorizia, "Il Nino Winebar". Un vero successo.

"Dopo cinque anni di quell'attività - spiega Ticozzi - Collavini mi ha ricontattato per propormi la sua idea: investire in un locale monomarca in grado di valorizzare la sua eccellente produzione vinicola. Un'osteria di livello con piatti freddi e anche qualcosa di caldo. È nata così l'Osteria "Della Ribolla", che ha subito incontrato i favori del pubblico. Tanto che, dopo un paio d'anni, abbiamo capito che valeva la pena interpretare le richieste della clientela dando ancora più importanza alla cucina. **Oggi siamo un locale che offre un menu sempre fortemente abbinato al beverage ma con una sua precisa identità.** Dagli antipasti ai primi ai secondi la friulanità c'è, ma non pratichiamo il "Km0". Invece, ci concentriamo sulla stagionalità dei piatti, puntando su materie prime di qualità e tenendo lo sguardo aperto sul comprensorio Alpe Adria e sull'italianità in genere. Attualmente in cucina abbiamo lo chef Saša Klančič con i due sous-chef Daniele Martina e Cristian Pali".

— **Quindi si può dire che il segreto del successo ruota attorno**

a una identità precisa, tanto dei vini quanto della cucina?

"Sì, potrebbe essere la giusta sintesi. D'altronde **offrire sempre qualcosa di nuovo è fondamentale. Quindi il rischio di smarrirsi è forte se si dimentica la propria identità,** che poi è il motivo per cui i clienti continuano a darti la fiducia. Ad esempio, qui non abbiamo mai "paura" di aprire una bottiglia. Lo facciamo per qualsiasi tavolo perché comunque il vino è ciò che ci caratterizza. La gente lo sa e lo apprezza.

Molti, dopo il pasto, passano in cantina a comprare qualche bottiglia dei vini appena degustati. Collavini è un marchio trainante. Stiamo parlando di un produttore sul mercato da più di 120 anni, che con la sua **Ribolla Gialla millesimata** ha appena preso i **3 bicchieri Gambero Rosso, per l'annata 2013:** unico spumante in regione a esserci mai riuscito. Peraltro, il metodo-Collavini 27 anni fa ha introdotto la prima spumantizzazione della Ribolla Gialla a livello mondiale".

— **In questo quadro, come si collocano Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare?**

"Sono due argomenti centrali per chiunque voglia stare sul mercato avendo a cuore la propria attività e i clienti. Noi abbiamo da poco raddoppiato i coperti, passando da 40 agli attuali 80. Le cose da fare sono sempre tantissime. C'è anche lo spazio della vecchia osteria, ora adibito ad aperitivi e "benvenuto". **Affidarci a un fornitore come Facile626 ci ha tolto un sacco di pensieri. Ripeto, un locale di successo non può mai lasciare niente al caso.**"



Osteria "Della Ribolla"

Via Forum Julii, 2 | 33040 Corno di Rosazzo UD
www.collavini.it/osteria-della-ribolla



**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. Dispone di un'offerta UNICA sul mercato 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

facile626

FOCUS ON

— **Flessibilità garantita
con l'outsourcing del servizio
di riassetto camere**

PERSONALE DI PULIZIA DA COSTO FISSO A VARIABILE

Efficienza e flessibilità sono due fattori fondamentali per massimizzare i profitti e ridurre i costi nella gestione di ogni attività imprenditoriale. Nel settore alberghiero, l'efficienza è particolarmente rilevante, soprattutto con riferimento al personale di pulizia, sia in termini numerici di risorse utilizzate, sia a livello di prestazione resa. L'albergatore che per il servizio di riassetto camere si avvale di proprio personale dipendente vede imputata questa voce di bilancio a costo fisso, a prescindere dal numero di camere occupate giornalmente e dalle reali necessità, che variano a seconda della tipologia di albergo e

dei picchi settimanali o stagionali che caratterizzano l'attività.

Al contrario, **avvalendosi di un servizio di outsourcing per la cura delle camere, la voce di bilancio che prima era un costo fisso diventa un costo variabile**, calcolato in termini di personale effettivamente impiegato. È questo uno dei principali vantaggi che derivano dall'affidare esternamente l'attività di riassetto camere: la possibilità di disporre del numero esatto di risorse umane per ogni singola giornata, sulla base dell'effettiva necessità, con la flessibilità che il settore alberghiero richiede.



"Sempre nel rispetto dei diritti dei lavoratori che la nostra società senza subappalti assicura - sottolinea Damiano Ghini, Amministratore di Omnis srl - avvalersi dell'outsourcing garantisce all'albergatore **la disponibilità di personale adeguatamente preparato, nella misura che serve, né più, né meno**. In questo modo quello che era un costo fisso diviene un costo variabile, con la sicurezza di avere sempre un riassetto camere impeccabile, in quanto per noi, come per l'albergatore, affidabilità e qualità sono fattori strategici di successo. Grazie a una tecnologia all'avanguardia che abbiamo brevettato, l'attività che il nostro personale svolge all'interno della struttura ricettiva è monitorata e valutata in tempo reale: applicativi e portali user friendly consentono all'albergatore di verificare il servizio svolto, in termini di performance, efficacia ed efficienza". Per saperne di più:

www.omnisservizialberghieri.it

Salto Taglia:

COS'È E ... COME TI FREGA!

— Ecco una pratica "poco conosciuta" che può far saltare i conti del ristorante!

Il "salto taglia" è una pratica poco conosciuta nel mercato della ristorazione, ma può modificare notevolmente il food cost dei piatti e, di conseguenza, il conto economico del ristorante.

Il cosiddetto "salto taglia" è un fenomeno riscontrabile nei prodotti ittici congelati e legato alla glassatura. In pratica: **più alta è la glassatura più piccola sarà la taglia del prodotto**. Ecco un esempio molto semplice: quando acquistiamo "gamberi 8/12 per kg" siamo convinti di avere, una volta scongelati, dagli 8 ai 12 pezzi per kilogrammo. Ciò ovviamente dipende dalla glassatura del prodotto.



— Cosa capita quando la glassatura è alta?

Il "salto taglia" avviene quando la classificazione del prodotto è fatta con la glassatura compresa. Per esempio: "gamberi 8/12 per kg con glassatura 25%". In pratica ben un quarto (250 grammi) del nostro prodotto acquistato è acqua e i nostri gamberi non saranno dagli 8 ai 12 su un kg, ma su 750 grammi! Quindi se in origine un gambero pesava 100 grammi circa (ipotizzando una media di 10 pezzi per kg), col "salto taglia" invece avremo una pezzatura media di 75 grammi. Detto in maniera molto diretta... il conto non è corretto! Il calcolo del prezzo dovrebbe essere fatto sulla pezzatura "più piccola", quella senza glassatura.

Per cui è evidente quanto sia trasparente e vantaggioso **acquistare a "peso pieno"**. Solo in questo modo **sapremo per certo quanto prodotto abbiamo acquistato**. E in più avremo la certezza della pezzatura dei nostri gamberi o dell'ittico in generale.

— Soluzioni possibili contro il "salto taglia"?

Da seguire, il suggerimento di Polo Ristorazione che mostra tutti i prezzi calcolati al netto della glassatura. "Per noi - spiegano i responsabili dell'azienda in provincia di Padova - la totale trasparenza coi clienti è il primo passo per lavorare con fiducia al fianco dei professionisti della ristorazione. Per questo motivo indichiamo sempre in scheda tecnica se è presente glassatura e verifichiamo a campione la corrispondenza tra quella reale e quella dichiarata dal fornitore".

Salto Taglia - Un esempio



TAGLIA	GLASSATURA	PESO PRODOTTO	1 PEZZO grammatura
8/12 PEZZI	0%	1 kg	100 gr circa
8/12 PEZZI	25%	750 gr	75 gr circa

Per saperne di più: www.poloristorazione.it

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



ALLERGENI? CI VUOLE UN GENIO!

*Andrea Casadio
e il suo Allergenio*

LA SOLUZIONE SMART PER METTERSI IN REGOLA CON LA NORMATIVA E AUMENTARE IL BUSINESS

Una figlia intollerante a cioccolato e fragole, una moglie pasticciere e un mercato potenziale di 10 milioni di consumatori, tanti sono gli intolleranti presenti in Italia secondo il rapporto presentato in Expo 2015 dalla SIAAIC (Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica): in questo quadro si muove la storia di Andrea Casadio e della sua startup Allergenio.
IN FOTO:
Andrea Casadio con la famiglia



La startup **Allergenio** nasce e si sviluppa per dare a tutti i ristoratori una risposta agile e leggera, una soluzione tutta digitale (frutto della partnership con l'Università degli studi di Firenze) che consente a chiunque abbia un locale di risolvere in un colpo solo tutte le problematiche legate alla gestione di questi nuovi e complessi argomenti.

Un marchio che è anche una promessa, racchiusa nella fusione dei due termini "allergia" e "genio". *Allergenio* - spiega Casadio - è una piattaforma alla quale si accede con un semplice abbonamento. Al ristoratore basta partire dal proprio menu e inserire gli ingredienti che ne compongono le pietanze. *Allergenio*, che dispone di un database in grado di identificare gli allergeni tra oltre 18.000 ingredienti, opera automaticamente e consente al gestore di disporre immediatamente di un documento in grado di fargli rispettare i regolamenti in materia.

— **Dunque, una soluzione altamente innovativa e al passo con i tempi.**

Mi piace definirla come la risposta giusta per il presente ma anche per il futuro. Nel senso che NON stiamo parlando di una "scatola chiusa" ma di una piattaforma in costante aggiornamento. Ipotizziamo per un attimo che oggi un ristoratore non trovi la corrispondenza del suo ingrediente fra i 18.457 già contenuti nel database di Allergenio. La sua segnalazione giunge in tempo reale alla facoltà di Alimentazione dell'Università di Firenze, che in pratica rappresenta il cuore e la mente di Allergenio. Nel giro di 24 ore il laboratorio fa tutti gli approfondimenti del caso ed è in grado di garantire l'inserimento del nuovo ingrediente, permettendo così a quello stesso ristoratore di mettere subito in regola il proprio menu. E ovviamente ogni aggiornamento del database resta sempre a disposizione anche di tutti gli altri utenti.

Allergenio è un progetto strutturato e ambizioso che nasce dal mix vincente di esperienze personali e capacità di Mister Casadio. Venditore, orientato al marketing, proveniente da una famiglia di ristoratori, ha preso spunto dall'attività di pasticceria della moglie per cercare una soluzione che consentisse di

**I regolamenti
sugli allergeni
non sono la
"solita burocrazia",
ma una grande
occasione per
coinvolgere
nuovi clienti**



migliorare anche la vita di tutte le persone costrette a misurarsi con allergie e intolleranze alimentari, a cominciare dalla figlia Alessia per la quale cioccolato e fragole rappresentano un problema.

Mettendoci dalla parte del consumatore - prosegue Casadio - l'obiettivo di Allergenio è consentire a tutti e proprio a tutti, di potersi godere serenamente qualsiasi pasto fuori casa. Il regolamento UE 1169/2011 esiste proprio per questo motivo, anche se in apparenza potrebbe sembrare una nuova pagina della "solita burocrazia". Nelle intenzioni del legislatore europeo, gli anni che hanno preceduto l'entrata in vigore delle sanzioni dovevano servire agli operatori per prendere coscienza del problema-allergeni che effettivamente coinvolge un'ampia fetta del mercato. Si valuta che circa il 20% delle persone sia in qualche modo costretto a fare i conti con un problema legato ad almeno uno dei 14 allergeni. Dalle prime verifiche sul campo dei NAS dei Carabinieri, purtroppo, sembra invece che tutti questi anni siano per lo più trascorsi invano. Grazie ad Allergenio, comunque, adesso è molto facile mettersi subito in regola. E rimanerci anche ad ogni cambio di menu o di preparazione delle varie pietanze offerte.

— OK, abbiamo capito che in prima battuta Allergenio toglie subito una "patata bollente" dalle mani dei ristoratori... però sembra anche di capire che, in effetti, l'obiettivo finale della startup sia rappresentato proprio dal consumatore.

L'obiettivo di Allergenio è consentire a tutti, e proprio a tutti, di potersi godere serenamente un pasto fuori casa senza il rischio di stare male!

*Effettivamente è così. Da un punto di vista tecnico, oggi Allergenio è già la soluzione perfetta per i gestori dei locali: agile, affidabile ed economica per rispettare senza problemi le normative in materia. Dal punto di vista pratico, **non appena la rete dei locali che adotta questa piattaforma sarà sufficientemente ramificata sul territorio, di fatto, grazie a una semplice App i consumatori disporranno di un validissimo e veloce strumento di consultazione***

dell'offerta gastronomica italiana, per scegliere serenamente quale menu fa al caso loro, potendosi così sempre gustare un pasto fuori casa con la tranquillità di non incappare in brutte sorprese a causa delle proprie allergie o intolleranze alimentari. E stiamo anche valutando lo sviluppo della piattaforma su scala internazionale.

Per saperne di più: www.allergenio.com

GLI AGGIORNAMENTI NORMATIVI

9 maggio 2018
D.LGS. 231/2017
Scattano le sanzioni per Allergeni ed Etichettatura

Dal 9 maggio di quest'anno è entrato in vigore il Decreto legislativo 231/2017 che definisce salatissime sanzioni per i ristoratori che non rispettano le regole tanto nel campo degli Allergeni quanto nell'Etichettatura. Il regolamento UE 1169/2011, aveva già da tempo introdotto il dovere di informare i consumatori in merito agli allergeni e agli ingredienti presenti nelle preparazioni somministrate. La novità è che da questo maggio si conoscono e sono in vigore a tutti gli effetti anche le sanzioni sia per gli Allergeni (dove si rischiano fino a 24.000 euro di sanzioni) sia per l'Etichettatura, dove le multe possono arrivare fino a 40.000 euro!

ALLERGIE E INTOLLERANZE: CHI È COINVOLTO

20%
dei consumatori

10 milioni di consumatori
Tanti sono gli intolleranti presenti in Italia secondo il rapporto presentato in Expo 2015 dalla SIAAIC (Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica)

I 14 ALLERGENI

-  Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
-  Crostacei e prodotti derivati
-  Uova e prodotti derivati
-  Pesce e prodotti derivati
-  Arachidi e prodotti derivati
-  Soia e prodotti derivati
-  Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
-  Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
-  Sedano e prodotti derivati
-  Senape e prodotti derivati
-  Semi di sesamo e prodotti derivati
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2
-  Lupini e prodotti derivati
-  Molluschi e prodotti derivati

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.**

3 PASSI PER USCIRE DAI DEBITI!

— La strada giusta si trova con i professionisti giusti

A distanza di qualche anno dall'entrata in vigore della cosiddetta "Legge Salva Suicidi", persone fisiche e imprenditori non fallibili sovra-indebitati stanno cominciando a constatare i primi effetti positivi delle pratiche a suo tempo iniziate proprio grazie a questo importante strumento normativo.

Infatti, per molti di loro, la Legge 3/2012 rappresenta l'unica ancora di salvezza dai debiti. Se non, addirittura, l'unica via percorribile per ritrovare quella necessaria continuità d'impresa che possa risultare sollevata da posizioni debitorie preesistenti, altrimenti insostenibili.

Ne parliamo con **Cristina Cavina**, dottore commercialista, presidente di Ri.Analisi Bancaria Tributaria srl, esperta nelle procedure da sovraindebitamento.

Nel campo dell'applicazione della L. 3/2012 - spiega Cavina - Ri.Analisi si propone oggi come azienda leader. Con il suo team di professionisti multidisciplinari altamente qualificati, oggi ci rivolgiamo con successo al debitore soffocato e

vessato da situazioni di insolvenza grave. Infatti, rappresentiamo la struttura con le competenze necessarie ad accompagnarlo verso un percorso finalizzato a congelarne o rimodularne i debiti. Quindi, a fare tutto ciò che serve per permettergli il cosiddetto "fresh start", ovvero l'opportunità di svolgere un giusto ruolo attivo all'interno del proprio settore economico di attività.

— Ci dica qualcosa di più sul vostro modo di operare.

Ovviamente, per prima cosa dobbiamo analizzare attentamente quali sono le caratteristiche del soggetto e la tipologia del suo debito da sanare. In ogni caso, dobbiamo avere sempre bene presente che la norma prevede tre diversi tipi di procedure, identificabili nei seguenti punti:

- 1 Piano del Consumatore
- 2 Proposta di Accordo
- 3 Liquidazione

Per saperne di più: www.rianalisi.it



Cristina Cavina è a disposizione per consulti gratuiti. Per maggiori informazioni: info@rianalisi.it.



il tuo albergo a tua misura

- PULIZIA E RIASSETTO CAMERE
- PULIZIA HALL E PARTI COMUNI
- LAVANDERIA E NOLEGGIO BIANCHERIA

www.omnisservizialberghieri.it



CASA SICURA: SI PARTE DAL TETTO

— Ecco cosa chiedere ai professionisti quando si ristruttura

La casa sicura parte dal tetto. Che si parli di casa, condominio o immobile e che si tratti di edifici recenti o datati, il tetto resta uno degli elementi fondamentali e va tenuto sempre in considerazione come elemento indispensabile per il comfort degli abitanti. In particolare, per gli edifici vecchi rifare il tetto rappresenta sicuramente la migliore prevenzione possibile contro i problemi da crollo causati da travi marcescenti o dal cattivo stato delle coperture.

*Il rifacimento del tetto è una cosa seria, da affidare a professionisti con esperienza - sottolinea Emanuela Degano, titolare di Degano Primo, da oltre 50 anni sul mercato - **Mettere in sicurezza la copertura significa agire su più fronti e in vari modi. Il tetto va ripristinato, reingegnerizzato e infine portato a un livello di sicurezza totale** tanto pensando alla struttura quanto all'impermeabilizzazione e alla coibentazione.*

In questa missione assicuriamo consulenza, progettazione, collaborazione e supervisione costante.

— In continua evoluzione la strategia dell'azienda che offre uno stile unico.

Da qualche anno - prosegue Degano - siamo anche al servizio di architetti e designer per un contributo a elevato valore aggiunto sul fronte del "bello" e del "fatto bene". Inoltre, crediamo che il risultato di qualità passi anche attraverso la scelta di prediligere una filiera produttiva interamente made in Italy. In caso di manutenzione o restyling, offriamo sistemi di copertura in materiali metallici alternativi al coppo tradizionale, ad alto impatto estetico e con ampia scelta di colori, pur assicurando le caratteristiche tecniche di tenuta.

La qualità passa anche attraverso il made in Italy.

Per saperne di più: www.deganoprimo.it



POLO
insieme a te in cucina

Il food service del futuro: polaristorazione.it

SCONTI INCREDBILI!

PIÙ CRESCITA E MENO SPESA: ECCO COME!

— Informatica per le aziende:
ne parliamo con i manager della tech agency Multiplika

È possibile fare crescere l'azienda diminuendone contemporaneamente i costi? La tecnologia giunge spesso in aiuto degli imprenditori, tant'è che difficilmente si riesce a pensare all'innovazione senza ricorrere a qualche *diavoleria* elettronica.

Ed è proprio questa la strada intrapresa dai manager di Multiplika, Federico Giacomuzzi e Marco Grandinetti, rispettivamente titolare e direttore generale della tech agency specializzata nella *caccia* alle criticità informatiche delle aziende. Sono loro che hanno ideato e realizzato **Moltibox**, la soluzione che permette di standardizzare, **sintetizzare e ampliare i servizi informatici che regolano la vita di un'azienda, portandola a crescere e a diminuire i costi più velocemente.**

Grandinetti ha concepito personalmente la soluzione che poi è stata sviluppata all'interno di Multiplika: "Fra di noi - spiega - la chiamiamo *scatola rossa* perché Moltibox, più che un insieme di circuiti rappresenta un concept completamente votato all'innovazione".

"Si tratta di un vero e proprio Sistema modulare - aggiunge Giacomuzzi - che dipende da quello che il cliente ci racconta e dai suoi obiettivi. Ogni progetto è su misura ed è dotato di

una modularità che nella *scatola rossa* si concretizza in più schede ma che può anche migrare nei sistemi già esistenti nell'azienda. Più che di una *scatola magica*, quindi, stiamo parlando di soluzioni molto tangibili, che si concretizzano in funzioni e servizi che noi facciamo dialogare costantemente. Un Sistema che consente di superare i limiti di qualsiasi realtà aziendale basata su più macchine diverse che non si parlano e costringono ad aggiornamenti separati".

"Moltibox - prosegue Giacomuzzi - affianca e/o sostituisce centralini telefonici, sistemi di sicurezza, gestione e archiviazione dati, contabilità, posta elettronica, internet... Ogni sensore, presente o installabile in azienda può essere collegato e messo in relazione con il Sistema. Il principio è far convergere e dialogare le informazioni in un unico box: sicuro, modificabile e ampliabile all'infinito, proprio perché costruito in casa".

"Garantiamo - conclude - intervento e ripristino entro quattro ore dal guasto anche se va detto che per noi l'assistenza frequente NON è una voce importante del nostro business. Quello che ci preme, al contrario, è tutelare i nostri clienti con soluzioni affidabili e su misura".

Per saperne di più: www.moltibox.com

La Scatola Rossa
fa convergere e
dialogare le
informazioni
in un unico box:
sicuro,
modificabile
e ampliabile
all'infinito

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

RI ANALISI
BANCARIA • TRIBUTARIA

1
Primi in Italia



INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA TUA CONTABILITÀ

— Massini Rosati presenta Mastrobook

Si può risparmiare tempo e denaro nella gestione della contabilità aziendale? Se lo chiedono in molti e, fra questi, anche uno dei maggiori esperti di fiscalità italiana al mondo, Gianluca Massini Rosati, creatore di Escapologia Fiscale, una disciplina che consente alle aziende italiane di pagare meno tasse in modo onesto e legale al 100%.

*Dopo avere lavorato a lungo per rendere "masticabile" alle tante piccole e medie imprese l'indigesta materia fiscale italiana - spiega lo stesso Massini Rosati - ci siamo posti anche l'obiettivo di liberare tempo e risorse degli imprenditori nella gestione della contabilità aziendale. La soluzione è stata di tipo tecnologico: lo sviluppo di un'Intelligenza Artificiale che potesse leggere, riconoscere, registrare e archiviare i documenti fiscali, riducendo l'impegno umano del 70%, che ha preso il nome di **XRIBA**.*

*Sul protocollo Xriba - chiarisce Massini Rosati - abbiamo sviluppato **Mastrobook**, un software di gestione delle contabilità che integra un'intelligenza artificiale al*

*servizio degli imprenditori. In pratica, con questo supporto tecnologico l'imprenditore **dimezza i tempi e i costi di amministrazione**. Infatti, tutti sappiamo quanto s'impiega per la gestione della contabilità aziendale, il tempo che si perde per registrare scontrini, fatture ed effettuare pagamenti. Spesso perfino la preparazione di un semplice rimborso spese diventa qualcosa a cui preferiamo addirittura rinunciare perché "time consuming".*

— In pratica, come riesce Mastrobook a semplificare la vita degli imprenditori?

*Abbiamo creato un'intelligenza artificiale e l'abbiamo messa al servizio dell'amministrazione aziendale. Si tratta di un software che **permette in pochi secondi di compilare e trasmettere tutta la documentazione contabile (dalle fatture alle note spese) al Commercialista**. Questa tecnologia innovativa ridurrà i tempi di lavorazione ed eliminerà gli errori di imputazione e compilazione, lasciando all'intervento umano solo la revisione finale. Così l'imprenditore sarà finalmente libero di dedicarsi serenamente alla propria azienda senza inutili perdite di tempo.*

Per saperne di più: www.mastrobook.it



Mastrobook
AI & Human for accounting

Un software di gestione della contabilità può dimezzare i tempi e i costi di amministrazione

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.**

Le recensioni del libraio

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



MÉLANIE DUPUIS
Il grande manuale
del pasticciere
L'ippocampo, € 29,90
— pp.288

Quando guardiamo un libro di ricette o che riguardi l'arte pasticciere ci prende spesso un misto di allegria e sconforto: allegria per la curiosità verso nuove idee e realizzazioni di piccoli e grandi piaceri dolci; sconforto o perlomeno timidezza perché non ce ne sentiamo mai all'altezza!

Aprite allora questo grande e raffinato libro senza temere nulla: la vostra mano verrà letteralmente accompagnata, tocco dopo tocco, nella creazione di 50 ricette di base: le paste fondamentali (brisée, sablée, sfoglia, impasto per choux, impasti lievitati, impasti montati, impasto per meringhe). Le creme di base (pasticciera, al burro, inglese chantilly, alle mandorle, ganache e mousse). Le tecniche per lavorare il cioccolato. La cottura dello zucchero. 70 ricette, dai grandi classici della pasticceria ai dolci più semplici: foresta nera, torta alle fragole, opéra, moka, crostata al limone, tiramisù, babà al rum, macarons, meringhe, pasticcini, madeleines, financiers...

La concezione editoriale permette, attraverso un'innovativa tecnica di design, di parlare sia ai professionisti che agli amanti della gastronomia, in quanto organizza in modo sistematico le tecniche di pasticceria e fornisce gli strumenti per creare nuovi capolavori. Quindi, fra grafica e fotografie che illustrano gli ingredienti e le fasi della preparazione e un'immagine a piena pagina che mostra il piatto finito concluderete il vostro piccolo viaggio, mano nella mano, alla scoperta di nuove idee!

Iluoghi che restano più impressi sono quelli nei quali un qualche **elemento di design risalta rispetto ad altri. Un elemento di design può fare la differenza tra il locale di successo e quello anonimo e "già visto".**

Ecco che in quest'ottica, "Chair", la sedia virata in tutte le sue accezioni, da seduta, a sgabello, da poltrona e sedile, diventa elemento imprescindibile di uno spazio, sia esso domestico o di un lounge hotel. In questo gradevolissimo book si trovano tutti i grandi nomi del design mondiale, più di 500 designers, alcuni anche sconosciuti, compaiono con la loro sedia più rappresentativa ed esclusiva.

Immaginare che su ognuna di queste sedie possa essere abbinato un diverso tipo di cocktail nel lounge bar più esclusivo, o che arredino diverse stanze di un raffinato resort in cui ogni suite sia caratterizzata da un mai uguale arredamento, diventa spero non solo per me un piacevole gioco...



LETTERE
a Perna

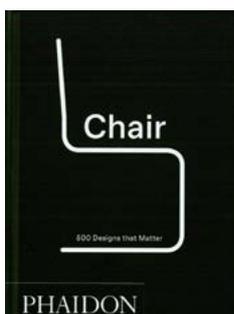
Caro Perna,
ho un bar che offre anche qualche pasto caldo e sono francamente allarmato dal *casino* allergeni... In particolare ho sentito che da maggio c'è un nuovo regolamento e ci sono delle sanzioni... potrebbe aiutarmi a capire meglio? S.R.

Caro S.R. effettivamente il tema-allergeni è molto attuale... e come accade spesso di fronte a una novità, anche il settore Horeca si chiede se rappresenti più una rottura di scatole o un'opportunità. La verità è che la burocrazia cresce ogni giorno alimentando le paure degli imprenditori, cosa che noi comprendiamo bene. Ma d'altra parte bisogna anche considerare che i gusti e le attenzioni del mercato sono in costante evoluzione. E la rinnovata sensibilità dei consumatori al tema-allergeni ne è una dimostrazione evidente. Fatto sta che per continuare a essere vincenti sul mercato bisogna costantemente adeguare la propria offerta! All'argomento e alla soluzione più smart in circolazione, abbiamo dedicato un ampio servizio, a pag. 8.

.....
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)

Chair, 500 designs
that Matter
Phaidon
€ 19,95 — pp. 655



SOS CYBER CONTRO IL CYBER RISK



Soluzioni dal fronte assicurativo per alberghi e PMI a rischio. In Italia il 40% ha subito un attacco informatico.



GG&P
Gianfranco Galesso & Partners
Agenzia di Assicurazioni Plurimandataria

Violazioni della privacy, perdite di dati o anche peggio... Esattamente un anno fa, un albergo di lusso austriaco subisce la violazione del proprio sistema informatico da parte di hacker. Risultato? 180 ospiti bloccati fuori dalle loro stanze. Fuori uso anche i pc, i sistemi di prenotazione e la casa dell'hotel che alla fine si vede costretto a cedere agli hacker, pagando migliaia di euro in bitcoin per tornare alla normalità.

I dati ufficiali ci spiegano che, nel mondo, ogni giorno ci sono 1 milione e mezzo di attacchi informatici, cioè più di 556 milioni ogni anno. In Italia, il 40% delle imprese ha dichiarato di avere subito un evento del genere negli ultimi 5 anni. Nel 2018, secondo un recente studio, le PMI mettono i rischi informatici fra i più temuti, al secondo posto.

"Il cyber risk - conferma l'esperto consulente assicurativo Gianfranco Galesso - è un tema che non può assolutamente essere trascurato da qualsiasi imprenditore abbia a cuore la sicurezza della pro-

pria attività e dei propri clienti. Si tratta di un rischio molto concreto di subire perdite economiche legate all'utilizzo di strumenti informatici e della rete web. La sua origine può essere accidentale o deliberata. In entrambi i casi, le conseguenze sono pesantissime: dall'interruzione dell'attività al danno d'immagine; dalla diffusione di informazioni sensibili (clienti, pazienti, impiegati, fornitori) alla violazione di informazioni finanziarie, di conti bancari, di proprietà intellettuale. Si rischiano anche perdite di quote di mercato, furti d'identità e azioni legali da terzi".

Soluzioni? Una delle più innovative e unica sul mercato si chiama **SOS Cyber**. Non consiste in una polizza ma in un **abbonamento annuale che dà l'accesso a 16 prestazioni a prezzi agevolati erogate da specialisti del settore**. Con questa soluzione si può proteggere l'imprenditore, il libero professionista e la famiglia per fatti inerenti all'utilizzo di strumenti informatici e della rete web.

SOS CYBER I NOSTRI PARTNER

Un **network** di fornitori selezionati e specializzati in ambito cyber:



Ciber risk I NUMERI



Vuoi saperne di più?
SCRIVI A:
info@6partner.it
OPPURE CHIAMACI:

Numero Verde Gratuito
800 28 55 82

Problemi col GDPR?



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**

- Privacy e GDPR (Reg. UE n.2016/679)
- Sicurezza sul Luogo di Lavoro (D. Lgs. 81/08)
- Sicurezza Alimentare (D. Lgs. 193/07)
- Tutela dell'Ambiente (D. Lgs. 152/06)
- Responsabilità Amministrativa degli Enti (D. Lgs. 231/01)

TITUTELI Gli Specialisti in Polizze di Tutela Legale

Campagna Informativa per la SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP

Finalmente un'ispezione SENZA il rischio di sanzioni!

Hai un Albergo, un Ristorante o un Bar?
Scopri subito se sei in regola e se sei ben seguito!

Prima che gli ispettori vengano a farti visita
Prenota la tua Consulenza Antisanzione di 1 ora
che simula un'ispezione, ma senza il rischio di sanzioni.



PRENOTA ORA e decidi POI se pagare!

Con il codice "Mag626" hai la Consulenza di 1 ora
a solo €97 (anzichè €287)
Così eviti fino a 78.868,80 euro di sanzioni
e di bruciarti la condizionale! E in più saprai cosa fare
quando gli ispettori busseranno alla tua porta!



Numero Verde Gratuito
800 134 626

antisanzione@facile626.it



Sede Nazionale: Viale del Ledra 108, Udine

Centralino Unico: 0432 44 982 | [f @facile626.it](https://www.facebook.com/facile626) | www.facile626.it