

Newsletter maggio 2018

Ricordiamo che lo scorso aprile è stato sottoscritto il rinnovo della parte economica del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Assipan Ugl che hanno quindi adeguato i relativi trattamenti retributivi. In particolare, le parti hanno adottato, a partire dal mese di aprile 2018, un incremento di € 30,00 per la qualifica A2 (panifici artigianali) e un incremento di € 40,00 per il livello 3B (panifici a indirizzo produttivo industriale). Tutti i dettagli sono stati trasmessi attraverso l'invio di una nota informativa a tutte le Associazioni Provinciali Assipan, invitiamo inoltre a consultare il sito www.assipan.it.

Il 25 maggio è entrato in vigore il Regolamento Generale Europeo per la protezione dei dati personali che viene a colmare alcune lacune create con lo sviluppo della digitalizzazione. Molte sono le novità in arrivo. Primo, le regole a tutela dei dati personali si applicano in tutti i ventotto paesi dell'Unione Europea e sono tenute a rispettarle anche le aziende non europee che operano in Europa. Secondo, rimettono al centro la persona, infatti, deve essere sempre chiesto il consenso per la raccolta e il trattamento dei dati in modo comprensibile; non devono essere richieste più informazioni del necessario; aziende e pubbliche amministrazioni sono tenute a fornire a chi li richiede i dati in loro possesso; si possono richiedere revocche, correzioni e risarcimenti. Scattano anche i limiti di età per i minori per l'uso dei social. I Garanti della privacy acquisiranno un ruolo centrale di controllo e sanzione, in caso di furto dei dati, le imprese avranno l'obbligo di avvertire i Garanti che saranno tenuti a intervenire. In caso di violazioni, i cittadini potranno rivolgersi ai Garanti, i quali potrebbero arrivare a imporre sanzioni fino al 4% del fatturato annuo a chi non abbia rispettato le norme. Aziende e Pubblica Amministrazione dovranno inoltre dotarsi di un esperto che gestisca i dati.

La maggioranza dei paesi europei, nel numero di sedici, ha approvato la proposta della Commissione Europea che introduce, a partire dalla fine del 2018, il divieto di utilizzo all'aperto di tre pesticidi (imidacloprid, clothianidin e thiamethoxam) perché nocivi per le api. L'impiego di questi principi attivi detti neonicotinoidi, molto diffuso in agricoltura, sarà consentito solo in serra. Quattro sono stati i paesi contrari al divieto : Danimarca, Repubblica Ceca, Romania e Ungheria. Otto i paesi che si sono astenuti : Belgio, Bulgaria, Croazia, Finlandia, Lettonia, Lituania, Polonia e Slovacchia.

Il 18 maggio 2018 si è svolta a Venezia la manifestazione "Pane in Campo" organizzata dall'Associazione Veneziana Panificatori ASSIPAN Confcommercio con la collaborazione del Comune di Venezia. L'evento, che ha voluto valorizzare una delle produzioni più antiche della città, ha visto una vasta eco e una grandissima partecipazione di veneziani e turisti. I panificatori veneziani, a fronte di una libera offerta da destinare alla mensa dei poveri, hanno donato il loro pane al fine di tornare a promuovere tra la gente la sana cultura del pane fresco e far comprendere la differenza tra questo e il pane precotto e congelato.

Da qualche anno si è assistito al proliferare delle “stufe radianti a fungo” alimentate a gas propano liquido (GPL). Esse, durante la stagione fredda, emanano un gradevole calore che permette ai clienti di un esercizio commerciale di poter sostare all’aperto.

Il loro utilizzo esterno non comporta grandi rischi, il problema si pone nel momento in cui esse devono essere stoccate all’interno dei locali durante l’orario di chiusura.

Infatti, la presenza di GPL comporta il rischio d’incendio e di esplosione, questo, infatti, è un gas fortemente infiammabile. Alla luce di ciò, è obbligo del titolare dell’azienda ridurre il più possibile la pericolosità di tale attrezzatura.

A suo supporto, i Vigili del Fuoco hanno emanato delle linee guida per una corretta gestione delle bombole GPL che si invita a visionare e rispettare.

Il 26 maggio 2018, presso la Sala del Tempio di Adriano a Roma, si è svolta la cerimonia di premiazione dell’edizione 2018 del Premio Roma dedicato al pane.

Il concorso, al quale hanno partecipato cinquantadue imprese della panificazione, è stato promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato da Agro Camera (Azienda speciale per la valorizzazione del settore agroalimentare) in collaborazione con Arsial (l’Agenzia regionale per lo sviluppo e l’innovazione dell’agricoltura nel Lazio), le Camere di Commercio del Lazio e le Associazioni Panificatori della Provincia di Roma.

Le aziende, provenienti da undici regioni d’Italia, hanno presentato oltre centotrenta prodotti panari.

La gara è stata divisa in una sezione dedicata alle aziende di Roma e del Lazio e una sezione nazionale.

Il 30 maggio 2018 si è svolta presso la sede della Confcommercio della Provincia di Roma una riunione promossa da Assipan Roma Confcommercio Imprese per l’Italia.

L’incontro è stato organizzato al fine di dibattere in merito alla normativa che attualmente regola l’attività della somministrazione non assistita a Roma, nonché alcuni aspetti inerenti le questioni organizzative della nuova associazione romana.

Molto attiva è stata la partecipazione da parte dei panificatori.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati