



Titolo dell'opera
BANDO PER
L'EROGAZIONE DI
CONTRIBUTI ALLE
IMPRESE
AGGREGATE DEL
SETTORE
COMMERCIO

DGR 623 del
14 maggio 2019

Intervento
realizzato avvalendosi
del finanziamento:

POR – Obiettivo
“Investimenti
in favore della crescita
e dell'occupazione”
parte FESR Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale
2014-2020

**UNA
REGIONE
+ GRANDE**

Asse 3
**Competitività dei sistemi
produttivi**

Azione 3.1.1
Aiuti per investimenti in
macchinari, impianti e beni
intangibili e
accompagnamento dei
processi di riorganizzazione
e ristrutturazione aziendale

Sub-Azione B
Settore Commercio
PMI Aggregate

BANDO AGGREGAZIONI IMPRESE DEL SETTORE COMMERCIO

D.G.R. n. 623 del 14/05/2019 - Azione 3.1.1 – Sub Azione B “Bando per l'erogazione di contributi a favore delle imprese aggregate del settore commercio”

1. PREMESSA

Il presente report descrive le attività svolte in riferimento al progetto di cui al bando in oggetto come individuato dalla D.G.R. n. 623 del 14/05/2019 - “ *Azione 3.1.1 – Sub Azione B “Bando per l'erogazione di contributi a favore delle imprese aggregate del settore commercio”* che fa riferimento a quattro ristoranti presenti nel territorio Bassanese. Attivi già da diversi anni e che da tempo operano in attività di promozione territoriale attraverso la cura di rassegne enogastronomiche e di intrattenimento con il mandamento bassanese della Confcommercio. Il progetto ha previsto l'aggregazione nata dalla volontà di dare forma e continuità a un progetto di valorizzazione territoriale di cui l'area Bassanese vanta eccellenze in campo gastronomico e della ricettività. Purtroppo come tutte le attività economiche lo sviluppo del progetto si è inserito all'interno di un contesto emergenziale pochi mesi dopo l'inizio delle attività e per tutto il 2020, in riferimento all'emergenza sanitaria COVID-19. L'importante contrazione della libertà di orari, aperture e ridotta capienza dei locali ha limitato la possibilità di organizzare eventi. I primi mesi dell'emergenza sono stati impiegati dagli aderenti anche per adeguare gli spazi alle restrizioni sanitarie e mettere i locali in condizione di operare seppur a regime ridotto, Il gruppo ha comunque mantenuto l'impegno progettuale sul fronte degli investimenti, dell'interscambio di esperienze, relazioni e risorse soprattutto per non inficiare la bontà del progetto e valorizzando in particolare l'utilizzo delle nuove tecnologie per sopperire almeno parzialmente alle contrazioni di operatività.

2. ESITI DEL PROGETTO: aumento della competitività e innovazione in tempo di COVID-19

Il progetto ha previsto investimenti di tipo infrastrutturale per accrescere la competitività delle imprese; sono stati infatti portati a termine i seguenti investimenti come si può evincere dalla documentazione allegata alla presente relazione:

BENI MATERIALI PER MIGLIORAMENTO AMBIENTI

- Interventi esterni sugli esterni (previsti anche prima della pandemia) volti ad aumentare l'utilizzo e il maggior utilizzo anche in stagioni intermedie grazie alla dotazione di tende, pergole e beni funzionali all'attività d'impresa;
- Acquisto di forni e attrezzatura da cucina sia interna che per uso esterno;
- Acquisto di arredi interni ed esterni per uso ai locali;
- Interventi di rifacimento delle facciate di edifici sede delle imprese;

Va precisato che tali iniziative si sono rese particolarmente efficaci ai fini della necessità di lavoro utilizzando spazi esterni in misura nettamente maggiore rispetto ai precedenti anni, le limitazioni hanno imposto una diminuzione dei posti a sedere e limitazioni di orari. I soggetti aderenti al partenariato hanno potuto lavorare seppur con meno coperti in più turni per massimizzare l'attività e il conseguente rientro degli investimenti pur nel rispetto delle limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria;

Le imprese sono riuscite, nonostante le limitazioni, a sviluppare nuovi canali per la somministrazione

dei prodotti in particolare grazie all'avvio delle ordinazioni remote, aperture con asporto, e durante il lockdown anche mezzo consegna a domicilio. Queste iniziative seppur in maniera limitata hanno permesso di continuare a operare introducendo canali di vendita prima inesplorati o utilizzati, ad esempio dalla sole pizzerie, ma molto raramente da parte dei ristoranti locali. La sperimentazione ha prodotto un nuovo modello di sviluppo d'impresa di cui il raggruppamento intende proseguire

3. INNOVATIVITÀ E IMPATTO DEL PROGETTO SUL LIVELLO COMPETITIVO DELLE IMPRESE

Rispetto alle premesse, le attività previste sono state svolte principalmente sotto il profilo promozionale e del marketing diretto. Le imprese, anche condividendone strategie, si sono unite in diversi incontri per individuare i migliori metodi per riuscire ad essere presenti e dare una continuità di servizio sul territorio, anche in forma associata nonostante le limitazioni. Un esempio su tutti l'iniziativa messa in campo per il *Natale 2020*, alcuni dei ristoranti si sono coordinati nell'acquisto di materia prima, e successivamente ogni operatore si è occupato di una singola portata per il menù, che è poi è stato assemblato in un'unica sede come centro logistico per essere poi consegnato – o ritirato – dalla clientela del singolo ristorante. Tale iniziativa ha permesso di:

- Ottimizzare l'acquisto di materie prime;
- Mettere in comunicazione e contaminazione diverse realtà culinarie;
- Offrire un servizio coordinato, sotto un'unica immagine
- Reinventare un servizio che diversamente non si sarebbe verificato o comunque in modo limitato;

4. CAPACITÀ AMMINISTRATIVA

La gestione del progetto è stata svolta dal soggetto **DUSSIN SERGIO** – Ristorante **IL Pioppeto** con:

- Convocazioni di riunioni periodiche, prima in presenza e a partire dalla primavera 2020 in videoconferenza con la verifica degli obiettivi, il controllo dello stato di avanzamento da parte dei singoli soggetti degli investimenti previsti dal progetto;
- I partner hanno svolto, pur nell'autonomia dei singoli investimenti, ruoli attivi nelle attività promozionali;
- Periodica verifica dei protocolli con Confcommercio e attività di informazione e aggiornamento ai singoli partner affinché venissero rispettate le disposizioni normative;
- La rendicontazione finale di progetto, con l'impiego di personale dedicato in modo specifico e con competenze dedicate;
- Supporto e facilitazione di promozione della formazione continua con istituti scolastici alberghieri, nei momenti in cui è stato possibile programmare ripartenza o fare attività curricolari;

5. SVILUPPO SOSTENIBILE E PROMOZIONE DELL'OBIETTIVO DI PRESERVARE, TUTELARE E MIGLIORARE LA QUALITÀ DELL'AMBIENTE

Tutti gli investimenti previsti dal progetto svolti hanno, a diverso titolo valenza sul piano ambientale:

- Miglioramento qualità spazi esterne con il posizionamento di tende, pergolati anche al fine si ridurre le isole di calore e minore necessità di condizionamento interno;
- Acquisto di forni, friggitorie e altre attrezzature con minore consumo energetico e possibilità di utilizzo anche in spazi aperti per eventi durante la stagione estiva;
- Sostituiti sistemi di illuminazione tradizionale con corpi a basso impatto ambientale;
- Approvvigionamento di prodotti condiviso con riduzione della circolazione dei mezzi;
- Acquisto di arredo in prodotti di ecodesign per esterni ed interni;

6. PREMIALITÀ - PROGETTI CHE PROMUOVONO INSERIMENTO DI LAVORATORI ESPULSI DAI PROCESSI PRODUTTIVI A SEGUITO DI LICENZIAMENTO O MESSA IN MOBILITÀ DOVUTI A

CRISI AZIENDALI E CHE NON BENEFICIANO DI AMMORTIZZATORI SOCIALI

In considerazione al contesto generale ove si è svolto il progetto, l'intervento occupazionale da parte dei soggetti ha dovuto confrontarsi con la forte contrazione delle possibilità di apertura. I ristoranti aderenti al partenariato hanno cercato di tutelare i collaboratori in essere e ove possibile nei periodo di maggior richiesta favorire l'integrazione di soggetti in difficoltà. Durante i periodi di chiusura forzata hanno favorito attraverso i mezzi consentiti dalla normativa vigente l'accesso ai dipendenti ai vari ammortizzatori sociali in vigore. Di rilievo la necessità, venutasi a creare con le diverse modalità di somministrazione, di ricorrere a personale anche aggiuntivo o esterno per le attività di consegna a domicilio. I soggetti auspicano la possibilità di proseguire con tali modalità anche dopo il termine del periodo emergenziale con la possibilità così di impiegare ulteriore personale in maniera continuativa.

7. PREMIALITA' - IMPRESE AGGREGATE LOCALIZZATE NELL'AMBITO DEI DISTRETTI DEL COMMERCIO RICONOSCIUTI AI SENSI DELL'ART. 8 DELLA L.R. 50/2012
LE IMPRESE, PUR OPERANDO PRINCIPALMENTE NELL'AREA BASSANESE, SONO LOCALIZZATE AL DI FUORI DEL PERIMETRO DEL DISTRETTO URBANO DEL COMMERCIO.