

## Parte la formazione innovativa di FIPE Confcommercio

E' un piano formativo che guarda lontano, basato sulla



rivoluzione digitale, questo preside ha illustrato all'Hotel Baia Verde di Catania dalla FIPE, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi del Sistema Confcommercio. U

Dopo un'attenta analisi sull'andamento del settore ristorazione in Sicilia e in Italia fatta dal presidente di Confcommercio Catania Riccardo Galimberti; il presidente di Confcommercio Sicilia Pietro Agen; il presidente FIPE Sicilia Dario Pistorio e il presidente FIPE nazionale Lino Stoppani, hanno illustrato il nuovo corso « **Orizzonte Innovazione** », nato dalla collaborazione tra **Confcommercio Catania** e **Etna Hi Tech**, Fabio Fulvio, responsabile Politiche di Sviluppo Confcommercio; Luciano Sbraga, direttore Ufficio Studi Fiipe Nazionale; Emanuele Spampinato, vice presidente nazionale ASSINTEL; Giovanni Di Stefano, responsabile comunicazione Etna Hi Tech. E' intervenuto anche il prof. Rosario Faraci, docente Università degli Studi di Catania. «Con il percorso formativo che presentiamo oggi - ha detto il presidente di Confcommercio Sicilia Pietro Agen - vogliamo dire basta all'improvvisazione e diventare un buon esempio nel settore della formazione. Facciamo squadra, e, senza contributi pubblici ma solo contando sulle nostre forze, lavoriamo per fare». Col pensiero rivolto esclusivamente alle esigenze degli operatori e degli associati, ai quali FIPE Confcommercio vuole dare quegli strumenti innovativi e tecnologici per fare impresa. Come ha ribadito il presidente di Confcommercio Catania Riccardo Galimberti: «Non dimentichiamoci delle nostre botteghe, sono loro che animano i centri cittadini e che accolgono i turisti». Dall'inizio della crisi, a differenza dei consumi alimentari che sono crollati, il numero dei pubblici esercizi è in crescita. Cresce per vari fattori, certamente collegato alla qualità delle aziende ma anche perché è aumentata la componente straniera che rappresenta un quarto delle attività. «La formazione, soprattutto all'inizio, è fondamentale -», ha spiegato il presidente FIPE nazionale Lino Stoppani - perché registriamo un'altissima mortalità degli esercizi nei primi cinque anni di attività che si attesta al 48%, ciò significa che su 100 imprese aperte 48 chiudono. Quindi la formazione è un nostro dovere nei confronti dell'associato, è un nostro dovere promuovere la cultura imprenditoriale per contrastare improvvisazione e negligenza ma anche coltivare i valori del vero imprenditore, fatti di competenze, professionalità, attenzione al cliente e innovazione». Innovazione, appunto. Per questo Confcommercio si è avvalsa di un partner tecnico come Etna Hi Tech per trasformare i volumi tematici della collana Le Bussole di Confcommercio in veri e propri corsi di formazione specifica. «Una piattaforma - ha illustrato Giovanni Di Stefano, responsabile comunicazione Etna Hi Tech - che permetterà di alternare le lezioni in aula con gruppi di lavoro a momenti di e-learning e webinar tenuti da esperti del settore che affronteranno i temi strettamente legati al business con approccio innovativo». L'esempio di FIPE Catania potrà essere esportato a livello nazionale, l'ha confermato Fabio Fulvio, responsabile Politiche di Sviluppo Confcommercio: «Le Bussole sono nate come progetto editoriale ma l'intento era quello di non limitarlo solo a un manuale cartaceo. Dietro ai contenuti, infatti, abbiamo previsto delle attività volte a formare, in questo caso, i ristoratori. E Catania ha avviato per prima questo percorso virtuoso». Ristoratori non ci si inventa ma purtroppo in tempo di crisi in molti si buttano nel settore della ristorazione, considerata un'attività facile, senza calcolare i fattori di rischio e sottovalutando le difficoltà. «Oggi per fare l'imprenditore non basta conoscere il core business dell'azienda - ha concluso Stoppani - ma impone competenze di carattere manageriale sul controllo di gestione, sulla conduzione del magazzino, sulle relazioni con il cliente. Oggi il mercato è competitivo e impone un livello di professionalità di cui non si può più fare a meno».