



Caravaggio e Cremasco

Il Comitato di Cremona ha organizzato un webinar gratuito per approfondire il tema particolarmente sentito in questo frangente dalle pmi del territorio e non solo



Caravaggio e Cremasco

Piccola Industria denuncia il rincaro delle materie prime

Il prossimo 1 luglio alle ore 10, il Comitato Piccola Industria dell'Associazione Industriali della Provincia di Cremona, ha organizzato un webinar gratuito dal titolo: Prezzi delle materie prime: rincari, cause, impatti, prospettive a cui parteciperà con un intervento Ciro Rapacciuolo "Economist e Responsabile per congiuntura e previsioni del Centro Studi Confindustria. Queste le dichiarazioni di William Grandi - Presidente del Comitato Piccola Industria di Cremona: "L'obiettivo del

webinar è provare a capire cosa sta accadendo e cosa si può fare per aiutare le imprese a difendersi da questo ennesimo shock esterno. Sin dalla seconda metà del 2020 il deciso aumento dell'economia cinese e le politiche di riduzione dell'offerta attuate da alcuni produttori ha dato avvio a questo processo che si è poi accentuato nel 2021, complicando lo scenario per le imprese e per l'economia italiana. I rincari, che in diversi casi sono decisamente importanti e molto diffusi: riguardano



trasversalmente diversi settori e materiali come: metalli (rame, ferro, acciaio), e molto diffusi: riguardano trasversalmente diversi settori e materiali come: metalli (rame, ferro, acciaio), alimentari, materie plastiche (granulato), legno e petrolio. Gli indicatori ci dicono che ci troviamo in una prospettiva di rilancio per il Paese e per tutto il tessuto manifatturiero; questo potrebbe essere, anzi lo è già, un ostacolo non indifferente per le nostre pmi. Per le imprese già gravate da un 2020 deficitario

sotto l'aspetto dei volumi, patrimoniale e finanziario dovuto alla pandemia, questi aumenti stanno diventando in alcuni casi insostenibili. Con un deciso rimbalzo dell'economia nella seconda metà dell'anno le cose potrebbero migliorare anche se bisogna considerare altre questioni collaterali come: la difficoltà di reperimento e distribuzione di semilavorati con conseguente dilatazione di costi e tempi di produzione oltre alla carenza di container e conseguenti aumenti dei noli marittimi. L'intervento di

Rapacciuolo, referente del Centro Studi Confindustria, potrà darci delle risposte e una prospettiva dal loro osservatorio dando indicazioni preziose e precise in merito. La ripresa comunque è adesso e dobbiamo in qualsiasi modo cavalcarla". Il webinar è gratuito e aperto a tutti. Per iscriversi è necessario registrarsi al seguente link: <http://www.assind.cr.it/nc/news-info/appuntamenti/iscrizione-ad-evento.html?evento=27758&hash=283984264481d23dec092b846c265e76>



Vendita, prenotazione, delivery e asporto per supportare i ristoratori e produttori della rete dei 4 territori EAST LOMBARDY PRESENTA IL NUOVO SITO WEB La piattaforma offrirà al ristoratore la possibilità di chiedere una caparra per la conferma della prenotazione

East Lombardy, il progetto nato nel 2017 e sostenuto dai Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova e dalle rispettive Camere di Commercio per promuovere il patrimonio enogastronomico del territorio e il saper fare dei ristoratori in Italia e nel mondo, presenta il suo affiancamento digitale per consentire di sviluppare e perfezionare nuovi paradigmi e nuovi modelli di business dei suoi protagonisti. Il nuovo sito web di East Lombardy, non è più solo un sito vetrina ma un vero e proprio strumento funzionale al servizio sia dei ristoratori e dei produttori, sia dell'utilizzatore finale. A parti-

re dalla prima settimana di luglio i ristoratori di East Lombardy possono infatti usufruire di una piattaforma di prenotazione, delivery e asporto direttamente dal sito, che sarà anche un'APP da scaricare e utilizzare. La navigazione è semplice: la ricerca può essere per luogo o per ristorante, l'ora e il numero di persone. Ma anche per piatto tipico o ricetta locale per trovare il ristorante da prenotare. A questo punto la scheda e il menù del o dei ristoranti, diventano una guida ancora più dettagliata cui rivolgersi per la scelta e la prenotazione. La piattaforma di prenotazione

avrà - come si può intuire - una valenza di indiscutibile rilevanza per il ristoratore: razionalizzare il turnover per favorire più servizi a pranzo a cena; il ristoratore potrà organizzare i turni e regolamentare la presenza. Soprattutto dopo l'apertura post Covid, è importante che il ristorante possa organizzare più turni e più servizi; la possibilità di scegliere il menù al momento della prenotazione, che significa ottimizzazione della cucina e meno spreco di cibo; inoltre la piattaforma offrirà al ristoratore la possibilità di chiedere una caparra per la conferma della

prenotazione, ma anche di offrire forme di scontistica per fidelizzare il cliente; facilitare l'attività del ristoratore nella raccolta dati, che mai come oggi è fondamentale. Tutte le funzioni del nuovo sito East Lombardy sono state concordate ad un tavolo di lavoro con i ristoratori, dunque nate dalla concretezza dei bisogni. La stessa utilità funzionale è pensata anche per i produttori aderenti alla rete: a partire dai primi di settembre 2021 i ristoratori potranno acquistare la materia prima del produttore direttamente dal sito, mentre il consumatore potrà acquistare il prodotto dei produttori

e allevatori appartenenti a East Lombardy. L'obiettivo primario di East Lombardy è confermato: promuovere in Italia e nel mondo il patrimonio enogastronomico e la cultura del cibo dei quattro territori. "Al momento sul sito di East Lombardy trovano posto tantissimi operatori del nostro territorio, siamo arrivati a quota settantuno, un numero davvero interessante. Sul sito, grazie alla divisione in categorie specifiche (ristoratori, produttori, pasticceria/gastronomia/enoteche), gli aderenti alla rete possono far conoscere i propri prodotti e proporli ad altri operatori inter-

essati a collaborare anche con azioni di promozione. Inoltre, dal momento che la piattaforma è pensata come un vero e proprio marketplace, i consumatori e i turisti la potranno utilizzare per conoscere i prodotti del territorio e scoprire dove acquistarli. È importante che si generi un effetto virtuoso di contaminazione tra gli operatori e che molti altri decidano di aderire a questo progetto che non ha alcun costo e può portare molti benefici a tutti coloro che vi partecipano", commenta al riguardo l'Assessore al Turismo e City Branding Barbara Manfredini.

LUSARDI RESTAURI -1951-



Qualificato laboratorio di restauro mobili antichi, policromie, dorature, dipinti e cornici antiche

Lavori di pregiata ebanisteria intaglio e intarsio

Commercio antiquariale di vario genere

REALIZZAZIONE ARREDI COMPLETI CON L'IMPIEGO DI MATERIALI E ARREDI D'EPOCA

Sedi operative:

Via Conti 2 - Fraz. Bolzone 26010 Ripalta Cremasca, (CR)
Via M. Polo, 17 - Fraz. Bolzone 26010 Ripalta Cremasca, (CR)

Ufficio Amministrativo e Sede Commerciale

Via Vittorio Veneto, 1/L - 26010 Ripalta Cremasca

Galleria: Via XX Settembre, 51 26013 Crema (CR)

Tel. 0373 430019

Sede Amministrativa estero:

Via Valdani, 1 6830 Chiasso (Svizzera)

Tel. 0373 258644 - 0373 81218

Cell: Agostino 338 5447679

Cell: Ivan 347 884 9530

www.lusardirestauro.it - info@lusardiarestauro.it



Interior design

AXONLX 6.0 • 7.2

IL DESIGN
CHE ARREDA LO SPAZIO

Sistema in alluminio per interni. L'originale struttura a X con cremagliera consente molteplici regolazioni ai ripiani in vetro, legno o acciaio. Da oltre 50 anni, noi immaginiamo delle soluzioni che mettono la tecnica e l'innovazione al servizio degli individui. Perché il vero design si basa sempre sulle emozioni del suo utilizzatore.

ICAS Via Magli delle Piche 47 26010 Ripalta Cremasca (CR) Italy
Tel. +39 0373 376145 fax +39 0373 376137 www.icas.it

