

CNA

informa

NEL QUOTIDIANO

60131 Ancona,
via Umani 1/A
tel. 071 286081 r.a.
fax 071 2868045/6
info@an.cna.it
www.an.cna.it

CNA SERVICE
SERVIZI DI QUALITÀ CERTIFICATA

SINGERT
CERMET
CERTIFICAZIONE INTERNAZIONALE

SERVIZI DI GESTIONE PER CRESCERE

Via Umani, 1/A - Ancona - Tel. 071.286081 r.a. - Fax 071.2868045/6

21 ottobre 2012

Città più sicure con la CNA

Parte anche ad Ostra il progetto di videosorveglianza

Ostra

Città più sicure grazie al progetto della Cna, che dopo il successo riscosso a Senigallia e Serra De' Conti, approda anche ad Ostra e nei comuni delle Valli del Misa e Nevola.

"Città sicura" consiste in un articolato e ben congegnato sistema di sorveglianza per le imprese che ne fanno richiesta, in convenzione con la Fitist Security: chi aderisce al progetto, mette in sicurezza le proprietà private aziendali attraverso un'operazione di vigilanza che si sviluppa con una pattuglia di servizio che controlla in maniera capillare, insistendo a più riprese tutta la notte, le aree dove sono ubicate le attività aderenti al progetto.

Un aiuto in più per garantire sicurezza, che va ad affiancare la

Esperienze già vincenti a Senigallia, nell'area della Cesanella e a Serra de' Conti

preziosa opera già svolta nel territorio dalle forze dell'ordine. "La nostra iniziativa - spiega Massimiliano Santini, segretario Cna Zona Senigallia - era partita dall'area artigianale di Serra De' Conti dove hanno aderito oltre 80 attività, per poi ripetersi nell'area della Cesanella con 60 imprese e nel centro storico di Senigallia dove hanno aderito oltre 150 attività. Gli ottimi riscontri ottenuti ci permettono oggi di riproporre un format vincente che offre buone garanzie di messa in sicurezza della zona, in periodi in cui tanto si sente parlare di aumento della microcriminalità ai danni di

attività economiche".

La vigilanza d'area ad Ostra e nelle Valli del Misa e Nevola partirà entro fine anno: un'auto della Fitist Security visiterà più volte l'azienda aderente all'iniziativa durante la notte; il supporto tecnologico (allarme e videosorveglianza) sarà collegato costantemente con la centrale operativa, che allerta la pattuglia dedicata, consentendole di intervenire in pochi minuti.

"Gli imprenditori che hanno già aderito al progetto negli altri comuni - continua Santini - si sono dichiarati molto soddisfatti. Grazie a questo servizio le attività aderenti e soprattutto le imprese di produzione nelle aree artigianali e commerciali, che hanno in magazzino materie prime ricercate, macchinari e articoli con valore rilevante e altri oggetti o effetti personali, hanno po-

tuto mettere in sicurezza il loro patrimonio aziendale, eludendo atti vandalici, danneggiamenti e

furti, che mirano a violare la loro proprietà e la stessa incolumità personale".

Altri 12 diplomati pizzaioli con la CNA!

Concluso con successo il quinto corso, richieste ancora altissime



Il gruppo dei partecipanti al 5° corso per pizzaioli della CNA

Ancona

Concluso il quinto corso per pizzaioli promosso da Cna Alimentare, in collaborazione con Pizza Elite, Cna Tecnoquality e Forni Pergolotti. Altri 12 i diplomati, che hanno seguito con successo tutte le lezioni di impasto, condimento e cottura. In totale 52 ore di corso (36 pratiche e 16 teoriche) in 13 lezioni. Le 4 lezioni

teoriche hanno incluso la formazione haccp (con relativo rilascio dell'attestato) e "apertura di impresa" che ha permesso ai corsisti di ottenere un giusto orientamento per lavorare in un contesto alimentare. La maggioranza degli iscritti al corso, come nelle precedenti classi, è di nazionalità italiana (10 italiani e 2 stranieri), per quanto concerne il genere il corso ha visto la partecipazione di 10 uomini e di 2 donne.

Dall'avvio del primo corso, Cna Alimentare ha formato 60 partecipanti e le richieste continuano ad essere altissime. Chiaro segnale che c'è voglia di formazione pratica: "Molti dei partecipanti - afferma Andrea Cantori, responsabile provinciale Cna Alimentare - dopo il corso cercano di capire se vi sono i presupposti per aprire un'impresa, o valutano anche le opportunità legate all'estero".

Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Associazione Provinciale di Ancona Sede di Senigallia

071.7918111
msantini@an.cna.it

Esercizio aderente al progetto SENIGALLIA CITTA' SICURA

PATTUGLIAMENTO DI ZONA, VIDEOSORVEGLIANZA ED INTERVENTO SU ALLARME AFFIDATO A:

ISTITUTO DI VIGILANZA E TRASPORTO VALORI

AREA VIDEOSORVEGLIANZA

FITIST SECURITY

www.fitist.it
INFO@FITIST.IT
0731.605768

Sistemi Anti Intrusione Video Sorveglianza Information Technology

www.naisrl.com
info@naisrl.com

Conformità gas, termica e idraulica

Per gli associati CNA a disposizione il manuale con software e esempi pratici

Ancona

In collaborazione con TeKnologica di Forlì e Beretta costruzione caldaie, Cna Installazione e Impianti, grazie alla consulenza tecnica di titolari di imprese artigiane del settore termico-idraulico, ha realizzato un prezioso manuale operativo per la compilazione delle dichiarazioni di conformità settori gas, termico e idrico, corredato da software di gestione ed esempi pratici. Una guida che rappresenta un utilissimo strumento di consultazione per le imprese del setto-

re impiantistico, alle prese con gli obblighi del continuo aggiornamento che rendono difficoltoso lo svolgimento dell'attività. "Questo manuale - spiega il presidente regionale Cna Installazione e Impianti Fabrizio Ferrioli - è un vero e proprio strumento che affianca il lavoro degli impiantisti, chiamati a realizzare impianti a regola d'arte, contemporaneamente dipanando la matassa delle autorizzazioni necessarie al funzionamento dell'impianto stesso". La guida è a disposizione delle imprese che ne fanno richiesta presso la Cna di Ancona in via Umani 1 Tel 071 286081.

IN BREVE

Seguici su Facebook!



Se hai un account Facebook, segui la pagina CNA Provinciale di Ancona e clicca su "Mi Piace".

Impresa Digitale 2

Sviluppare la digitalizzazione dei processi aziendali: questo lo scopo del progetto Impresa Digitale 2 della Cna Provinciale di Ancona, in collaborazione con la CCIAA, che prende avvio in questi giorni. Attraverso Impresa Digitale 2, la Cna intende aumentare la cultura digitale nelle imprese, fornendo software che facilitano il dialogo tra Cna e impresa, quali: "TANDEM" per la gestione della fatturazione e della contabilità condivisa e "SICURO" per la gestione condivisa del rapporto con le banche e della consulenza finanziaria di base e avanzata. Il progetto si rivolge a tutte le imprese della provincia di Ancona, associate alla Cna. Il contesto tecnologico verrà predisposto presso le 7 sedi principali della Cna provinciale di Ancona; intanto, per informare le imprese dell'opportunità, sono organizzati 7 seminari informativi a partecipazione gratuita. Info: www.an.cna.it - Andrea Calcina tel. 071 286081

Nuova normativa alimentare Incontro in CNA

Il decreto Monti "Cresci Italia" ha introdotto una normativa estremamente impattante per il sistema alimentare: tutte le imprese della produzione e del commercio (ristorazione, vendita, etc.) saranno obbligate alla stipula di un contratto per tutte le transazioni commerciali agroalimentari e si prevedono anche tempi di pagamento che obbligano entro 30 o 60 gg a seconda della tipologia di alimento (fresco o deperibile). La normativa entrerà in vigore il 24 ottobre 2012. La Cna Alimentare della provincia di Ancona organizza un incontro di approfondimento con il segretario nazionale Cna Alimentare Gabriele Rotini, la dott.ssa Pia Miani (esperta giuridica della società Cna Interpreti) ed il presidente provinciale Cna Alimentare Francesca Petrioli, che si terrà: mercoledì 24 ottobre alle 18.30 c/o Cna provinciale di Ancona (Via Umani 1/A - zona Baraccolla). Info: A. Cantori 348.3363017 acantori@an.cna.it

Aggiornamento impiantisti

La norma nuova UNI10738, sarà illustrata alle imprese del comparto venerdì 9 novembre ad Ancona Sala Convegni "C.Venanzi" Centro Direzione Cna Provinciale Via Umani 1/A Ore 18,00. Info: tel. 071/286081

CNA

CREAmpresa
ti apre le porte!

-50%

a Ottobre la tua NUOVA IMPRESA costa la metà!
in tutte le sedi CNA della provincia di Ancona

Chiama subito il numero verde **848-800180**

Numero Verde **848-800180**

www.an.cna.it

YOUSTARTUP!

Finanziamenti dedicati a giovani under 35, donne e lavoratori che avviano o sviluppano un'impresa. E in più...

Concorso "CRESCERE CON BANCA MARCHE" Premiazione dei migliori progetti finanziati entro il 30 dicembre 2012*

BancaMarche
www.bancamarche.it

*Promozione valida dal 16 aprile 2012 al 30 dicembre 2012, montepremi massimo pari a 78.000 € regolamento completo su www.bancamarche.it e nelle Filiali Banca Marche. Messaggio promozionale. Per le condizioni contrattuali consultare i Fogli Informativi presso le Filiali e sul sito della Banca. La concessione del finanziamento è soggetta a valutazione ed approvazione della Banca.