INTERNAZIONALIZZAZIONE | Piano CCIAA di Sviluppo per l'Internazionalizzazione 2022 con Promos. Progetti SHORT MASTER ed EU MATCH. Adesioni: 10 maggio pv

scritto da Fabiana Capasso | Maggio 3, 2022

La ***Camera di Commercio di Salerno***, in collaborazione con **Promos** Italia Scrl, organizza la partecipazione ai progetti **SHORT MASTER IN INTERNAZIONALIZZAZIONE D'IMPRESA** ed **EU MATCH**, dedicati rispettivamente alla ***formazione specialistica per l'estero*** (aziende di tutti i comparti) e al ***matching B2B*** (PMI settore agroalimentare), come descritte nella schede allegate.

Tali progetti rinnovano l'impegno dell'Ente nell'accompagnamento delle PMI del territorio in un percorso di crescita finalizzato all'internazionalizzazione delle loro produzioni.

Le iniziative si svolgeranno in modalità a distanza, su apposite piattaforme online, previa registrazione delle imprese ammesse ai link riportati nell'**allegata scheda adesione.**

Di cosa si tratta

Il ***MASTER IN INTERNAZIONALIZZAZIONE D'IMPRESA***, rivolto alle

aziende di tutti i settori, si struttura su un percorso formativo per sviluppare competenze manageriali e tecniche per comprendere e gestire tutte le fasi di un progetto di espansione all'estero.

EU MATCH è destinato alle sole PMI del settore agroalimentare e prevede una fase di preparazione finalizzata ad incontri virtuali b2b con operatori e buyer europei, anche attraverso la partecipazione ad eventi, per cui è richiesta la conoscenza della lingua inglese e il sito web bilingue in italiano/inglese.

Come Aderire

La partecipazione è **gratuita**.

Le imprese che intendono partecipare alle iniziative descritte dovranno indirizzare alla Camera di Commercio di Salerno **esclusivamente** tramite PEC – **cciaa.salerno@sa.legalmail.camcom.it** – la SCHEDA ADESIONE allegata, debitamente compilata in tutte le sue parti e firmata dal titolare o dal legale rappresentante, opzionando la/le iniziative di proprio interesse.

Le schede adesione dovranno essere inviate **entro le ore 12.00 del 10 maggio p.v.**

In caso di istanze superiori ai posti disponibili, varrà l'ordine cronologico di spedizione, con creazione di lista d'attesa.

Invitiamo quanti aderiranno a darne cortese segnalazione ai

nostri uffici (***Monica De Carluccio*** m.decarluccio@confindustria.sa.it), per consentirci di monitorare la partecipazione delle imprese associate a Confindustria Salerno alle opportunità offerte dai due progetti.

EU MATCH – Descrizione generale

SCHEDA ADESIONE – SHORT MASTER + EU MATCH SHORT MASTER – Descrizione generale

---

TURISMO | "Emergenza COVID 19" regole in vigore dal 1 maggio 2022

scritto da Angela Amaturo | Maggio 3, 2022

Facendo seguito ad alcune richieste pervenute, riportiamo di seguito una prima tabella riepilogativa degli obblighi in vigore dal 1 maggio scorso

	Green pass	Mascherine	Altro

Alberghi	**NO**	**NO**	**DISTANZIAMENTO** Il distanziamento interpersonale continua ad essere previsto dalle Linee guida delle regioni[1]. Seppur nella versione aggiornata del provvedimento non viene più riportato la previsione "*promuovere e facilitare il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro (estensibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita (omissis)*" viene comunque mantenuta l'indicazione "*il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale*". **DISINFEZIONE** L'ultimo aggiornamento delle Linee guida delle regioni: • non menziona più l'obbligo di disinfezione degli oggetti forniti in uso ai clienti, prima della consegna all'ospite. Rimane invece la necessità di garantire la frequente igienizzazione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.) • non menziona più l'obbligo per l'addetto al servizio di ricevimento di provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, a pulizia e disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate

	Per gli alberghi e per le attività ricettive, l’obbligo di accesso con green pass è venuto meno al 1° aprile scorso	Comunque raccomandato l’uso nei luoghi aperti al pubblico al chiuso	
Ristorazione	**NO**	**NO**	**DISTANZIAMENTO** Obbligo di disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso.

	Dal 1 maggio non è più in vigore l’obbligo di green pass base per l’accesso ai servizi di ristorazione, al banco o al tavolo, al chiuso, a cui accedono sia clienti alloggiati sia clientela esterna. Si ricorda che per il servizio di ristorazione riservato esclusivamente alla clientela alloggiata l’obbligo di accesso con green pass è venuto meno dal 1 aprile scorso	Comunque raccomandato l’uso nei luoghi aperti al pubblico al chiuso	
Piscine e palestre	**NO**	**NO**	**DISTANZIAMENTO** Relativamente al distanziamento, il suggerimento del Dipartimento per lo sport, contenuto nell’avviso del 29 aprile 2022, è quello di evitare il sovraffollamento, anche attraverso l’utilizzo di sistemi di prenotazione, specialmente all’interno di luoghi chiusi, mantenendo un distanziamento adeguato in riferimento alla tipologia di attività svolta.
	Dal 1 maggio non è più in vigore l’obbligo di green pass rafforzato per l’accesso alle attività al chiuso delle palestre e delle piscine e per l’accesso agli spazi adibiti a docce e spogliatoi	Per l’attività all’aperto di piscine e palestre nessun obbligo di indossare le mascherine; per le attività al chiuso di luoghi aperti al pubblico, raccomandato l’uso	

Centri benessere	**NO**	**NO**	**SAUNA E BAGNO TURCO** Dal 1°aprile 2022 non è più inibito l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco). Per l'utilizzo di ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco, stufe, grotte), dovrà essere previsto un accesso con una numerosità proporzionata alla superficie, assicurando il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri. Sia gli ambienti caldo-umidi, sia gli ambienti con caldo a secco (es. sauna) devono inoltre essere sottoposti a ricambio d'aria naturale e igienizzazione prima di ogni turno
	Dal 1 maggio non è più in vigore l'obbligo di green pass rafforzato per l'accesso alle attività al chiuso dei centri benessere e per l'accesso agli spazi adibiti a docce e spogliatoi	Comunque raccomandato l'uso nei luoghi aperti al pubblico al chiuso	
Convegni e congressi	**NO**	**NO**	**PARTECIPANTI** Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre assembramenti di persone. Nell'aggiornamento delle linee guida non è più menzionata la necessità di un confronto preventivo con le autorità sanitarie locali
	Dal 1 maggio non è più in vigore l'obbligo di green pass rafforzato per convegni e congressi	Comunque raccomandato l'uso nei luoghi aperti al pubblico al chiuso	
Luoghi di lavoro	**NO**	Obbligatorie nelle imprese che applicano il Protocollo di sicurezza anti-contagio	A partire dal 1° maggio 2022, l'accesso ai luoghi di lavoro non è più subordinato al possesso di un green pass base in corso di validità. I datori di lavoro non saranno più tenuti a effettuare i controlli – cesserà anche l'efficacia delle procedure aziendali recanti le regole per lo svolgimento delle verifiche – e i lavoratori assenti ingiustificati e/o sospesi per assenza di certificazione potranno essere riammessi regolarmente in servizio

[1] Ordinanza Ministero della Salute 1 aprile 2022

TURISMO | “Forum delle economie” 12 maggio ore15 Capaccio Ex Tabacchificio Cafasso

scritto da Angela Amaturo | Maggio 3, 2022

Il gruppo Turismo di Confindustria Salerno, in collaborazione con UNICREDIT, organizza per il prossimo giovedì 12 maggio, alle ore 15.00, il Forum delle Economie “I prodotti tipici nell’esperienza turistica: arte, storia e cibo in un percorso di valorizzazione del territorio” presso l’Ex- Tabacchificio Borgo di Cafasso a Capaccio, per promuovere lo sviluppo della qualità dell’offerta ricettiva e la valorizzazione integrata del patrimonio turistico del nostro territorio.

Durante l’evento si parlerà di turismo e food, quali fattori di sviluppo per il territorio, e saranno analizzate le prospettive del Turismo enogastronomico in Campania.

Vi invitiamo a partecipare all’ evento in agenda il 12 maggio, di seguito il programma.

Forum delle Economie “I prodotti tipici nell’esperienza turistica: arte, storia e cibo in un

percorso di valorizzazione del territorio”

Data **Giovedì, 12 Maggio 2022** Orario **15:30 – 18:00** Location **Ex Tabacchificio Borgo di Cafasso – Via Cafasso, 21 84047 Capaccio (Sa)**

Agenda

Ore 15:30 Welcome Coffee

Ore 16:00 Saluti di benvenuto

Francesco Alfieri Sindaco Capaccio Paestum

Luigi Raia Direttore Generale agenzia regionale per la promozione del turismo della Campania

Vito Cinque Vice Presidente Confindustria Salerno

Annalisa Areni Regional Manager Sud UniCredit

Ore 16:15 Intervengono:

Ersilia Di Tullio Senior Project Manager Nomisma Spa “Il sistema lattiero caseario:

contributo all’economia ed alla valorizzazione del territorio”

Ore 16:35

Alessandro Tosi Referente Agricoltura UniCredit “Il sostegno finanziario per le aziende del

settore con focus su PNRR”

Ore 16:50

Simona Olivadese Referente Turismo UniCredit “Made4Italy, un sistema integrato turismoagricoltura

per la crescita e la valorizzazione dei territori”

Ore 17:05

Sergio Mario Dimitri ESG Expert Region Sud UniCredit “Le tematiche ESG in ambito

agribusiness e turismo”

Ore 17:15

Tavola rotonda sul tema “Prospettive ed evoluzione del Turismo enogastronomico in

Campania”

Modera: Leandro Sansone Responsabile Territorial Development Sud UniCredit

Intervengono:

-Luca Bianchi Direttore Generale SVIMEZ e Vice Presidente ISMEA

– Andrea Ferraioli Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno

– Ettore Bellelli Vice Presidente Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop

– Andrea Ferraioli Presidente Consorzio Vita Salernum Vites

– Giuseppe Pagano Titolare Azienda Agricola San Salvatore

Ore 17:45 Conclusioni

Annalisa Areni Regional Manager Sud UniCredit

12Mag_Forum delle Economie I prodotti tipici nell’esperienza turistica arte storia e cibo in un percorso di valorizzazione del territorio

---

INTERNAZIONALIZZAZIONE | Promos Italia “DigIT Expert

Day: l’evento online dedicato all’export digitale ” 5 maggio 2022

scritto da Monica De Carluccio | Maggio 3, 2022

Partecipa alla seconda edizione del DigIT Expert Day in programma il 5 maggio. È l’occasione per aggiornarti su strumenti, tecniche e normative per utilizzare i canali digitali a supporto della tua attività di export e entrare in contatto con i migliori esperti digitali.

Dalle **9.30 alle 12.30** potrai seguire i webinar sui temi dell’export digitale per i quali è possibile richiedere l’assistenza gratuita.

Durante la giornata potrai testare il servizio **DigIT Expert** e **approfondire i temi di tuo interesse** prenotando appuntamenti online con gli esperti oppure inviando i tuoi quesiti.

Destinatari

L’iniziativa è rivolta ad **aziende emiliano-romagnole**, **lombarde, umbre** e delle **province di Caserta, Catanzaro, Cosenza, Genova, Pisa, Udine, Salerno.**

Invitiamo le aziende che si iscriveranno a darne cortese segnalazione ai nostri uffici (Monica De Carluccio, m.decarluccio@confindustria.sa.it), al fine di monitorare la presenza di imprese associate a Confindustria Salerno alle iniziative.

SCARICA LA SELEZIONE ARTICOLI COMPLETA

scritto da Fabiana Capasso | Maggio 3, 2022

https://www.confindustria.sa.it/wp-content/uploads/2022/05/selezione-articoli_03_05_2022.pdf

---

Turismo, la primavera della ripresa

scritto da Fabiana Capasso | Maggio 3, 2022
selezione articoli_03_05_2022 1

Sabato Pecoraro della Fenailp nuovo componente del consiglio camerale

scritto da Fabiana Capasso | Maggio 3, 2022
selezione articoli_03_05_2022 2

Assunzioni e sospetti. Ora è scontro totale fra la Cisl e la Cgil

scritto da Fabiana Capasso | Maggio 3, 2022
selezione articoli_03_05_2022 3

ReseArch vuole un controllore

scritto da Fabiana Capasso | Maggio 3, 2022
selezione articoli_03_05_2022 5

Scandalo Sir, suoli restituiti dopo 50 anni

scritto da Fabiana Capasso | Maggio 3, 2022
selezione articoli_03_05_2022 6