



**LOCALI SICURI,  
PUBBLICO PROTETTO**

**luFarò**  
Dal 1960



INFORMAZIONE COMMERCIALE



**Tutta la nostra esperienza per affiancarti nella crescita del tuo business**



SOFTWARE



EDITORIA&  
KNOWLEDGE  
BASE



FORMAZIONE



ICT



SERVIZI B2B

Il mondo cambia velocemente.  
Affidati a noi, siamo specializzati in **innovazione**



VISITA  
SEAC.IT





**CONFCOMMERCIO COMO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI

EDITORIALE

# Il Faro

PERIODICO MENSILE DI CONFCOMMERCIO  
COMO

DIRETTORE RESPONSABILE

Graziano Monetti

COORDINAMENTO REDAZIONE

Jessica Mari

IMPAGINAZIONE GRAFICA

Elisa Licari, Laura Trinca

EDITORE

Confcommercio Como  
22100 Como - Via Ballarini, 12 - Tel. 0312441  
info@confcommerciocomo.it

QUESTO NUMERO È STATO CHIUSO IL: 2 febbraio 2026

## LE NOSTRE SEDI SUL TERRITORIO

Como, Bulgarograsso, Cantù, Erba, Mariano Comense, Menaggio e su appuntamento Bellagio, Centro Valle Intelvi, Gravedona ed Uniti, Lomazzo, Mozzate, Olgiate C.sco, Porlezza

TEL. 031/2441

EMAIL: [INFO@CONFCOMMERCIOCOMO.IT](mailto:INFO@CONFCOMMERCIOCOMO.IT)

Autorizzazione Tribunale di Como n.5/2019 del 24/06/2019  
Registro Operatori di Comunicazione n. 33075  
Stampa: Nova Arti Grafiche srl - Via Cavalcanti 9 50058 Signa (FI)

## Tutela della riservatezza dei dati personali

I dati personali dei destinatari de "Il Faro" sono trattati in conformità con il Regolamento UE 679/2016 GDPR e utilizzati per le finalità direttamente connesse e strumentali all'erogazione del servizio. In qualsiasi momento è possibile richiedere la modifica, l'aggiornamento o la cancellazione di tali dati scrivendo a:  
Confcommercio Como - 031 2441 - [info@confcommerciocomo.it](mailto:info@confcommerciocomo.it)

Alcuni contenuti possono essere integrati con l'ausilio di strumenti di IA e verificati dalla redazione



IL FARO È ANCHE ONLINE!  
[www.confcommerciocomo.it](http://www.confcommerciocomo.it)

PER LA STAMPA SONO STATI USATI INCHIOSTRI CON SOLVENTI A BASE VEGETALE



MISTO  
Carta  
FSC® C011032  
Associatu Unione Stampa  
Periodica Italiana



di Graziano Monetti

## SICUREZZA ANTINCENDIO, UNA PRIORITÀ PER EVITARE TRAGEDIE

**E**' passato oramai un mese dalla sconvolgente tragedia nel Canton Vallese a Crans Montana che ha visto protagonisti, purtroppo, giovanissime ragazze e ragazzi che volevano solamente divertirsi in un locale (il Constellation, ndr.) per festeggiare in allegria il passaggio al nuovo anno.

Una tragedia che ha riportato prepotentemente in evidenza l'importanza della sicurezza nei Pubblici Esercizi e la necessità dell'osservanza delle regole per evitare che, in situazioni di emergenza, si possa generare una tragedia di proporzioni devastanti come quella che si è vista proprio in Svizzera.

Inevitabile, dunque, ricordare ancora una volta, anche su questo numero de Il Faro, le norme e i regolamenti che vigono nella nostra Nazione e ai quali tutti - imprese e cittadini - siamo chiamati a rispettare collaborando per evitare che si verifichino tragedie e per saper gestire le emergenze anche in situazioni di panico.

Lo abbiamo fatto chiedendo il supporto esperto e professionale del Comandante dei Vigili del Fuoco della provincia di Como - Ing. Antonio Pugliano - che porta la sua testimonianza della necessità del rispetto delle norme per garantire uno standard di sicurezza antincendio adeguata in un pubblico esercizio che organizza eventi e nel quale vengono accolte tante persone.

Ma lo abbiamo fatto anche, come sempre, organizzando un momento di incontro con gli esercenti durante il quale, insieme ai Vigili del Fuoco, sono state illustrate le regole e buone prassi per assicurare un buon livello di sicurezza nei locali pubblici e nelle strutture ricettive. L'incontro è stata occasione anche per ricordare che Confcommercio Como, attraverso la sua società di servizi, eroga corsi di formazione in materia di antincendio in ottemperanza agli obblighi prescritti dalla Legge, nonché servizi di check-up antincendio con professionisti esperti per avere certezza di cosa occorre fare per essere in regola; è stata, inoltre, occasione per ricordare le convenzioni che l'Associazione ha rinnovato anche per il 2026 in ambito antincendio.

Occorre mantenere l'attenzione sempre alta su un tema delicato come questo della sicurezza, l'Associazione lo sa ed è per questo che non manca mai di sensibilizzare i suoi Associati.



# **SICUREZZA E IGIENE SUI LUOGHI DI LAVORO**

**CORSI OBBLIGATORI PER IL TUO PUBBLICO ESERCIZIO**

- **Formazione Datori di lavoro;**
- **Formazione lavoratori;**
- **RSPP, RLS, Dirigenti, Preposti;**
- **Primo soccorso e antincendio;**
- **Addetto alle preparazioni alimentari;**
- **Addetto alla conduzione di carrelli elevatori;**

**FORMAZIONE SU MISURA E FINANZIATA PER LE IMPRESE!**

**INVESTI OGGI NELLA FORMAZIONE E NEL FUTURO DELLA TUA AZIENDA!**



## INTERVISTA AL COMANDANTE DEI VIGILI DEL FUOCO DI COMO ING. ANTONIO PUGLIANO

Riflessioni su quanto accaduto a Crans-Montana (Sion, Svizzera) e le norme di sicurezza vigenti, con un focus particolare sugli adempimenti riguardanti le attività associate

**L'evento devastante di Crans-Montana ha colpito profondamente l'opinione pubblica. Qual è la sua prima analisi su quanto avvenuto in quel locale?**

È stata una tragedia immane. Ricordo ancora l'immagine del capo dei Vigili del Fuoco in lacrime, un momento davvero impressionante. Tecnicamente, l'incendio si è sviluppato in un ambiente con scarsa ventilazione, il che ha impedito lo smaltimento del calore. Il principio di incendio è stato favorito dalla presenza di sostanze fonoassorbenti a soffitto: materiali porosi per natura, che intrappolano i gas e i vapori di combustione infiammabili. Le famose candele di cui tanto si è parlato, hanno innescato il processo. In quelle condizioni, in quell'ambiente, la curva di temperatura è cresciuta in modo rapidissimo. Alcune simulazioni parlano di soli 140 secondi per arrivare al cosiddetto flashover, ovvero l'incendio generalizzato che avvolge l'intero locale. In pochissimi minuti, l'ambiente è diventato una trappola mortale. Purtroppo, quasi tutti gli apprestamenti difensivi sono stati disattesi. Gli estintori non erano presenti o non c'era personale addestrato a usarli. Le uscite di sicurezza erano insufficienti, collocate male e, gravissimo, alcune erano addirittura sbarrate dall'interno. Questo ha impedito un'evacuazione rapida prima che il calore diventasse insopportabile. È mancata totalmente la gestione dell'emergenza: non c'era un addetto che potesse indirizzare le persone verso l'uscita, qualcuno che mettesse in pratica le nozioni dei corsi antincendio. Si chiama "gestione della sicurezza". Il principio è quello di ridurre al minimo il rischio attraverso misure di prevenzione, mentre l'ulteriore rischio residuo deve essere gestito con le persone che mettono in atto il piano di emergenza.

**Com'è la situazione in Italia rispetto a questi rischi?**

In Italia la normativa è molto rigorosa, figlia di tragedie del passato come l'incendio del Cinema Statuto a Torino (1983), dove morirono 64 persone, molte delle quali per intossicazione dai gas di combustione, o quello del

Palazzo Storico di Todi (1982), dove morirono 35 persone. Da allora, abbiamo sviluppato una legislazione che è diventata un modello anche a livello europeo. I locali di pubblico spettacolo sopra le 100 persone (o 200 mq) sono sottoposti a controlli serrati dei Vigili del Fuoco: serve un progetto di sicurezza validato, il rispetto di regole tecniche ferree e un sopralluogo finale da parte dei Vigili del Fuoco per l'attestazione di conformità.

**Eppure leggiamo spesso di incidenti in bar o ristoranti**

Bisogna distinguere. I bar e i ristoranti senza attività di intrattenimento non ricadono sotto il controllo diretto dei Vigili del Fuoco per il pubblico spettacolo. In quei casi operano le Commissioni di Vigilanza (comunali o provinciali), istituite fin dagli anni '40. Tuttavia, il rischio è sempre presente se mancano le misure di prevenzione e protezione.

**Parlando di pratica, cosa controllate voi tecnici durante una verifica in un locale?**

Controlliamo tre pilastri fondamentali:

1. La conformità del progetto: che siano presenti compartimentazioni, idranti, estintori, rilevatori di fumo e pulsanti di sgancio.
2. Il Piano di Emergenza: verifichiamo che ci sia personale formato e addestrato all'uso delle attrezzature e alla gestione della folla.
3. La certificazione dei materiali: questo è cruciale. I materiali a soffitto o le imbottiture delle poltrone devono essere certificati ignifughi (o a bassa partecipazione alla combustione). Non significa che non bruciano, ma che lo fanno con estrema difficoltà, ritardando o evitando il flashover e dando alle persone il tempo vitale per scappare.

La sicurezza non è solo un obbligo burocratico. Ridurre il rischio significa combinare prevenzione (evitare fiamme libere), protezione (estintori e uscite funzionanti) e gestione (personale pronto). A Crans-Montana è mancato tutto questo contemporaneamente, e il risultato è stato purtroppo fatale.

GRUPPO PANIFICATORI/MACELLAI

## PROTAGONISTI A RISTOREXPO: LA FORZA DELLA COLLABORAZIONE

Confcommercio Como ha promosso un'importante iniziativa di valorizzazione delle eccellenze del territorio coinvolgendo due categorie storiche del commercio alimentare: panificatori e macellai, protagonisti a Ristorexpo, la fiera dedicata alla ristorazione e all'enogastronomia, svoltasi presso Lariofiere Erba.

L'edizione si è ispirata al tema "Elogio della normalità", un richiamo ai valori della semplicità, della tradizione e della qualità quotidiana che da sempre contraddistinguono queste professioni artigiane.

Confcommercio Como è stata presente con uno stand dedicato ai Panificatori e ai Macellai, pensato come spazio di incontro e confronto tra operatori e visitatori. All'iniziativa hanno partecipato anche i presidenti di categoria di Confcommercio Como, **Dino Mazzucchi** per il Gruppo Macellai e **Antonio Condò** per il Gruppo Panificatori, a testimonianza dell'importanza attribuita al lavoro condiviso.

L'iniziativa, dal titolo "La merenda dei campioni", si è svolta domenica 25 gennaio e ha proposto una degustazione di pane e salame, valorizzando due prodotti simbolo delle categorie coinvolte e la loro naturale complementarietà.

Nel complesso, la partecipazione a Ristorexpo ha evidenziato la sinergia tra panificatori e macellai all'interno di Confcommercio, dimostrando come collaborazione, tradizione e qualità rappresentino strumenti fondamentali per promuovere e rafforzare le categorie. •



Il Presidente Panificatori Como Antonio Condò con il Presidente Gruppo Macellai Como Dino Mazzucchi

## NOTIFICA DELLA CLIENTELA SUL PORTALE ALLOGGIATI WEB: CHIARIMENTI SUI DOCUMENTI ACCETTATI PER IL CHECK-IN

Negli ultimi mesi, molti gestori di strutture ricettive si sono trovati a dover rispondere a dubbi e domande riguardo la corretta procedura di identificazione degli ospiti e la successiva notifica sul portale Alloggiati Web della Polizia di Stato. Di seguito, forniamo un riepilogo chiaro e aggiornato delle regole attualmente in vigore, rispondendo ai quesiti più frequenti.

### Ospite italiano con documento digitale sull'app IO

Se un cittadino italiano si presenta al check-in mostrando un documento digitale tramite l'app IO, è possibile accettare esclusivamente la patente di guida in formato digitale.

### Ospite europeo con documento digitale

Per i cittadini europei, non è possibile accettare documenti digitali mostrati su app o dispositivi elettronici. È necessario che l'ospite presenti un documento cartaceo originale, come carta d'identità o passaporto.

### Ospite extra europeo con documento digitale

Anche per i cittadini extra europei, non è consentito accettare documenti digitali. È obbligatorio presentare il documento cartaceo originale, generalmente il passaporto.

### Ospite senza documento cartaceo perché smarrito

Se l'ospite ha perso il documento e si presenta con la denuncia di smarrimento fatta presso i Carabinieri, purtroppo la denuncia non è considerata valida ai fini della registrazione.

### Ospite senza documento cartaceo perché dimenticato a casa

Nel caso in cui l'ospite abbia dimenticato il documento a casa e invii una copia via email o mostri una fotocopia, questa non è sufficiente.

### Patente europea

La patente di guida rilasciata da uno Stato membro dell'Unione Europea è accettata come documento valido per la registrazione degli ospiti.

### Patente extra europea (inclusi Svizzera e Gran Bretagna)

Le patenti rilasciate da Paesi extra europei, compresi Svizzera e Regno Unito, non sono considerate valide per la registrazione sul portale Alloggiati Web.

Ricordiamo che è attivo presso gli uffici il Tourism Hel Desk per avere un supporto gratuito sull'utilizzo dei portali obbligatori (AlloggiatiWeb, Ross1000) ed essere sicuri di non incorrere in alcuna sanzione. Per informazioni e appuntamenti: 0312441 – [info@confcommerciocomo.it](mailto:info@confcommerciocomo.it) (Rif. Jessica Mari, Valentina Pesenti).



## GRUPPO PUBBLICI ESERCIZI

# MENU DIGITALE E QR CODE: COME FUNZIONA E PERCHÉ CONVIENE A RISTORANTI E BAR

*Il menu digitale è uno strumento utile a bar e ristoranti: permette ai clienti di consultare l'offerta direttamente dal proprio smartphone tramite QR Code, migliorando l'esperienza d'acquisto. Allo stesso tempo è uno strumento utile per semplificare la gestione delle attività per gli operatori della ristorazione, rendendo al contempo il proprio locale più accessibile.*

### VANTAGGI PER I CLIENTI

Uno dei principali benefici è la rapidità di consultazione: basta scansionare il QR Code e il menu appare subito sullo schermo, eliminando i tempi di attesa.

Uno studio condotto negli Stati Uniti ha mostrato che i clienti dei ristoranti con servizio al tavolo apprezzano le tecnologie che rendono l'esperienza d'ordine più semplice e veloce.

Tuttavia, l'uso del QR Code varia con l'età: se il 59% degli adulti è disposto a utilizzarlo, la percentuale sale tra i Millennials e scende al 30% tra i Baby Boomers. Per questo, la soluzione migliore resta spesso un approccio ibrido, che combina menu digitale e cartaceo per accontentare tutti.

Il menu digitale è inoltre ideale per chi ha esigenze alimentari specifiche (vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti): rispetto al menu cartaceo consente ai

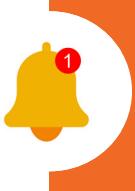
ristoratori di inserire foto, descrizioni, informazioni dettagliate che agevolano i clienti nella scelta di cosa ordinare, consentendogli di filtrare i piatti in base alle proprie necessità e trovare già autonomamente le risposte di cui hanno bisogno evitando, ad esempio l'imbarazzo di chiedere menu speciali.

### VANTAGGI PER I GESTORI DI BAR E RISTORANTI

Consente di aggiornare in modo centralizzato e immediato i contenuti: inserire piatti del giorno, promozioni, offerte speciali o rimuovere prodotti non disponibili. Questo può contribuire a ridurre i costi di ristampa, evitare errori e avere una gestione più agile, soprattutto nei momenti di forte affluenza.

Inoltre, il menu digitale apre la strada a strategie di pricing dinamico: aumentare temporaneamente il prezzo di un piatto molto richiesto; o ridurlo nei giorni meno affollati. •

### OBBLIGHI DI INFORMAZIONE SUGLI ALLERGENI



La normativa europea e nazionale impone di informare in modo chiaro i clienti sulla presenza di allergeni nei piatti. Queste informazioni devono essere visibili e specifiche per ogni alimento. Gli associati possono richiedere il software gratuito per creare in più lingue il proprio menù! Chiama lo 0312441 o scrivi a [info@confcommerciocomo.it](mailto:info@confcommerciocomo.it) per richiederlo.

## CRITERI BANDO DISTRETTI DEL COMMERCIO

In sede di approvazione del bilancio di previsione 2026-2028 Regione Lombardia ha stanziato 63 milioni di euro a favore dei Distretti del Commercio del territorio, di cui 60 ml in conto capitale e 3 ml di parte corrente. Nelle prossime settimane la Giunta approverà le linee guida per l'emanazione del bando attuativo. Beneficiari diretti saranno i Comuni, le Comunità Montane e le Unioni di Comuni aderenti ad un Distretto del Commercio (DUC o DID), beneficiari indiretti le MPMI. Come è avvenuto nelle precedenti edizioni la domanda andrà presentata esclusivamente attraverso la piattaforma regionale "Bandi e Servizi". Sul nostro sito associativo troverete pubblicati i contenuti della delibera attualmente in corso di stesura. Ricordiamo che nella nostra provincia sono attualmente presenti dieci distretti di cui: tre DUC (Como -Cantu'- Erba) e sette DID. Infine, è in corso di costituzione il Distretto diffuso di rilevanza intercomunale denominato "Primo Bacino del Lario" composto territorialmente dai seguenti Comuni: Blevio, Brienz, Carate Urio, Pognana Lario, Torno, Lezzeno, Maslianico, Moltrasio, Nesso e Cernobbio (capofila).



## BANDO NUOVA IMPRESA PICCOLI COMUNI E FRAZIONI 2026

Fino alle ore 16:00 del 12 novembre 2026 sarà possibile presentare domanda di contributo per le nuove imprese (sede legale e operativa) o per le imprese, che hanno aperto una nuova unità locale, di commercio al dettaglio in sede fissa di prodotti alimentari e generi di prima necessità in uno dei piccoli Comuni o nelle frazioni di tutti i Comuni della Lombardia, che ne siano sprovvisti da almeno sei mesi. Possono partecipare le attività che risultano attive a decorrere dal 1° giugno 2025 ed in possesso di uno dei codici ATECO richiesti dal bando (elenco completo sul nostro sito [www.confcommerciocomo.it](http://www.confcommerciocomo.it)). Sono esclusi i soggetti richiedenti che hanno usufruito del contributo a fondo perduto sugli sportelli 2025 e 2026 della Misura Nuova impresa e quelli che aprono nuove attività diverse dal commercio di prodotti alimentari e di generi di prima necessità. L'agevolazione consiste nella concessione di un contributo a fondo perduto fino all'80% della spesa ritenuta ammissibile a fronte di progetti che prevedano un investimento minimo di 3.000 euro. Si conferma un contributo massimo di 40.000 euro per quelle imprese che si insediano in Comuni o frazioni totalmente sprovvisti di attività, ma a differenza della precedente edizione si aggiunge un contributo massimo di 20.000 euro ove siano presenti attività di commercio al dettaglio in sede fissa di generi alimentari e di prima necessità diversi da quello oggetto di domanda.

Sono ammissibili esclusivamente le spese per l'avvio della nuova attività (impresa o unità locale) sostenute dopo il 1° giugno 2025 e fino al 31 dicembre 2026. L'assegnazione del contributo avverrà con procedura valutativa "a sportello" secondo l'ordine cronologico di ricezione delle domande previo accertamento di ammissibilità formale e successiva valutazione di merito del progetto. Confcommercio Como mette a disposizione gli Uffici per la presentazione delle domande e la rendicontazione delle spese ritenute ammissibili (Rif. Katia Milani).

## BANDO ISI INAIL

Il Bando ISI INAIL 2025/2026 mette a disposizione 600 milioni di euro in finanziamenti a fondo perduto fino ad un importo massimo di 130.000 euro per migliorare la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per l'adozione di soluzioni tecnologiche innovative. Beneficiarie sono le imprese, anche ditte individuali, iscritte alla Camera di Commercio e in specifici casi gli Enti del Terzo Settore. E' escluso chi ha già ricevuto l'incentivo nel 2022, 2023, 2024, salvo abbia partecipato per l'adozione di modelli organizzativi o di responsabilità sociale. La principale novità è l'intervento aggiuntivo che può essere finanziato fino all'80% del suo valore entro un limite massimo di 20.000 euro, destinato a progetti complementari come fotovoltaico su bonifiche amianto o DPI intelligenti. L'edizione 2025/2026 facilita il raggiungimento della soglia minima di 130 punti grazie all'aumento del bonus settori ATECO a 10 punti e all'introduzione di nuovi punteggi per le certificazioni ambientali (ISO 14001 ed EMAS). Sono finanziabili tipologie

specifiche di progetto di investimento suddivise in 5 assi: 1.1 progetti per la riduzione dei rischi tecnopatici quali chimico e rumore; 1.2 progetti per l'adozione di modelli organizzativi e di responsabilità sociale; 2 progetti per la riduzione dei rischi infortunistici; 3 progetti di bonifica da materiali contenenti amianto; 4 progetti per micro e piccole imprese operanti in specifici settori con specifici codici Ateco indicati dal bando, quali fabbricazione di mobili, di tessili etc.; 5 progetti per micro e piccole imprese operanti nel settore della produzione primaria dei prodotti agricoli. Il finanziamento è in regime de minimis con differenti intensità di aiuto 65% o 80% in base all'asse di appartenenza. Il 27 febbraio 2026 Inail comunicherà le date di apertura e chiusura della procedura informatica e le prossime scadenze attraverso l'aggiornamento costante del calendario che trovate pubblicato sul sito del medesimo istituto.

### INFORMAZIONE COMMERCIALE

Fidicomtur Como, nata nel 1979 per volontà di Confcommercio Como, significa "Confidi Como" e "finanziamenti" per tutte le imprese del territorio che necessitano di accesso al credito agevolato, grazie a convenzioni con i principali Istituti bancari e la cooperazione con importanti istituzioni, tra cui il Fondo di Garanzia per le PMI.

Fidicomtur fornisce consulenza, assistenza e garanzia per il credito imprese Como in modo trasparente, professionale e personalizzato.

Como via Ballarini, 12  
telefono 031/300.315 • mail: [info@fidicomtur.it](mailto:info@fidicomtur.it)



## OBBLIGO DI COLLEGAMENTO TRA POS E REGISTRATORI DI CASSA

E' obbligatorio per tutti gli esercenti collegare i propri registratori telematici agli strumenti di pagamento elettronico (POS). In termini pratici, il nuovo sistema prevede che il registratore telematico sia in grado di memorizzare automaticamente i dati relativi ai pagamenti elettronici — limitatamente all'importo e alla forma di pagamento, senza riportare alcun dato personale del cliente — e di trasmettere giornalmente all'Agenzia delle Entrate l'ammontare complessivo degli incassi tramite POS. Il collegamento tra POS e registratore deve essere effettuato esclusivamente tramite un apposito servizio web che sarà reso disponibile nell'area riservata del portale "Fatture e Corrispettivi" dell'Agenzia delle Entrate. La procedura potrà essere gestita direttamente dall'esercente o, in alternativa, da un intermediario delegato. Una volta attivo il servizio, gli esercenti avranno **45 giorni di tempo per completare il collegamento dei POS già operativi nel mese di gennaio 2026**. Per i nuovi strumenti di pagamento, o nei casi in cui si renda necessario modificare un collegamento già esistente, la **registrazione dovrà avvenire a partire dal sesto giorno del secondo mese successivo all'attivazione del POS o alla variazione ed essere conclusa entro l'ultimo giorno lavorativo dello stesso mese**. Il sistema, inoltre, metterà a disposizione dell'esercente l'elenco dei dispositivi di pagamento di cui risulta titolare, semplificando così l'inserimento dei dati e la gestione della procedura. Per gli operatori del settore sarà quindi importante verificare per tempo la compatibilità dei propri dispositivi e coordinarsi con i fornitori di servizi di pagamento, così da arrivare pronti all'appuntamento con le nuove regole operative. Per maggiori informazioni: 0312441 – info@confcommerciocomo.it (Rif. Antonio Giannetto).

## TARIFFA ANNUALE PER I CONTROLLI SANITARI UFFICIALI

Alcune imprese del settore alimentare che nel 2025 hanno venduto all'ingrosso oltre il 50% della propria merce sono soggette al pagamento della tariffa annuale per i controlli sanitari dell'ATS Insubria e Montagna. L'autodichiarazione va inviata entro il 31 gennaio 2026 solo se nel 2025 è cambiata, rispetto al 2024, la quota di vendite all'ingrosso rispetto a quelle al dettaglio.

In base al D.Lgs. 32/2021, la tariffa è suddivisa in tre fasce (200, 400 o 800 euro), determinate dal livello di rischio dell'azienda (basso, medio, alto). Le aziende tenute al pagamento riceveranno la fattura entro il 31 marzo 2026. Per maggiori informazioni: 0312441 – info@confcommerciocomo.it.

## NOVITÀ IN MATERIA DI RAEE

Si informa che è stato pubblicato il decreto legislativo recante l'attuazione della direttiva (UE) 2024/884, che modifica la disciplina europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il provvedimento introduce modifiche rilevanti al quadro normativo nazionale in materia di RAEE. Tra le principali novità, viene ridefinito il concetto di RAEE storici, con una più netta distinzione tra le diverse categorie di apparecchiature in funzione del periodo di immissione sul mercato e con l'esclusione dei pannelli fotovoltaici da alcune fattispecie. Tale chiarimento incide direttamente sull'individuazione dei soggetti tenuti al finanziamento della gestione dei rifiuti. Viene, inoltre, chiarito l'ambito di applicazione della disciplina di finanziamento dei RAEE provenienti dai nuclei domestici non storici, che riguarda le apparecchiature immesse sul mercato dopo il 13 agosto 2005 o, per alcune categorie, a partire dal 15 agosto 2018. Analoghe precisazioni sono introdotte per i RAEE di origine professionale, al fine di garantire coerenza con la normativa europea sulla responsabilità estesa del produttore. Particolare attenzione è riservata ai RAEE derivanti da apparecchiature fotovoltaiche.

Per informazioni: 0312441 – info@confcommerciocomo.it (Rif. Alessandro Turconi).

## I GIOVANI ALBERGATORI A COMO PER IL MEETING INVERNALE

Luca Leoni



Il Comitato dei Giovani Albergatori di Federalberghi ha organizzato il Meeting invernale a Como, un appuntamento che si è confermato un importante momento di crescita e condivisione per le nuove generazioni dell'ospitalità italiana. Per tre giorni, albergatori e professionisti del settore si sono confrontati su sfide attuali e prospettive future, alternando momenti di formazione, networking e dialogo aperto.

Al centro dell'incontro, il tema dell'evoluzione del comparto turistico: dalla collaborazione tra scuola e impresa alla valorizzazione dei talenti, fino all'impatto dell'innovazione tecnologica, dell'intelligenza artificiale e delle nuove competenze richieste dal mercato. Un'occasione preziosa per riflettere su come costruire un'ospitalità sempre più moderna, sostenibile e competitiva.

A portare il proprio saluto istituzionale sono stati anche il Presidente degli Albergatori di Confcommercio Como **Luca Leoni**, e il Direttore di Confcommercio Como, **Graziano Monetti**, che hanno sottolineato l'importanza del ruolo dei giovani imprenditori nel rinnovamento e nella crescita del settore turistico locale e nazionale.



# LOCALI SICURI, PUBBLICO PROTETTO: TUTTO QUELLO CHE DEVI SAPERE SULLA NORMATIVA ANTINCENDIO

Con decreto del 2 settembre 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 4 ottobre 2021, il Ministero dell'Interno e il Ministero del Lavoro hanno stabilito i criteri per la gestione dei luoghi di lavoro in esercizio ed in emergenza e le caratteristiche del servizio di prevenzione e protezione antincendio.

### Il datore di lavoro deve adottare le misure organizzative da attuare soprattutto in casi di emergenza, contenuti nel documento di valutazione dei rischi, dove sono riportati i nominativi dei lavoratori incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione e gestione delle emergenze.

Le disposizioni di cui al provvedimento si applicano:

- ⇒ alle attività che si svolgono nei luoghi di lavoro come definiti dall'art. 62 del D.Lgs. 81/08 ossia i luoghi destinati ad ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro, ad eccezione dei mezzi di trasporto, delle industrie estrattive, dei pescherecci e dei campi, dei boschi e degli altri terreni facenti parte di un'azienda agricola o forestale;
- ⇒ alle attività che si svolgono nei cantieri temporanei o mobili di cui al titolo IV del D.Lgs. 81/08 e alle attività di cui al decreto legislativo 26 giugno 2015, n. 105, limitatamente alle prescrizioni di cui agli articoli 4 (Designazione degli addetti al servizio antincendio), 5 (Formazione ed aggiornamento degli addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza) e 6 (Requisiti dei docenti).

Per quanto riguarda l'informazione e formazione dei lavoratori (art.3) occorrerà adottare le misure finalizzate a fornire ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio in funzione dei fattori di rischio incendio presenti presso la propria attività.

L'informazione e la formazione devono essere basate sulla valutazione dei rischi, devono essere fornite al lavoratore all'atto dell'assunzione ed aggiornate nel caso in cui si verifichi un mutamento della situazione del luogo di lavoro che comporti una variazione della valutazione stessa.

A differenza del "vecchio" D.M. 10/3/98, che non precisava alcun requisito per i docenti dei corsi di formazione per addetti antincendio, l'art. 6 del D.M. 2 settembre 2021 stabilisce precise indicazioni sulle conoscenze, competenze e caratteristiche dei formatori, istituendo inoltre dei percorsi di formazione e di aggiornamento erogati dal Corpo Nazionale dei VVF.

Il datore di lavoro dovrà dunque, predisporre un piano di emergenza (con indicate le misure adottate) nei seguenti casi:

- ⇒ luoghi di lavoro ove sono occupati almeno 10 lavoratori;
- ⇒ luoghi di lavoro aperti al pubblico, con presenza contemporanea di più di 50 persone (indipendentemente dal numero dei lavoratori);
- ⇒ luoghi di lavoro che rientrano nell'Allegato I al DPR 151/11 (attività che richiedono il CPI).



Il formatore/docente che vorrà tenere i corsi di formazione ed aggiornamento per gli addetti antincendio dovrà aver conseguito almeno il diploma di scuola media secondaria di secondo grado ed essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- ⇒ documentata esperienza di almeno novanta ore come docenti in materia antincendio, sia in ambito teorico che in ambito pratico;
- ⇒ avere frequentato con esito positivo un corso di formazione per docenti teorico/pratici di tipo A erogato dal Corpo nazionale dei vigili del fuoco;
- ⇒ essere iscritti negli elenchi del Ministero e aver frequentato, con esito positivo, un corso di formazione per docenti, limitatamente al modulo 10 di esercitazioni pratiche;
- ⇒ rientrare tra il personale cessato dal servizio nel Corpo nazionale dei vigili del fuoco, che ha prestato servizio per almeno dieci anni nei ruoli operativi dei dirigenti e dei direttivi, dei direttivi aggiunti, degli ispettori antincendi nonché dei corrispondenti ruoli speciali ad esaurimento.

Gli addetti al servizio antincendio frequentano specifici corsi di aggiornamento con cadenza almeno quinquennale e per alcune attività, come da Allegato IV al Decreto, devono conseguire l'attestato di idoneità tecnica. Oltre che dal Corpo nazionale dei vigili del fuoco, i corsi possono essere svolti anche da soggetti, pubblici o privati, tenuti ad avvalersi di docenti in possesso dei requisiti, dal datore di lavoro o dai lavoratori dell'azienda in possesso dei medesimi requisiti.

DM 10 marzo 1998, sono considerati validi se svolti entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente decreto.

Fatti salvi gli obblighi di informazione, formazione e aggiornamento in capo al datore di lavoro in occasione di variazioni normative, il primo aggiornamento degli addetti al servizio antincendio dovrà avvenire entro 5 anni dalla data di svolgimento dell'ultima attività di formazione o aggiornamento.

Se, alla data di entrata in vigore del decreto, sono trascorsi più di 5 anni dalla data di svolgimento delle ultime attività di formazione o aggiornamento, l'obbligo di aggiornamento dovrà essere ottemperato con la frequenza di un corso di aggiornamento entro 12 mesi dall'entrata in vigore del decreto.





Il Prefetto di Como Corrado Conforto Galli

## PREFETTURA: CONTROLLI A TAPPETO NEI LOCALI CHE ORGANIZZANO EVENTI

La Prefettura ha dato il via a un piano straordinario di controlli su tutto il territorio provinciale, con particolare attenzione ai locali pubblici che organizzano eventi di intrattenimento. L'iniziativa, fortemente voluta dal Prefetto **Corrado Conforto Galli**, nasce dalla necessità di prevenire tragedie come quella avvenuta a Capodanno a Le Constellation di Crans Montana e risponde alle direttive ministeriali che impongono una ricognizione accurata degli esercizi dove si svolgono eventi pubblici.

“Acquisito un primo elenco nella prima quindicina di febbraio, con elenchi alla mano organizzeremo incontri con i Sindaci più interessati per avviare uno scambio di informazioni e poi, a stretto giro, partiremo con i controlli da parte delle Forze di Polizia e dei Vigili del fuoco”, ha dichiarato agli organi di stampa il Prefetto Conforto Galli. I controlli partiranno entro la primavera e interesseranno l'intera provincia.

Un altro aspetto su cui la Prefettura intende intervenire riguarda l'incremento delle Commissioni comunali di vigilanza per i pubblici spettacoli. Attualmente, solo venti comuni su 147 dispongono di questo organismo di controllo e autorizzazione, fondamentale per la prevenzione e la sicurezza.

## COSA TENERE A DISPOSIZIONE IN CASO DI CONTROLLO DEI VIGILI DEL FUOCO



### Documenti autorizzativi

- ⇒ SCIA antincendio con allegati tecnici
- ⇒ Eventuale CPI / verbale di conformità VVF (se previsto per l'attività)

### Registro antincendio

- ⇒ Registro dei controlli periodici aggiornato
- ⇒ Manutenzioni di estintori, idranti, allarmi, porte tagliafuoco, ecc.

### Impianti e attrezzature

- ⇒ Dichiarazioni di conformità degli impianti antincendio
- ⇒ Verbali di manutenzione e collaudo (rilevazione fumi, sprinkler, evacuatori, ecc.)
- ⇒ Schede tecniche dei principali dispositivi antincendio

### Sicurezza ed emergenza

- ⇒ Piano di emergenza ed evacuazione aggiornato
- ⇒ Planimetrie antincendio esposte e disponibili
- ⇒ Segnaletica di sicurezza e vie di esodo conformi

### Personale

- ⇒ Attestati di formazione antincendio degli addetti
- ⇒ Verbali delle prove di evacuazione svolte

### Organizzazione

- ⇒ Presenza di un referente interno che conosca documenti e procedure
- ⇒ Documentazione ordinata e facilmente consultabile



**PER AVERE UN CHECK GRATUITO  
ED ESSERE AL RIPARO DA SANZIONI  
CONTATTARE GLI UFFICI:  
0312441  
FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOCOMO.IT**



## IL BIRRIFICIO ITALIANO HA FATTO AMBO

Come non essere orgogliosi di avere tra i associati il Birrificio Italiano, realtà che da anni “disseta” i comaschi con birre “forti o leggere, chiare, ambrate o scure, amare o dolci e mai, mai banali” come riportato sul sito della rinomata azienda comasca.

E non siamo di parte! Persone ben più competenti di noi “semplici” degustatori hanno riconosciuto la qualità delle birre artigianali prodotte dal Birrificio di Limido. A Firenze infatti il mastro birraio fondatore **Agostino Arioli** insieme a **Maurizio Fossi** hanno ricevuto il premio “Birraio dell’anno”. Per ben 17 anni, ovvero da quando esiste la manifestazione, il Birrificio è sempre stato nella classifica, e quest’anno è riuscito ad ottenere l’ambito primo posto, frutto di tanti anni di duro lavoro, alla ricerca della perfezione. Un premio che assume un valore ancora più significativo perché giunge nell’anno del 30° anniversario dalla fondazione, avvenuta nel 1996 nella storica sede di Lurago Marinone, tappa iniziale di un percorso che ha portato poi per questioni di spazio al trasferimento della produzione a Limido Comasco e al consolidamento dell’azienda anche nel panorama nazionale. Non possiamo che augurare ad Agostino Arioli, al fratello Stefano e a tutti i collaboratori che con il loro entusiasmo e la loro passione hanno reso possibile il raggiungimento di questo primo traguardo, tanti altri meritati successi. A loro il ringraziamento di Confcommercio Como per il prezioso contributo offerto a tutto il territorio con la loro presenza.

## GUANZATE: SARACINESCA ABBASSATA PER IL “GROTTA AZZURRA” DOPO ANNI DI ATTIVITÀ

Il Bar Tabacchi Grotta Azzurra di Guanzate sembrava non dover mai chiudere, ma anche per **Luciano e Bruno Villa** è arrivato il momento di godersi il meritato riposo dopo una vita dedicata alla loro attività. Nel corso di una breve ma piacevole telefonata con i fratelli Villa, a colpire maggiormente è stato il loro primo pensiero “il nostro ringraziamento va ai nostri genitori **Antonio Villa** e **Francesca Bancora**”. Sì perché tutto è iniziato nel 1957 quanto i coniugi Villa hanno aperto un’osteria nel centro di Guanzate. Successivamente, dopo l’acquisto di un terreno nel 1960, hanno gettato le basi dell’attuale locale, aprendo un bar/ristorante al piano terreno e successivamente creando un’altra unità al piano superiore per banchetti e ceremonie. Nel frattempo, dal 1973 lo stesso papà Antonio si è “scoperto” cuoco, e anche bravo, come ricordano i fratelli Villa e i commensali non mancavano mai. Perché fermarsi? Proseguendo negli anni, alla mamma Francesca è stata affidata la licenza del bar, poi ereditata dal figlio Luciano, mentre papà Antonio ha acquisito quella di tabaccheria, poi trasmessa al figlio Bruno. A Luciano e Bruno i ringraziamenti di Confcommercio Como per i tanti anni di fedeltà associativa e di dedizione al lavoro.

## ELITE CAFÈ, UN SOGNO CHE DURA DA 20 ANNI

**Pietro Scolari** in quel di Breccia ha creato nel 2006 il suo regno e guai a smuoverlo da lì! Troppi sono i clienti affezionati che da anni frequentano quello che all’inizio era solo un bar, fortemente voluto dal sognatore Pietro Scolari, per poi affiancare alla caffetteria una linea di prodotti gastronomici di qualità. Un sogno che ha trovato nel figlio **Matteo**, all’epoca sedicenne, un prezioso alleato e come sempre l’unione fa la forza, se poi si unisce la passione, la crescita è assicurata.

Complice il sorriso di Pietro, la sua gentilezza e un entusiasmo evidente in ogni gesto, queste sono le vere

chiavi del successo del locale: un punto di ritrovo per tanti clienti, certi di trovare un luogo dove distrarsi, scambiare due parole e gustare qualche prelibatezza.

Scolari è per i suoi clienti ciò che i clienti sono per il suo locale: una presenza indispensabile.

Confcommercio Como è lieta di annoverare tra i fedeli associati, persone animate da tanta vitalità e augura di cuore che tale fervore sia “contagioso” affinché piccole realtà come quelle di Pietro, possano continuare ad animare zone anche decentrate rispetto al centro cittadino di Como, che hanno bisogno di sentirsi vive.

GRUPPO FIORISTI

## CONTRO L'ABUSIVISMO, CONFCOMMERCIO COMO AL FIANCO DEI FIORISTI

Maria Teresa Tagliabue



Con l'avvicinarsi di San Valentino, della Festa della Donna e della successiva Festa della Mamma, torna puntualmente il fenomeno delle vendite abusive di fiori su strade e piazze, purtroppo diffuso anche nei Comuni della provincia di Como.

Confcommercio Como, in rappresentanza dei fioristi della

provincia, esprime forte preoccupazione per questa pratica illegale. Le vendite abusive non solo favoriscono l'illegalità, ma provocano anche danni economici significativi a chi opera correttamente, rispettando le norme fiscali e amministrative, mettendo a rischio la sostenibilità delle attività regolari e la qualità del servizio offerto ai consumatori.

«San Valentino, così come le altre ricorrenze primaverili, rappresenta un momento fondamentale per la nostra categoria – commenta **Mariateresa Tagliabue**, Presidente del gruppo fiori e piante di Confcommercio Como – eppure ogni anno assistiamo a vendite abusive che compromettono il lavoro dei fioristi regolari, spesso senza garanzie sulla provenienza dei prodotti e senza alcun rispetto delle regole fiscali e igienico-sanitarie».

Per questo motivo, Confcommercio Como ha inviato una comunicazione ai Sindaci della provincia, chiedendo un rafforzamento dei controlli nei giorni precedenti e durante le festività, con particolare attenzione alle zone più sensibili come strade, piazze, incroci e aree vicino a cimiteri e centri cittadini.

L'obiettivo è proteggere gli operatori regolari, garantire un mercato equo e contrastare una concorrenza sleale che danneggia l'intero settore. L'Associazione ribadisce inoltre l'importanza di far parte di un gruppo organizzato: unendo le forze, i fioristi possono difendere i propri interessi, far sentire la propria voce e tutelare la professionalità e la qualità dei servizi offerti ai clienti. •

## NASCE IL TAVOLO DI FILIERA

Giovanni Ciceri



Mettere attorno allo stesso tavolo tutti gli attori del turismo lariano per costruire una visione comune e trasformare le criticità in opportunità. È questo l'obiettivo del nuovo Tavolo della Filiera del Turismo di Confcommercio Como, uno spazio di confronto

permanente che riunisce per la prima volta in modo strutturato i rappresentanti dei diversi comparti che rendono possibile l'esperienza turistica sul territorio. Il Tavolo riunisce le principali anime del sistema turistico locale: Alberghi, Strutture extra-alberghiere, Pubblici esercizi (bar, ristoranti, locali), Taxi boat, Guide turistiche, Campeggi, Amministratori di condominio. Una composizione che riflette la complessità del turismo contemporaneo, dove l'esperienza del visitatore non si limita al pernottamento, ma coinvolge mobilità, ristorazione, accoglienza diffusa, servizi e convivenza con i residenti. Per la prima volta, categorie che spesso si sono trovate ad affrontare problemi simili in modo separato avranno un luogo stabile di confronto, con l'obiettivo di parlare con una voce più unita nei confronti delle istituzioni e di costruire proposte concrete per il territorio. Il punto di partenza è chiaro: fare squadra. Ed è proprio da questa alleanza tra categorie che può nascere una nuova fase per il turismo comasco, più coordinata, più consapevole e più capace di guardare al futuro. •

NOLEGGIO DA DIPORTO

## NUOVA CATEGORIA IN CONFCOMMERCIO COMO

L'iniziativa punta a creare un riferimento associativo strutturato per le imprese che operano nel trasporto via acqua, favorendo visibilità, collaborazione e opportunità di crescita per questo segmento emergente dell'economia lariana. I taxi boat saranno inseriti nel portale di promozione Easybook di Confcommercio Como dove sarà possibile consultare e prenotare servizi di taxi boat associati, con la possibilità di filtrare le offerte in base alla tipologia di servizio richiesta dai transfer privati ai tour panoramici personalizzati sul Lago di Como. Con questa novità, Confcommercio Como rafforza il ruolo di rappresentanza e supporto alle imprese di servizi del territorio. •



## CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL SERVIZIO ANTINCENDIO

La tipologia di corso che gli addetti al servizio antincendio devono frequentare è correlata al livello di rischio dell'attività così come individuato dal datore di lavoro.

La formazione, limitatamente alla parte teorica, può essere erogata anche in modalità FAD (formazione a distanza) di tipo sincrono.

I corsi di formazione sono suddivisi in tre gruppi di percorsi formativi in funzione dell'attività e del livello di rischio

ATTIVITA' DI LIVELLO 3 – RISCHIO ALTO			
Tipologie attività (elenco non esaustivo)	Durata corso	Durata corso aggiornamento	Periodicità aggiornamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Depositi al chiuso di materiali combustibili aventi superficie superiore a 20.000 mq</li> <li>- Attività commerciali ed espositive con superficie aperta al pubblico superiore a 10.000 mq.</li> <li>- Alberghi con oltre 200 posti letto;</li> <li>- Strutture sanitarie che erogano prestazioni in regime di ricovero ospedaliero o residenziali a ciclo continuativo o diurno; case di riposo per anziani;</li> <li>- Uffici con oltre 1.000 persone presenti</li> </ul>	16 ore	8 ore	quinquennale

INQUADRA IL QR CODE  
PER SCOPRIRE I CORSI IN  
PROGRAMMA



ATTIVITA' DI LIVELLO 2 – RISCHIO MEDIO			
Tipologie attività	Durata corso	Durata corso aggiornamento	Periodicità aggiornamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Luoghi di lavoro compresi nell'allegato I al D.P.R. 1/8/2011 n. 151 con esclusione della attività rientranti nel Livello 3</li> </ul>	8 ore	5 ore	quinquennale

ATTIVITA' DI LIVELLO 1 – RISCHIO BASSO			
Tipologie attività	Durata corso base	Durata corso aggiornamento	Periodicità aggiornamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rientrano in questa categoria le attività non presenti nelle Attività di Livello 1 e 2</li> </ul>	4 ore	2 ore	quinquennale

Per informazioni e approfondimenti  
Area Formazione  
0312441  
[formazione@confcommerciocomo.it](mailto:formazione@confcommerciocomo.it)  
(Rif. Barbara Grigioni)

CONFCOMMERCIO COMO  
**SERVIZI**  
PAGHE - FISCALE - CORSI

INFORMAZIONE COMMERCIALE

**20%**  
di sconto\*



**SCEGLI UNA FORMA DI ASSISTENZA SU  
MISURA: PROTEZIONE VANTAGGI E  
LIBERTÀ DI ACCESSO ALLE CURE.**

**FORMA**  
**SILVER**  


**FORMA**  
**GOLD**  


**FORMA**  
**PLATINUM**  


Tel. 349 430 3456  
[www.entemutuomilano.it](http://www.entemutuomilano.it)  
[marketing@confcommerciocomo.it](mailto:marketing@confcommerciocomo.it)

\*Lo sconto del **20% per il 2026** si applica **sull'intero contributo previsto**.



## DIRITTI D'AUTORE: SIAE, SCF E SOUNDREEF

Negli ultimi anni il panorama della gestione dei diritti d'autore in Italia ha vissuto una profonda trasformazione, segnando la fine del monopolio storico della Siae e l'ingresso di nuovi attori come Soundreef e SCF. Questi cambiamenti sono stati guidati dall'evoluzione normativa europea e nazionale, con l'obiettivo di garantire maggiore trasparenza, concorrenza e tutela per autori, editori e produttori. La Siae (Società Italiana degli Autori ed Editori) ha rappresentato per decenni l'unico organismo autorizzato a gestire i diritti d'autore nel nostro Paese. Tuttavia, la Direttiva 2014/26/UE e il successivo recepimento con il Decreto Legislativo 35/2017 hanno aperto il mercato, consentendo la nascita di nuovi organismi di gestione collettiva. Tra i nuovi protagonisti spicca Soundreef, società privata specializzata nella gestione dei diritti d'autore musicali. Inizialmente, Soundreef ha operato in Italia tramite una collaborazione con LEA (Liberi Editori Autori), associazione no-profit incaricata della raccolta dei diritti. Dal 1° gennaio 2025, Soundreef ha assunto direttamente la gestione del proprio repertorio, subentrando a LEA, che è stata posta in liquidazione. Accanto ai diritti d'autore, esistono i cosiddetti diritti connessi, che tutelano gli interessi di produttori discografici e artisti interpreti ed esecutori. In Italia, la gestione di questi diritti è affidata a SCF (Società Consortile Fonografici), che si occupa di autorizzare e riscuotere i compensi per l'utilizzo pubblico di musica registrata. I diritti connessi sono distinti da quelli d'autore e richiedono licenze specifiche, spesso in aggiunta a quelle rilasciate da Siae o Soundreef. La liberalizzazione del settore ha comportato una maggiore complessità per gli utilizzatori di musica, come locali, negozi e organizzatori di eventi. Oggi, per diffondere musica d'ambiente o organizzare spettacoli, può essere necessario ottenere licenze da più organismi: Siae per il repertorio tradizionale, Soundreef per quello gestito privatamente e SCF per i diritti connessi.

### SCADENZE

**SIAE E SOUNDREEF: 2 MARZO 2026**  
**SCF:**  
**2 MARZO - ESERCIZI COMMERCIALI**  
**31 MAGGIO - ATTIVITA' RICETTIVE**  
**E PUBBLICI ESERCIZI**

Per gli Associati sono previsti sconti sulle tariffe di abbonamento. Per sfruttare questo vantaggio è necessario rinnovare la quota associativa 2026 e richiedere il certificato per ottenere lo sconto. Il certificato dovrà inoltre essere tenuto a disposizione presso l'azienda per eventuali controlli delle Autorità competenti.

Ricordiamo che una postazione della Siae di Como e di Appiano Gentile è presente rispettivamente nelle sedi Confcommercio di Como e Bulgarograsso. A Menaggio su appuntamento.



## LEGGE DI BILANCIO 2026 (LEGGE 30 DICEMBRE 2025, N. 199) PRINCIPALI MISURE DI CARATTERE FISCALE

### Tassazione per i redditi medi (modifiche IRPEF)

Tra le principali misure di carattere fiscale della Legge di Bilancio 2026 (Legge 30 dicembre 2025, n. 199) spicca senz'altro la riduzione della seconda aliquota dell'IRPEF dal 35 al 33%.

Le nuove fasce e aliquote sono:

- 23% per redditi fino a 28.000 euro;
- 33% (in precedenza era il 35%) per redditi tra 28.000 e 50.000 euro;
- 43% per redditi oltre 50.000 euro.

Le nuove aliquote si applicano con riferimento al periodo d'imposta 2026.

### Definizione agevolata (rottamazione quinquies)

Viene prevista una definizione agevolata per i debiti affidati all'agente della riscossione dal 1° gennaio 2000 al 31 dicembre 2023, derivanti dal mancato versamento di imposte risultanti dalle dichiarazioni annuali e dalle attività di liquidazione di cui agli artt. 36-bis e 36-ter del D.P.R. n. 600/1973, e agli artt. 54-bis e 54-ter del D.P.R. n. 633/1972, oppure derivanti dall'omesso versamento di contributi previdenziali dovuti all'Inps, con esclusione di quelli richiesti a seguito di accertamento.

Questi debiti possono essere estinti versando le somme dovute a titolo di capitale e quelle maturate a titolo di rimborso delle spese per le procedure esecutive e di notificazione della cartella di pagamento, senza corrispondere invece le somme affidate all'agente della riscossione a titolo di interessi e sanzioni, gli interessi di mora o le sanzioni e le somme aggiuntive e quelle maturate a titolo di aggio.

Il versamento andrà effettuato entro il 31 luglio 2026.

È possibile rateizzare fino a un massimo di 54 rate bimestrali di pari ammontare e interessi al tasso del 3% annuo a partire dal 1° agosto 2026. La domanda di accesso alla definizione agevolata

andrà effettuata entro il 30 aprile 2026, con l'indicazione del numero di rate scelto.

### Proroga Bonus casa

Confermate fino al 2026 le detrazioni per ristrutturazioni, efficienza energetica, sismabonus e bonus mobili. Le aliquote sono così rimodulate:

- 50% per l'abitazione principale (se proprietario o titolare di diritto reale);
- 36% aliquota ordinaria per le altre casistiche.

### Assegnazione agevolata dei beni

Si riaprono i termini per l'assegnazione agevolata dei beni ai soci e l'estromissione degli immobili dalle imprese individuali:

- tassazione: imposta sostitutiva dell'8% (che sale al 10,5% per le società di comodo/non operative);
- vantaggi: prevista la riduzione dell'imposta di registro, e imposte ipotecarie e catastali in misura fissa.

### Locazioni brevi

Dal 2026, nel caso di locazione breve di più immobili, il relativo reddito derivante da locazione si presume percepito relativamente ad un'attività imprenditoriale a partire dal terzo immobile e non più dal quinto.

### Regime forfetario

È esteso anche al 2026 l'aumento da 30mila euro a 35mila euro, già stabilito per il 2025, della soglia di reddito da lavoro dipendente (o redditi assimilati a quelli di lavoro dipendente) oltre la quale è precluso l'accesso al regime forfetario dei soggetti che possono aderirvi.

## MALATTIA: PROROGATE LE NUOVE MODALITÀ DI ESPOSIZIONE DEGLI EVENTI E DEL CONGUAGLIO IN UNIEMENS

L'INPS, con il Messaggio n. 3743, rende noto che le nuove modalità di esposizione nei flussi Uniemens a partire dal mese di competenza di gennaio 2026, degli eventi e del conguaglio dell'indennità economica di malattia per i rapporti di lavoro dipendente dei datori di lavoro del settore privato, così come riportate nel Messaggio n. 3029 del 10 ottobre 2025, sono differite al mese di competenza di marzo 2026.

Si ricorda che l'INPS con il Messaggio n. 3029 aveva fornito le indicazioni operative circa la nuova modalità di esposizione nei flussi Uniemens degli eventi di malattia riguardo:

- la compilazione del calendario giornaliero per l'evento malattia;
- l'adeguamento dell'esposizione delle differenze di accredito;
- nuove modalità per il conguaglio delle indennità economiche di malattia anticipate

### PER APPROFONDIMENTI

#### Ufficio Fiscale

0312441

[fiscale@confcommerciocomo.it](mailto:fiscale@confcommerciocomo.it)  
(Rif. Antonio Giannetto)

#### Ufficio Sindacale

0312441

[sindacale@confcommerciocomo.it](mailto:sindacale@confcommerciocomo.it)  
(Rif. Felice Frigerio)



CONFCOMMERCIO COMO

# SERVIZI

PAGHE - FISCALE - CORSI

## AZIONI PER LA TRANSIZIONE: LE IMPRESE DEL TERZIARIO DI COMO E LA SOSTENIBILITÀ

La transizione verso la sostenibilità è ormai una realtà anche per le imprese del terziario comasco. È quanto emerge dal report "Azioni per la Transizione: le imprese del terziario e la sostenibilità", realizzato attraverso un questionario che ha coinvolto le aziende del territorio, in collaborazione con Confcommercio Lombardia. Secondo i dati raccolti, il 52% delle imprese ha già modificato il proprio modello aziendale in ottica ESG (Environmental, Social, Governance), adottando iniziative e investimenti green e introducendo nuovi modelli organizzativi come smartworking, banca ore e orari flessibili. La spinta principale a questi cambiamenti è stata l'aumento dell'attrattività verso i clienti e il rafforzamento della brand reputation. Nonostante l'impegno, la comunicazione delle iniziative di sostenibilità rimane un punto debole: il 67% delle imprese non ha comunicato all'esterno le azioni intraprese, preferendo canali come internet, social e newsletter per

chi lo ha fatto. Tra le aziende che non hanno ancora avviato cambiamenti, i principali ostacoli sono la mancanza di risorse economiche e di conoscenze adeguate. Il livello di sostenibilità percepito dalle imprese è comunque elevato, con un punteggio medio di 7,92 su 10. Negli ultimi tre anni, il 90% delle aziende ha investito in sostenibilità e il 72% prevede di continuare a farlo nei prossimi due anni, puntando soprattutto su materiali ecologici, efficienza energetica e mezzi aziendali a basso impatto ambientale. Chi non intende investire nel prossimo futuro lo fa principalmente perché il tema non è considerato prioritario o per mancanza di risorse. Nonostante il rallentamento dei vincoli di sostenibilità imposti dall'Unione Europea, le imprese comasche continuano a considerare la sostenibilità un elemento importante per il futuro, con un punteggio medio di 6,3 su 10.

## TRASFORMARE LO SPRECO ALIMENTARE IN VALORE

L'impegno contro gli sprechi alimentari è una priorità che, nella società attuale, riguarda tutti: dai cittadini agli imprenditori che operano nel settore alimentare. Di seguito alcune best practice per gli operatori del settore della ristorazione.

### 1 Incoraggiare i clienti a portare a casa ciò che non hanno consumato

Esortare i clienti a portare a casa le pietanze o le bevande non consumate rappresenta una delle strategie più efficaci per ridurre gli sprechi alimentari, dimostrando al contempo un servizio attento e orientato alla sostenibilità.

### 2 Utilizzo delle parti "non edibili" durante la preparazione

Per ridurre gli sprechi, i ristoranti possono adottare diverse strategie creative durante la fase di preparazione. Ossa, bucce di frutta e gambi, possono essere valorizzati per

insaporire brodi, salse e zuppe, frittate o creare chips. L'uso di tecniche di cottura avanzate (es. sottovuoto) permettono di ottenere il massimo rendimento per ogni ingrediente.

### 3 Compostaggio degli scarti alimentari

Alcuni ristoranti si stanno dotando di attrezzature in grado di trasformare gli scarti alimentari in compostaggio, rendendoli fertilizzanti per orti e giardini.

### 4 Gestione del magazzino

Una corretta gestione degli approvvigionamenti è strategica per azzerare rifiuti da spreco e costi superflui.

### 5 Conoscenza dei clienti

Gli strumenti digitali consentono una facile raccolta e analisi delle preferenze dei propri clienti e permettono di identificare i piatti più richiesti.

### 6 Formazione del personale

Non può essere sottovalutato il coinvolgimento del personale in programmi di formazione incentrati sulle pratiche di corretta conservazione degli alimenti, sulla migliore modalità di trasformazione e sull'importanza di ridurre le porzioni in eccesso.

## IMPRENDIGREEN: CONFCOMMERCIO COMO RINNOVA IL SUO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

Anche per il 2025, la Commissione di Valutazione, composta dai rappresentanti di Confcommercio, della Scuola Universitaria Sant'Anna di Pisa e di Uniter, ha riconosciuto l'impegno concreto e continuativo di Confcommercio Como nelle buone pratiche di sostenibilità ambientale. Grazie alle azioni virtuose adottate e mantenute nel tempo, Confcommercio Como ha raggiunto un punteggio pienamente idoneo per la riconferma del prestigioso riconoscimento **Imprendigreen**, il marchio che premia le realtà che si distinguono per responsabilità ambientale, attenzione al territorio e visione sostenibile del fare impresa. Un risultato che attesta la qualità del percorso intrapreso e rafforza il ruolo di Confcommercio Como come modello di riferimento per le imprese che scelgono di investire in un futuro più verde e responsabile.



E ora lo sguardo è rivolto al 2026: non al riconoscimento come fine, ma al valore che racchiude.

**La tua impresa è sostenibile? Fallo sapere con Imprendigreen!**

È il momento di valorizzare il tuo impegno e trasformarlo in un vantaggio concreto.

Registrati su [imprendigreen.confcommercio.it](http://imprendigreen.confcommercio.it) utilizzando le credenziali associative e compila il questionario per valutare le performance ambientali della tua impresa.

Con pochi e semplici passaggi potrai ottenere il marchio Imprendigreen e, in base al punteggio raggiunto, accedere a premialità e opportunità riservate alle imprese più virtuose.

Se hai già ottenuto il riconoscimento negli anni passati, puoi richiedere anche quello per l'anno in corso, dimostrando che non si tratta di un impegno occasionale, ma di una "convinzione reale".

Per qualsiasi informazione contattare il numero 031-2441 oppure scrivere a [info@confcommerciocomo.it](mailto:info@confcommerciocomo.it)

## MILANO CORTINA 2026: TUTTO PRONTO PER LE OLIMPIADI INVERNALI

L'attesa è ormai alle stelle: dal 6 al 22 febbraio 2026 l'Italia ospiterà le Olimpiadi Invernali di Milano-Cortina, un evento che promette di entrare nella storia dello sport e di coinvolgere tutto il Paese. La Cerimonia di Apertura si terrà il 6 febbraio nello storico Stadio San Siro di Milano, mentre la Cerimonia di Chiusura avrà luogo il 22 febbraio nella suggestiva cornice dell'Arena di Verona. Le competizioni prenderanno il via già il 4 febbraio, due giorni prima dell'inaugurazione ufficiale, con le prime sfide di curling doppio misto. Il 7 febbraio, primo giorno ufficiale di gare, saranno assegnate le prime medaglie: riflettori puntati sulla discesa libera maschile a Bormio e sul big air di snowboard a Livigno, due delle discipline più attese dagli appassionati. In totale, saranno 116 i titoli olimpici in palio: 54 nelle competizioni maschili, 50 in quelle femminili e 12 nelle prove miste. Si prevede la partecipazione di circa 2.900 atleti, con una suddivisione quasi paritaria tra uomini (1.538) e donne (1.362), a conferma dell'impegno verso la parità di genere nello sport. Le gare si svolgeranno in alcune delle località più iconiche del Nord Italia: Milano, Cortina d'Ampezzo, Bormio, Livigno, Anterselva e la Val di Fiemme. Pur non ospitando direttamente gare olimpiche, la provincia di Como si prepara ad accogliere atleti, delegazioni e turisti grazie alla sua posizione strategica tra Milano e le Alpi. Il Lago di Como e le sue montagne offriranno un contesto ideale per l'ospitalità, il relax e l'organizzazione di eventi collaterali, contribuendo a diffondere lo spirito olimpico in tutta la regione. Il programma delle Olimpiadi Milano-Cortina 2026 si preannuncia ricco di emozioni e appuntamenti imperdibili. Per tutti i dettagli sul calendario delle gare e sugli eventi in programma, è possibile consultare il sito ufficiale delle Olimpiadi Milano-Cortina 2026.





# CARTELLONISTICA OBBLIGATORIA

## IL TUO LOCALE IN REGOLA, SENZA SANZIONI

*Disponibili presso i nostri uffici tutti i cartelli obbligatori  
per i pubblici esercizi*

Vietato fumare

Orari di apertura e chiusura

Caffè al banco

Listino prezzi

Cartello allergeni

Elenco delle bevande  
alcoliche

Tabelle rischi alcolemici

Divieto somministrazione  
alcolici

Estratto Testo Unico di  
Pubblica Sicurezza (TULPS)

Wi-Fi

Area videosorvegliata

Gioco d'azzardo

✓ Chiari e leggibili    ✓ Conformi alla norma    ✓ Multilingue

CONTATTACI PER UN CHECK UP GRATUITO

031 2441 • [info@confcommerciocomo.it](mailto:info@confcommerciocomo.it) • [www.confcommerciocomo.it](http://www.confcommerciocomo.it)