



UNIVERSITÀ DI TORINO, "REVI.TOR", "ACCEDIS" E ACA AL SERVIZIO DELLE IMPRESE LOCALI

"Accedis", società di consulenza di direzione specializzata in strategia e gestione d'impresa, in collaborazione con "Revi.Tor", società di revisione contabile, insieme al Dipartimento di management dell'Università degli studi di Torino e con il patrocinio dell'Associazione commercianti albesi (Aca), presenta il progetto pilota di controllo di gestione per le aziende del territorio. L'iniziativa nasce da un'idea del 2006 del fondatore di "Accedis", Ermanno Bonaria, che ha preso forma al termine di un recente convegno organizzato da "Revi.tor" (foto) e che si concretizza grazie alla collaborazione dell'Università degli studi di Torino e dell'Aca.

«L'Associazione commercianti albesi ha condiviso con convinzione lo sviluppo di questo progetto con prestigiosi "partner", a partire dall'Università di Torino, in collaborazione con le società "Accedis" e "Revi.Tor.", coinvolgendo le imprese associate», dichiara il presidente dell'Aca, Giancarlo Droc-co. «Conoscere le dinamiche economiche che regolano l'attività imprenditoriale è fondamentale per tutte le aziende, anche medie e piccole, per riuscire a rimanere in campo in un contesto sempre più concorrenziale e a evolvere e a crescere nel proprio mercato di riferimento. In prospettiva, il progetto potrà essere esteso a tutte le imprese associate».

Il progetto vede coinvolte dieci aziende del territorio appartenenti a diversi settori merceologici, selezionati dall'Aca, che fruiranno del servizio di controllo di gestione per le loro attività per un anno. Al loro fianco lavorerà ogni giorno uno studente stagista, scelto dalla professoressa Donatella Busso del Dipartimento di management dell'Università degli studi di Torino, supportato dai professionisti di "Revi.Tor" Barbara Negro e Simone Pestrin e da Barbara Deandrea e Ermanno Bonaria di "Accedis".

Nello specifico, attraverso il controllo di gestione, si analizzano e si evidenziano le criticità dell'attività per valutare in via preventiva i rischi aziendali, si crea un sistema di monitoraggio semplice, ma efficace, e si forniscono agli imprenditori i mezzi per effettuare analisi economiche, finanziarie e le strategie commerciali e di "marketing".

Secondo Ermanno Bonaria, partner di "Accedis", «l'obiettivo del progetto è di mettere ciascun imprenditore nelle condizioni di avere il controllo della gestione della propria società in modo da pianificare le diverse attività con la giusta consapevolezza di ciò che andrà a realizzare e percependo il "sentiment" delle cose già in fase di ideazione, delle azioni che deciderà di applicare nella sua azienda. In altri termini, il controllo di gestione è da intendersi come un modello culturale e di approccio alla gestione dell'impresa: le azioni quotidiane (applicazione della strategia) devono trovare conforto nei numeri e, viceversa, i numeri devono essere confortati da azioni reali e concrete. Solo così si riesce a elaborare Piani coerenti e fattibili».

Come precisa Barbara Negro, partner di "Revi.Tor", «il controllo di gestione permette di rendere gli imprenditori consapevoli di quanto valga la propria azienda e li aiuta concretamente, attraverso la proposta di percorsi alternativi di gestione atti a ridurre i costi, aumentare i profitti, ampliare o diversificare il "business" anche attraverso investimenti mirati».

Antico Podere
TOTA VIRGINIA



Piatti della **tradizione** e **fantasia**: gli ingredienti della nostra cucina...

Gusta il nostro **Menu** per il pranzo di **PASQUA**

DOMENICA 5 APRILE

€48 *vini esclusi*

Piccolo preguastativo al piatto con bollicine di Langa
Salmone marinato, fritto di luppolo e noccioline di cravanzana
Asparago, uovo in camicia con pure di tapioca e maionese all'aneto
Insalatina di campo e petto d'anatra all'arancia

Lasagna verde al sairass e timo con porcini trifolati e coulis di pomodoro

Agnello sambucano arrosto con carciofi e patate

Il nostro uovo di Pasqua e guazzetto di fragole allo zenzero

Coccole di fine pasto
Colomba e frutta secca
Caffè

Antico Podere Tota Virginia
HOTEL - RISTORANTE - CONVEGNI
Loc. Baudana 69 - Serralunga d'Alba (Cn) Italy
Tel. +39 0173 613026 - Fax +39 0173 613835
info@totavirginia.com



www.totavirginia.com

