

Diego Rodeschini è il nuovo presidente del Gruppo Bar Caffè e Pasticcerie Ascom

Il titolare della Pasticceria Acquario di Sant'Omobono Terme: "Pronti a rafforzare il legame con le scuole per risolvere il problema della mancanza di personale adeguato"

Cambio al vertice nel Gruppo Bar Caffè e Pasticcerie di Ascom Bergamo Confcommercio: Giorgio Beltrami, titolare del "Bar Centrale" di Lovere, conclude il suo mandato alla guida del gruppo che per il prossimo quinquennio sarà diretto da Diego Rodeschini, 60 anni, titolare della Pasticceria Acquario di Sant'Omobono Terme.



Ad affiancare il neo presidente i nuovi consiglieri Diana Ferreira del "Preda Caffè" di Bergamo, Consuelo Giassi del "Bar Giassi" di Verdellino e Francesca Bassi del Chapeau Milani Caffè (insegna presente a Bergamo e all'interno di Oriocenter e Le Due Torri). Confermati nel direttivo Raffaella Andreini dell'"Half Crown Pub" di Antegnate, Elena Stroppa del

“Gino’s Bar” di Bergamo, Francesco Pappi del “Pub Sant’Orsola” di Bergamo e Vincenza Carissimi del “Bar Commercio” di Osio Sotto. Pappi e Bassi sono stati eletti vicepresidenti.

Secondo i dati Ascom (fonte Camera Commercio di Bergamo) negli ultimi cinque anni, bar, caffè e pasticcerie sono calati di 101 unità (-3,7%), di cui 21 solo nel 2021. Trend ben diverso in città dove, dal 2017 al 2021, gli esercizi sono aumentati di 9 unità (+2,2%) con ben 8 nuove imprese avviate nel 2021. “Mai come in questo momento dobbiamo fare squadra e costruire un percorso comune per dare un nuovo slancio alla categoria – sottolinea Diego Rodeschini -. L’aumento dei prezzi delle materie prime continua infatti a mettere a dura prova il settore che ha già dovuto affrontare questi ultimi due anni molto duri sotto il profilo della sostenibilità aziendale e non solo. A questo si aggiunge, infatti, il problema di trovare personale adeguato e per i prossimi anni l’obiettivo è rafforzare il legame con le scuole per invertire gli stereotipi e far capire che lavorare in un bar o una pasticceria può dare tante motivazioni e, quindi, soddisfazioni”.

Farina, cacao e caffè: dopo energia e gas rincarano anche le materie prime. E i bar lanciano l’allarme

Farina e cacao gli aumenti più incisivi, seguiti da latte e caffè. Beltrami: “Con tutti questi rincari si rischia di lavorare solo per coprire le spese”

Non è solo il Covid a spaventare il mondo del terziario in vista delle festività natalizie: l'emergenza sanitaria è infatti anche emergenza economica e alle difficoltà legate alla ripresa si aggiungono le forti tensioni inflattive che riguardano materie prime, energia, utenze e servizi. Una congiuntura in atto che sta già avendo ripercussioni sul listino prezzi di locali, bar, ristoranti, pizzerie e, in generale, sui pubblici esercizi del territorio alle prese con un aumento dei prezzi considerevole. A pesare sui bilanci dei locali sono soprattutto i rincari dei principali generi alimentari che seguono quelli dei consumi energetici: una miscela amarissima per i bar e locali di Bergamo e provincia che alle difficoltà di ripresa dopo oltre un anno di chiusure e sacrifici devono fronteggiare un caro prezzi insostenibile.

“Tra gli aumenti più incisivi ci sono quelli della farina e del cacao, saliti rispettivamente del 38% e del 20% in questi ultimi mesi – conferma **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Anche il latte non è da meno con un rincaro del 4% del prezzo all'acquisto. Tutto questo ricadrà ovviamente sulle tasche dei consumatori: a seguito dei rincari della farina, ad esempio, si prevede un aumento del 20% del prezzo finale di panettoni e lievitati natalizi”.

Anche il caffè rischia di salire: le principali torrefazioni stimano infatti rincari di 2 euro al kg, circa 10% in più per i bar “Oggi un caffè costa un euro o massimo 1,10 euro ma tra non molto il cliente potrebbe arrivare a pagarlo 1 euro e 20 centesimi – sottolinea Beltrami -. Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato. E quest'indagine era stata fatta prima dell'aumento del costo di gas ed energia”.

La componente energetica resta dunque la vera Spada di Damocle a pendere sulla categoria: di prospetta entro questo

mezzo un aumento del 20%, fino a toccare un +40% tra dicembre e gennaio. Il rischio è che il rialzo dell'inflazione anche transitorio diventi strutturale e in una situazione in cui le attività stanno faticosamente cercando di tornare ai livelli di consumi pre-Covid, questi aumenti rischiano di minare la fiducia dei consumatori e ridurre il potere d'acquisto delle famiglie. "È necessario che il Governo attivi presidi di monitoraggio e controllo, oltre a sostenere nuove misure che possano favorire la ripresa, come un alleggerimento del costo del lavoro e una politica di agevolazioni per gli imprenditori che decidono di assumere – conclude Beltrami -. Non vogliamo fare allarmismo ma con tutti questi rincari il rischio oggettivo è che si debba lavorare solo per coprire le spese".

Costi e ricavi del caffè: per i bar è una gestione insostenibile

A Bergamo costa in media meno di un euro, il prezzo più basso in Lombardia. Ma per un barista il guadagno è 0,08 centesimi

Quanto costa un caffè a Bergamo? In media meno di un euro. Il prezzo più basso di tutte le province lombarde e tra i più economici a livello nazionale. È questo il dato che emerge dal Rapporto annuale della ristorazione, edito da Fipe Confcommercio, secondo cui a dicembre 2020 il prezzo di una tazzina di caffè al banco a Bergamo si attestava a 0,98 euro. Un valore inferiore a quello registrato in diverse città del Nord e del Centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione

massima che vede, ad esempio, Trento con 1,21 e Bolzano 1,19. Bergamo si piazza addirittura al primo posto in Lombardia dove a Milano il prezzo medio è di 1,03 euro e a Brescia di 1,12.

In vent'anni l'incremento è stato troppo basso per ripagare i costi di gestione e l'aumento delle materie prime. "Fino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano – sottolinea **Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere Fipe nazionale** -. Poi il prezzo del caffè si è 'congelato', mentre i costi nel frattempo sono raddoppiati. Il risultato è che una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti".

A ciò si aggiunge un secondo rischio: quello di minimizzare l'importanza del servizio e della qualità del prodotto. "Bisogna sfatare il luogo comune secondo cui il prezzo di una tazzina di caffè dovrebbe essere uguale in tutti i bar – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il caffè non è un prodotto ma un servizio e il suo prezzo è la risultante di moltissimi fattori che giustificano appunto la differenza di costo tra un bar e l'altro. Per non proporre un caffè sotto costo si rischia di penalizzare il servizio e la qualità del prodotto. Occorre, invece migliorare entrambe, come già avviene per il pane e il gelato artigianale, perché il consumatore è oggi più attento ed esigente e la qualità paga, sempre e comunque".

Il guadagno per una tazzina di caffè inferiore a 10 centesimi

Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato.

Al netto dell'Iva e dei costi (costo del caffè, costo dello zucchero/dolcificante/latte, costo del personale, spese per affitto/corrente/acqua), il barista guadagna infatti 0,08 centesimi a tazzina. E ponendo l'esempio di un bar che consuma un chilogrammo di caffè al giorno, pari a circa 130 tazzine, il profitto giornaliero è di 10,40 euro. Se pensiamo, infine, che una miscela di media qualità costa 18 euro (+Iva) al chilo – ma può arrivare fino a 25 euro e oltre – emerge che un barista è destinato ad andare in perdita.

IL RICAVO NETTO PER OGNI CAFFÈ EROGATO	
QUANTE TAZZINE SI RICAVALO DA UN KG DI CAFFÈ	
N° TAZZINE OTTENUTE DA OGNI KG DI CAFFÈ' (1 chilogrammo diviso 7 grammi)	143
N° EFFETTIVO TAZZINE PER KG (calcolati gli eventuali sprechi di polvere di caffè)	130
QUANTE TAZZINE UN BAR VENDE AL GIORNO	
CONSUMO MEDIO DI KG DI CAFFÈ AL GIORNO (ESEMPIO)	1
N° TOTALE TAZZINE AL GIORNO (130 tazzine per il n° di Kg di caffè consumato)	130
COSTO DEL CAFFÈ AL KG	
COSTO CAFFÈ AL KG (qualità media)	18,00 €
QUANTO COSTA ALL'ESERCENTE UNA TAZZINA	
COSTO DEL CAFFÈ A TAZZINA (costo al Kg diviso il numero di tazzine)	0,14 €
COSTO ZUCCHERO, DOLCIFICANTE, LATTE	0,12 €
COSTO DEL PERSONALE (costo di una persona per il tempo dedicato a fare i caffè)	0,51 €
ALTRI COSTI (ELETTRICITA', ACQUA, AFFITTO)	0,08 €
TOTALE COSTI PER TAZZINA	0,85 €
QUANTO È IL RICAVO LORDO SU CIASCUNA TAZZINA	
PREZZO DI VENDITA DEL CAFFÈ (IVA INCLUSA)*	1,10 €
PREZZO DI VENDITA IVA ESCLUSA (10%)	0,99 €
COSTI SOSTENUTI DALL'ESERCENTE PER CIASCUNA TAZZINA	0,85 €
PROFITTO PER OGNI TAZZINA (prezzo di vendita senza iva meno i costi)	0,14 €
TASSE SUI PROFITTI (43%)	0,06 €
RICAVO NETTO PER OGNI TAZZINA	0,08 €
profitto al giorno (derivante dalla vendita di 130 tazzine di caffè)	10,40 €

* è stato preso in considerazione il prezzo di vendita più alto attuato in provincia di Bergamo

Caffè e arte, sulle bustine di zucchero le opere del trevigliese Mombrini

L'idea di una ditta di Grezzago per impreziosire le confezioni. Ben 12 milioni di pezzi arriveranno nei bar di tutta Italia

In tazza o nel piatto, in concorso le idee al caffè



Un chicco, mille possibilità. Il caffè non è, infatti, solo il “cuore” della bevanda più amata dagli italiani ma può essere ingrediente e “tocco” di molte altre preparazioni.

Per valorizzarne appieno la versatilità Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in collaborazione con Host e Ica (Italian Coffee Association) promuove un concorso dedicato non solo ai baristi, ma anche ai pasticceri e, soprattutto, ai ristoratori più estrosi del Bel Paese che potranno cimentarsi in originali creazioni per essere premiati in occasione di Host 2017, la fiera internazionale dedicata al settore

dell'ospitalità in programma a Milano dal 20 al 24 ottobre.

La presenza della Fipe alla manifestazione è ispirata proprio la volontà di promuovere, attraverso il caffè, la qualità del servizio e delle proposte lungo tutta la filiera. «Con il concorso "Fantasie al caffè" la nostra Federazione – ricorda il presidente Lino Enrico Stoppani – rafforza la propria collaborazione con Ica e lavora per promuovere l'attività di quei gestori e operatori che puntano alla cura del dettaglio ed alla valorizzazione del rapporto con la clientela, con proposte sempre nuove che abbiano come fil rouge l'attenzione alla qualità, dalla selezione degli ingredienti alla preparazione fino ad arrivare alle modalità di servizio. La nostra presenza a Host intende valorizzare i pubblici esercizi come parte fondamentale di una filiera complessa per la quale è stringente un ripensamento dei rapporti a favore di una sempre maggiore attenzione alla clientela e alle sue esigenze di qualità nel prodotto e nel servizio».

Il concorso "Fantasie al caffè", aperto a tutti gli operatori dei pubblici esercizi e agli studenti degli istituti per l'enogastronomia, vuole premiare le idee di coloro che ogni giorno esprimono la loro creatività per sorprendere il cliente con proposte capaci di suscitare curiosità, con nuovi aromi ottenuti dalla combinazione delle spezie con il caffè, utilizzato non solo come bevanda ma anche come ingrediente per creare nuove ricette, dolci o salate, al bar come in cucina.

Il contest si svolgerà on line fino al prossimo 8 ottobre. Le foto delle proposte inviate saranno valutate da una giuria di esperti che esprimeranno il loro giudizio sulla base di tre criteri: originalità della proposta, replicabilità della ricetta, efficacia della didascalia di accompagnamento.

La premiazione avverrà martedì 24 ottobre nello stand di Fipe in Host e al primo classificato sarà riservata la partecipazione gratuita ad un corso di alta formazione.

[Qui](#) il regolamento completo e il modulo per l'iscrizione.

Bar, occhio ai conti!

L'analisi sul settore di Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo caffè bar dell'Ascom, è chiara: «Per stare sul mercato non basta saper fare il caffè, bisogna avere una gestione attenta». Un pranzo di lavoro a 6,70 euro è impossibile da sostenere. E sul prezzo dell'espresso si può osare un po' di più»

Mille modi di servire il caffè. Scatta il concorso online

Dal primo agosto al 9 ottobre il contest per gli esercenti "Come personalizzi il tuo caffè?", che premia le immagini del servizio più creativo e "cortese". Al vincitore un corso di "Sommelier dell'Espresso". Un'iniziativa firmata Fipe e Ica - Associazione italiana caffè

Caffè al bar, «serve un rilancio di prodotti e servizio»

Espresso e cappuccino si confermano centrali nella proposta, ma, secondo la Fipe, «l'offerta risente di realtà poco qualificate lungo tutta la filiera, produttiva e distributiva». «Serve una svolta negli approvvigionamenti e nelle attrezzature»

Espresso, gli errori più frequenti dei baristi

Dalla scarsa pulizia delle attrezzature alla mancanza di controllo della temperatura e del tempo di estrazione, fino a quello ritenuto il peggiore: la scelta della miscela. L'analisi di Luigi Odello, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, sul perché sia spesso difficile bere una buona tazzina