

Ristorazione in profondo rosso Frosio: “Ci sentiamo vittime sacrificali”

La presidenza del Gruppo Ristoratori di Ascom fa il punto sulla crisi in atto tra restrizioni e prospettive incerte: delivery, asporto e ristori del Governo salvagenti di una categoria messa in ginocchio



Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Secondo la Federazione italiana dei pubblici esercizi nei primi nove

mesi del 2020 la ristorazione ha perso 23,4 miliardi di euro. E solo nell'ultimo trimestre dell'anno la contrazione del fatturato è stata del 16,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Un profondo rosso ben visibile nelle strade delle città con saracinesche abbassate, ingressi sbarrati, tavolini impilati e sedie accatastate.

A fare il punto sul mondo della ristorazione tra crisi, restrizioni e prospettive incerte, e delivery, consegne a domicilio e ristori del Governo come unici salvagenti di una categoria messa in ginocchio è **Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo**, e chef del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme.

Tra riaperture a singhiozzo proposte dai diversi decreti come giudica le decisioni del Governo prese finora?

“Il mio giudizio non è del tutto negativo perché Conte non ha fatto peggio di altri Paesi. Quello che è accaduto è stato di una gravità immane che non aveva precedenti nella nostra storia recente. La comunicazione è stata il punto carente tanto da generare confusione nei cittadini ma soprattutto nel nostro settore che dalle chiusure è stato maggiormente penalizzato: conferenze stampa notturne, comunicati dei vari organi (comitato tecnico scientifico, presidenti di regioni, virologi, infettivologi) che si sovrapponevano e a volte erano contraddittori, bozze di Dpcm anticipate dai media, decisioni stop and go sui congiunti, decreti scritti in politichese difficili da interpretare tanto da richiedere migliaia di Faq, illusioni date ma difficili da mantenere data l'imprevedibilità e la non conoscenza del virus”.

Ristoranti sempre chiusi nonostante gli investimenti fatti nei mesi scorsi, mentre molte altre attività aperte: è il caso di dire due pesi due misure?

“Durante il primo lockdown, vista la drammatica situazione, soprattutto nella nostra provincia ce ne siamo fatti una ragione. Le successive chiusure avrebbero dovuto essere meglio spiegate. Ad esempio, ci chiediamo perché è consentito andare

nei supermercati superaffollati e non nei ristoranti dove la situazione è più sotto controllo anche grazie alla messa in atto di tutti i protocolli che ci erano stati richiesti, oppure perché in zona gialla si può aprire a pranzo e non a cena. La possibilità di contagio dovrebbe essere la stessa. L'unica spiegazione che mi sono data è che i ristoranti sono l'unico luogo in cui le persone sono senza mascherine. Per questi motivi e per il prolungarsi delle chiusure oggi ci sentiamo 'vittime sacrificali'".

Quali sono i costi di un ristorante e del suo indotto? È possibile fare una stima?

"Lo stop and go e le chiusure prolungate hanno generato notevoli perdite nella gestione delle materie prime ma soprattutto in tutta la filiera che lavora con i ristoranti. Inoltre, ogni ristorante è una realtà a sé perché ognuno è diverso dall'altro. Non stiamo parlando di catene standardizzate perché gestire una pizzeria è diverso che gestire una mensa o un ristorante gourmet. Di certo, in questo periodo molti sono stati i costi sostenuti in assenza totale o riduzione sostanziale di entrate. Viviamo nella società degli abbonamenti: contratti annuali di manutenzione, revisione annuale del registratore di cassa che ora dobbiamo aggiornare o cambiare per l'invenzione della lotteria degli scontrini, revisione della caldaia, abbonamento Rai e Siae (piccolo sconto iniziale poi più nulla), per non parlare di energia, gas, telefono, Tari, corsi di aggiornamento obbligatori per titolari e di dipendenti, quota associativa ad associazioni di categoria. La voce più importante rimane comunque l'affitto dei locali, e per molti colleghi l'affitto del ramo d'azienda. A riguardo il governo è intervenuto con specifici aiuti che non hanno soddisfatto appieno visto il malumore che si è venuto a creare".



I ristori erogati nel 2020 e quelli già approvati per il 2021 sono sufficienti?

“I ristori sono arrivati abbastanza puntuali anche se inizialmente alcuni codici Ateco legati alla ristorazione sono stati ignorati. Se sono congrui è difficile dirlo perché ogni realtà ha caratteristiche diverse dall'altra. Del resto, quando si prendono decisioni in fretta che riguardano una vasta platea di situazioni raggiungere l'equità è difficile. Per il 2021 pare che i ristori saranno calcolati sulla perdita di fatturato del secondo semestre 2020 tenuto conto di quelli già erogati ma non si conosce ancora la percentuale applicata. Banale affermare che più sostanziosi saranno meglio sarà per tutti”.

Che aria tira in questi giorni?

“Il sentimento dei ristoratori è nella voglia che tutto ciò finisca il più presto possibile perché siamo al culmine della sopportazione. Oltre all'importantissimo fattore economico, questa situazione comincia a pesare anche psicologicamente e non solo su di noi ma anche sui nostri dipendenti. Mi riferisco alle incertezze per il loro futuro e all'exasperante e non sostenibile lentezza della cassa integrazione al punto che alcuni ristoratori hanno dovuto anticipare la cassa o addirittura parte del Tfr per aiutarli”.

Da mesi il delivery pare essere l'unica valvola di sfogo: come si sono organizzati i ristoratori bergamaschi e ritiene possa aprire nuovi scenari per la ristorazione?

“Molti ristoranti, visto il prolungarsi della prima chiusura, si sono organizzati per asporto e delivery. Quando torneremo alla normalità alcuni continueranno a proporre il servizio perché se ben organizzato può essere un'ulteriore opportunità. Certo, l'asporto è tutt'altra cosa rispetto all'esperienza del ristorante: buon cibo cucinato al momento, accoglienza e socialità mancano tanto a tutti noi quanto ai nostri ospiti per non dire che i margini sono diversi”.

Nei giorni scorsi c'è stata la protesta di “Io apro”: come giudica un'iniziativa di questo tipo?

“È stata un'iniziativa dalla quale, in linea con la nostra

associazione, mi sono dissociata pur condividendo i validi motivi che l'hanno ispirata. La scarsa adesione alla protesta si commenta da sola. Abbiamo dimostrato senso civico senza rinunciare a far conoscere il nostro disagio e le nostre ragioni. E, di fatto, le associazioni che ci rappresentano sul territorio il giorno precedente alla protesta hanno organizzato un incontro con i politici bergamaschi per presentare una serie di proposte concrete per superare questo momento ma soprattutto per aiutarci a ripartire”.

A proposito quale è la strada da seguire per risollevare le sorti di una delle categorie più colpite dai decreti?

Staremo a vedere Il mondo della ristorazione e tutta la filiera hanno bisogno di programmazione, certezze e investimenti continui. Le aziende del settore non possono strutturalmente accendersi a singhiozzo e, se non possono lavorare, hanno bisogno di essere aiutate a stare in vita. Nel manifesto promosso da Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo vengono messe in evidenza tutte le richieste del settore da sottoporre al Governo, compatibilmente con la crisi in atto. Tra i punti chiave spicca la richiesta di ammettere ai ristoratori, come già accaduto a novembre, anche le imprese con fatturato superiore ai 5 milioni, paradossalmente trascurate dal primo decreto bilancio. Chiediamo anche di mantenere i crediti d'imposta per gli affitti, per le spese di adeguamento di sanificazione dei locali e di trasformazione digitale dell'impresa che consentono, tra l'altro, di investire nel delivery, e di allungare il periodo della cassa integrazione o consentire i licenziamenti prevedendo indennizzi di disoccupazione”.

Vacanze, la voglia c'è Ma in pochissimi prenotano

Dopo il record negativo fatto registrare a novembre, l'indice di fiducia del viaggiatore italiano calcolato da SWG per Confturismo-Confcommercio recupera nove punti e si attesta a quota 48. Dalla rilevazione emerge infatti che, dopo un lungo periodo di assenza di progetti di vacanza, cominciano ad affiorare le prime idee e qualche timidissima programmazione di ferie. Il 25% degli intervistati prevede così di concedersi una pausa di massimo 3 giorni in Italia entro fine febbraio. Il 72% non ha però ancora scelto la destinazione, né tanto meno prenotato, e la stragrande maggioranza delle preferenze si indirizza verso seconde case di proprietà o di amici. Insomma, non è turismo.

Se si sposta lo sguardo in avanti, **il 28% degli italiani sembra puntare a una vacanza di 3/7 giorni tra giugno e luglio, e il 50% in un break di 7 giorni tra luglio e settembre.** A patto, naturalmente, che l'epidemia torni davvero sotto controllo e che il vaccino funzioni come si spera. Nel complesso, **sono sempre le località di mare ad attrarre di più,** soprattutto per i progetti di vacanza se di maggiore durata, mentre **per quelle più brevi le città d'arte** – soprattutto di Toscana, Lazio ed Emilia Romagna – **tornano finalmente a competere con la montagna:** un piccolo segnale positivo per la tipologia di destinazione più duramente colpita dalla crisi Covid.

Per i viaggi all'estero il panorama si restringe ancora di più. Li si prevede, ma da primavera in poi, e solo da parte di un italiano su quattro. **La destinazione è quasi esclusivamente l'Europa, con la Grecia ampiamente favorita.** Da notare che il 6% pensa di nuovo a destinazioni di medio-lungo raggio, come Mar Rosso, Stati Uniti e area caraibica, a partire da Cuba e Santo Domingo: un buon auspicio, nulla di più per ora.

“Il 2020 – dice **Luca Patanè, presidente di Confturismo Confcommercio** – si chiude con 78 milioni di arrivi e 240 milioni di presenze turistiche in meno in Italia, ai quali vanno aggiunti i36 milioni di italiani che non sono andati all'estero. Le lancette dell'orologio del turismo sono tornate indietro di 30 anni. Eppure, non solo nella legge di bilancio 2021 per il turismo c'è ben poco e ad oggi non abbiamo visto neanche un progetto vero e proprio per il settore nella pianificazione per accedere al Recovery Fund. Confturismo-Confcommercio ha presentato da tempo proposte a tutti i livelli ma, concretamente, non è accaduto nulla, neanche la più volte annunciata apertura del tavolo per aggiornare il Piano strategico del turismo, fermo al 2017. È ora di consultarci, di considerare le nostre proposte, di investire sulle nostre imprese, altrimenti sarà il Paese, non solo il nostro settore, a pagarne pesantissime conseguenze”.



Il settore alberghiero in Lombardia: un 2020 in profondo rosso

“Il settore alberghiero in Lombardia è in piena emergenza, se non si interviene subito centinaia di strutture chiuderanno per sempre – ribadiscono da Confcommercio Lombardia -. Siamo di fronte ad uno scenario drammatico: l'emergenza sanitaria ha quasi completamente azzerato i movimenti turistici, sia di tipo leisure sia congressuale e per business. **L'occupazione delle camere nei pochi alberghi aperti oscilla tra il 5 e il 10% e le strutture ricettive registrano crolli di fatturato per il 2020 di oltre l'80%; in totale il calo nel settore dell'ospitalità in Lombardia potrebbe superare i 10 miliardi di euro**”. La Lombardia è tra le regioni più colpite dal fermo del turismo con quasi 7 milioni di arrivi in meno nei primi otto mesi dell'anno.

“C'è un **enorme problema di liquidità** – prosegue Confcommercio Lombardia – che strangola gli imprenditori costretti al fermo pressoché totale delle attività ormai da quasi un anno e non dimentichiamo le ricadute pesantissime che questa situazione ha avuto e continua ad avere sull'indotto. All'orizzonte quello che temiamo è un vero e proprio tsunami occupazionale nel turismo con migliaia di posti di lavoro a rischio sia a tempo indeterminato sia stagionali”. La situazione non è destinata a migliorare nel breve periodo, anche con l'auspicata e graduale uscita dall'emergenza sanitaria. “Il punto è che anche chi potrà riprendere l'attività in tarda primavera o estate – rileva Confcommercio Lombardia – dovrà sostenere ingenti spese per l'adeguamento degli alberghi, sia dal punto di vista sanitario sia perché parliamo di strutture rimaste chiuse per molti mesi”.

Nella migliore delle ipotesi la situazione non tornerà ai livelli pre pandemia prima del 2023. “La priorità ora è offrire alle strutture almeno possibilità di sopravvivere, e questo può avvenire soltanto in due modi: contributi e sostegni a fondo perduto, da una parte, e dall'altra

finanziamenti a lunghissimo termine, sia in termini di preammortamento che di durata. Se questo non avverrà non solo bruceremo completamente il patrimonio costruito dopo l'Expo, ma ci troveremo di fronte ad uno scenario di chiusure a catena come mai si è verificato. Siamo quasi a un punto di non ritorno, dobbiamo salvare la spina dorsale del comparto turistico della Regione. E non c'è quasi più tempo" conclude Confcommercio Lombardia.

Il lavoro che non c'è metterà alla prova le politiche attive. Siamo pronti?

Quello che stiamo registrando nel lavoro sono le prime avvisaglie delle nuvoloni neri che da tempo si addensavano all'orizzonte. Il presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia, Carluccio Sangalli, ha definito l'effetto economico della pandemia come "la tempesta perfetta". Il nostro osservatorio sulle imprese del terziario realizzato ad aprile con Format Research mette a rischio la sopravvivenza tra le 8.000 e le 15.000 imprese del terziario orobico.

Il lavoro che non c'è è il "palo misuratore" dello sprofondo dell'economia. L'acqua è già molto alta. La pubblicazione del "primo impatto del Covid-19 sul lavoro dipendente in provincia di Bergamo" evidenzia che nel mese di aprile, quello focale per il lockdown si è raggiunto il valore più basso mai registrato del saldo tra assunti e cessati. In due mesi, marzo e aprile, si sono persi nella nostra provincia oltre 6.500 posti di lavoro, quasi tutti riferibili al crollo di tirocini

e apprendistati e al termine dei contratti a tempo determinato.

Sta quindi terminando drasticamente un ciclo virtuoso che, iniziato nella seconda metà del 2015, aveva portato il numero degli occupati della Bergamasca ai livelli pre-crisi del 2009, con punte di crescita molto sostenute nel 2017 e nel 2018.

Quanto sta avvenendo è infatti l'arrivo dello tsunami. Il Decreto Rilancio ha esteso il divieto dei licenziamenti collettivi e per giustificato motivo oggettivo per un totale di 5 mesi, prorogando quindi al 17 agosto la scadenza inizialmente prevista dal Dl "Cura Italia" al 17 maggio. Dopo l'estate o al più tardi quando termineranno i fondi per gli ammortizzatori sociali arriverà l'ora della verità. Le previsioni sono nere: il nostro Osservatorio stima la perdita di 49.000 posti di lavoro nel terziario.

Dobbiamo interrogarci se siamo pronti a gestire anche questa emergenza.

Partiamo dagli errori che abbiamo fatto. Eravamo impreparati al lockdown. L'urto della pandemia ha evidenziato a pieno le deficienze strutturali del sistema. Gli ammortizzatori sociali in campo in questi mesi Fis, Cid, Cio non hanno funzionato e la burocrazia ha prodotto costi per le aziende, un lavoro immane per i professionisti e ritardi odiosi nel pagamento dei lavoratori.

Siamo scivolati su quello che doveva essere un semplice atto amministrativo di liquidazione di un assegno ai dipendenti. Senza contare che gli ammortizzatori così come sono concepiti e che abbiamo ereditato dalla crisi partita nel 2009 sono più adatti a un fermo della produzione che a una gestione flessibile della ripartenza da lockdown. Non c'è flessibilità di utilizzo sul personale e questo mette in grave difficoltà, bar ristoranti e negozi. Chiediamo a gran voce una revisione della cassa integrazione, magari con un unico accordo

nazionale e un unico strumento che la renda più moderna. Se la cassa è un sostegno al reddito del lavoratore, allora deve essere (quasi) immediata e non quando il lavoratore è allo stremo; mentre se deve salvare posti di lavoro deve offrire risposte certe di flessibilità agli imprenditori. Infine, deve essere semplice da gestire evitando crisi di nervi tra i professionisti e le associazioni.

Ora la piena prosegue. La partita si sposterà tra qualche mese sulle politiche attive del lavoro che hanno già malfunzionato in periodi di bassa disoccupazione. Tra qualche mese gli enti pubblici e i centri privati si troveranno sott'acqua. Io non credo infatti che i successi occupazionali di questi anni siano il frutto dell'efficienza dei servizi per l'impiego, soprattutto di quelli erogati dai Centri per l'impiego.

Anche qui dobbiamo capire se gli strumenti vecchi saranno adeguati all'emergenza Covid. Non penso.

Per le imprese dovremo lavorare sulla crescita delle competenze, l'innovazione per generare nuovi business a sostegno dei rami d'azienda tradizionali delle Pmi. Questo sarà compito delle associazioni datoriali e del sistema delle Camere di Commercio. Interrogiamoci però già da ora, prima che l'onda arrivi e le tensioni sociali crescano, se il sistema sarà in grado di dare risposte soddisfacenti con formazione, riconversione e collocamento alle tante persone che saranno in seria difficoltà. Forse potremmo fare un po' meglio.

Love, buoni spesa per

aiutare le famiglie in difficoltà

Per il secondo anno il Comune assegna voucher per gli acquisti nei negozi del paese. Le domande potranno essere presentate fino a martedì 31 gennaio. Gli esercenti interessati devono sottoscrivere una convenzione