

Fondo per le Eccellenze Gastronomiche: click day da dimenticare

Dopo due anni di attesa per il bando Invitalia da 76 milioni di euro, oggi impossibile accedere alla piattaforma

Da due anni le imprese aspettavano l'apertura di questo bando promosso dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e gestito da Invitalia, del valore di 76 milioni di euro e quando finalmente è arrivato il giorno fatidico per presentare le domande, oggi 1° marzo, la piattaforma è andata in tilt. Da questa mattina migliaia di imprese sono in attesa di scaricare il modulo per presentare la domanda. Il problema interessa anche le imprese Confcommercio Bergamo, che da tempo facevano affidamento su questa misura.

L'ampia partecipazione da parte delle imprese della ristorazione e della pasticceria dimostra che c'è un grande bisogno di investire per rinnovare attrezzature, arredamenti e beni strumentali di vario genere ma anche che le risorse sono assolutamente insufficienti per rispondere a questa esigenza.

Il meccanismo del click day si sta dimostrando inefficace e penalizzante per migliaia di imprese. Il blocco della piattaforma impone che ci sia una sospensione dei termini e si riparta solo dopo aver risolto i problemi tecnici.

Bar, in crisi il format tradizionale del caffè sotto casa. In auge forme ibride e locali multitasking

Nel 2023 si spengono 90 insegne, 362 dal 2019. Crescono i locali flessibili o specializzati. In aumento catering e mense: +5,5% per effetto della crescita dei piatti pronti

I servizi di ristorazione presenti in provincia di Bergamo al 31 dicembre 2023 sono 7.105. Rispetto all'anno precedente (fine 2022), dove erano attive 7.218 imprese, si perdono 113 insegne (- 1,6%). Rispetto a fine anno 2021, quello della ripartenza post pandemia dove erano attive 7.336 unità, la perdita è stata di 231 esercizi (- 3,1%). Quanto all'andamento delle imprese nei diversi settori della ristorazione si nota come in un anno - da fine 2022 a fine 2023- si sono persi 90 servizi di bar (-2,8%), 42 servizi di ristorazione (-1,1%) e siano cresciuti invece di 19 (+ 5,5%) i servizi di preparazione pasti (mense, catering e banqueting, dark kitchen).

Osservando i settori in un periodo più lungo, dal 2019 cioè prima della pandemia, si evidenzia che i bar dal 2019 al 2023 hanno perso 362 imprese (-10,5%), i ristoranti hanno guadagnato 88 insegne (+2,5%) e i servizi di fornitura pasti 79 aziende (+27,5%). Sono questi i principali dati emersi dall'ultimo Osservatorio Cruscotto Dataviz (al IV trimestre 2023) su elaborazione dati Infocamere Fipe-Confcommercio Bergamo. I numeri sono emblematici del cambiamento in corso e della crisi di un modello. Il bar tradizionale è da anni in difficoltà non solo nei piccoli paesi, dove il rischio è la desertificazione dopo la chiusura anche dei negozi, ma anche nei centri più grandi e in città. "Ogni insegna che si spegne lascia un vuoto, specialmente nei piccoli comuni montani dove il bar rappresenta quasi sempre l'unico punto di aggregazione

sociale- spiega Diego Rodeschini, presidente del Gruppo, Bar Caffè e Pasticcerie Confcommercio Bergamo- . Non è solo una questione di eccesso di offerta, che pur con le liberalizzazioni delle licenze e la crescita dell'autoimpiego c'è stata, ma a cambiare sono le abitudini dei consumatori e dei consumi in generale, tra calo del potere d'acquisto e concentrazione nei fine settimana delle uscite. La clientela ora va a cercare prodotti particolari ed esperienze. La proposta deve essere personalizzata e distinguersi dalle altre". Funzionano anche ibridazioni e contaminazioni: panifici con bar e bar ristoranti, ristoranti- pasticcerie, pasticcerie- catering e ampliamento dei servizi. Vince il modello flessibile e multitasking che sa diversificare l'offerta a seconda della fascia oraria o della clientela per soddisfare una domanda quanto più ampia possibile. "Bisogna



cercare di assecondare e accompagnare il cambiamento dei consumi e della clientela, modificando la proposta in base alle esigenze del momento. Innalzare sempre la qualità e rendere unica e personale la proposta, dalla valorizzazione dei prodotti a km zero o

particolari all'organizzazione e promozione di eventi e serate a tema". Nemmeno la forte spinta della ripartenza del 2021 ha saputo invertire un trend inesorabile che ha visto perdere oltre il 10% degli esercizi negli ultimi 4 anni, pari a ben 362 insegne. La debolezza del sistema non è evidenziata solo dal saldo negativo di imprese, ma anche dal turnover che è rimasto comunque alto dopo il 2020. In quest'ultima fase, si registra l'apertura di ristoranti e la chiusura di bar, ma questi ultimi dal 2003 al 2013 sono cresciuti notevolmente e oggi pagano pegno al cambio dei consumi in atto. Negli ultimi anni si è inoltre definitivamente affermata la cucina e i ristoranti fusion, da Poke e kebab per la somministrazione e asporto, ai sushi bar e ristoranti, ai locali etnici (dalla

cucina eritrea a quella libanese, dall'indiana alla thailandese). Se il trend dei bar è lineare e purtroppo sempre negativo i servizi di ristorazione hanno registrato un cambiamento nel loro andamento. I ristoranti sono cresciuti negli ultimi anni, addirittura nel 2020 e in maniera notevole con la spinta post pandemia del 2021. Ma da due anni a questa parte (con particolare accentuazione nel 2023) stanno subendo un calo, dopo aver conosciuto una lunga e straordinaria curva di crescita, grazie all'aumento dei consumi fuori casa e del turismo nella nostra provincia. La crisi economica e finanziaria (prima con l'energia poi il caro mutui) sta portando ad un inevitabile crollo dei consumi. L'unico segmento che cresce- a seguito della esternalizzazione del servizio dalle imprese pubbliche e private e della tendenza a produrre piatti pronti- è quello legato alle mense, catering e banqueting che aumenta anno dopo anno, nel 2023 del 5,5% e dal 2019 addirittura del 27,5%. Questo segmento rappresenta però una nicchia nel settore, concentrando solo il 5,2% delle imprese complessive. "La crisi economica e finanziaria, tra rialzo dei tassi di interesse e inflazione, sta portando ad un inevitabile calo dei consumi- spiega Oscar Fusini, direttore Confcommercio Bergamo-. Un discorso a parte va fatto per Città Alta e le aree più turistiche della provincia. Nelle vie e quartieri più attrattivi della città, sul lungo lago di Sarnico e Lovere, i locali crescono, così come la presenza dei turisti. Ma sono aree limitate della Bergamasca".

Il dato: l'identikit dell'impresa della ristorazione

La fotografia del settore

Imprese giovanili, femminili e straniere

Le imprese femminili dei servizi della ristorazione a Bergamo sono 1.845, pari al 32%, e sono in percentuale più alte del totale della Lombardia, 27% e dell'Italia 28%. Le imprese femminili attive del settore sono 1.630. Il saldo del IV trimestre è negativo -9: le iscrizioni sono 22 (+4,8%) e le

cessazioni 31 (+19,2%). Sono giovanili per il 14% e straniere per il 22%. Le imprese giovanili (con proprietà o controllo in prevalenza under 35), sono 695, pari all'11,9% del totale (allineate alla percentuale regionale 12,0% e nazionale 12,0%). Le imprese attive del settore in bergamasca sono 619. Il saldo del IV trimestre è -2, frutto di 17 iscrizioni (+70,0%) e 19 cessazioni +72,7%. Sono per il 39% imprese femminili e per il 28% straniere con percentuali quindi molto alte. Le imprese straniere, 1.085, sono il 18% del totale inferiore al dato lombardo 23% e superiore al dato nazionale 13%. Nel IV trimestre ha registrato un saldo negativo -1 frutto di 15 aperture (-34,8%) e di 16 cessazioni (-11,1%). Sono femminili per il 37% e giovanili per il 18%.

La forma societaria

Il settore presenta 2.826 ditte individuali attive (39,8%), 1.886 società Snc e Sas (26,5%) e 2.116 Srl, Srls e Spa (29,8%). Non mancano altre forme 277 (3,9%). Come negli altri settori del commercio, si registra il calo vistoso della costituzione di società di persone a favore delle forme di società di capitale e in particolare della società a responsabilità limitata semplificata (Srls), introdotta nel nostro ordinamento a partire dal 2012 con l'obiettivo di rendere più accessibile e meno costosa la costituzione della società.

Le dimensioni delle imprese

Il settore dei servizi di ristorazione è fortemente caratterizzato dalle dimensioni micro e piccole. Il 37,5% delle imprese ha fino a 3 addetti (ma la stima è più alta e sfiora il 50%, dato che è alto il numero delle imprese per cui non è disponibile l'informazione sul numero degli addetti); le imprese dai 4 ai 9 addetti sono il 21,8%. Solo il 12,4% delle imprese è di dimensione media (fino a 49 addetti), mentre solo il 2,5% ha un numero di addetti superiore a 50.

Segmenti di servizi erogati

I **bar e pubblici esercizi che non hanno cucina**, ma solo tavola fredda e bevande, sono 3.070 (pari al 43,2% totale), le imprese che somministrano o vendono cibo sono 3.669 (pari al 51,6%) e Gli esercizi del catering e delle mense sono 366 (pari al 5,2%). Mentre il settore dei bar con licenza di pubblico esercizio, pur con caratteristiche e vocazioni diverse, costituisce un unico comparto, quello del catering si compone di tre micro settori: 296 mense, 15 catering su base contrattuale e 55 imprese di catering per eventi e banqueting. Il settore più frammentato è quello della ristorazione che è formato da 3.669 unità locali. Le unità con somministrazione, ristoranti e pizzerie, sono 2.305 (32,4%), 859 sono senza somministrazione e di asporto (12,1%), 370 pasticcerie e gelaterie (5,2%), 94 (1,3%) imprese di ristorazione e pasticcerie ambulanti, oltre a 41 imprese (0,6%) di altri microsettori.

Dimensioni dei segmenti

Incrociando i dati delle dimensioni e delle categorie, emerge che i bar sono nella maggior parte di piccola dimensione. Confcommercio Bergamo stima che oltre il 70% dei bar rientri nella categoria delle microimprese (fino a 3 addetti). I ristoranti hanno per quasi il 50% tra i 4 e i 9 dipendenti. Il 20% ha fino a 3 addetti e un altro 20% ha più di 10 dipendenti. La ristorazione senza somministrazione o per asporto, salvo qualche caso di impresa di grande dimensione, si esprime oltre il 90% nella categorie fino a 9 addetti, con una forte concentrazione che sfiora il 70% fino a 3 addetti. Le gelaterie si distribuiscono abbastanza uniformemente, senza grandi variazioni dalla media, su tutte le dimensioni dalla micro alla più grande. Il settore del catering e delle mense è rappresentato da tutte le categorie della micro, piccola e media dimensione. Ha una forte accelerazione nelle grandi, dove esprime quasi il 40% delle imprese grazie alla presenza di 8 imprese sopra i 50 dipendenti che gestiscono 350 unità

locali sul territorio.

Ristoranti e pizzerie, menù per bambini anti-inflazione a 10 euro

Il progetto “Aggiungi un posto a tavola che c’è un bambino in più” lanciato da Fipe nell’ambito della campagna del Ministero delle Imprese e Made in Italy



Fino al 30 giugno i piccoli ospiti di ristoranti, pizzerie e locali avranno un menù dedicato a 10 euro, nei pubblici esercizi aderenti alla campagna “Aggiungi un posto a tavola



vo la che c’è un bambino in più”. Il progetto, lanciato da Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio, rientra in una campagna di promozione e valorizzazione della buona ristorazione promossa dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy che ha l’obiettivo di favorire l’utilizzo dei servizi di queste imprese da parte

delle famiglie con figli. L'iniziativa vede anche la partecipazione del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Salute, del Ministero del Turismo e con il Dipartimento per le politiche della famiglia presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri. Per i più piccoli (fino a 10 anni) è previsto un menù fisso a 10 euro . I locali aderenti (l'elenco è consultabile sul sito dedicato del Ministero <https://www.mimit.gov.it/it/aggiungi-un-posto-a-tavola/elenco-aderenti>) assicurano la disponibilità di un menù a prezzo calmierato. Si va dal primo piatto con bibita o acqua al secondo piatto con contorno e bevanda, alla pizza baby e bevanda, fino al menù completo. La campagna valorizza il ruolo sociale dei Pubblici Esercizi come luoghi di convivialità e ospitalità, segnando la volontà e l'impegno di contenere gli effetti dell'inflazione e di offrire opportunità di socializzazione e svago alle famiglie con bambini.

“La proposta di menù baby è da anni presente nella maggior parte dei ristoranti e pizzerie- commenta Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo-. La campagna del Ministero con Fipe offre un'occasione in più per dare un segnale di vicinanza alle famiglie e fidelizzare la clientela tra le più colpite dal caro-vita e dall'inflazione”.

L'iniziativa si è aperta il 1° febbraio e prosegue fino al 30 giugno 2024.

Info e adesioni: consulenza@ascombg.it

Giornata della ristorazione, il punto sull'ospitalità con

il convegno Ascom il 27 aprile, ore 15.30

Enogastronomia e ospitalità, tipicità e identità di un territorio” è in programma giovedì 27 aprile a partire dalle 15.30 in Sala Conferenze

In vista della giornata della Ristorazione per la cultura dell'Ospitalità italiana promossa a livello nazionale da Fipe Confcommercio e in programma il 28 aprile, Ascom Confcommercio Bergamo ha organizzato un convegno rivolto ai pubblici esercizi per fare il punto sull'enogastronomia, tra tradizioni e innovazione nell'accoglienza. L'incontro **“Enogastronomia e ospitalità, tipicità e identità di un territorio”** è in programma **giovedì 27 aprile** a partire dalle **15.30 in Sala Conferenze**, nella sede **Ascom Confcommercio Bergamo** in Via Borgo Palazzo 137. L'appuntamento, nato con lo scopo di raccogliere con testimonianze di valore e relatori d'eccezione riflessioni e spunti, si apre con i saluti di **Petronilla Frosio**, presidente Gruppo Ristoranti Ascom Confcommercio Bergamo e di **Diego Rodeschini**, presidente Gruppo Caffè Bar Pasticcerie Ascom Confcommercio Bergamo, pronti a fare gli onori di casa. **Oscar Fusini**, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, presenta i risultati del sondaggio effettuato tra i pubblici esercizi, raccogliendo alcune prime conclusioni sul valore dell'enogastronomia per il territorio. Sul tema “Tradizioni, innovazione e accoglienza per una proposta di valore” interverranno **Roberta Garibaldi**, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo e vicepresidente del Comitato Turismo OECD (OCSE), **Mauro Carbone**, direttore Centro Nazionale Studi del tartufo di Alba e **Valerio Massimo Visintin**, critico enogastronomico de Il Corriere della Sera.

Partecipazione libera previa registrazione. Info: 0354120320, direzione@ascombg.it

Stampa e tv sono invitate.

Publici esercizi, avvio positivo per il 2023. A Bergamo 5149 imprese

```
[contact-form][contact-field label="Nome" type="name" required="true" /][contact-field label="Email" type="email" required="true" /][contact-field label="Sito web" type="url" /][contact-field label="Messaggio" type="textarea" /][[/contact-form]
```

Nel Rapporto Ristorazione 2023 Fipe la fotografia del settore. Ascom aderisce alla Giornata della ristorazione il 28 aprile

Sono 5149 le imprese della ristorazione a Bergamo, che occupano in bar, ristoranti e pubblici esercizi 23.722 addetti. Il dato, presentato oggi da Fipe-Federazione Italiana Pubblici esercizi unitamente al Rapporto sulla ristorazione e al lancio della prima giornata della ristorazione, vede la nostra provincia al terzo posto in Lombardia per numero di imprese, dopo Milano e Brescia. Resta negativo (in linea con il resto d'Italia) il saldo tra nuove iscrizioni e cessazioni nel 2022: nella nostra provincia si evidenzia uno scarto di 165 unità tra le 183 nuove iscrizioni e le 348 cessazioni. I consumi fuori casa delle famiglie a livello regionale nel 2022 valgono 14 miliardi 690 milioni di euro (a livello nazionale sfiorano gli 82 miliardi di euro, un dato in quasi recupero pre-Covid, quando la quota era 85, 5 miliardi).

Il 2022 è stato in generale l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono ancora in affanno, ad esempio, lasciando il campo

alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. Alla presentazione dello studio sul settore è seguita quella della giornata della ristorazione, istituita il 28 aprile, per puntare i riflettori sul comparto. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, con un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. L'evento vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. L'iniziativa ha ricevuto la medaglia del Presidente della Repubblica come premio di rappresentanza per l'alto valore.

“Sarà un momento di approfondimento e studio per tutto il comparto, un'occasione per mettere in comune le esperienze presenti e analizzare la situazione attuale, ma anche per guardare al nostro futuro. In questi giorni abbiamo invitato i ristoranti a sottoporre i clienti a un sondaggio per capire e approfondire quale siano visti dalla clientela i punti di forza e debolezza del settore. Perché serve anche mettersi in discussione e alla prova— commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo. Se la ristorazione, dopo tre anni da dimenticare, sta vivendo un momento positivo con un ritorno della clientela, le

problematiche del settore restano quelle di sempre e sono anzi acuite dalla crisi generale. Il problema del personale e delle competenze emerge in tutta la sua urgenza. Occorre rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità”.

La giornata della ristorazione: appuntamento il 28 aprile

Iniziativa solidale a favore della Caritas. Ricetta nei locali a base di pane, simbolo della convivialità e della condivisione e solidarietà

Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla prima “Giornata nazionale della ristorazione” (www.giornatadellaristorazione.com) promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in programma venerdì 28 aprile. L’iniziativa vede uniti i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero (finora hanno aderito oltre 5mila ristoranti in Italia e 500 all’estero e 85 associazioni territoriali) per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. L’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità. Il piatto da realizzare quest’anno avrà come tema il “Pane”, simbolo del convivio, dalla forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali. Ciascun ristorante potrà realizzare una ricetta personale che esalti l’alimento-base per antonomasia. Ascom Confcommercio Bergamo organizzerà uno o più eventi a livello locale per sostenere l’iniziativa e celebrare, grazie alla capitale della

Cultura 2023, l'alto livello dell'accoglienza e della ristorazione bergamasca. L'iniziativa prevede la donazione di 1 euro per ogni piatto a base di pane consumato. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding "ForFunding". Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di Intesa Sanpaolo. Sono 30 i locali bergamaschi che hanno aderito finora all'iniziativa

Buoni pasto, il tetto al 5% delle commissioni in capo agli esercenti vale un risparmio di 1,5 milioni

Fusini: "Maggiore sostenibilità per gli esercenti e miglior servizio per i lavoratori"

Il taglio alle commissioni per i buoni pasto dei dipendenti pubblici fissato al 5% sta per diventare realtà. Con le aggiudicazioni della gara Consip "BP10" (ancora non efficaci, ma rese pubbliche al 27 febbraio, aggiudicate in Lombardia da "Up Day" e "Welfare Pellegrini") Fipe- Federazione italiana pubblici esercizi italiani stima un risparmio per gli esercenti per il 2023 di circa 150 milioni di euro a livello nazionale e di 14,1 milioni in Lombardia. Un primo importante risultato del lavoro che ha visto unite le associazioni della ristorazione e del commercio per rispondere al disagio di

migliaia di imprese costrette a pagare una tassa occulta del valore di centinaia di milioni di euro per assicurare il servizio ai lavoratori che utilizzano ogni giorno il buono pasto. Basti pensare che le commissioni della precedente gara lombarda erano al 16,17%, con punte in altre regioni dal 19,80% in Sicilia e Campania al 21,07% in Calabria. Ascom Confcommercio Bergamo esprime tutta la sua soddisfazione per questo primo risultato raggiunto. L'associazione ha diffuso un vademecum per informare dell'importante novità tutti gli accettatori di ticket (esercenti, bar, ristoranti, esercizi di vicinato a supermercati) . I nuovi contratti di convenzione legati a una committenza pubblica sia che si tratti di Consip che di altra amministrazione pubblica potranno richiedere una commissione massima del 5% del valore nominale del buono pasto senza alcun costo accessorio. L'emittitore non potrà infatti richiedere alcun costo aggiuntivo né per la dematerializzazione dei buoni cartacei, né per i Pos di lettura per i ticket elettronici, né per la gestione di fatture ed emissione.

La normativa secondo le stime Ascom interessa circa 21mila lavoratori pubblici bergamaschi (il dato, su elaborazione dato Inps non comprende i dipendenti scolastici, universitari e altri comparti che normalmente non percepiscono buoni) e oltre 800 tra trattorie, bar, ristoranti e negozi di alimentari che accettano ticket. Il risparmio complessivo per gli esercenti bergamaschi stimato da Ascom è di circa 1,5 milioni di euro. Una cifra considerevole in un mercato dal valore complessivo (includendo tutti i lavoratori beneficiari, pari a 58.200, di cui 21mila pubblici) di oltre 70,3 milioni di euro (dato 2022, in crescita di oltre 4 milioni di euro rispetto al 2021, secondo stime Ascom). In tempi di costi e burocrazie crescenti è un primo segnale di tutela degli operatori commerciali e, di pari passo, dei beneficiari e utilizzatori dei ticket. “ Dare sostenibilità all'esercente significa migliorare la qualità del servizio e aumentare il valore reale del buono anche per il lavoratore- sottolinea il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini-. Resta

comunque la necessità di una riforma strutturale del sistema dei buoni pasto, per intervenire anche sulle gare private che oggi non sono interessate dal provvedimento e che, tuttavia, valgono quasi due terzi del mercato. Occorre adottare modelli di regolazione mutuati da altri Paesi europei, mettendo al centro la salvaguardia del valore reale del buono pasto, da quando viene acquistato dal datore di lavoro a quando viene speso dal lavoratore. Ed è bene ricordare che questo strumento prevede già importanti vantaggi sia per il datore di lavoro con la decontribuzione, sia per il lavoratore con la defiscalizzazione”.

La Omicron rovina il Cenone di Capodanno. Prenotazioni dimezzate in pochi giorni

A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio. Fine anno "freddo" anche per i bar che registrano a dicembre un crollo degli affari del 40-50%

Prenotazioni dimezzate per Capodanno, con tanto di disdette in aumento: è il pesante quadro in cui si ritrova il settore della ristorazione in provincia e non solo. In settimane e giorni in cui i locali navigano a vista e quotidianamente si ritrovano ad affrontare disdette dell'ultimo minuto causate dai contagi, difficoltà nel reperire personale e nella programmazione dell'attività, quest'anno a rovinare il Capodanno ai ristoratori ci sta pensando la variante Omicron.

Fra contagi in salita e quarantene a pioggia le disdette per la serata di San Silvestro fioccano e nei ristoranti sale la preoccupazione. Anche le associazioni di categoria lanciano l'allarme. L'impennata di contagi degli ultimi giorni e i tempi imposti dalla quarantena stanno avendo l'effetto di moltiplicare le disdette. Il 25-30% circa di media, secondo Fipe Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi cui nelle ultime ore arriva il grido d'allarme di centinaia di imprenditori.

Un altro anno senza contare sul periodo più redditizio dell'anno

Per la Fipe siamo di fronte a "un quadro inaspettato fino solo a pochi giorni fa. Ci sono locali che in tre giorni hanno visto disdire la maggior parte delle prenotazioni senza riuscire a rimpiazzarle. Questo significa che il mese di dicembre, il più importante dell'anno e che da solo vale il 10% del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi che stava finalmente vedendo una via di uscita. Ecco perché non esitiamo a chiedere al governo di dispensare misure urgenti come ad esempio le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio".



«Il 2021, rispetto al 2019, sulle feste natalizie segna un crollo del 70%, sperando che non seguano ulteriori disdette – commenta **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Di conseguenza ci sono diversi imprenditori che stanno valutando di richiamare i prenotati e disdire la cena, chiudendo per mettere in ferie il personale. Dal 15 dicembre i bar hanno registrato un crollo degli affari nell'ordine del 40/50 per cento».

Eppure, i dati raccolti dall'Ufficio Studi della Federazione subito prima di Natale erano incoraggianti e parlavano di quattro milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti. I ristoratori avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa per favorire il trend di ripresa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per cena e brindisi di mezzanotte con sottofondo musicale il calo era più evidente, 90 euro contro 105. In virtù di questi numeri la spesa totale prevista si sarebbe attestata intorno ai 325 milioni di euro,

a fronte dei 445 milioni spesi due anni fa.

Ristoratori, agricoltori e produttori insieme per rilanciare la filiera agroalimentare

All'assemblea Fipe presentata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana. Beltrami: "Sono necessarie politiche lungimiranti di sostegno alle filiere"

Un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori che vuole essere anche un appello al governo e alla politica intesa nel suo insieme. Obiettivo: istituire un tavolo di coordinamento che si occupi delle politiche dell'intera filiera agroalimentare, indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare a pieno le grandi potenzialità. È stata presentata all'assemblea della Federazione dei Pubblici Esercizi la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, documento che vuole tracciare le linee guida del rilancio del settore nel post pandemia sono stati i rappresentanti di Fipe, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food e Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi.

Curata da Davide Rampello, storico e curatore del padiglione Italia a Expo 2021 Dubai, la "Carta dei Valori" è un documento che contiene le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle nostre eccellenze enogastronomiche,

definiti beni culturali viventi a cui la ristorazione dà corpo, rinnovamento e racconto. Tra i firmatari, Massimo Giansanti, presidente di Confagricoltura, David Granieri, vice presidente Coldiretti, Marco Lavazza, presidente di Unione italiana Food, Giulio Rapetti Mogol, presidente Siae e, oltre a Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio, Carlo Sangalli, presidente nazionale Confcommercio e il ministro Massimo Garavaglia.

Un tavolo di coordinamento

“La ristorazione è pronta ad andare oltre i drammi e le incognite del recente doloroso periodo, riprendendo il suo ruolo strategico per le filiere dell’agroalimentare e del turismo – sottolinea **Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere Fipe nazionale** -. Per farlo meglio è necessario adottare una strategia unitaria in grado di valorizzare l’intero Sistema Paese. Come? Istituyendo un soggetto ad hoc che svolga una funzione di regia e un lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione e turismo, anche per favorire il nostro export. Di fatto, per la nostra categoria poter contare su un unico interlocutore potrebbe aprire una nuova fase di rappresentanza per tutto il mondo dell’Horeca, dell’agroalimentare e del turismo, settori di fatto strettamente interconnessi e vanto del made in Italy”.

Scenari di crescita che trovano conferma anche nei numeri. Nel 2021, dicono i dati dell’associazione aderente a Confcommercio, la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l’aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno.

Rilanciare e valorizzare nuove politiche dell’intera filiera

agroalimentare diventa quindi indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare pienamente le grandi potenzialità. “Il settore presenta due principali problemi: produttività e attrattività – ha ricordato **Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio** -. Se a questi aggiungiamo l’incertezza delle prospettive post Covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio sono spiegate le difficoltà di reperimento di risorse umane adeguate e l’emorragia di competenze”.



Il rinnovo del contratto nazionale di categoria

Il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo per affrontare questo problema, ma parallelamente sono necessari interventi di breve periodo. Dalla decontribuzione dei salari a tempo

determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, alla revisione del Decreto flussi, indispensabile per il reperimento di quella manodopera necessaria a svolgere le mansioni per le quali non si trovano persone disponibili tra i nostri connazionali.

Il lavoro principale, tuttavia, è quello di ricostruire la fiducia in un comparto che per guardare al futuro sa di dover investire anche sulla digitalizzazione e sullo sviluppo di servizi sostenibili. Strumento strategico per facilitare questa trasformazione 4.0 saranno i bandi contenuti nel PNRR riservati alle imprese del turismo, primi tra tutti quelli sull'ammodernamento e sull'efficientamento energetico. Una quota di questi fondi potrà essere richiesta anche dai Pubblici Esercizi, come assicurato dal ministro del Turismo, Garavaglia.

La paura dell'inflazione e della risalita dei contagi

All'orizzonte, rimangono tuttavia due spauracchi: l'inflazione e la risalita dei contagi. "Le nostre imprese – ha spiegato Stoppani – segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi".

Mentre sul fronte della risalita dei contagi, il Presidente ha ribadito l'assoluta fiducia nel vaccino come argine a ogni nuova ipotesi di chiusura, anche parziale, dei Pubblici Esercizi e ha lanciato un appello alla responsabilità a chi da mesi manifesta ogni settimana, contro il green pass, infrangendo regole e aggiungendo rischi pericolosi. "A forza di proteste senza regole – ha precisato – si rischia di condannare la lotta contro il virus all'irrisolubilità".

"Basta chiusure – conclude Beltrami -. Non possiamo più

permettercelo. In questi mesi la Fipe ha giocato un ruolo chiave per la difesa di tutta la categoria: la sua voce è stata forte e la pandemia ha consentito alla Federazione di consolidarsi e di acquisire una nuova visibilità. Merito anche, come ricordato dallo stesso presidente Stoppani, del lavoro svolto da Confcommercio e in particolare del nostro presidente Carlo Sangalli”.

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 mese 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”.

Bar e ristoranti in crisi di personale? Non cerchiamo alibi. È ora di cambiare passo

I bar e i ristoranti non trovano più personale per ogni mansione e soprattutto in sala, dove la situazione è drammatica al punto da arrivare a dover togliere tavoli o rinunciare ai clienti. Il problema affligge il settore da tempo e si è acuito nelle ultime settimane, mentre riguadagna clienti dopo la pandemia.

Se gli imprenditori della ristorazione lamentano da anni la difficoltà a trovare e trattenere persone capaci, oggi sostengono di non ricevere più alcuna candidatura per i posti scoperti. Temono una forte crisi vocazionale e la perdita di considerazione per questi. Eppure le motivazioni che vengono spesso addotte sembrano troppo semplicistiche e superficiali, perché siano esaustive della questione e della soluzione.

Il rapporto di Unioncamere

Il rapporto Excelsior di Unioncamere stima il fabbisogno nazionale delle imprese della ristorazione in 42.000 nuove assunzioni delle quali il 46% sarà di difficile reperimento: uno su due, come per gli informatici e gli ingegneri con comprovata esperienza. La questione non torna anche perché il settore ha perso 50.000 addetti nel 2020 rispetto ai 350.000 totali.

Come è possibile che non si possa immediatamente riprendere questa manodopera? Sgomberiamo subito il campo da un luogo

comune: i dipendenti del settore non sono malpagati, perché la paga base di un addetto sala o cucina è in linea e addirittura superiore a quella di altri settori (1.200/1.400 euro netti mese con tredicesima e quattordicesima e diverse settimane di ferie e permessi l'anno). Nella logistica e nelle cooperative la paga è molto meno.

Non tiene neppure la motivazione secondo cui questo lavoro non piaccia più alle persone perché disdicevole e di basso valore aggiunto. Vale per alcune mansioni ma non in generale per l'intero settore. Certo i fattori stagionalità e imprevedibilità, evidenziati dai tanti "stop and go" causati dalla pandemia, possono aver spostato le persone verso altri settori il cui lavoro è più stabile.

Anche l'elemento economico può avere il suo peso. Ammortizzatori sociali e reddito di cittadinanza, pompato in overdose nel sistema, può non aiutare nel reclutamento. Per molti potrebbe essere conveniente valutare il ritardo nel rientro al lavoro invece che darsi da fare subito.

Le ragioni sono però di ordine educativo. In generale c'è la sottovalutazione delle competenze che servono per lavorare nel settore e questo allontana chi è ambizioso rispetto a chi si accontenta. La questione è influenzata anche dalla fatica e dalla mancanza di tempo libero (soprattutto negli orari che le persone dedicano al divertimento) che incidono nelle scelte. In altri termini dopo la "sbornia" televisiva si è passati in fretta dall'effetto mediatico alla dura realtà.

Alla radice del problema esistono quindi sia il tema educativo sia quello formativo. Di fronte ad una situazione così complessa non c'è soluzione unica. Certamente questa attività deve recuperare appeal perché non è né così terribile né priva di soddisfazione come spesso viene oggi dipinta. Per la maggior parte delle persone lavorare a contatto con gli altri offre soddisfazioni maggiori di un lavoro in solitario su una macchina o su un Pc.

Arriva la prima edizione del “Talent day”

Ristorazione e lavoro

Fipe si trasforma in un centro per l'impiego con i Talent Day



Per questo Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha promosso la prima edizione del “Talent day”, al fine di valorizzare le professioni nella ristorazione e aiutare a qualificare i percorsi professionali. Dopo questo debutto toccherà agli attori della filiera favorire l'incrocio tra domanda e offerta attraverso iniziative ed eventi a livello territoriale.

Non sarà sufficiente e molto passerà dalle imprese del settore. Perché se la passione può costituire una molla verso questa professione, la partita con gli attuali e i futuri lavoratori del settore si giocherà soprattutto sulla qualità della vita. I lavoratori chiedono di avere più tempo libero e di qualità per vivere con la loro famiglia. Serviranno nuovi modelli organizzativi che ricerchino l'equilibrio, ovviamente sostenibile da un punto di vista economico, tra turni di lavoro e tempo libero. Per qualche ristorante potrebbe consistere nella doppia brigata o nel doppio turno giornaliero, per altri nel doppio o triplo giorno o chiusura.

Perché la partita del reclutamento e del mantenimento del personale si giocherà soprattutto sul versante del tempo libero più che su quello economico.

Da soli però gli imprenditori non ce la potranno fare. La soluzione al collo di bottiglia è collegata al necessario processo di riforme che sono richieste al nostro Paese.

Il sistema degli ammortizzatori sociali deve essere rivisto senza creare un inasprimento insostenibile per le micro e le piccole imprese del settore e soprattutto per accorciare i tempi di reimpiego delle persone. Il reddito di cittadinanza deve garantire il sussidio a chi non è più occupabile ma non la via di fuga per chi non ha voglia di lavorare.

Anche la scuola deve cambiare. Perché un sistema evoluto come il nostro non può non prendere atto che il sistema della scuola, formazione e programmi, alternanza scuola lavoro, stage e tirocini debba essere oggetto di una revisione profonda alla luce della specificità e delle necessità del settore. Serve maggiore flessibilità. In altri Paesi il tirocinio nel settore non è così bloccato da lacci e laccioli. Serve l'affermazione di modelli formativi più versatili. Se il modello soluzione è quello dell'ITS allora è il momento di sterzare dopo ben undici anni dalla sua prima introduzione. L'ultimo monitoraggio ministeriale sugli ITS in questo comparto ha individuato 23 percorsi per circa 400 studenti l'anno. Troppo pochi per l'ospitalità italiana; non basterebbero nemmeno per una sola delle migliaia di città italiane che vivono di arte ed enogastronomia.