

Divieto di consumazione al banco nei bar. La Fipe chiede con urgenza un intervento del Mise

Anche Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta della Fipe: in Bergamasca la misura "pesa" su oltre 2.600 bar

La circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'Interno ritiene che il DL "Riaperture" vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. È quanto sostiene la Fipe secondo cui si tratta di un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Per dare voce agli oltre 2.600 bar del territorio, Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta del presidente Fipe, Lino Stoppani, per un intervento urgente da parte del Mise, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo.

Si tratta, infatti, di un'interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli

esercizi.

“È un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco – dichiara Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar, Caffè e Pasticcerie di Ascom Confcommercio Bergamo, e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia-. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l’aumento del tempo di contatto”. In attesa di aggiornamenti, Ascom Confcommercio Bergamo sta invitando gli associati a esporre la locandina dedicata.

Al via la campagna “Sicurezza Vera” I pubblici esercizi come presidi di legalità contro la violenza di genere

Siglato protocollo d’intesa tra la Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, la Fipe e il Gruppo Donne Imprenditrici di Fipe-Confcommercio

È stato firmato oggi un protocollo d’intesa tra la Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, la Fipe-Confcommercio (Federazione italiana Pubblici esercizi) e il Gruppo Donne Imprenditrici di Fipe-Confcommercio, rappresentati, rispettivamente, dal Prefetto Francesco Messina (a capo della Direzione Centrale Anticrimine), dal Presidente Lino Enrico Stoppani e dalla Presidente Valentina Picca

Bianchi. La finalità del protocollo è quella di promuovere iniziative di formazione, informazione e sensibilizzazione a livello territoriale, idonee a diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche afferenti alla violenza basata sul genere ed agli strumenti di tutela delle vittime, comprese le misure di prevenzione del Questore e i dispositivi di pronto intervento adottati dalla Polizia di Stato.

L'intesa è nata dalla comune esigenza di incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando modalità nuove ed efficaci per diffondere la cultura di genere, nel solco già tracciato con la campagna della Polizia di Stato "Questo non è amore", attiva dal 2016, raggiungendo in maniera sempre più capillare le donne non solo nella sfera privata ma anche nel luogo dell'attività lavorativa e nei luoghi pubblici, tutti temi al centro del seminario webinar "Gestire il rischio di violenze sul lavoro: la convenzione Ilo e la legge 4/2021" organizzato questa mattina dall'Ente bilaterale territoriale del Terziario e dall'Ente Bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi (entrambi costituiti da Ascom Confcommercio Bergamo e dalle organizzazioni sindacali di categoria Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl, Uiltucs-Uil) che ha visto tra i relatori anche Valentina Picca Bianchi, presidente delle Donne imprenditrici di Fipe-Confcommercio.

Il protocollo prevede che saranno sviluppate incisive modalità di diffusione della cultura di genere, promuovendola anche all'interno dei pubblici esercizi con iniziative rivolte sia al personale femminile che alle clienti. L'obiettivo è contribuire a incrementare i livelli di sicurezza delle persone e degli stessi esercizi, nel quadro di aggiornate strategie di prevenzione di eventi illegali o pericolosi connessi a forme di violenza basata sul genere.

La programmazione di incontri, convegni formativi e divulgativi, iniziative di sensibilizzazione, da oggi fino al 2023 vedranno impegnati, insieme, gli imprenditori associati alla Fipe e la Polizia di Stato nella campagna denominata

#sicurezzaVera. Dopo una prima fase sperimentale su 20 città verrà esteso il modello a tutti gli esercizi pubblici che rappresentano da sempre la più ampia rete di presidio territoriale di cultura, socialità e tradizione presenti in Italia: 1 esercizio pubblico ogni 250 abitanti, 1 bar ogni 400 abitanti.

#Vogliamo una data: Ascom in piazza insieme a Fipe per dare voce alla galassia del terziario

La delegazione bergamasca di Ascom presente all'assemblea Fipe a Roma per chiedere al Governo una data della ripartenza per i pubblici esercizi

Titolari di bar e ristoranti, ovviamente, ma anche il mondo del catering e del banqueting, la ristorazione commerciale e collettiva, le discoteche, le imprese balneari e gli imprenditori del gioco legale e dell'intrattenimento: tutti insieme per chiedere al governo un programma per la riapertura definitiva delle loro attività, alcune delle quali chiuse da 14 mesi, e una data certa per avviarlo.

Sei mesi dopo “#SiamoATerra”, la manifestazione organizzata in 24 città con la partecipazione di migliaia di imprenditori, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, torna oggi in

piazza a Roma per dare volto e voce all'esasperazione di un settore in ginocchio e alla galassia dei pubblici esercizi. Una manifestazione legale, corretta ed espressione di una categoria che soffre ma che ha diritto di riaprire per una forma di protesta ordinata e costruttiva, coerente con lo stile della Fipe che ha sempre cercato un confronto con le istituzioni, rifuggendo populismi, polemiche e strumentalizzazioni e che oggi vuole dare un altro segnale forte.



Presente anche una delegazione bergamasca

A partecipare al sit-in organizzato in piazza ([La diretta dell'Assemblea Fipe a Roma](#)) c'è anche la delegazione bergamasca di Ascom Confcommercio Bergamo formata dal direttore Oscar Fusini e Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom e vicepresidente regionale del

coordinamento di Fipe Lombardia: “Scendiamo in piazza con un solo obiettivo: una data certa per riaprire – commenta Beltrami -. Bar, ristoranti e locali serali sono fermi da troppo tempo senza possibilità di lavorare a pieno regime e poi c’è la stagione turistica alle porte. Paesi come Spagna e Grecia sono già in pista per le prenotazioni mentre da noi non c’è ancora nessun orizzonte temporale certo e il rischio è di far saltare un’intera stagione”.

Se, infatti, nella manifestazione di ottobre il disagio era stato espresso apparecchiando simbolicamente tavole vuote nelle piazze d’Italia, stavolta si è scelto di convocare direttamente in piazza San Silvestro l’Assemblea Straordinaria della Federazione per chiedere direttamente al governo, e alla politica in generale, un impegno preciso: una data della ripartenza e un piano per farlo in sicurezza.

Gli interventi in piazza: da Sangalli a Stoppani

Durante la mattinata si sono susseguiti i collegamenti live con le piazze di tutta Italia, intervallati agli interventi di tanti piccoli imprenditori che racconteranno le loro storie di quotidiana disperazione. Sono inoltre previsti gli interventi del presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e del presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani.

Intanto, nel giorno dell’audizione davanti alle Commissioni congiunte V e VI del Senato sul Dl Sostegni, il direttore generale Fipe, Roberto Calugi, ha lanciato un nuovo appello alla politica sottolineando che “attorno alla riapertura dei pubblici esercizi si combatte una battaglia politica che non fa bene a nessuno. Qui è in gioco il futuro di migliaia di imprenditori e di oltre un milione di lavoratori. Ci aspettiamo che il governo affronti il tema della ripartenza dei nostri locali così come ha fatto in passato per altre categorie, prevedendo un piano preciso, misure stringenti e controlli a tappeto per punire chi non le rispetta”.

<https://www.larassegna.it/wp-content/uploads/2021/04/VIDEO-2021-04-13-11-40-29.mp4>

Bar e ristoranti, contributi troppo bassi. La Fipe: “Una fragile stampella”

E per i bar poco cambia: ecco le simulazioni dall'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio all'indomani dell'approvazione del Dl Sostegni

Con il decreto Sostegni il ristorante tipo che nel 2019 fatturava 550mila euro e che nel 2020, a causa degli oltre 160 giorni di chiusura imposti dalle misure di contenimento della pandemia da Covid, ha perso il 30% del proprio fatturato, 165mila euro, beneficerà di un contributo una tantum di 5.500 euro. Poco cambia per un bar tipo. Chi nel 2019 fatturava 150mila euro e ne ha persi 25mila a causa delle restrizioni, avrà diritto a un bonus di 1.875 euro, il 4,7% della perdita media annuale. Sono queste le simulazioni prodotte dall'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici esercizi, all'indomani dell'approvazione del Dl Sostegni.

“Il decreto Sostegni era certamente necessario, ma è evidente quanto non possa essere considerato sufficiente. Da settimane si parlava di aiuti perequativi, selettivi, adeguati e tempestivi e questi aggettivi non descrivono le misure proposte – ha dichiarato il **presidente della Federazione, Lino Enrico Stoppani** -. Innanzitutto, la coperta del sostegno a famiglie e imprese è evidentemente troppo corta per la platea che si propone di aiutare: settori come la ristorazione sono stati messi letteralmente in ginocchio dalla gestione dell'emergenza e i limiti imposti sulla perdita di fatturato o sui massimali erogabili hanno effetti perversi sul sostegno alla parte più sana della nostra economia. Bastano due esempi: ci si lamenta del nanismo delle imprese italiane e poi si mette un limite di 10 milioni di fatturato per accedere ai sostegni; e ancora si dichiara che i contributi sono calcolati sulla perdita di fatturato annuo, ma in realtà si indennizza una sola mensilità media. C'è la spiacevole sensazione di voler aggirare il problema. Il punto è che bisogna uscire immediatamente dall'ottica di breve periodo e mettere in piedi un piano di ripartenza che garantisca il diritto al lavoro e non sottoscriva semplicemente il dovere di stare chiusi. Serve un progetto che dia una prospettiva di futuro reale alle imprese e non solo un sostegno temporaneo, che appare oggi una fragile stampella”.

**Zona arancione? Cambiamo
strategia. Riapriamo i
ristoranti di sera per**

ridurre gli assembramenti

Stiamo per tingerci nuovamente di arancione e anche questa volta non sarà uno scherzo. Se la questione sembra non far più notizia l'incubo per il commercio ritorna. Per bar e ristoranti torna il dramma della chiusura mentre la ridotta mobilità colpirà tutto il commercio. Peraltro la pandemia si mangerà la seconda Pasqua dopo quella dell'anno scorso e, speriamo di no, tutto il mercato degli eventi religiosi in programma in primavera.

La nuova ondata della pandemia, la terza, ci sta riportando indietro alle settimane terribili di ottobre dove molte persone si sono ammalate e gli ospedali sono andati in affanno. Non nascondiamo la gravità della situazione e anzi ne siamo preoccupati. La pandemia purtroppo non si è mai fermata da oltre un anno e il virus ha continuato a circolare mentre le misure restrittive sono state pesanti. Dall'inizio di questa brutta vicenda e nemmeno dopo oltre un anno siamo riusciti ad elaborare una strategia che consenta di evitare queste continue chiusure con un sistema che possa assicurare il contrasto alla pandemia con la possibilità del lavoro delle imprese e degli addetti.

Non si può accettare il concetto che queste attività, per loro natura, producono occasioni di uscita e assembramenti e quindi devono essere chiuse, perché parte dal concetto che uno Stato di diritto, non potendo far rispettare una legge, ne crea un'altra più pesante che è certo di far rispettare. È come se per evitare che la gente passi con il semaforo rosso si impedisse di utilizzare l'automobile!

Nella realtà qualcosa di diverso e di nuovo esiste in questa questione. Ed è stata l'occasione per Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, di incontrare il nuovo Ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, per sottoporre la questione della revisione delle norme relative

alle zone gialle e arancioni. La posizione è stata sintetizzata in un documento ufficiale del 23 febbraio scorso, quando ancora c'erano speranze di poter rivedere l'impianto del Dpcm per alleggerire le chiusure serali.

In queste settimane la chiusura serale dei pubblici esercizi e dei ristoranti ha portato ad un fenomeno in tutta Italia di "mala movida" che ha creato assembramenti di persone che consumavano per strada e in gruppo. Sebbene la cosa fosse vietata, i capannelli erano talmente tanti e numerosi che non è possibile controllarli ed evitarli. Questa novità ha messo in luce la necessità di un cambiamento. Non si può impedire un servizio controllato e sicuro, come da linee guida, nei bar e ristoranti per favorirne uno caotico e pericoloso per strada. L'arrivo della bella stagione enfatizzerà questo problema.

Occorre quindi che il Comitato Tecnico Scientifico del Governo prenda in considerazione un cambio radicale della strategia. Consentire il consumo al tavolo in bar e ristoranti vietando ogni tipo di asporto di bevande potrebbe favorire un consumo ordinato riducendo gli assembramenti esterni che potrebbero e dovrebbero essere puniti.

Questa è la nostra proposta che speriamo diventi propria di molti altri soggetti coinvolti, Sindaci e Prefetti. Questa sarebbe il reale cambiamento per far convivere salute e lavoro e per offrire una possibilità di sopravvivenza a migliaia di imprese sull'orlo del baratro.

Fondo Ristorazione, come mai

ci sono ritardi nell'erogazione dei contributi

Il bonus è fermo al palo. La Fipe: "Entro la fine di gennaio doveva arrivare il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari". Anche la Regione sollecita l'erogazione.

Quando sarà effettuato il pagamento del Fondo ristorazione? È la domanda che migliaia di ristoratori si stanno ponendo da giorni e su cui è intervenuta anche la Fipe lanciando l'allarme per il settore: gli oltre 46mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acquisto dei prodotti agroalimentari italiani, non hanno ancora ricevuto quanto promesso dal governo, nonostante siano passati due mesi dall'ultima data utile per la presentazione delle domande (il 15 dicembre). Al momento Ascom ha curato circa 100 pratiche, per le quali si attende ancora una risposta.

"Ci era stato garantito – sottolinea Fipe Confcommercio – che entro la fine di gennaio sarebbe stato effettuato il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari. Siamo a metà febbraio e ancora i ristoratori non hanno visto un euro. Chiediamo un intervento immediato da parte del neo ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli: in ballo ci sono oltre 345 milioni di euro, fondamentali per un settore messo in ginocchio dalle misure di contenimento del Covid-19. Non dimentichiamoci, inoltre, che il plafond complessivo raggiungeva i 600 milioni di euro. Queste risorse non possono essere perse, ma vanno immediatamente riallocate a sostegno della filiera agroalimentare".

Il chiarimento del Ministero

Come riporta il [Portale della ristorazione del ministero della](#)

Politiche agricole, a proposito del Fondo ristorazione, “la prima fase dell’iniziativa prevede la raccolta e la verifica di tutte le domande presentate dai potenziali beneficiari, in quanto solo al termine di tali attività sarà possibile determinare il valore del contributo erogabile a ciascun effettivo beneficiario. Di conseguenza la distribuzione dei fondi potrà essere pianificata soltanto nel corso dei primi mesi del 2021”.

Sempre sul portale si specifica che non c’è stato nessun click day e che “l’ordine di presentazione non dà diritto ad alcuna precedenza sulla erogazione del contributo”.

Rischio di errori nella presentazione della domanda

C’è poi lo “spettro” di eventuali errori nella procedura di invio della domanda: chi non ha scelto la procedura online e ha presentato la richiesta tramite gli Uffici delle Poste può aver sbagliato e, dunque, è rimasto escluso dal Fondo come riporta lo stesso Portale della ristorazione del ministero delle Politiche agricole: “Le domande eventualmente presentate con modalità diverse da quella prevista sono irricevibili e non saranno prese in considerazione”.

Il sollecito della Regione Lombardia

Sulla questione sono intervenuti anche gli assessori di Regione Lombardia, Guido Guidesi, Sviluppo economico, e Fabio Rolfi, Agricoltura, che lo scorso 11 febbraio hanno scritto al presidente del Consiglio uscente, Giuseppe Conte, e al ministero delle Politiche agricole per chiedere lo “sblocco immediato dei pagamenti del Fondo Ristorazione di 600 milioni di euro ad oggi ancora non disponibile. Ogni giorno di ritardo sono pensieri e preoccupazioni aggiuntive per i lavoratori della filiera agroalimentare, già particolarmente in difficoltà a causa della persistente emergenza sanitaria”. “La misura – continua la lettera – rivolta a ristoranti, pizzerie, mense, servizi di catering, agriturismi e alberghi con somministrazione di cibo permette di richiedere contributi a fondo perduto da un minimo di mille euro fino a un massimo di

diecimila euro per l'acquisto di prodotti 100% Made in Italy. Ad oggi è noto esclusivamente l'importo dei bonus richiesti in via telematica: si tratta di oltre 221 milioni di euro, per una media di 7.139 euro a domanda". "Non c'è più tempo da perdere – concludono i due assessori – per questo confidiamo in una risoluzione immediata".

La ristorazione servizio essenziale Fipe: "Riaprire anche la sera"

La Federazione italiana dei Pubblici esercizi accende i riflettori su un problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza: le aperture frammentate

"La politica delle deroghe e delle aperture a macchia di leopardo determina squilibri pericolosi per la nostra categoria. È giunto il momento di adottare un approccio di filiera: se le città tornano alla vita, con gli uffici che riaprono in presenza anche in zona arancione, è giusto che vengano ripristinati anche i servizi essenziali, come i ristoranti per chi lavora. Altrimenti si rischia una confusione che non fa bene a nessuno". Con la ripresa delle attività ordinarie e a 5 giorni dal via libera agli spostamenti tra Regioni, Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, accende i riflettori su un altro problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza graduale, quello delle aperture frammentate.

Una posizione, quella di Fipe-Confcommercio resa ancora più forte dal fatto che le stesse Regioni, nello scrivere le linee

guida per la riapertura delle attività sciistiche, approvate dal governo, definiscono rifugi e ristoranti “presidio” essenziale per zone nelle quali il flusso di persone è molto elevato. Una fattispecie che si ritrova nelle città con grandi concentrazioni di uffici e attività produttive o cantieri. Da qui la richiesta di un approccio coordinato e coerente in tutte le zone del Paese che si traduce, di fatto, nella riapertura delle attività di ristorazione anche la sera.

A preoccupare, in particolare, è l’approccio che prevede aperture a singhiozzo per le attività di ristorazione, reso evidente non solo dalle nuove linee guida ma anche dalla possibilità di aprire i ristoranti in zona arancione, purché siano appannaggio esclusivo dei lavoratori.

L’Appello dei pubblici esercizi “Abbiamo una strategia per riaprire Voi restituiteci la dignità”

Restituire la dignità al settore dei Pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali. Una riapertura anche graduale, purché stabile e in grado di garantire l’effettiva possibilità di lavoro a 300mila imprese, che negli ultimi 12 mesi hanno registrato circa 38 miliardi di euro di perdita di fatturato. È questa la principale richiesta contenuta nel documento unitario presentato da Fipe-Confcommercio e Fiepet-Confesercenti al ministro per lo Sviluppo economico, Stefano

Patuanelli, nel corso dell'incontro che si è tenuto ieri pomeriggio, per via telematica. Un faccia a faccia fortemente voluto e richiesto dalle associazioni maggiormente rappresentative del settore dei Pubblici esercizi e che ha visto la presenza anche del viceministro Alessia Morani e dei sindacati di categoria, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil.

“Nonostante gli investimenti già fatti dagli imprenditori del settore – spiegano Fipe e Fiepet – siamo disponibili a implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico, con l'obiettivo di riprendere l'attività serale di ristorazione nelle Regioni gialle e dare la possibilità ai locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni”.

Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni

“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. Ecco perché – proseguono le associazioni di categoria – è essenziale rafforzare le misure economiche a sostegno del settore, a cominciare dal decreto ristori Quinques, rivedendo i meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto su base annua. Non solo. È indispensabile esentare i Pubblici esercizi dal pagamento dell'Imu 2021, prolungare gli ammortizzatori sociali fino al termine del periodo di crisi, intervenire sulle locazioni commerciali, prorogando di altri 4 mesi il credito d'imposta e incentivando i locatori a ridurre i canoni ed estendere a 15 anni il periodo di ammortamento anche dei prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia. Provvedimenti straordinari per far fronte a un'emergenza straordinaria, che rischia di far scomparire un settore che dà lavoro a 1,2 milioni di persone e rappresenta una componente essenziale della filiera agroalimentare e dell'offerta turistica del nostro Paese”.

“Serve ingranare una marcia diversa – concludono Fipe e Fiepet -, che inverta la stessa impostazione di principio riservata in questi mesi al settore dei Pubblici Esercizi, vittime di un rating reputazionale massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione di attività “non essenziali. Le nostre imprese non sono interruttori, ma da sempre tengono accesa la luce in tutto il Paese: oggi meritano questo rispetto”.

Apertura da parte del Ministro Patuanelli

Apertura e disponibilità da parte del Ministro Patuanelli che ha ritenuto condivisibili le considerazioni e le richieste fatte dalle associazioni. Il Ministro ha inoltre dichiarato di aver già richiesto un tavolo di confronto con il Ministro della Sanità e con il CTS per discutere sulle modalità di ripartenza del settore intervenendo sui Protocolli Sanitari, ha condiviso l'ipotesi di un commissario straordinario che gestisca lo stato di crisi del comparto, e ha confermato lo stanziamento di ulteriori ristori perequativi e progressivi, rapportati alle perdite di fatturato dell'intero anno 2020, mentre per l'esercizio 2021 si procederà inizialmente riprendendo le vecchie modalità utilizzate per gli indennizzi a fondo perduto.

Fipe lancia l'appello “Per non mangiarsi il futuro”

Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia un appello alle istituzioni Italiane, chiedendo che venga garantita una competizione leale nel mercato. Di seguito il testo del Manifesto per la petizione, tra i firmatari oltre 80

chef, tra cui Claudio Sadler, Carlo Cracco e Filippo Giordano.

La cucina italiana: orgoglio degli italiani, ispirazione per gli stranieri, ali e radici per chi viene e torna nel nostro Paese. In numeri, la nostra ristorazione vale 300mila imprese, 85 miliardi di fatturato e 43 miliardi di valore aggiunto all'anno per 1 milione di occupati. Meno puntuale, ma non meno strategico, il valore intangibile del settore in termini sociali, storici, culturali, antropologici e come volano dell'attrattività turistica e dell'intera filiera dell'agroalimentare del Paese. Ora, poi, il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti, con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina – da sempre strumento di comunicazione – è appetibile anche come strumento di consenso.

Bene, insomma, ma non benissimo. Questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti.

Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale.

Ci riferiamo agli operatori del settore agricolo, ai circoli privati, al terzo settore, ai negozi di vicinato, agli home restaurant, allo street food etc. Perché se non ti chiami "pubblico esercizio", non importano i servizi igienici, la presenza di spazi per il personale, gli ambienti di lavorazione idonei, la maggiorazione sulla Tari e il rispetto delle normative di Pubblica Sicurezza.

La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato

stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, dove tagliare i costi del servizio e di preparazione, con effetti immaginabili sulla qualità del prodotto, sui rischi alimentari dei consumatori, sull'occupazione del settore e l'attrattività delle nostre città.

Non chiediamo meno regole: chiediamo che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi.

Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile.

Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera – che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore.

I sottoscrittori di questo appello hanno fatto degli investimenti qualitativi e del rispetto delle regole, un punto di merito e uno stimolo per migliorare la qualità del settore, tutelando le scelte di milioni di consumatori.

È così che vogliamo difendere la categoria, quella delle imprese della ristorazione: salvaguardando il contributo che offre all'economia italiana, un contributo di varietà e, soprattutto, di qualità, tratto distintivo del Food in Italy che tutti conosciamo. E amiamo.

Per firmare la petizione [clicare qui](#)

Lotta allo spreco alimentare. Ascom lancia la campagna “Rimpiattino” nei ristoranti

La lotta allo spreco alimentare passa dal ristorante. Al via la campagna Ascom Fipe e Comieco “Rimpiattino, la doggy bag all’italiana”. Già 43 i locali aderenti. Per partecipare e acquistare i rimpiattini anti spreco: www.ascombg.it – direzione@ascombg.it