

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.

Fipe e Confcommercio Lombardia: “Dalla Regione troppe concessioni agli agriturismi”

La decisione di estendere ai giorni festivi la possibilità di superare i pasti somministrabili crea danni e malumori nei pubblici esercizi



Lino Stoppani

“Stigmatizziamo il comportamento della Giunta e del Consiglio di Regione Lombardia che, a più riprese continuano ad allargare l’attività degli agriturismi creando una totale sovrapposizione con i pubblici esercizi. E’ grave la decisione del Consiglio di estendere ai giorni festivi la possibilità di superare il numero massimo di pasti somministrabili negli agriturismi”. Così il presidente di Fipe

Lombardia Lino Stoppani commenta l'approvazione nel PDL 25 in discussione – Legge di revisione normativa ordinamentale 2023 di Regione Lombardia – di una modifica alla legge sugli agriturismi, consentendo a quest'ultimi di derogare al limite di 160 pasti somministrati al giorno anche nei giorni festivi, potenzialmente oltre dieci all'anno (tra queste: Festa della Liberazione, Festa dei Lavoratori, Ferragosto). Si tratta di giornate estremamente importanti, capaci di dare respiro al settore della ristorazione, anche grazie al comparto dei ricevimenti.

Con tale modifica ancora una volta Regione Lombardia consente alle aziende agricole di svolgere l'attività di ristorazione da una posizione di concorrenza sleale. Le attività agrituristiche operano, infatti, in condizioni più favorevoli rispetto a quelle dei pubblici esercizi: per quanto riguarda la fiscalità generale, le agevolazioni e gli obblighi burocratico-amministrativi (es: doppi servizi e spogliatoi per dipendenti previsti per i ristoranti). A questo, si aggiunge un differente regime dei controlli, che per i ristoranti sono disciplinati dal Testo Unico di Pubblica Sicurezza.

“Qui non si tratta di essere contro la libertà di mercato – sottolinea Stoppani – Tutt'altro: si tratta di affermare il principio 'stesso mercato stesse regole', coerentemente con quanto previsto anche dal Mercato Unico Europeo. Inoltre, il comparto della ristorazione è uscito a fatica e con gravi ferite dalla crisi pandemica. E, a differenza delle attività agrituristiche, non ha altri mezzi sui quali poter basare la propria economia se non quelli dati dalla propria attività”.

“Una scelta – aggiunge Carlo Massoletti, vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia – che mortifica il lavoro di molte migliaia di imprenditori della ristorazione che hanno già affrontato la crisi pandemica. Imprenditori che, grazie alla professionalità e alla qualità del servizio, si stanno ritagliando un ruolo sempre più da protagonisti nella filiera del turismo e che giocano un ruolo fondamentale per la

vitalità delle comunità e la rigenerazione dei luoghi”.

San Valentino, cene a lume di candela per un giro d'affari che sfiora i 4,3 milioni

Presenze ottime nei locali, sempre apprezzati anche mazzi di fiori e gioielli tra i regali



Petronilla Frosio

Torna la voglia di festeggiare San Valentino, ricorrenza che continua a rappresentare l'occasione per molti di uscire a cena, di ricevere e scartare regali o splendidi mazzi di fiori. Ascom Confcommercio Bergamo stima un giro d'affari per i pubblici esercizi che si attesta attorno ai 4 milioni e 300mila euro (4.298.200 euro), portando oltre 138 mila bergamaschi ai tavoli di ristoranti e locali. Un trend positivo, in linea con il dato nazionale diffuso da Fipe, con 5,3 milioni di italiani che festeggeranno al ristorante, per

un giro d'affari di 270 milioni di euro.

La passione è più forte dell'inflazione, anche se gli acquisti- eccezion fatta per chi può concedersi qualche follia, a partire dai gioielli più preziosi- sono sempre più meditati. Per molti, specialmente per chi ha trascorso le vacanze lontano dalla città, è la prima ricorrenza utile dopo le festività di fine e inizio anno e c'è chi opta per regali più importanti, cogliendo l'occasione di acquistare anche gioielli. Se questa scelta resta comunque appannaggio di pochi, la cena al ristorante (oltre all'aperitivo o al cocktail dopo cinema o teatro) si conferma l'opzione più gettonata dalle coppie per celebrare la festa degli innamorati. Tra menù speciali e proposta alla carta, ci si potrà sbizzarrire nella scelta tra menu di terra e di mare, con mise en place e atmosfera quanto mai curate, dai centrotavola alle candele, alla musica in sottofondo. *"La voglia di uscire continua e nonostante la crisi stiamo lavorando molto bene-* commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo-. *San Valentino si conferma una festa sentita e senza età e le prenotazioni nei ristoranti sono buone".* Per celebrare la festa, non tramonta la voglia di regalare fiori, rose (rosse) in testa: *"Come fioristi abbiamo cercato di limitare gli aumenti considerevoli di rose, tulipani, ranuncoli e narcisi, legati ai rincari delle serre e al boom di richieste per quella che resta una festa condivisa con tutto il mondo-* commenta **Emiliano**



Emiliano Amadei

Amadei, presidente del Gruppo Fioristi Ascom Confcommercio Bergamo-. *San Valentino resta una delle festività più amate e una delle occasioni preferite per regalare fiori, come mostra la continua crescita delle vendite in questa giornata. La spesa media si attesta attorno ai 25 euro*". La festa del 14 febbraio è l'occasione per regalare gioielli, da piccoli pensieri in argento a pietre semi-preziose, fino a gioielli ricercati per chi, non senza visite e valutazioni nelle scorse settimane, decide di sfruttare l'occasione per stupire con un regalo importante inatteso. *"San Valentino è una ricorrenza simpatica e sentita, che rappresenta per la maggior parte l'occasione di donare qualcosa di carino da portare tutti i giorni, ma che qualcuno usa sempre più spesso per regali più importanti"* commenta **Alessandro Riva**, presidente del Gruppo



Alessandro Riva

Commercianti di Preziosi Ascom Confcommercio Bergamo. Nonostante la maggior parte delle coppie abbia deciso di trascorrere la serata di San Valentino al ristorante, anche una breve "fuga a due", da trascorrere nel fine settimana, si è rivelata essere un'opzione particolarmente apprezzata da molti innamorati. Secondo le stime elaborate da Confcommercio-Swg, la spesa prevista è in media di 350 euro a persona per una "luna di miele" che in 3 casi su 4 è di due notti al massimo. Le presenze negli hotel bergamaschi si confermano

buone, specialmente per gli alberghi con spa e zone benessere.

Vincanto: a Carvico protagonista tutto il buono dell'Isola e della Valle San Martino

Da domani a domenica al Parco Serraglio degustazioni dei vini del Monte Canto e menù tipici del territorio.

Vino e buon gusto a km 0 per mettere in mostra tutto il buono dell'Isola e della Valle San Martino. Da oggi a domenica al Parco Serraglio di Carvico si alza il sipario su Vincanto, Percorso d'avvicinamento e degustazioni dei vini del Monte Canto con vini e menù tipici del territorio. Alla sua prima edizione, Vincanto è un evento focalizzato sul territorio, pensato dalle Proloco di Carvico, Sotto il Monte e Villa D'Adda e con il patrocinio dei tre Comuni coinvolti che hanno deciso di unire idee e forze per proporre una quattro giorni dedicata all'enogastronomia locale.

Al parco saranno infatti ospiti le cantine e i ristoratori dei paesi del territorio che ogni sera proporranno menù e vini tipici: i piatti degli chef (del Ristorante La Corte del Noce, Ristorante Cà Maitino, Trattoria Visconti, Locanda Mandelli, Dolceria Fatur Cisano, Hotel Ristorante Fatur, Cascina Rigurida, Taverna Covo dell'Artista, Yoog-Le Golosità Sotto il Monte) saranno accompagnati dai vini delle cantine locali (Azienda agricola La Cà, Azienda Agricola Tosca, MezzaRipa, La

Cantina Il Vigneto La Cascina, Cantina Val San Martino, La Rossera azienda agricola, Azienda Agricola Sant'Egidio, Azienda Agricola Tassodine).

Sarà possibile anche partecipare ad un percorso di avvicinamento ai vini che si terrà per tre serate (ore 20.30 – 22.00) a numero chiuso (costo iscrizione 50 euro per tre serate: vini rossi, vini bianchi, spumanti. Iscrizione presso Ca' Bùsa Social bar 34929637909). Sempre presso Ca' Busa Social Bar tutte le sere, dalle 19 alle 23, accesso libero alla degustazione di vini, ad un costo di 10 euro. Ad accompagnare ogni serata anche musica ed eventi culturali.

La consegna della targa alla famiglia Bolognini

Durante «Vincanto» anche la cultura farà la sua parte e la Sala consigliare del Municipio di Carvico, ex palazzo Medolago Albani, ospiterà diverse serate: si comincia giovedì (ore 21.30) con la consegna della targa di riconoscimenti agli eredi del viticoltore Riccardo Terzi, mentre sabato (ore 18) alla famiglia Bolognini della storica trattoria omonima. “A ricordo di **Gianbattista Bolognini**. Ristoratore e viticoltore (6 gennaio 1950-19 febbraio 2022). Per la sua passione, dedizione e umanità nel promuovere il territorio” è il messaggio inciso sulla targa.

“Battista era un uomo semplice e perbene, schietto, sempre sincero, attento e rispettoso delle istituzioni. Si faceva voler bene dappertutto, anche in Ascom – ricorda **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Era una persona semplice ma intelligente e, a suo modo, geniale. Fu il primo con i figli Cristian e Romina a capire come il prodotto tipico potesse fare la differenza a tavola, facendo il percorso inverso dell'agriturismo, cioè da ristoratore ad agricoltore, per fornire i propri prodotti a km 0 in cucina e coronando con questo anche quella sua grande passione per la terra che lo portava a lavorare nella sua vigna. Alla sua amata famiglia rivolgiamo un grande abbraccio da tutta la nostra Associazione

e questa targa è un modo per mantenere vivo il ricordo di un grande uomo”.

Tra le altre iniziative si ricorda anche la presentazione dei volumi “Casoncelli” e “Stracchini” editi dal Centro Studi Valle Imagna dell’autrice Irene Foresti (venerdì ore 17.30). Si chiude domenica (ore 10.30) con la presentazione del volume “Oltre il confine, narrare la Val San Martino” – completamente tradotto in inglese – in collaborazione con la storica Cantina Val San Martino di Pontida, la prima costituita nella Bergamasca.

Orari: giovedì, venerdì e sabato dalle 19 alle 23; domenica dalle 10 alle 16.30. L’ingresso al parco è libero.

Ristoratori, Petronilla Frosio riconfermata alla guida del Gruppo Ascom

Rinnovato anche gran parte del direttivo. La presidente: “Tante nuove aperture ma senza personale o una programmazione il rischio di chiudere è dietro l’angolo”

Petronilla Frosio è stata riconfermata presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1959, chef patron del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme e del Petronilla Hotel di Bergamo, Frosio per il prossimo quinquennio potrà contare su un direttivo rinnovato: accanto, infatti, al vicepresidente riconfermato Gigi Pesenti (Osteria al Gigianca – Bergamo) e ai consiglieri Romina Bolognini (Trattoria Bolognini – Mapello), Giuseppe Cereda (Cucina Cereda – Ponte San Pietro), Carla Mangili (Giardino – Almè) e Andrea Cadei (Trattoria Bellini – Castelli Calepio), entrano nel direttivo anche Maria Morbi (Il Saraceno – Cavernago), Dizdari Nafi (One Love – Bergamo), Barberiu Oviudiu (Trattoria Taiocchi – Curno), Roberto Caccia (Trattoria Visconti – Ambivere), Paolo Chiari (L'Alimentari – Bergamo), Carmine Nasti (Da Nasti – Bergamo) e Salvatore Ferrara (Il Vesuvio – Bergamo) per le pizzerie.



Venendo ai dati del settore, in questi ultimi cinque anni le attività di ristorazione sono cresciute del 15,2% (+26,8 % in città). Trend confermato anche in questi ultimi due anni: la pandemia non ha infatti frenato la spinta imprenditoriale nel mondo della ristorazione e tra il 2019 e il 2021 i ristoranti sono saliti da 1390 (di cui 246 in città) a 1516 a fine 2021 (di cui 291 in città). Bene, quindi, il fermento imprenditoriale ma attenzione che il contesto socio-economico può rivelarsi una trappola per nuove iniziative nel campo

della ristorazione, come sottolinea Petronilla Frosio: “La crescita del numero delle imprese in città e provincia conferma che il nostro è un settore vivace e dinamico, ma resta il problema della sostenibilità imprenditoriale: la ristorazione soffre infatti un eccesso di offerta quando il comparto sta subendo l’aumento esponenziale dei costi, dall’energia alle materie prime. Se, dunque, il settore è in crescita grazie anche alla cassa da risonanza mediatica che il food sta avendo da diversi anni, è importante non dimenticare che un ristorante è un’impresa vera e propria con tutti i pro e contro che ne derivano”.

Un altro nervo scoperto nel mondo della ristorazione è la crisi occupazionale: “Il nostro settore non è più così tanto appetibile, soprattutto per i giovani che cercano lavoro – conferma Frosio -. Stiamo quindi vivendo un paradosso: la categoria è in crescita, i locali continuano ad aprire ma senza personale o una programmazione nel lungo periodo il rischio di chiudere i battenti è dietro l’angolo. Per questo è necessario che il Governo riduca l’iniezione di ammortizzatori sociali e favorisca politiche attive per l’inserimento al lavoro”.

Il futuro della ristorazione parla digitale

Dalla gestione del delivery alla piattaforma per trovare personale: ecco sei realtà food tech che stanno rivoluzionando l’Horeca

Tra lockdown, restrizioni, normative e nuove abitudini dei consumatori, nell’ultimo anno il settore dell’Horeca ha dovuto

affrontare sfide sempre più complesse per superare le difficoltà del momento e adattarsi alla “nuova normalità” fatta di aperture contingentate, take-away e delivery. In questo contesto, gli strumenti digitali rappresentano un’ancora di salvezza per realizzare un modello di ristorazione innovativo che semplifichi e ottimizzi – soprattutto in una fase così complessa come quella della ripartenza – il lavoro di chef e ristoratori, per gestire più facilmente delivery e take away, aggiornare i propri menù anche a distanza, entrare in contatto rapidamente con produttori e agricoltori, ottimizzare tutti i processi.

Ed è partendo da tali premesse che nasce “Ristorante del Futuro”, progetto che affonda le sue radici ancora prima che la pandemia mettesse a nudo i limiti e accelerasse la transizione digitale nella ristorazione. Nato come evento annuale tenutosi nel 2019 e nel 2021 ospitato da Epam-Confcommercio Milano, il progetto si sta infatti evolvendo in una vera e propria associazione che si pone come obiettivo quello di stimolare e promuovere l’innovazione nel comparto Ho.Re.Ca e far emergere giovani realtà food-tech operative al servizio dei ristoratori.

Deliveristo: digitalizzare e snellire la filiera agroalimentare

Digitalizzare il settore dell’Ho.Re.Ca. e la filiera agroalimentare, per semplificare tutti i passaggi, dalla scelta di nuovi prodotti al confronto dei prezzi: è questa la formula promossa dalla startup [Deliveristo](#), marketplace digitale B2B che mette in contatto diretto ristoratori e chef con i fornitori. L’obiettivo principale di Deliveristo è quello di snellire i rapporti lungo l’intera filiera agroalimentare grazie alla messa a disposizione di un mercato in grado potenzialmente di ospitare tutti i fornitori garantendo un unico punto di fatturazione, gestione del pagamento e della logistica, oltre che un servizio di assistenza e consulenza sempre operativo.

Tra le realtà bergamasche che hanno scelto Deliveristo spicca

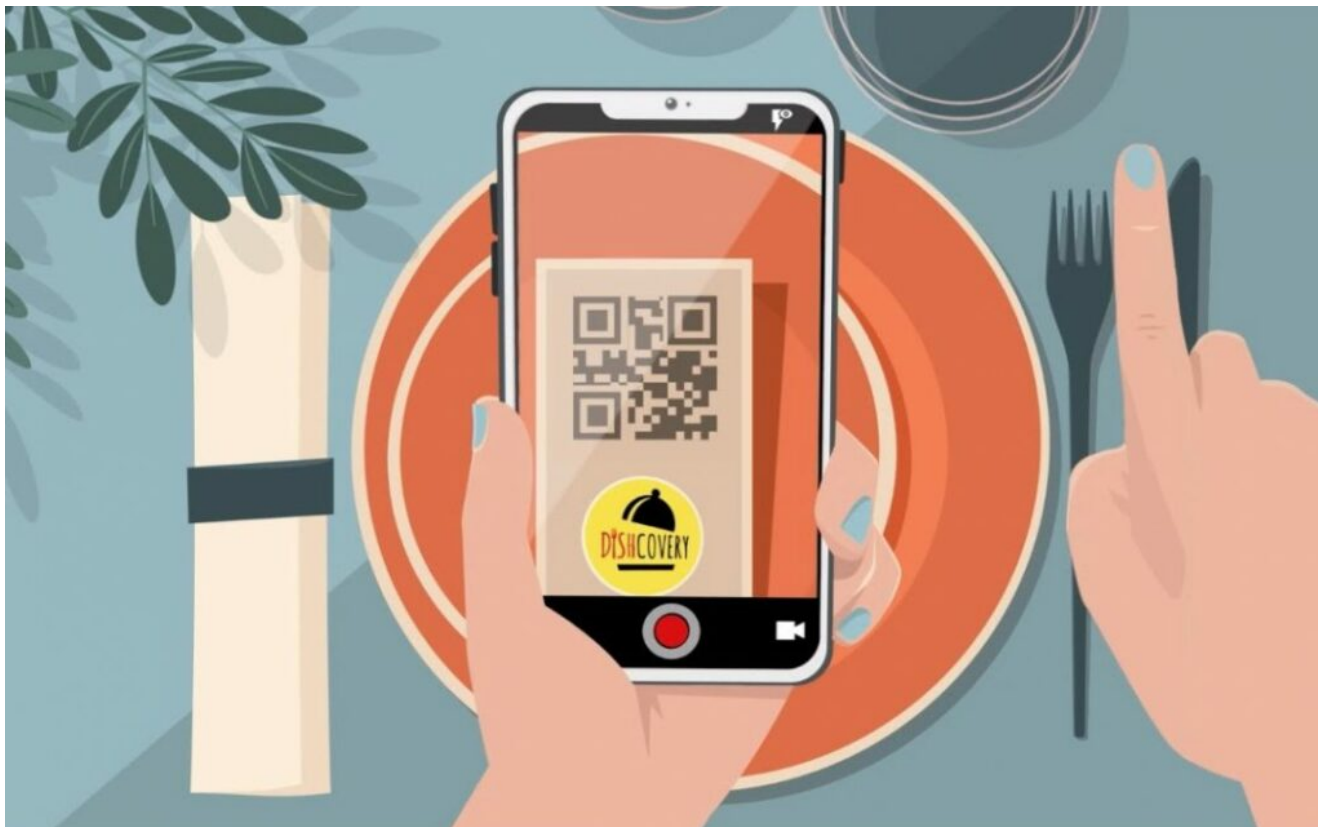
Lina Food Lab della famiglia Amaddeo, che da sempre gestisce lo storico Da Mimmo di Città Alta: “Siamo stati tra i primi a credere in questa piattaforma digitale che offre un’interessante selezione di prodotti di assoluta qualità ed eccellenza – conferma Roberto Amaddeo -. Del resto oggi un ristoratore ha sempre meno tempo per la ricerca e poter contare su un servizio che mette a disposizione tantissimi prodotti un’unica piattaforma è molto vantaggioso e consente anche di arriva prima degli altri”.

EatsReady: i buoni pasto diventano digitali

Prima azienda in Italia ad emettere buoni pasto digitali, [EatsReady](#) opera tramite una piattaforma che abilita pagamenti smart e servizi di mobile ordering per connettere aziende, dipendenti e operatori del settore della ristorazione e della Gdo. La soluzione assicura ad aziende e dipendenti un’esperienza nuova, semplice e intuitiva per offrire welfare benefit ai propri collaboratori, sostituendo l’utilizzo dell’app alle carte elettroniche o buoni pasto cartacei. E attraverso la creazione di valore per gli esercizi convenzionati, EatsReady riduce le commissioni e rende l’accettazione dei buoni pasto un processo rapido e privo di complicazioni a livello operativo.

Hotbox: il futuro delle consegne a domicilio

Nata nel 2016 a Maranello, [Hotbox](#) è l’azienda che ha creato l’omonimo forno professionale ventilato per le consegne a domicilio, alimentato a batteria con un cervello elettronico in grado di controllare la temperatura fino a 85°C ed eliminare l’umidità in eccesso, mantenendo intatta la fragranza e il calore del cibo durante il trasporto. Uno strumento tecnologico altamente innovativo, utile a migliorare la qualità del food delivery poiché consente a ristoranti, pizzerie e gastronomie di preservare la qualità dei piatti e della loro cucina durante le consegne, evitando che vengano serviti freddi e gommosi.



Dishcovery: l'avanguardia nella gestione del menu

Startup modenese con sede a Bologna, [Dishcovery](#) rappresenta l'avanguardia nella gestione dei menù proponendo un modello digitale, interattivo e multilingua per tutti i ristoranti italiani: l'obiettivo è quello di fornire un innovativo sistema gestionale su tutti i touch point digitali in tempo reale. Permette inoltre di superare le barriere linguistiche tra ristoratore e cliente straniero attraverso una soluzione tecnologica che traduce i menù in formato digitale, senza tralasciare i dettagli sugli ingredienti che compongono ciascun piatto ma rendendolo, facilmente condivisibile via mail, instant messaging, sms, social.

Scloby: addio ai vecchi registratori di cassa

Pmi innovativa nata nel 2013 e ora parte del Gruppo Zucchetti, Scloby ha creato un punto cassa e una piattaforma cloud multipiattaforma che sostituisce i vecchi registratori di cassa con un semplice tablet, smartphone o computer per una gestione smart delle vendite nel locale ed online. Ristoranti e negozi possono così gestire la propria attività in maniera efficace, integrando tutti i canali di vendita, ed

amministrare anche da remoto operazioni quotidiane come l'emissione degli scontrini, la fatturazione, la gestione del magazzino. Ciliegina sulla torta la possibilità di realizzare siti ecommerce per mettere online i propri prodotti e ricevere gli ordini direttamente in cassa. I clienti possono così consultare i prodotti e il menù e ordinare direttamente online, scegliendo sia il tipo di consegna (asporto o delivery) che la modalità di pagamento (alla consegna o in anticipo tramite il sito).

“Oltre a essere molto intuitivo è anche un sistema completo – commenta Paolo Chiari, chef patron del ristorante Lalimentari in Città Alta -. Dal sistema cassa agli ordini al tavolo, dal magazzino alle prenotazioni. Ci ha consentito di agevolare e snellire il management del locale anche se ovviamente o va tenuto sotto controllo e necessita di una buona connessione internet. Può essere controllato anche da remoto e questo consente di tenere tutto monitorato anche senza essere fisicamente nel locale”.

A cena, in due e prenotando da app: come cambiano le abitudini al ristorante in tempi di Covid

Quanto durerà la ripresa e quali saranno i trend gastronomici del nuovo anno? The Fork fa un bilancio del 2021 e traccia le prossime tendenze nella ristorazione

È un bilancio della ristorazione italiana in chiaro scuro quello tracciato da The Fork, piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti, che ha analizzato le performance in termini di domanda e risultati e ha identificato quali saranno le tendenze della ristorazione, al fine di definire alcuni dati rilevanti, utili ai ristoratori per uscire dalla situazione di crisi e assicurarsi una ripresa durevole.

“Anche quest’anno è stato particolarmente difficile per il settore, ma vogliamo continuare a essere fiduciosi: la tanto attesa ripresa sembra essere finalmente vicina e i nostri utenti ancora una volta mostrano il desiderio di andare al ristorante anche in un contesto sanitario non ancora del tutto stabile – spiega Damien Rodière, Country Manager Italia di TheFork – La nostra missione è quella di sostenere i ristoratori nella digitalizzazione delle loro attività e di contribuire alla loro crescita. Per tornare definitivamente ai livelli pre-Covid e superarli, continueremo sulla via dell’innovazione, soprattutto sul fronte dei pagamenti digitali con il nostro servizio TheFork PAY, ribadendo il trend positivo e portando ancora più clienti nei ristoranti”.

Le prenotazioni in Italia tornano a crescere

La riapertura dei ristoranti nel 2021 ha portato risultati incoraggianti: nel 2021 TheFork Italia ha registrato infatti +11% di prenotazioni rispetto al 2020. In particolare, nonostante l’iniziale incertezza dovuta all’introduzione del pass sanitario, i livelli di prenotazione in Italia hanno iniziato a risalire nel trimestre estivo, registrando da giugno a agosto un +15% di prenotazioni rispetto al 2020, con un picco in agosto (+4,5% rispetto allo stesso mese del 2020 e, soprattutto, +4% rispetto al 2019). Trend che è proseguito anche nei mesi successivi grazie alla nuova edizione del TheFork Festival, evento che sostiene il settore con uno sconto del 50% valido in più di 2.000 ristoranti in Italia e che ha consolidato la

tendenza positiva della scorsa estate. In ottobre, infatti, TheFork ha registrato in Italia il record di prenotazioni: +31% rispetto allo stesso mese del 2020 e +5% rispetto al 2019.

Per quanto riguarda il turismo in Italia, il 14% delle prenotazioni sono state effettuate da stranieri, tornando ai livelli del 2019 (nel 2020 erano al 9%). Nell'intero anno il numero di prenotazioni effettuate da stranieri è cresciuto del 46% rispetto al 2020. La provenienza dall'estero degli utenti di TheFork è molto variegata e copre diversi Paesi europei e non solo: Francia (2%), Canada e Stati Uniti (1,6%), Germania (1,6%), Svizzera (1%), Spagna (0,9%), Regno Unito (0,7%). Nei tre mesi estivi del 2021 sono state effettuate +75% prenotazioni di coperti da parte di stranieri rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

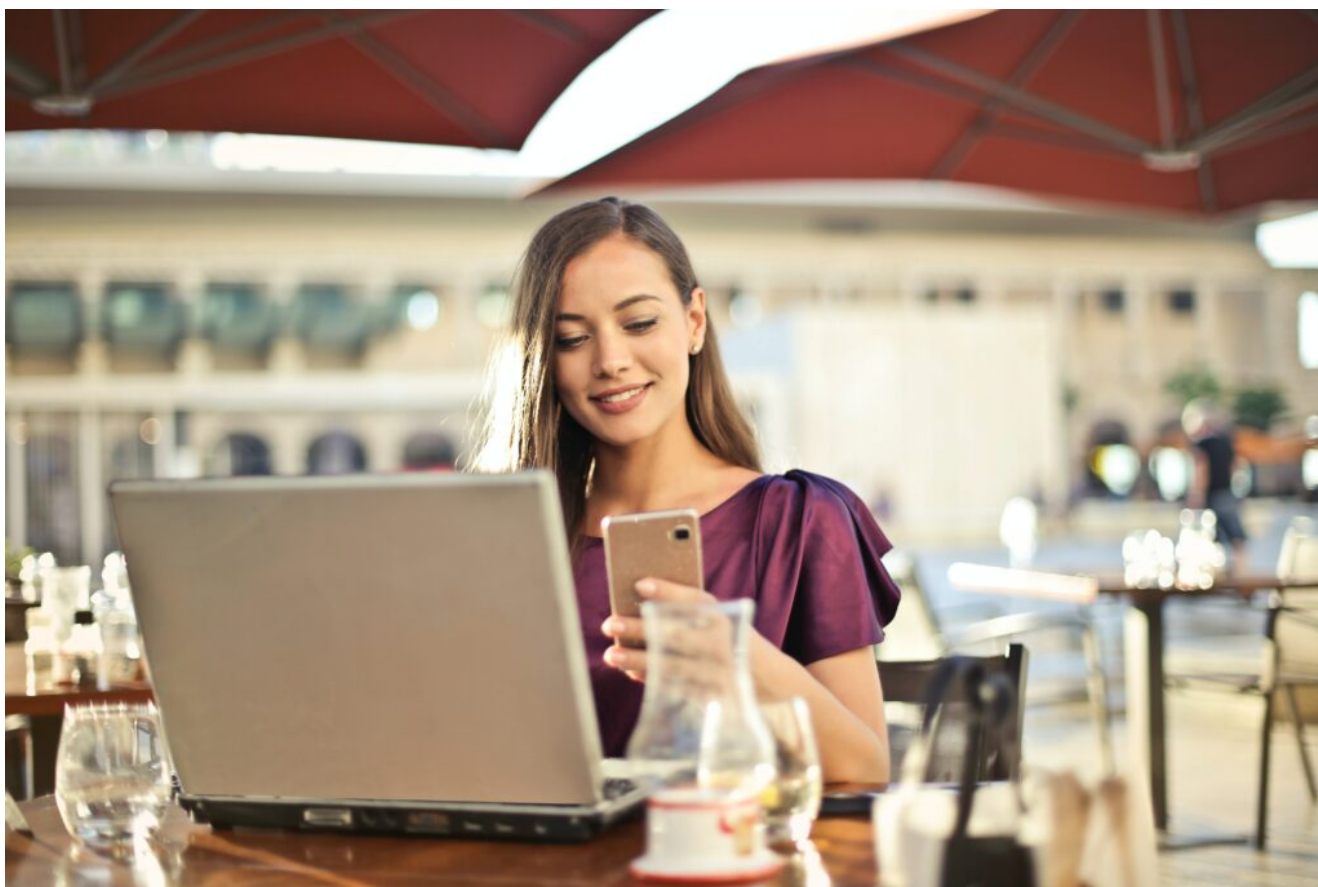
Guardando in valore assoluto le prenotazioni nell'intero corso del 2021 in Italia, la top 5 delle regioni in cui si è prenotato di più sono: Lombardia, Lazio, Toscana, Piemonte e Campania. Le città con più prenotazioni, invece, sono Roma, Milano, Firenze, Torino e Napoli.

Le abitudini al ristorante: a cena, in due e prenotando da app

Nel 2021 il 30% degli utenti di TheFork ha prenotato per pranzo ma è la cena a confermarsi il momento prediletto per recarsi al ristorante: nella prima parte dell'anno il tasso di prenotazione era al 52%, passato al 76% nei sei mesi successivi. Anche quest'anno il sabato risulta essere il giorno preferito per prenotare fuori (26%), seguito dalla domenica (19%) e dal venerdì (15%). Il 41% degli utenti della piattaforma tende a prenotare con 4 ore o meno di anticipo (la media dell'anno è di 6,7 ore) e nel 2021 sono stati soprattutto i tavoli da 2 persone (61%) a esser favoriti, seguiti da quelli per 4 o più persone (22%) e da quelli da 3 (13%). Per quanto riguarda il tipo di cucina preferita, il 15% degli utenti ha scelto la cucina mediterranea, il 13% le

pizzerie, il 12% la cucina italiana, l'11% i ristoranti di pesce e il 6% quelli giapponesi.

Una prenotazione su quattro è stata rivolta ai ristoranti della [selezione INSIDER](#) e il 4% verso i ristoranti della Guida MICHELIN. Passando allo scontrino medio, il 70% degli utenti ha speso tra i 25 e i 50 euro e il 27% meno di 25 euro. Poco meno della metà delle prenotazioni (45%) è stata effettuata usufruendo di sconti mentre la quasi totalità (90%) è avvenuta tramite l'applicazione, con solo il 4% da desktop e il 6% da sito mobile. Da gennaio a dicembre 2021 notevole crescita anche per il metodo di pagamento contactless TheFork PAY, il cui utilizzo è raddoppiato.



I trend della ristorazione nel 2022

Negli ultimi due anni abbiamo assistito a molti cambiamenti a causa della pandemia che ha completamente stravolto abitudini e stili di vita, il tutto acuito da un incremento dei problemi ambientali ma anche da un ulteriore sviluppo di tecnologie in

cui il mondo virtuale continua a soppiantare il nostro rapporto con la realtà. Questi cambiamenti stanno mettendo gli individui di fronte a un contesto incerto, si tratti di salute, ambiente, economia o identità. La nostra società è come sospesa tra due tendenze opposte: una slow, in cui hanno la precedenza l'ascolto di sé stessi e degli altri così come la conservazione delle risorse, e una fast, per cui le nostre relazioni sono sempre più modificate dalla tecnologia in chiave di velocità e immediatezza. TheFork, in collaborazione con NellyRodi, ha decifrato l'impatto di queste evoluzioni nel mondo della ristorazione e del food individuando quattro macro tendenze.

Ritorno alle origini: la riscoperta di prodotti antichi e la rinascita delle cucine del mondo diventano una presa di coscienza culturale. In un contesto incerto il ritorno ai valori e ai prodotti di un tempo corrisponde al bisogno di sicurezza e stabilità. Cereali antichi, pane e prodotti di panificazione, caffè sono alimenti rifugio che stanno riconquistando centralità. Il ritorno alle origini coinvolge anche le tradizioni culinarie, con l'affermazione di nuove scene gastronomiche come quella africana e sudamericana.

Cibo per un futuro migliore: l'evoluzione delle pratiche sostenibili viene fatta propria dai protagonisti e dai talenti del mondo food, supportati dalla tecnologia, per promuovere processi responsabili e consapevoli. Poiché la richiesta globale di cibo genera dal 22 al 37% di emissioni di gas serra, le abitudini alimentari e produttive devono cambiare in una prospettiva più virtuosa e tutti gli operatori del settore possono avere un ruolo fondamentale. Riduzione degli sprechi, coltivazioni urbane, prodotti plant-based e progetti sostenibili sono i trend di un movimento che vuole rendere il cibo più rispettoso dell'ambiente. Anche i grandi nomi del mondo gastronomico stanno prendendo consapevolezza del loro impatto e vogliono porre rimedio. David Humm, chef tre stelle MICHELIN del ristorante 11 Madison Square di New York, ha

deciso di non servire più carne, consapevole del suo impatto ambientale e ha aperto una mensa per i poveri. In Francia Nadia Sammut è la prima chef gluten-free ad aver ottenuto la stella MICHELIN, nel suo tentativo di rivendicare una cucina slow food fatta di ingredienti biologici, locali, stagionali e da filiera sostenibile.

Self Food: l'impatto del cibo sul nostro benessere, sia psichico che fisico, è sempre più importante. Nel contesto di una crisi sanitaria globale, l'importanza del benessere personale e del prendersi cura di sé (self care) è sempre più centrale nella nostra società. La cura personale dipende molto dalle nostre fonti di energia e il cibo è la risorsa primaria da cui attingere le energie migliori. Tra le tendenze in questo senso troviamo la creazione di certificazioni che attestino la qualità del cibo offerto, forniture alternative agli alcolici e alcune limitazioni ai piaceri della tavola.

Cibo oltre al piatto: le più recenti innovazioni tecnologiche possono portare benefici al mondo del food. Nel bene e nel male il Covid-19 è stato un acceleratore della trasformazione digitale già in atto. L'urgenza di agire di fronte alla pandemia ha dato a molte aziende l'opportunità di fare innovazione ma anche di trovare nuovi modi per attirare utenti in cerca di nuove esperienze quando le limitazioni contraevano le opportunità in presenza. Il lancio del metaverso, lo sviluppo degli NFT e le criptovalute sono tutte novità pronte a rivoluzionare la nostra quotidianità, ma cosa c'entrano col mondo del cibo? Alcune tecnologie, come la stampa 3D di alimenti, la realtà aumentata e le NFT culinarie, proseguiranno il loro percorso fino a risultati inaspettati. Queste innovazioni ovviamente non sostituiranno le esperienze gastronomiche tradizionali ma in qualche modo le sublimeranno e trascenderanno, in modo da offrire pratiche sempre più emozionanti e durature.

Dehors gratuiti e autorizzati con procedura semplificata: si va verso la proroga al 31 marzo

Lo prevede l'emendamento alla Legge di Bilancio che dà il via libera per altri tre mesi alle concessioni di suolo pubblico con esenzione del canone

Passi avanti per la proroga fino a fine marzo dei dehors gratuiti autorizzati con procedura semplificata: manca solo l'ufficialità – che sarà presumibilmente sancita dalla pubblicazione del provvedimento nei prossimi giorni sulla Gazzetta Ufficiale – ma è stato infatti votato nei giorni scorsi l'emendamento alla Legge di Bilancio, caldeggiato dai Sindaci attraverso l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, che proroga per altri tre mesi le concessioni di suolo pubblico e ne stabilisce l'esenzione del pagamento del canone di occupazione.

Risolta quindi la situazione d'incertezza che si era determinata nelle scorse settimane, con le Amministrazioni di tutto il Paese ad esortare ristoranti e bar a rinnovare entro il 1 gennaio – con il metodo tradizionale e a pagamento – tutte le concessioni e gli ampliamenti di suolo pubblico ottenuti nell'ultimo anno e mezzo.

Dal 1 gennaio tutti i dehors ottenuti in regime di semplificazione normativa e non rinnovati con le modalità tradizionali sarebbero stati infatti tutti considerati abusivi e quindi passibili di sanzione. Per gli anni 2020 e 2021 è

stato possibile concedere la collocazione di dehors sul territorio di Bergamo attraverso la presentazione di una domanda redatta in forma semplificata, senza versamento di alcun tipo di onere (marche da bollo, canone occupazione di suolo) e senza necessità di presentare planimetrie e documentazioni redatte da tecnici abilitati. Ad approfittare delle semplificazioni sono stati molti operatori economici della città: ben 280 sono stati i bar e i ristoranti che hanno realizzato o ampliato il proprio dehors grazie allo snellimento normativo e alla gratuità dell'occupazione di suolo dell'ultimo anno e mezzo.

Del rinnovo della propria concessione si parlerà di nuovo, quindi, per il momento, a marzo 2022. Il Governo si impegna, come avviene dal maggio 2020, a ristorare le Amministrazioni del mancato gettito del canone di occupazione del suolo pubblico. L'emendamento votato prevede infatti che *“per il ristoro ai comuni delle minori entrate derivanti dal comma 1 è istituito, nello stato di previsione del Ministero dell'Interno, un fondo con una dotazione di 82,5 milioni di euro per l'anno 2022”*.

L'Amministrazione di Bergamo lavora già al recepimento della decisione del Governo: gli uffici saranno disponibili alle richieste di chiarimento e informazioni da parte degli esercenti e si prepareranno all'eventuale rinnovo delle concessioni di suolo pubblico attraverso il metodo tradizionale (e a pagamento), da adottare dopo la deadline del 31 marzo 2022.

Dehors in città, da gennaio addio alla procedura semplificata. Si valuta una proroga per il 2022

Circa 280 i bar e i ristoranti che hanno usufruito dello snellimento normativo e della gratuità dell'occupazione di suolo nell'ultimo anno e mezzo

Dal 1 gennaio tutti i dehors ottenuti in regime di semplificazione normativa e non rinnovati con le modalità tradizionali (il canone dell'occupazione del suolo pubblico, gratis dal marzo 2020 a oggi, torna a pagamento) saranno tutti considerati abusivi e quindi passibili di sanzione. Scadono infatti a fine anno le semplificazioni per i dehors previste per consentire a bar e ristoranti di lavorare all'aperto nei mesi scorsi e, per mantenere gli spazi di somministrazione nati o ampliati nell'ultimo anno e mezzo, gli uffici del Comune di Bergamo si apprestano a ricevere le domande nel modo "tradizionale", mettendosi a disposizione di ristoratori e baristi.

Circa 280 i locali che hanno usufruito della domanda in forma semplificata

Come noto, per gli anni 2020 e 2021, grazie ad una norma dello stato sostenuta dalla messa a disposizione di fondi da parte dell'Amministrazione comunale, è stato possibile concedere la collocazione di dehors sul territorio cittadino attraverso la presentazione di una domanda redatta in forma semplificata, senza versamento di alcun tipo di onere (marche da bollo, canone occupazione di suolo) e senza necessità di presentare planimetrie e documentazioni redatte da tecnici abilitati. Ad approfittare delle semplificazioni sono stati molti operatori

economici della città: ben 280 sono stati i bar e i ristoranti che hanno realizzato o ampliato il proprio dehors grazie allo snellimento normativo e alla gratuità dell'occupazione di suolo dell'ultimo anno e mezzo.

Il Comune segnala che alcune concessioni sono state rilasciate nella considerazione che in periodo di chiusura delle scuole e dello svolgimento del telelavoro da parte della maggioranza dei lavoratori, il traffico risultava particolarmente limitato, consentendo l'occupazione di spazi che, in situazioni ordinarie, potrebbero non essere più disponibili.

In attesa della proroga per il 2022

Tali semplificazioni, però, scadono il 31 dicembre 2021. Il Governo sta valutando, su sollecitazione dei Sindaci, di concedere anche per l'anno 2022 alcune semplificazioni delle procedure, ma non vi sono al momento novità in tal senso, e quindi a partire dal 1° gennaio 2022 tornano in vigore le ordinarie norme nazionali e regolamentari in materia.

Il Comune di Bergamo invita pertanto gli esercenti interessati a presentare domanda per la concessione di suolo pubblico per la posa di dehors seguendo le ordinarie procedure indicate sul sito del Comune di Bergamo e senza attendere la scadenza del 31 dicembre. Al momento sono state solo 22 le domande presentate.

**Lavoro, in Bergamasca oltre
7000 imprese del terziario
fanno fatica a reperire**

personale

I settori più penalizzati sono quelli della ristorazione e dell'accoglienza: tutti i dati della ricerca di Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo

Oltre 9000 aziende del terziario stanno cercando di inserire una figura nel proprio organico e il 77,5% di queste (circa 7.100) sta registrando difficoltà nel reperirla. Il settore più penalizzato è quello della ristorazione e dell'accoglienza. Dalle risposte raccolte dagli imprenditori risulta che il rifiuto dipende dalla retribuzione ritenuta poco sufficiente dai candidati, dalla concorrenza di altre imprese e dalle mansioni ritenute poco attrattive. Le aziende richiedono in particolare diplomati. La tipologia contrattuale offerta è il contratto a tempo determinato, a cui segue il tempo indeterminato, il contratto di apprendistato. Il 65% dei contratti a tempo determinato prefigurano un'assunzione successiva. Sono questi alcuni dei dati emersi dalla ricerca sulle Risorse umane contenuta nel Rapporto di ricerca sulle imprese del terziario realizzato da Format Research per conto di Ascom Confcommercio Bergamo.

La ricerca di personale

Nonostante le difficoltà del periodo, il 34,7% delle imprese del terziario bergamasco ha avviato azioni per la ricerca di nuovo personale; il profilo maggiormente richiesto è il diplomato (47%), di età tra i 18 e i 24 anni (39%) e senza preferenza per il sesso (57,9% contro il 18% che vuole assolutamente un uomo e il 24% una donna). La tipologia contrattuale offerta è il contratto a tempo determinato (50%), a cui segue il tempo indeterminato (23,8%), il contratto di apprendistato (15,9%). Il 65% dei contratti a tempo determinato prefigurano un'assunzione successiva.

La difficoltà di reclutamento

Tra le imprese che stanno cercando nuovo personale il 39% sta registrando molte o abbastanza difficoltà e il 38,5% poche difficoltà. Solo il 22,5% non registra alcuna difficoltà.

Tra le prime, cioè le imprese che registrano difficoltà, il 60,2% ritiene che l'incapacità di trovare il profilo stia producendo un impatto forte o comunque consistente sull'attività, mentre il 39,8 poco e pur nulla.

Queste difficoltà sono superiori a quelle già riscontrate prima della pandemia: per il 43% molto superiori, il 7,8% superiori e il 25,4 le stesse difficoltà. Solo il 4,1% dichiara minori difficoltà.



Le ragioni

Le imprese che rilevano difficoltà a identificare i profili ricercati imputano le ragioni a retribuzione considerata insufficiente dai candidati per il 38,2%, concorrenza delle altre imprese per il 35,0%, mansioni considerate poco attrattive per il 32,0%, scarsità di personale con competenze adeguate per il 26,9%, orari di lavoro ritenuti pesanti per il 24% e ricollocamento presso settori non colpiti dalla crisi per il 18,0%.

*“La pandemia ci ha restituito una crisi occupazionale senza precedenti, un mostro bifronte – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Se molti faticano a trovare lavoro, moltissime imprese non trovano lavoratori. Più di un’impresa su tre del terziario orobico sta cercando almeno una nuova figura da inserire nell’organico. Rapportate all’universo del settore stiamo riferendoci ad oltre 9.100 aziende del terziario bergamasche. Di queste circa 7.100 sta registrando difficoltà di reperimento. Gli impatti presumibili sono l’incapacità di crescere con i volumi di vendita, turno di lavoro massacranti per i titolari ed anche per gli altri dipendenti, rinuncia di parte degli ordini. In un momento di ripresa del commercio paradossalmente il problema delle imprese non è nei consumi, ma nella mancanza di manodopera. L’incapacità di completare gli organici impedisce di cogliere a pieno la ripresa e a volte crea un circolo vizioso ulteriore, perché coloro che lavorano lo fanno a condizioni di maggiore pesantezza”.*