

Relazione

Le assemblee delle Associazioni dovrebbero essere l'occasione di una festa nella quale gli Associati ricevono il rendiconto del lavoro sviluppato, lo giudicano e offrono, eventualmente, il proprio contributo in un clima però disteso e sereno, favorito dalla socializzazione delle proprie esperienze e dalla consapevolezza che le migliori garanzie partono soprattutto da casa.

E' l'imprenditore, cioè, con la sua famiglia che determina le sorti dell'azienda, per le quali l'Associazione offre un supporto sindacale sugli aspetti essenziali.

Abbiamo quindi spesso frequentato assemblee in periodi nei quali le imprese associate fiorivano e semplificavano l'impegno sindacale e il clima di festa e di convivialità che si percepiva era spontaneo e naturale.

Non è preistoria, ma la premessa serve per anticipare, invece, il disagio e la sofferenza con la quale il Presidente di categoria è chiamato, da alcuni anni, a sviluppare una relazione nella quale c'è poco o nulla da festeggiare e le difficoltà, con le preoccupazioni degli Associati, si percepiscono dagli sguardi e dagli atteggiamenti.

Le ultime Relazioni, infatti, fotografano situazioni o scenari di grande difficoltà, che vanno affrontati, non per appesantire la sofferenza, ma per informare e offrire onestamente la sintesi del lavoro sviluppato, con l'obiettivo di far comprendere che le aziende non sono abbandonate, ma sono seguite, ascoltate, difese e sostenute nei tanti aspetti gestionali di competenza sindacale e associativa.

Visti i risultati e gli effetti per le aziende, questo lavoro non sempre è facilmente percepibile, e questo è atteggiamento anche comprensibile, che non incide però su responsabilità e mancanze che, se esistono, vanno rimosse.

Al riguardo la prossima scadenza elettorale della Federazione offre una opportunità, che personalmente affronto sereno, ma che comunque invito a gestire con i veri valori dell'impegno sindacale che caratterizzano oggi questa Associazione.

Riprendo però il tema del contesto congiunturale, che mi ha imposto una premessa orientata al pessimismo, per informare sullo stato di salute del settore.

Sull'argomento esiste già ampia stampa, per cui mi limito alla presentazione di alcuni dati quantitativi per inquadrare le difficoltà del momento.

La grande crisi, a dispetto di avventate dichiarazioni su ristoranti pieni, ha ridotto i consumi fuoricasa nel 2012 del - 1,9%, che significa una contrazione di 1,2 miliardi di euro e il dato 2013 conferma il persistere della tendenza negativa.

Nel 2012 il saldo tra nuove aperture di Pubblici Esercizi (16.333) e chiusure (25.678) segna un dato negativo di 9.345 imprese e dall'inizio dell'anno il saldo tra imprese avviate e cessate ammonta a - 6.219 unità.

Nel 2012 il *sentiment* nel settore, che descrive il clima di fiducia dei Pubblici Esercizi, è ritornato sui livelli più bassi dal 2008.

Dati inequivocabili ed espliciti, che se confrontati con i dati economici aggregati del Paese - PIL (- 1,8%), spesa delle famiglie - 2,4%, tassi di disoccupazione (12,1% di cui 40% circa quella giovanile), 500mila cassaintegrati a zero ore (fonte CGIL), debito pubblico (2.068 miliardi di euro) - disegnano uno scenario apocalittico, con prospettive 2014 sconfortanti (PIL ancora in discesa del - 0,7%).

All'interno di questa situazione abbiamo affrontato, agli inizi del 2013, le trattative per il rinnovo del CCNL Turismo, scaduto il 30/4/2013 e disdettatoci dalle OO.SS. nell'ottobre 2012.

Affronto il tema del CCNL di categoria con alcune premesse, che devono servire a comprendere l'approccio responsabile al confronto sindacale, atteggiamento però non ancora realizzato dalle OO.SS. dei lavoratori del settore.

- Il settore ha perso aziende, fatturati, produttività e soprattutto marginalità. I conti economici sono sofferenti, spesso orientati sul rosso ardente e il dato sulle chiusure ne è la più immediata testimonianza.
- Nonostante la diminuzione dei consumi, l'occupazione ha tenuto, segno di grande responsabilità delle imprese e della primaria importanza assegnata alla componente servizio delle nostre attività, che impone il mantenimento di un livello del servizio adeguato, non ridimensionato, cioè, in proporzione al calo di fatturato registrato. E' il rischio di dequalificazione che ha suggerito la scelta di non abbassare il livello di servizio, componente essenziale dell'offerta, garantendo occupazione (e retribuzione) spesso al limite della sostenibilità economica.
- I lavoratori per le nostre imprese non sono numeri o controparti da maltrattare, ma Persone a cui dobbiamo rispetto, consapevoli dell'importanza del loro contributo, del loro ruolo e anche dei loro meriti. I lavoratori nelle nostre aziende sono spesso familiari aggiunti, legati da rapporti di lavoro, a cui aggiungiamo però affezione e buoni sentimenti, e siamo i primi ad essere dispiaciuti per decisioni che li possono mettere in difficoltà. Nelle famiglie, però, nei momenti di difficoltà i sacrifici si condividono e si spartiscono, nell'interesse del bene comune, nella fattispecie l'azienda.

Con questi riferimenti, abbiamo provato ad avviare le trattative per il rinnovo del CCNL, constatando anche l'impossibilità di trovare una linea comune anche con le altre parti datoriali, con noi firmatarie del contratto del Turismo.

Non pretendiamo di imporre posizioni alle altre Federazioni, a cui riconosciamo il giusto diritto di scegliere autonomamente le proprie politiche, anche se riteniamo che i problemi e le aspettative su produttività ed efficienza organizzativa fossero comuni con le imprese rappresentate dalle "consorelle".

Comunque, verificata la loro diversa volontà su modalità, tempi e priorità, abbiamo scelto, prima, di proporre alle OO.SS. di continuare anche con noi la valutazione delle proposte sulle quali riteniamo necessarie alcune migliorie e, dopo, riscontrato il sostanziale rifiuto a solo considerare le nostre proposte, abbiamo presentato formale disdetta/recesso al CCNL Turismo, nel frattempo o tacitamente rinnovato al 30/04/2014 oppure in vigore per il principio della ultrattività.

Il settore soffre di scarsa produttività, da tempo, situazione che si ripercuote negativamente sulla marginalità delle gestioni e non esiste innovazione che dia immediati riscontri economici.

In presenza di ricavi in diminuzione, l'incidenza dei costi fissi, peraltro in crescita, distrugge il conto economico.

Tra questi, il costo del Personale ha incidenza rilevante, che si può contenere o con dolorosi licenziamenti e con la riduzione dell'organico, oppure intervenendo su alcuni Istituti che producono retribuzione anche in assenza di lavoro.

Qui sta il nodo; ci sono settori che si sono profondamente ristrutturati (vedi il settore bancario), eliminando un numero rilevante di posti di lavoro, recuperando produttività e capacità di creare valore e ce ne sono altri, come il nostro, che non riescono a ristrutturare, a tagliare posti di lavoro, perché penalizzerebbero la qualità del servizio, e per questo perdono marginalità e competitività.

Con queste considerazioni, abbiamo provato a proporre alle OO.SS. qualche ragionamento, su Monte Ore e Straordinari, sui Permessi Retribuiti, sugli Scatti di Anzianità, sulla gestione delle Malattie, sulla 14^a mensilità, da riformulare all'interno della retribuzione annuale, e altri istituti, trovando rifiuto pregiudiziale, nessuna contro-proposta e la proclamazione di scioperi.

I momenti di crisi si affrontano con accordi di crisi, finalizzati principalmente a tutelare l'occupazione, e quindi anche le esperienze professionali patrimonio del settore, cercando di intervenire su Istituti appesantiti da generose concessioni erogate negli anni di crescita del settore.

Gli accordi di crisi non possono essere impostati con interventi "parziali, non strutturali e limitati nel tempo" come vorrebbero le OO.SS..

Chiaramente le OO.SS. hanno un ruolo e responsabilità diverse, a volte anche contrapposte rispetto alle nostre, ma anche accettando questo principio, tutte le Parti Sociali navigano nello stesso mare in burrasca, che impone una rotta che non porti al naufragio delle aziende, perché senza imprese non c'è lavoro e benessere per le famiglie, anche dei lavoratori.

Si tratta cioè di scegliere se la priorità oggi sia il lavoro o qualcos'altro!

E' solo il nostro punto di vista, ovviamente, ma la gravità del momento deve imporre responsabilità e tempestive azioni di emergenza, senza tatticismi.

Alcune aziende del nostro settore, tanto per commentare ulteriormente il momento, hanno subito gli effetti della "Spending Review", con l'arbitraria decisione dello Stato di ridurre i corrispettivi su appalti nella ristorazione pubblica del 10%, senza possibilità di ridiscutere le altre condizioni contrattuali, oppure subiscono vergognosi ritardi da parte della Pubblica Amministrazione nel pagamento dei loro crediti, aggiungendo altri problemi di natura economico-finanziaria.

Altre aziende, che operano in regimi di concessione, si vedono costantemente rivisti in aumento i canoni di esercizio, con traffico in forte diminuzione per effetto della crisi e subendo la concorrenza delle aree di servizio che, con i sotto-pensilina, svolgono attività di somministrazione a condizioni diverse e migliori. Monitorando i bilanci 2011/2012 di 16 delle maggiori imprese della Ristorazione Collettiva che rappresentiamo, emerge una forte diminuzione di fatturato (-2,7%), il crollo degli utili, dove la metà presenta bilanci in perdita, con 1.000 posti di lavoro in meno, fenomeni assolutamente inediti nella storia di queste aziende, che per fortuna e solo per alcune di loro, vengono compensati con le performances raggiunte dalle filiali estere (fonte Ristorando Novembre 2013).

Altre aziende ancora subiscono gli effetti di un abusivismo imperante, all'interno di un mercato senza regole, dove a tutti è concesso di fare tutto (vedi circoli privati, sagre, feste di partito, falsi agriturismo, artigiani, etc.), attività che portano danno all'Erario, concorrenza sleale al settore, rischi per il consumatore anche in termini di sicurezza igienico-sanitaria.

Tutte le aziende, piccole e grandi, infine, hanno generali difficoltà e si confrontano con un consumatore impoverito da politiche economiche aggressive sul lato fiscale, interrogandosi sul tempo ancora disponibile per resistere ad una congiuntura così sfavorevole, con davanti cioè l'incognita (o lo spettro) del proprio futuro.

In questa situazione le OO.SS. non dimostrano volontà a condividere problemi e a ricercare soluzioni, disimpegnandosi e scaricando sulla Federazione la (ir)responsabilità di un segnale, certamente forte come quello della disdetta/recesso, senza tentare di capire la disperazione che l'ha imposto.

Cosa dovevamo fare? Subire una trattativa con i soliti rituali, senza nessuna possibilità di incidere sugli elementi di produttività che le aziende reclamano, o accontentarsi di "provvedimenti parziali, non strutturali e temporanei" oppure provare a dare un segnale, che ci è costato vera sofferenza, ma che riteniamo necessario per tentare di avviare relazioni sindacali moderne, attente cioè a rilanciare un settore pieno di valori, che ha bisogno anche di contratti di lavoro più rispondenti alle esigenze di un mondo che cambia?

Abbiamo esempi da imitare, che arrivano da paesi, come la Spagna, dove i lavoratori del settore hanno accettato sacrifici importanti che la stanno rilanciando, partendo dal Turismo di cui siamo una componente essenziale, dove il diritto al lavoro è coltivato, non consolidando privilegi degli occupati, ma con una visione illuminata, capace di guardare indietro, a quelli cioè che il lavoro non ce l'hanno, favorendo elementi di crescita delle economie, tagliando inefficienze, anche con la prospettiva e l'ambizione di premiare e dare di più ai dipendenti, soprattutto alla stragrande maggioranza di loro che lavorano seriamente e diligentemente.

Con questo spirito, affronteremo la crisi sul fronte delle relazioni sindacali, decisi e determinati sulle nostre posizioni, senza arroganza o comportamenti irrispettosi verso le responsabilità delle controparti sindacali, attrezzandoci tecnicamente con l'ausilio di primari giuslavoristi, con la speranza di riprendere (presto) un dialogo concentrato sulla soluzione dei veri problemi del settore.

Dovrei concludere qui il mio intervento per stare al tema con il quale abbiamo voluto qualificare l'incontro di questa mattina. Ma non potevo far mancare in un'occasione come questa, alcune altre riflessioni su questioni urgenti che stanno a cuore alla categoria. Sarà cura del moderatore ricondurre il confronto sul tema principale della giornata al quale ho dedicato l'apertura della mia relazione.

Ho parlato prima di valori del settore, tra cui in prima fila rimane il cibo e i suoi dintorni, giacimento sul quale ultimamente si registra una nuova grande positiva attenzione.

Sarà per Expo, che gli ha dedicato il tema della rassegna, con una titolazione "Nutrire il Pianeta - Energia per la Vita" piena di significati, non solo di business, ma anche sociali, collegati cioè alle problematiche della eco-sostenibilità delle produzioni, alla (equa) distribuzione delle risorse, alle devianze su sprechi, fame e denutrizione, eccessi alimentari, inquinamento, malattie, etc.

Sulla manifestazione FIPE è attenta e coinvolta, grazie anche a responsabilità di coordinamento delle categorie interessate che Confcommercio Milano ha voluto affidarmi sul tema.

L'attenzione però non è riferita solo agli aspetti di gestione degli interessi economici sottostanti, sui temi cioè della ricettività ed accoglienza agli oltre 24 milioni di visitatori attesi, ma anche per offrire qualificato contributo agli approfondimenti che si svilupperanno.

Expo è una grande sfida non solo per Milano ma per tutta l'Italia, e come tutte le sfide presenta criticità e difficoltà, ma anche grandi opportunità; di rilancio del Paese, anche sul fronte della credibilità internazionale, oltre che occasione di valorizzare le tante eccellenze museali, culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche che, nonostante tutto, ancora lo premiano.

Oltre che grazie ad Expo, l'attenzione verso l'eno-gastronomia cresce anche per la nuova forte attenzione che i Media, in particolare la TV, gli riservano, anche in modo talvolta eccessivo!

I tanti riflettori accesi informano sullo stato del settore, educano il consumatore verso corretti stili alimentari e li accompagnano verso nuove esperienze enogastronomiche, mantengono alta l'immagine di una categoria, quella dei (bravi) professionisti del settore, sui quali si sta consolidando l'attività di tutela, valorizzazione e promozione del Food in Italy.

C'è certamente molta spettacolarizzazione, ma è evidente l'interesse che trascina un movimento, anche editoriale e di pubblicità indotta, che crea lavoro e benessere.

E' motivo di orgoglio, poi, per chi ha la responsabilità di rappresentare il settore, vedere la capacità, di cuochi e affini, di tenere la scena, con autorevolezza, personalità, competenza e dialettica, superando la timidezza e l'approssimazione di linguaggio del passato, segnale confortante di un avanzamento della professione nella graduatoria della classifica sociale, segnale di modernità e anche di democrazia, che dovrebbe fertilizzare anche un diverso più motivato avvicinamento alle nostre professioni da parte dei giovani.

Inoltre, da qualche tempo alcuni attenti osservatori danno la giusta importanza al dinamismo che caratterizza alcuni Paesi nel richiedere all'UNESCO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura) il riconoscimento delle loro eccellenze, tra cui la cucina.

L'Italia ha ottenuto, con altri paesi, il riconoscimento per la "Dieta Mediterranea" e sul tema si sta registrando un forte interesse dei paesi asiatici, tanto che qualcuno ha titolato "La via della seta porta in cucina" commentando la richiesta del

Giappone di inserire la sua cucina tra il "Patrimonio Mondiale dell'Umanità", imitato dalla Corea con il Kimchi (piatto vegetariano a base di cavolfiore fermentato) storia ed emblema del paese.

Il cibo ha tante declinazioni: ci sono innanzitutto gli interessi di natura economica, motore di tutta l'economia, in termini di fatturati, profitti, occupazione, etc.

Ci sono poi gli aspetti nutrizionali e quelli sociali, che ho già citato, ma da qualche tempo il cibo (e la cucina) è considerato anche strumento di Soft Power, che descrive cioè la capacità e l'abilità di un potere politico (Paese) di convincere e attrarre, usando risorse intangibili, quali la cultura e i valori, per migliorare la propria immagine internazionale o rafforzare il proprio potere, in contrapposizione con l'"Hard Power", che identifica la disponibilità di nuovi e costosi sistemi d'armi e militari.

Il fenomeno è valutato anche come reazione di contrasto alla diffusione planetaria della cultura gastronomica americana, portata egregiamente nel mondo da McDonald's, Starbucks, Pizza Hut e altre grandi aziende americane, che ricercano legittimamente business, ma che esportano stili di vita e comportamenti alimentari, apprezzati soprattutto nella fascia giovanile della clientela, quella più importante, che rafforzano il brand U.S.A. e trascinano commercialmente tutti i prodotti americani.

La cucina, cioè, diventa un fenomeno di rafforzamento del Nation Branding, come le Università, le Infrastrutture, i Musei, i Nobel, diventando motivo di attrattività e competitività di tutto il sistema paese e, quindi, straordinario strumento di marketing e di comunicazione.

L'Italia in questa direzione sconta ritardi (cronici in tutto), colpe (l'autolesionismo per certi scandali: mozzarella blu o pomodori alla diossina, tanto per citarne alcuni), ma ha ancora tanti valori e qualità, che devono infondere fiducia, ottimismo e soprattutto buona strategia per sfruttare le tante opportunità.

Il Presidente americano Barack Obama, recentemente, ha elogiato la nostra cucina, definendola la migliore del mondo, suscitando invidie, oltre che tempestivi inviti a riprovarla, dal Premier Letta ... al sottoscritto, ma il ragionamento deve essere utile per comprendere che l'Italia deve abbandonare i maltrattamenti, anche normativi, che riserva al mondo che noi rappresentiamo.

I Pubblici Esercizi, cioè, devono essere la miglior vetrina delle nostre eccellenze, rafforzando l'immagine dell'italian style fondato sulla qualità, l'eleganza, la professionalità, il servizio e l'accoglienza.

Vanno cioè abbandonate le iniziative che spingono il cibo verso una pericolosa deriva, maltrattato sugli aspetti normativi, orientati verso un liberismo distorto che, dando a tutti la possibilità di fare tutto, snatura e dequalifica l'offerta, crea problemi sul fronte igienico-sanitario, stressa l'aspetto concorrenziale, che non premia qualità e professionalità, deprime e svalorza le professioni, elemento essenziale del sistema di accoglienza del nostro paese.

Questo orientamento liberista dello Stato, che si manifesta però mai uniformemente, viste le considerazioni e privilegi che alcune categorie e classi ancora mantengono (notai e ordini professionali in genere, per esempio), sta provocando danni alle città, quando lo sviluppo dei Pubblici Esercizi è gestito senza la preventiva valutazione del loro impatto ambientale e la loro sostenibilità sociale, facendo venir meno una giusta politica di gestione del territorio e anche la errata valutazione dei fenomeni di aggregazione sociale che queste politiche provocano.

La ricerca che abbiamo commissionato al Censis e che abbiamo presentato in alcune città italiane ha radiografato perfettamente il fenomeno della Movida, declinandone anche gli effetti sociali ed urbanistici.

Il primo è che ci troviamo, da una parte, centri storici desertificati e degradati, scarsamente abitati anche per le migrazioni imposte dal caro-affitti, penalizzati da divieti, aree ZTL o pedonali, senza parcheggi, e, dall'altra, zone semi-centrali o periferiche, già densamente abitate, invase dal popolo della Movida che frequenta i locali, spuntati ovunque, stravolgendo la quiete di interi quartieri.

Il secondo dato di fatto è la cronica difficoltà a combinare gli interessi degli Esercenti, con i diritti al riposo, all'ordine e alla sicurezza dei Residenti.

I Pubblici Esercizi sono aziende, che investono e operano in un sistema assolutamente competitivo, che danno lavoro, producono, offrono servizi, pagano le tasse, nonostante le maldicenze, che vanno accompagnati a fare meglio il loro mestiere, imponendo magari anche nuove regole sull'impatto acustico, nella gestione degli spazi esterni, sulla responsabilità sui temi dell'alcol, sulla stessa educazione/formazione del cliente, senza però fondamentalismi o pregiudizi.

Sono Imprese che hanno il diritto di lavorare, con certezze, e il valore anche sociale del loro mestiere, non ha bisogno di essere ricordato.

Il nostro è un Paese che ha lasciato distruggere un territorio (vedi le aree dismesse o i danni ambientali disseminati ovunque, eredità di una dissennata politica industriale) che non può perdersi in contrasti su un tema portatore soprattutto di positività, anche dal punto di vista turistico.

E' confortante vedere piazze, strade, quartieri, locali, pieni di Gente che si frequenta, che si parla, che si confronta, fertilizzando i valori dello stare insieme, presupposto per una società migliore.

Cosa sarebbero i Navigli e Brera a Milano, o Trastevere e Campo dei Fiori a Roma, oppure ancora Rialto e Campo S. Margherita a Venezia, senza locali e soprattutto senza i loro frequentatori?

La Movidà, con le sue derivazioni, va considerata un fenomeno sociale positivo e importante, da curare certamente nelle devianze e negli eccessi, riscontrando cioè anche le esigenze dei Residenti, con l'avvertenza che però la soluzione non sta nella chiusura dei locali o l'elaborazione di ordinanze fantasia da parte delle Amministrazioni Comunali.

Il tema della Movidà, che riporta all'intrattenimento serale e notturno, è funzionale per porre anche una riflessione circa le storture generate dal TULPS, che chiude o ferma attività di una impresa per motivi di ordine pubblico, anche lontani dalle oggettive, sottolineo oggettive, responsabilità dell'esercente, oppure impedisce allo stesso esercente di selezionare la clientela secondo sue logiche commerciali o per prevenire disordini all'interno dei locali.

Sono provvedimenti che avevano una loro logica in un mondo che non è più l'attuale; infatti, la tecnologia oggi consente di prevenire, conoscere, controllare, presidiare e castigare qualsiasi situazione, senza bisogno di limitare, anche negli orari di apertura, attività che danno lavoro ed occupazione.

Tanta severità, inoltre, è sempre più frequentemente contraddetta dall'abusivismo che caratterizza anche il settore dell'intrattenimento, dove la qualità, il rispetto delle regole, la sicurezza, i controlli e la responsabilità che valorizzano l'attività della maggioranza degli esercenti, è vanificata da assembramenti illegali, sempre più frequenti come i rave party, organizzati via Rete, dove non esistono autorizzazioni, norme igienico-sanitarie o di sicurezza, diritti d'autore da riconoscere, etc.

L'abusivismo nei nostri settori non è folclore, reclamizzato cioè strumentalmente per avere audience o rafforzare rendite di posizione.

E' un fenomeno sociale vero, grave e spesso sottovalutato, che vale circa 17 miliardi di Euro, di cui 5 solo nel nostro settore, che ha suggerito a Confcommercio di organizzare una giornata di approfondimento lo scorso lunedì 11 novembre, affinché venga contrastato efficacemente, per sviluppare corretta concorrenza secondo il principio "stesso mercato, stesse regole" e recuperare base imponibile da destinare al rilancio del Paese.

A proposito di regole, un passaggio sugli agriturismi, materia sulla quale la potestà legislativa è delle regioni, dove dobbiamo, purtroppo, rilevare come la politica della terra che ci ospita, il Veneto, abbia intrapreso una iniziativa per togliere i già pochi vincoli presenti nella legislazione, giungendo a proporre la istituzione del limite massimo dei pasti somministrabili, notoriamente di difficile controllo e di facile elusione, con la conseguente penalizzazione degli esercizi della ristorazione e di quei pochi agriturismi che rispettano il vincolo della prevalenza della attività agricola su quelle di ristorazione e di ricettività.

Siamo solidali con i colleghi della FIPE Veneto che stanno combattendo, in sede regionale, una difficile ed impegnativa battaglia per difendere la vera ristorazione.

Che significato ha trasformare un'attività, nata a sostegno del reddito agrario, in un'attività del tutto analoga a quella svolta dalle nostre aziende, senza più alcuna limitazione o vincoli, rimanendo però fortemente legati ai vantaggi derivanti da una serie di norme di natura fiscale, tributaria e amministrativa, che consentono alle attività agricole di operare, nel medesimo mercato, con ingiustificati e importanti benefici ed agevolazioni, previste da regole diverse da quelle che devono essere da noi rispettate?

Che significato ha chiamarli ancora agriturismi e mantenere regole differenziate, seminando ingiustizie e scaricando su altri nuovi adempimenti o incognite?

Considero un'altra incognita, o meglio una calamità, la bozza del ddl collegato alla legge di stabilità (art. 11) che consentirebbe, nell'ambito dei contratti di locazione con canone annuo superiore, inizialmente, a €. 60.000, ora ridotto a €. 40.000, ovvero ad €. 250.000 per gli alberghi, di disciplinarne pattiziamente i termini e le condizioni del rapporto, introducendo in sostanza i patti in deroga per la stragrande maggioranza delle locazioni commerciali.

In questo caso si perderebbero il diritto di prelazione, l'indennità per la perdita dell'avviamento commerciale, il rinnovo automatico alla prima scadenza e l'attuale durata (6+6 per le attività commerciali e 9+9 per gli alberghi).

Siamo ovviamente sul pezzo, grazie anche a Confcommercio che mi ha dato delega sul tema, ma questa ipotesi di abrogazione delle garanzie previste dalla Legge 392/1978 sugli affitti, sostenuta dagli ambienti vicini al mondo immobiliare, deve essere respinta, senza nessuna mediazione, perché porterebbe alla chiusura di tante altre imprese commerciali e non darebbe certezze ed adeguato spazio per l'ammortamento delle migliorie che si impongono nella gestione delle nostre attività.

A proposito di Fisco, mi rendo conto che la critica è facile, ma è purtroppo dovuta, non solo perché il ruolo di rappresentante di categoria lo impone, ma anche per offrire un contributo di attenzione ad una situazione insostenibile.

Si è consapevoli che i vincoli di bilancio che pesano sull'Italia, e di conseguenza sugli Enti locali, aggravati da Direttive Comunitarie orientate al rigore, spengono ogni barlume di ripresa, ma nell'anno si è subito di tutto, oltre alla attesa mancata semplificazione degli adempimenti.

Il Premier Letta ha recentemente dichiarato che "di troppi tagli e rigore si muore" e, contemporaneamente, porta avanti con il suo Governo una politica economica caratterizzata da sistematici inasprimenti fiscali.

Il Presidente Sangalli richiede, da tempo e tra l'altro, a nome di tutti i settori rappresentati in Confcommercio, la riforma del Fisco, per rilanciare i consumi e i suoi meritevoli appelli, e di altri autorevoli rappresentanti della società civile, sono riscontrati con provvedimenti opposti rispetto alle aspettative delle imprese e delle famiglie.

Nell'anno, tra IVA, IMU, Bolli, Registro e altre imposte e tasse, abbiamo raccolto solo inasprimenti e maltrattamenti, che hanno del parossistico se riferiti alla vicenda della TARSU-TIA-TARES-TARI!

La nuova tassa sui rifiuti si fonda su coefficienti aleatori che generano forti sperequazioni tra utenze domestiche e non domestiche, e tra quest'ultime, tra le diverse attività economiche.

Bar e Ristoranti in quanto repute attività ad elevata producibilità di rifiuti, si vedono applicati i maggiori coefficienti, che hanno portato ad aumenti straordinari (nell'ordine anche del 400%), inaccettabili.

La simulazione effettuata dalla FIPE porta ad un risultato che vede i Pubblici Esercizi pagare anche per rifiuti che non producono, con un costo aggiuntivo per il settore stimato in oltre 150 milioni di Euro, che impone rettifiche al sistema di tariffazione.

In questo contesto, si accendono spesso le fantasie su come trovare nuove risorse e mai su come intervenire sulla Spesa Pubblica, riducendo sprechi e spese improduttive, che offendono il Contribuente.

Tra le fantasie, recentemente è uscita l'ipotesi della vendita delle spiagge, che interessa i nostri stabilimenti balneari, che da anni seguono, con comprensibile ansia e angoscia, l'evoluzione della normativa che li riguarda.

Nessuno contesta la necessità di riformare le concessioni, con l'adeguamento dei canoni demaniali, ma questa operazione va fatta ascoltando e difendendo le 30 mila

imprese turistico-ricettive che rendono il settore balneare italiano prodotto unico e vincente, in Europa e nel mondo.

Molto diverso, ma anche con alcune analogie è il problema dei Buoni Pasto, che da anni soffre le tensioni di un mercato, condizionato soprattutto da sofferenze, almeno per la parte da noi rappresentata.

Ribadiamo il problema, in estrema sintesi: in un mercato fatto da quattro attori, tre perdono o guadagnano poco (aziende emittitrici che incassano importi scontati rispetto al valore nominale, pubblici esercizi convenzionati stressati sul fronte commissioni di convenzionamento, utilizzatori che trovano prezzi aumentati o prodotti dequalificati) e un attore che guadagna per tutti (le aziende richiedenti il servizio sostitutivo di mensa, tra cui lo Stato, che forzano il mercato con gare d'appalto al massimo ribasso).

Sull'argomento richiediamo da tempo:

- aumento del tetto defiscalizzato di euro 5,29 dei buoni pasto: il tetto penalizza imprese, lavoratori e anche pubblici esercizi ed è un limite assolutamente superato dalla dinamica inflazionistica intervenuta dalla sua determinazione;
- modalità di gestione delle gare di appalto, con selezione delle offerte con il principio della "offerta economicamente più vantaggiosa", attenta cioè non solo a considerare l'entità dei ribassi, ma anche gli altri elementi qualitativi dell'offerta. Per esempio, in quella che viene attualmente applicata da CONSIP, è consentito ad alcune delle società che si sono aggiudicate l'ultima gara, di pretendere dagli esercenti convenzionati, accanto alla commissione, anche il pagamento di servizi integrativi (di importo multiplo della commissione), la cui adesione è solo nominalmente facoltativa. La Federazione, per tutelare le ragioni degli esercenti, ancora una volta danneggiati dalla volontà di CONSIP di ottenere risparmi per la Pubblica Amministrazione, sta facendo predisporre un ricorso alla Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato per le violazioni alla normativa sulla tutela della concorrenza.

Le Relazioni, però, non devono essere solo un buon esercizio di critica o di lamentela, accompagnato dalla lista della spesa delle cose necessarie per il settore, da presentare alla interlocuzione istituzionale, cosa che ho fatto, per dovere, forse anche in misura eccessiva, ma i bisogni sono tanti.

Limitarsi a questo esercizio sarebbe troppo comodo e neppure corretto, oltre che inconcludente!

L'occasione delle Assemblee, invece, deve offrire lo spunto per riconoscere anche errori e stimolare gli Associati a migliorare le proprie attività.

Tra le migliorie, innanzitutto, la necessità di rivedere l'approccio alla gestione dell'impresa, dove le competenze specifiche primarie indispensabili, che identificano le principali mansioni delle nostre aziende (cuoco, barista, sommelier, cameriere, etc.) devono essere accompagnate da conoscenze allargate sugli altri aspetti gestionali.

Saper far di conto, conoscere adempimenti - fiscali, normativi, amministrativi in genere - non deve costituire una eccezione, ma regola e bagaglio ordinario di qualsiasi bravo imprenditore.

Quanti casi di insuccesso o fallimento sono giustificati dal disimpegno, anche mentale, su argomenti vitali delle aziende, delegati a Terzi, magari anche male, senza una minimo di presidio e capacità di verifica circa la loro corretta gestione.

Il controllo di gestione, la valutazione del food cost, la determinazione dei prezzi, la rotazione del magazzino, i temi del credito, i rapporti di lavoro, le locazioni, le scadenze fiscali, il D.V.R. o il sistema di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP), sono termini con i quali l'imprenditore, anche piccolo, deve avere familiarità.

Una maggiore competenza su questi argomenti, infatti, offre sensibilità e capacità utili ad interpretare debolezze sul nascere.

Spesso gli allarmi sono tardivi, con difficoltà aggiuntive, poi, a porvi rimedio.

Non servono imprenditori bocconiani, ma imprenditori che sappiano gestire le loro cose, anche con il supporto di consulenti esterni, a cui saper disegnare ruoli e incarichi ben definiti di supporto tecnico.

Queste esigenze hanno imposto anche un nuovo modo di offrire assistenza alle nostre imprese, elaborando strumenti di informazione e formazione innovativi, come la collana "Le Bussole", che Confcommercio ha lodevolmente avviato e Fipe ha prontamente accolto, e l'aggiornato manuale di corretta prassi igienico-sanitaria vidimato dal Ministero della Salute.

Con la prima pubblicazione della collana dedicata alla ristorazione, ma stiamo lavorando per un'altra sui Bar, offriamo uno strumento di gestione e presidio dei problemi sopra indicati, certamente in forma semplificata, ma sufficiente a stimolare riflessioni e approfondimenti agli Associati attenti e capaci ad interpretarne lo spirito.

La Business School del Sole 24 Ore ci ha chiesto una collaborazione, per offrire il nostro contributo ad un corso formativo in Management della Ristorazione, segno di

una esigenza anche da loro percepita e il riconoscimento del nostro ruolo, che prevede anche l'accompagnamento culturale della categoria.

La FIPE, inoltre, ha recentemente presentato, alla presenza del Direttore Generale del Ministero della Salute Dr. Silvio Borrello, il nuovo Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Ristorazione, Gastronomia, Pasticceria e Gelateria, che il Ministero stesso ha validato in base al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene degli alimenti.

Il Manuale intende fornire un aiuto concreto a tutti gli operatori dei settori citati, per adeguarsi alla nuova regolamentazione sulla sicurezza alimentare, basata sui Programmi Prerequisito, che consistono in alcune semplici "buone prassi" in materia di igiene degli alimenti, riguardanti, ad esempio, la pulizia dei locali e delle attrezzature, il ricevimento merci, la conservazione dei prodotti, la formazione del personale, e altri passaggi critici sul tema.

In particolare, la normativa prevede che l'applicazione corretta di questi Programmi Prerequisito sia propedeutica e necessaria per la predisposizione e il funzionamento del Piano Haccp aziendale, rendendolo più efficace rispetto al passato, prevedendone addirittura la sostituzione nelle realtà imprenditoriali più piccole.

Questi strumenti di formazione hanno utilità allargate, a disposizione del Sistema associativo, per coltivare professionalità diffusa.

I valori che, anche oggi, abbiamo voluto sottolineare sono, infatti, spesso messi in discussione dagli organi di controllo, che fanno emergere situazioni di negligenza e di irregolarità che danneggiano il settore.

Se da una parte, quindi, è normale e giusto richiedere prudenza e buon uso nella gestione degli esiti delle ispezioni che ci riguardano, respingendo la strumentalizzazione e la generalizzazione che offendono il settore, dall'altra è indispensabile che i nostri operatori siano consapevoli che i tempi impongono ancora maggiore attenzione e qualità nelle gestioni.

E' l'impegno di tutti, anche della Federazione, che deve saper distinguere tra le vere esigenze del settore e necessità di mercato, combinando cioè interessi legittimi delle imprese con diritti ed aspettative di consumatori sempre più attenti, preparati ed informati.

C'è bisogno di propensione all'ascolto, di sensibilità verso i problemi, di capacità propositiva e di corretta visione sindacale, che non può essere sempre e solo di natura rivendicativa.

Riteniamo che oggi FIPE abbia riconquistato il ruolo che gli compete, per i numeri, gli interessi e la storia che la caratterizzano, con un profilo fatto di buoni valori verso l'impegno sindacale.

Infine, tra emergenze e problemi che le aziende ci trasferiscono per il loro presidio, si inseriscono passaggi associativi delicati, come l'ipotesi di revisione Statutaria, da gestire seriamente per consolidare il ruolo della Federazione, come affidabile, autorevole e credibile interlocutore sindacale, e non luogo per l'espressione di personalismi, inconcludenti e dannosi al sistema associativo.

E' un auspicio, che costituisce anche il requisito minimo per rimanere, per chi nell'impegno sindacale individua soprattutto doveri e responsabilità.

Grazie e buon lavoro.

Lino Enrico Stoppani

Venezia, 25 novembre 2013