

- »Corriere del Veneto >
- *In sei mesi hanno chiuso settecento tra bar e ristoranti*

COMMERCIO

In sei mesi hanno chiuso settecento tra bar e ristoranti

Venezia, Fipe chiede flessibilità per il personale. La ricetta anti crisi? «Menu snelli e meno cari»

VENEZIA - Per antipasto i numeri delle chiusure di ristoranti e bar nel 2012, come primo piatto il confronto col sindacato e, infine, il piatto forte della rivendicazione del taglio del costo del lavoro e della fiscalità rivolta al governo. All'assemblea nazionale della Federazione italiana dei pubblici esercizi, la Fipe di Confcommercio, il presidente nazionale Lino Enrico Stoppani mette giù i dati crudi di una «situazione tra le più difficili» e da lì parte per ridisegnare le relazioni lavorative nel settore della ristorazione e dei bar: «Occorrono - ha detto Stoppani - relazioni sindacali moderne che diano prospettive alle nostre aziende». Serve soprattutto, dice la Fipe per bocca del suo presidente, «intervenire sulla fiscalità, per restituire potere di acquisto alle famiglie che sono i nostri primi clienti». Si parte dal dato del 2012. Su scala nazionale la Fipe è costretta a mettere il segno meno sul saldo tra aperture e chiusure per 9.345 imprese. Per ora il dato del 2013 si ferma a -6.219 tra aperture e chiusure totali.

Il dato veneto segue la tendenza nazionale. Sono 345 in meno i ristoranti e 360 i bar in meno, al netto delle aperture, per il 2012. Venezia e Verona sono le due spie d'emergenza da tenere sotto controllo, perché la prima ha il 21,7 per cento di tutti i ristoranti della regione e la seconda il 19,5 per cento di tutti i bar del Veneto. Questi i numeri dei pubblici esercizi in Veneto, che il presidente regionale della Fipe Erminio Alajmo riassume così: «Se potessero cedere licenza e debiti, i nostri ristoratori venderebbero subito. Purtroppo non si può, per evitare il fallimento. Perché se chiudessero, la maggior parte non potrebbe nemmeno saldare per intero i fornitori. Si tiene aperto per continuare a pagare forniture, personale e utenze». Se il quadro pare troppo pessimista, Alajmo sottolinea che «sono i giovani che danno segnali incoraggianti, anche nella gestione del conto economico delle loro aziende e soprattutto perché sanno diversificare». Che cosa diversifichino è presto detto: «Sono cambiati i portafogli e le abitudini, due piatti al massimo e occorre dare qualità a un prezzo adeguato», dice Alajmo. A poco servono i ricchi russi, disposti a portar via una cassa di vino pregiato da 600 euro la bottiglia.

Casi isolati. «Il grosso della clientela dovrebbe essere assicurato sempre dai residenti, a Venezia come in altre città», gli fa eco Elio Dazzo della Fipe veneziana. Ma la capacità di spesa non c'è più. Il nocciolo dunque è: i ristoratori snelliscono l'offerta in tavola, serve uno snellimento delle regole del mercato del lavoro. Per cambiare ricetta, Stoppani si fa aiutare dal senatore trevigiano Maurizio Castro, dall'ex viceministro del governo Monti Michel Martone e da Enzo Rullani del Centro di formazione del management del terziario. «Che il contratto collettivo sia stato disdettato non è costruttivo, ma può essere propulsivo», dice Castro. Il presidente nazionale della Fipe Stoppani pensa dunque a nuove regole per legare il salario all'effettiva produttività, «superando le logiche degli automatismi » come dice Martone. Che tradotto vuol dire che «se uno viene assunto maître di sala non è detto che lo faccia sempre» fa l'esempio Castro. Ma poi c'è l'idea di «un monte ore da utilizzare nei picchi stagionali e da scalare poi nei giorni in cui i locali si svuotano» suggerisce Stoppani che ha a cuore la metafora della «famiglia allargata» per far risaltare l'aspetto peculiare delle imprese che rappresenta e dove, perciò «i sacrifici vanno distribuiti». Il sindacato per ora ha risposto con uno sciopero nazionale, il 30 ottobre scorso. Ma nemmeno il governo se la cava tanto bene, secondo la Fipe: «Occorre intervenire davvero sul cuneo fiscale per restituire potere d'acquisto alle famiglie» e farle tornare al ristorante.

26 novembre 2013

1101© RIPRODUZIONE RISERVATA

Enrico Bellinelli