

il Giornale.it economia

Stoppani: "Stesso mercato stesse regole, così si difende la qualità della ristorazione"

Il presidente di Fipe: "Il mondo dei pubblici esercizi è essenziale per il turismo italiano ma è in sofferenza per la crisi e gli effetti di liberalizzazioni che potevano essere fatte meglio perché hanno accentuato una concorrenza che sta portando a una dequalificazione del settore e a difficoltà per la sua tenuta economica"

Alberto Taliani - Mer, 02/12/2015 - 12:53

commenta

G+1 0

Mi piace 1

Oltre 230mila imprese, 650mila occupati, un giro d'affari di 73 miliardi di euro all'anno: è il grande mondo dei **pubblici esercizi**, una parte importante dell'economia diffusa in tutti i territori e del "sistema Italia" che ha attraversato i lunghi anni della crisi subendo profonde trasformazioni senza mai rinunciare a investire nella ripresa che si inizia a intravedere con il ritorno del segno "più" nella fiducia di imprese e consumatori. Ne parliamo con **Lino Stoppani**, presidente di **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi aderente a **Confcommercio- Imprese per l'Italia**, che mette subito in evidenza l'importanza del comparto dal punto di vista del "fare impresa", dell'occupazione e del Pil.



"Il nostro comparto è essenziale per tutto il **settore turistico** del nostro Paese che è composto da due componenti: quello della ricettività rappresentato dagli alberghi e quello dell'accoglienza nel quale la **ristorazione** è una componente essenziale, basti pensare che il secondo motivo per il quale un **cittadino straniero sceglie l'Italia** come destinazione turistica è il **cibo** ed è il primo motivo per il quale vi ritorna", premette Stoppani che aggiunge: "All'interno di Fipe c'è tutto il **mondo del fuoricasa**: bar, ristoranti, ristorazione commerciale e collettiva, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, discoteche, sale da ballo, night, emettitori buoni pasto. Una realtà variegata con sfumature e differenziazioni importanti, che dà autorevolezza alla nostra federazione e la rende importante. Cerca infatti di dare risposte ai tanti bisogni di una categoria in **sofferenza** per la crisi e gli effetti di liberalizzazioni che, a nostro avviso, potevano essere

fatte meglio perché hanno accentuato l'aspetto di concorrenza che sta portando da una parte a una dequalificazione del settore e dall'altro la difficoltà della sua tenuta economica".

Il presidente di Fipe mette in evidenza un altro elemento che caratterizza il ruolo dei pubblici esercizi. "Oltre all'aspetto economico, le nostre imprese hanno un grande **valore sociale** dato dall'importanza dei temi della qualità della vita, della convivialità, dello stare insieme, del presidio dei centri storici, dell'accoglienza e dell'integrazione sociale. C'è, ad esempio, una fortissima presenza di operatori stranieri sia come dipendenti sia come imprenditori. Basti pensare al ruolo che hanno gli egiziani nelle pizzerie, alle cucine etniche giapponesi e cinesi che da un lato stanno invadendo il settore apportando anche benefici economici e miglioramento dell'offerta ma dall'altro hanno portato nuova concorrenza. Insomma, valori economici rilevanti ma ancora di più valore sociale tanto più alto quanto più piccolo e periferico è il luogo dove noi operiamo. Pensiamo all'importanza di un bar o di un ristorante in un paese disperso in montagna. Se quell'esercizio chiude si spegne una luce, un punto di riferimento per la socialità di quel posto".



Temi che sono stati al centro dell'assemblea che Fipe, per celebrare i suoi 70 anni, ha tenuto a Expo Milano 2015 con un focus sulla ristorazione, sul futuro del food e delle eccellenze italiane...

"Cerchiamo di rappresentare il nostro mondo, le sue problematiche e i suoi bisogni da non vedere sempre con una posizione vittimistica o di lamento ma nell'interesse delle imprese e dell'economia. I 70 anni sono stati festeggiati in un momento in cui c'è una grande riflessione sul ruolo e il futuro dei corpi intermedi perché qualcuno, in primis il premier Matteo Renzi, li pone in discussione, sono visti come un ostacolo alla modernizzazione del Paese. E' la posizione di una minoranza ma il valore dell'associazionismo è difeso, tutelato e valorizzato dalla stessa Costituzione, che in ben sette articoli richiama l'importanza e la finalità sociale del mettersi insieme non solo per difendere i propri interessi ma di rafforzare il proprio ruolo all'interno della società. Si festeggiano i 70 con la capacità sia di vedere indietro, dando cioè merito ai padri fondatori e a quanti negli anni hanno valorizzato l'impegno sindacale, sia di proiettarla nei prossimi 70 anni, adattando la funzione associativa ai nuovi bisogni di imprese e società".

Perché un focus sulla ristorazione?

"E' un elemento fondamentale del nostro settore messo al centro da Expo che ha preso le nostre stelle perché diventassero ambasciatori, testimoni e leaders del food in Italy valorizzando la filiera della produzione agroalimentare. L'Esposizione Universale è stata anche l'occasione di valorizzare questi

grandi chef che onorano le loro attività ma anche le associazioni a cui appartengono per far capire che dietro alla ristorazione c'è anche un progetto Paese. Molti Paesi stanno investendo sulla loro cucina chiedendo la tutela dell'Unesco - parlo della Francia, del Giappone, della Corea che ha tutelato un prodotto tipico come il *Kimchi*, un cavolfiore fermentato - perché la cultura e l'identità gastronomica hanno un forte ruolo come strumento di *soft power*. Le guerre commerciali si fanno soprattutto con l'immagine che si riesce a proiettare nel mondo. La forza del brand America si è basata sulle grandi capacità commerciali e di comunicazione ma anche per il fatto che gli Usa si sono promossi nel mondo grazie a marchi come McDonald's, Pizza Hut, Coca Cola... Marchi presenti nel nostro settore che hanno trasferito quel modo di consumare, di stare insieme informale e veloce, in cui si combinano la qualità e il prezzo, senza eccessivi formalismi nel servizio. Noi che abbiamo tutto per farlo a livelli di eccellenza **non riusciamo a crescere come potremmo**, anzi molto spesso la ristorazione è considerata un plus importante dell'Italia salvo poi castigarla e mortificarla con dei provvedimenti normativi assolutamente contraddittori".

Che cosa non funziona nelle norme sulla ristorazione?

"Il mercato della ristorazione è cambiato e sono cambiati il consumatore, gli stili di vita, le informazioni che si hanno sui prodotti. Purtroppo è cambiata anche la normativa con le lenzuolate di Bersani. Nel **percorso di liberalizzazione** avviato sono stati fatti importanti **danni** anche nel nostro settore. Le liberalizzazioni, come la crisi finanziaria ha dimostrato, non sono la panacea per rafforzare l'economia. La crisi finanziaria nasce dagli eccessi sui derivati gestiti senza una verifica sugli effetti collaterali. Con le dovute proporzioni anche nella ristorazione sono stati fatti gli stessi errori consentendo a tutti di fare tutto. Con il rischio che si sta verificando una dequalificazione del settore senza tener conto del principio della **concorrenza leale** basato sul principio **stesso mercato stesse regole**".

Voi denunciate i rischi di concorrenza sleale e dequalificazione...

"Oggi si sta manifestando la possibilità che gli artigiani possano fare la **somministrazione** senza avere gli **obblighi** che hanno i pubblici esercizi, ad altre categorie è stata consentita la somministrazione non assistita senza gli obblighi dei pubblici esercizi stressando il fronte della concorrenza a danno degli esercenti. Al **pubblico esercizio** è fatto obbligo per esempio, dell'osservanza del testo unico di pubblica sicurezza, per cui il Questore può legittimamente chiudere un pubblico esercizio perché esistono rischi dal punto di vista dell'ordine pubblico, abbiamo l'obbligo della sorvegliabilità dei locali, l'obbligo di servizi igienici a disposizione del cliente in numero proporzionato alla dimensione dei locali, oneri che con le liberalizzazioni non sono stati estesi per tutti. La liberalizzazione andava fatta o alzando il livello di accesso alle nostre professioni o abbassando le nostre. Altrimenti si **carica** il settore degli oneri e dei costi aggiuntivi rispetto agli altri vanificando il principio della concorrenza leale. Tra l'altro sul tema **stesso mercato stesse regole** interviene l'aspetto collegato all'erosione del gettito fiscale. Ci sono attività di somministrazione effettuate da falsi agriturismi o circoli privati o in occasione di sagre esercitate senza gli obblighi amministrativi e fiscali propri dei pubblici esercizi che fanno una pesante concorrenza. Ecco perché pretendiamo il **rispetto** del principio **stesso mercato stesse regole**".

Scenario che vi preoccupa. Cosa chiedete?

"La politica dovrebbe ascoltare chi rappresenta le imprese prima di fare **provvedimenti**, per approfondire gli **effetti** e le **conseguenze** delle norme. Per esempio la Regione Lombardia ha emanato un provvedimento sulla semplificazione con cui consente di fare somministrazione anche nelle aree esterne a macellerie e pescherie che consideriamo tecnicamente sbagliato, incoerente ed ingiusto. Quindi alla politica chiediamo sensibilità, ascolto e volontà di rimediare a questi passaggi. Nelle **riforme** del governo

Renzi c'è anche la revisione del terzo settore dove la finalità è quella di **limitare** la possibilità di terzi di fare attività di somministrazione nascondendo attività commerciali".

Invece imprese e associazioni cosa devono fare?

"Le imprese devono crescere in termini di **qualità e competenze**. Il mercato è altamente competitivo e puoi starci solo se investi nella qualità. L'associazione deve avere un ruolo di presidio dei problemi e di rafforzamento delle aziende rappresentate. Oggi il nostro settore soffre anche di una **scarsa reputazione sociale**, che nasce da nostre colpe e negligenze, ma anche da alcuni pregiudizi sulla valutazione del nostro lavoro e del nostro ruolo. Quindi l'obiettivo di Fipe è coltivare e sensibilizzare verso la responsabilità sociale ed etica dei nostri imprenditori, perché la reputazione sociale si alza se si trasferisce il peso e il valore delle nostre attività non solo guardando al conto economico ma anche guardando al valore sociale della nostra offerta".



Pubblici esercenti non ci si improvvisa...

"Sicuramente no. Ad esempio Milano ha beneficiato dell'effetto Expo alimentando investimenti e intraprendenza che ha portato all'apertura di **nuovi locali**, restyling, trasformazioni. In molti casi sono andati a buon fine, in altri si sono dimostrati un insuccesso. Non dobbiamo dimenticare infatti che siamo un settore di auto occupazione e in tempi di crisi l'apertura di un locale è considerato un sbocco per una nuova attività ma quella del pubblico esercente è un'attività complicata, richiede **competenze professionali vaste** e non si può improvvisare. Il grande aumento dell'offerta ha comportato uno stress competitivo delle imprese che si può gestire manipolando un solo elemento dell'offerta, il **food cost**, perché affitto e personale sono costi fissi. Come? Eliminando settori dell'attività: ci sono ristoranti che non hanno più cucina e cuoco ma usano prodotti preconfezionati, prelaborati, precotti da rinvenire. Questo ha comportato un abbassamento della qualità favorito dal fatto che c'è stato anche un abbassamento della qualità percepita da parte del **consumatore**. Cambia lo stile di vita, cresce il fuoricasa ma anche la capacità di valutazione del cibo da parte dei consumatori. soprattutto giovani anche perché abbiamo una ristorazione collettiva (scuole, mense, ospedali) che vive uno stress competitivo a causa dell'assegnazione di appalti dove l'elemento premiante è esclusivamente il prezzo e non l'offerta economicamente più vantaggiosa che oltre al prezzo comprende anche servizio, qualità e uso delle materie prime".

Il tema della produttività legato al rinnovo del contratto di lavoro è all'ordine del giorno...

"Il tema della produttività è un elemento fondamentale per superare la crisi e spiega perché il nostro settore è uno dei pochi con il **contratto di lavoro** scaduto da quasi tre anni. Su questo c'è una dialettica in corso. Le nostre imprese non hanno preclusioni di carattere sindacale ma devono **recuperare produttività** perché senza marginalità non si remunera il capitale, non si finanziano investimenti, non ci sono risorse neppure per i lavoratori. Quello che cerchiamo di proporre ai sindacati è quello di fare un **contratto innovativo**. Prima di distribuire ricchezza occorre produrla e noi oggi ce la perdiamo, non la stiamo producendo. Il lavoratore è un elemento di forza delle attività di accoglienza ed è nostro interesse che sia gratificato economicamente. Per farlo occorre operare anche con sacrifici temporanei, affinché le aziende recuperino margini nelle gestioni e rimettano fieno in cascina. Per fortuna c'è in essere un **serio confronto** per arrivare a chiudere un contratto proporzionato alle difficoltà dei tempi e alle esigenze dei lavoratori, con una visione realistica e più di lungo respiro".

Video a cura di Sara Salmoiraghi