

**Assemblea Fipe**  
Commercio, con i rincari  
a rischio 30mila esercizi

# Commercio, con i rincari 30 mila esercizi a rischio

**L'assemblea Fipe**

**Le chiusure potrà portare  
alla perdita di 130 mila  
posti di lavoro**

**Dopo la forte ripresa estiva  
l'anno registrerà 7 miliardi  
di incassi in meno sul 2021  
Enrico Netti**

Nei prossimi due mesi saranno a rischio chiusura almeno 30mila pubblici esercizi con la perdita di 130mila posti di lavoro. Bollette energetiche, inflazione e il deterioramento del clima di fiducia sono gli elementi scatenanti che presentano il conto agli esercenti la cui fiducia nel terzo trimestre ha iniziato a calare. Con questi elementi sullo sfondo oggi si svolge a Roma l'annuale assemblea di Fipe - Confcommercio. «Il sentiment degli associati sarà contrastato - anticipa Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe -. Dopo la forte ripresa estiva (nel secondo trimestre i ricavi sono cresciuti del 68% rispetto al 2021 ndr) prevediamo che l'anno terminerà con un fatturato di 77,3 miliardi, 7 miliardi in meno di incassi a prezzi correnti rispetto al periodo pre covid. Il presente è pieno di problemi e nuove incertezze».

Da inizio anno il comparto è in sofferenza e vede un saldo negativo con quasi 11mila cessazioni, un quarto in più rispetto lo stesso periodo del 2021. Particolarmente colpite le atti-

vità di catering e banqueting dove le chiusure superano il 30 per cento. Una emorragia continua perché nel biennio 2020-2021 le chiusure sono state quasi 45mila. «La situazione è molto grave - continua il presidente di Fipe - e oggi alla politica chiediamo aiuti e interventi urgenti».

Il caro bollette è l'emergenza numero uno e Stoppani chiede il credito d'imposta e la rateizzazione delle bollette per allentare la pressione sui conti di bar, ristoranti, pizzerie e pub, il varo di un piano energetico nazionale che rimuova l'ipertrofia burocratica che blocca gli investimenti nelle rinnovabili. I costi energetici si sono moltiplicati e la spesa per un bar in media è di oltre 16mila euro contro il circa 5.500 del 2020 mentre un ristorante passa da 11mila a più di 34mila euro.

Si deve intervenire sulla normativa (legge 287 del 1991 ndr) che regola il settore, ferma ai primi anni 90, e soprattutto per tutelare i clienti sono necessarie regole omogenee per tutte le attività che somministrano cibi e bevande. «Oggi ribadirei che chi fa lo stesso mestiere deve seguire le stesse regole». In altre parole tutti gli esercizi che offrono piatti per il consumo immediato devono sottostare alle stesse regole offrendo, per esempio, i bagni per il pubblico e gli spogliatoi per i dipendenti mentre gli agriturismi devono avere lo stesso trattamento fiscale di un ristorante. «altrimenti siamo di fronte a un caso di concorrenza sleale - incalza Stoppani -. Sono concorrenti che ci erodono quote di mercato. Anche l'approccio alla pro-

fessione deve essere lo stesso, con formazione costante, gli stessi requisiti e certificazioni».

Ci sono poi le due facce del capitolo lavoro. Da un lato la perdita di personale a causa delle cessazioni previste entro fine anno dall'altro l'impossibilità di fatto di trovare addetti preparati, formati. Negli anni dell'emergenza sanitaria il settore ha perso 243mila lavoratori di cui circa 116mila a tempo indeterminato a causa dei pochi ammortizzatori sociali e i più penalizzati sono stati soprattutto i giovani fino a 40 anni di età. Secondo l'indagine Excelsior Unioncamere nell'ultimo trimestre le imprese cercheranno quasi 139mila addetti. I più richiesti i camerieri di sala, baristi, cuoco e aiuto cuoco. Idealmente a tutti viene richiesta esperienza ma gli esercenti si scontrano con poche candidature e personale non sempre all'altezza. «Servono politiche attive sul lavoro per rinnovare, qualificare e investire sulle vecchie e nuove competenze - aggiunge Stoppani -. Il settore è molto competitivo ma i margini sono bassi e le aziende sottocapitalizzate».

Gli esercenti per migliorare le performance dovranno anche lavorare sui processi, la logistica, orari e tempi di servizio, l'organizzazione e la gestione del personale. «Solo noi possiamo risolvere il problema della bassa marginalità - conclude il presidente -. È difficile associare il prezzo al valore dell'offerta impedendo di trasferire sui prezzi le dinamiche dei costi e le legittime attese di profitto».

enrico.netti@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il caro bollette è  
l'emergenza numero uno:  
credito d'imposta e  
rateizzazione le richieste  
per allentare la pressione**



Superficie 20 %