

LA GESTIONE DELLE MANCE AL RISTORANTE



AGENDA



Il profilo degli intervistati



La riscossione delle mance



La gestione delle mance

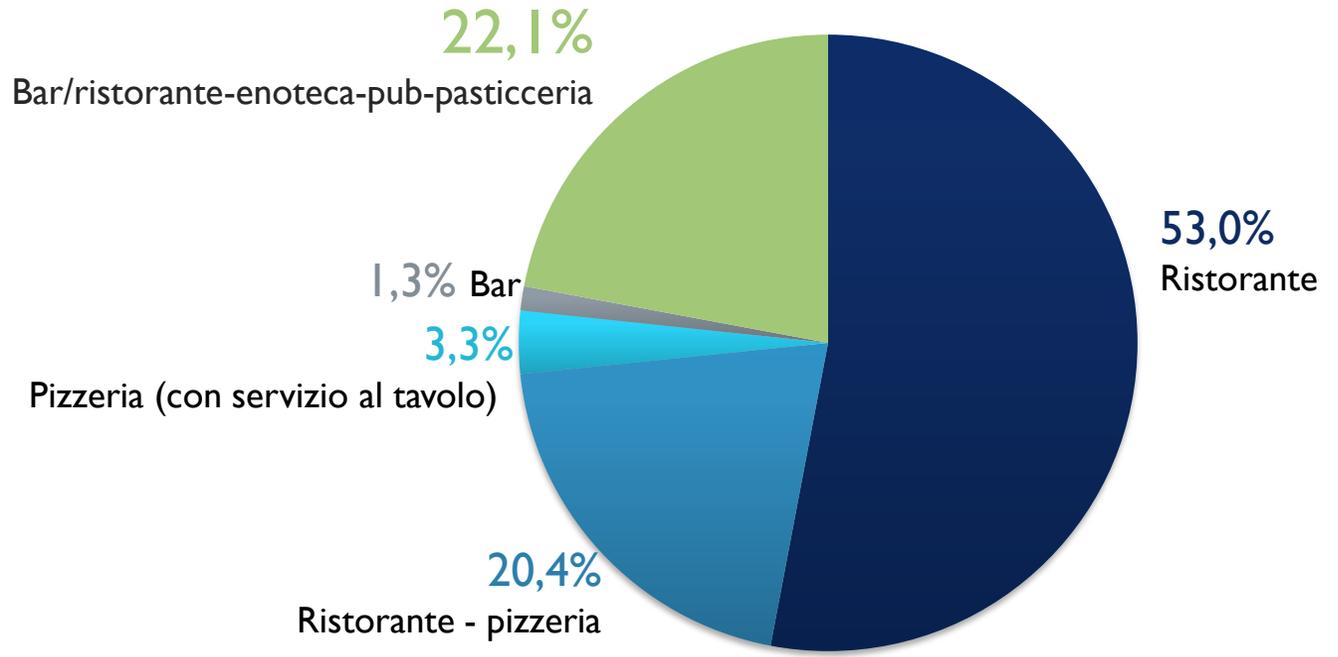
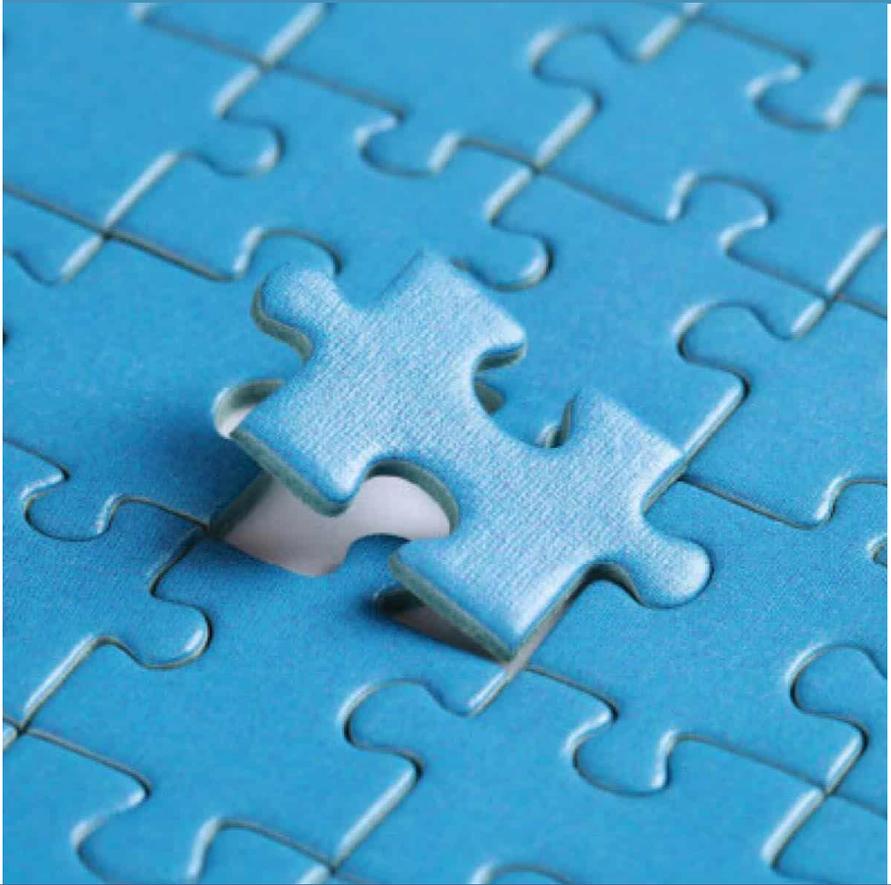


La conoscenza delle nuove regole



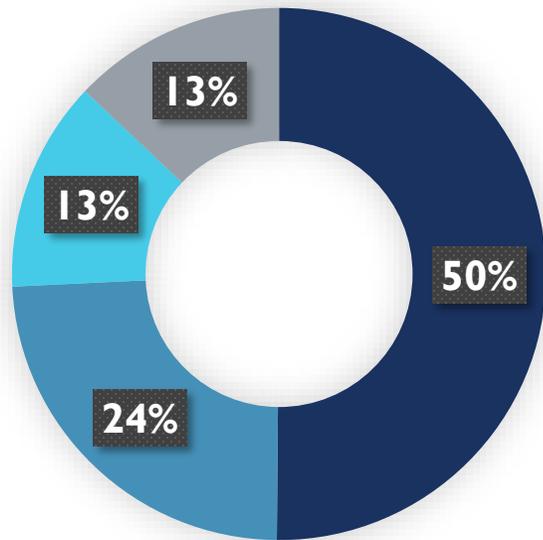


IL CAMPIONE

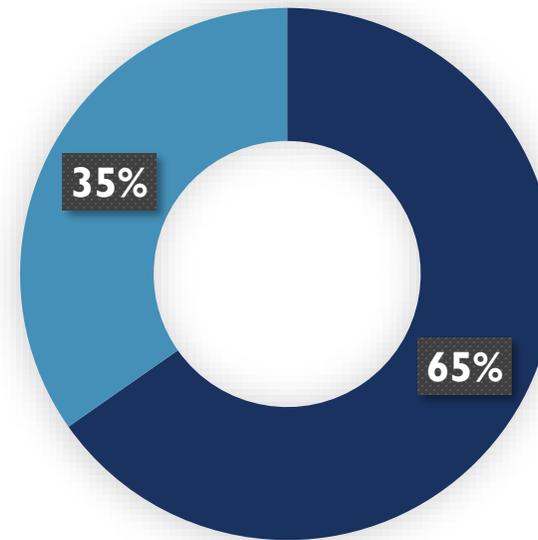




LOCALIZZAZIONE



- Piccolo comune (inferiore a 30.000 abitanti)
- Medio comune (tra 30.000 e 100.000 abitanti)
- Grande comune (tra 100.000 e 500.000 abitanti)
- Grandissimo comune (oltre 500.000 abitanti)



- Comune a vocazione turistica
- Comune non turistico



LA STRUTTURA

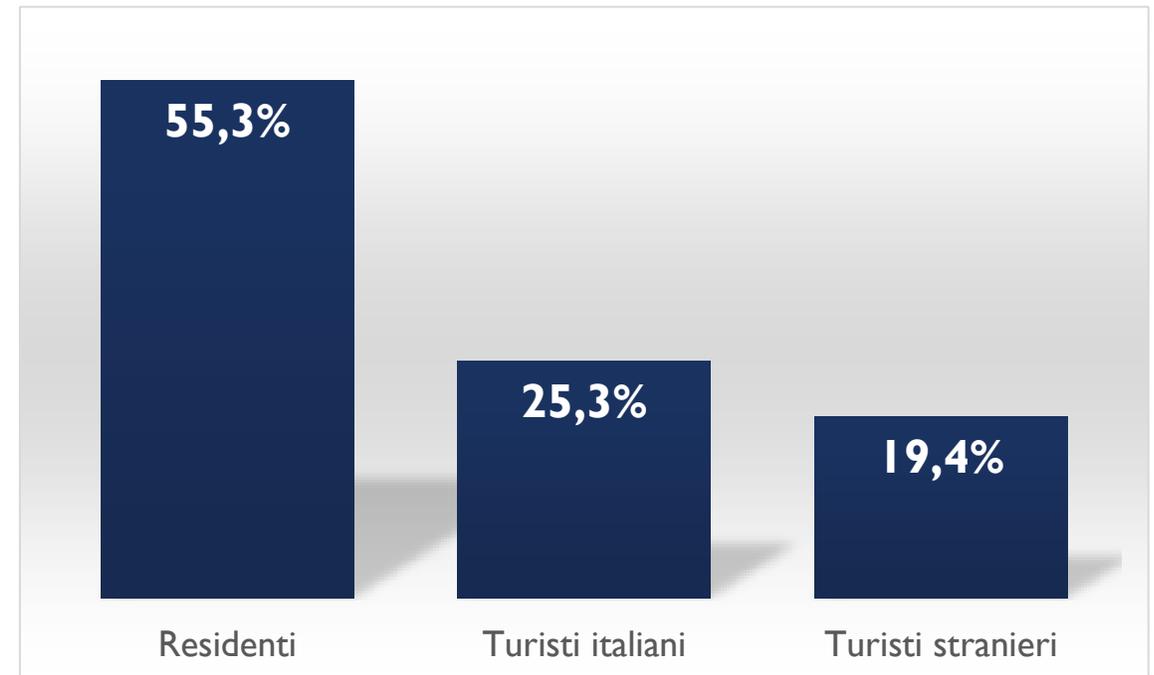
	Media
N. Indipendenti (titolare, soci, collaboratori familiari)	2,7
N. Dipendenti	8,0
N. Addetti area cucina	4,0
N. Addetti sala	4,8





LA CLIENTELA

La clientela è composta principalmente da residenti; uno su quattro è un turista italiano, mentre due su dieci sono turisti stranieri.



AGENDA



Il profilo degli intervistati



La riscossione delle mance



La gestione delle mance



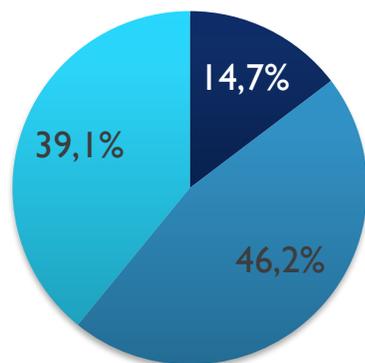
La conoscenza delle nuove regole





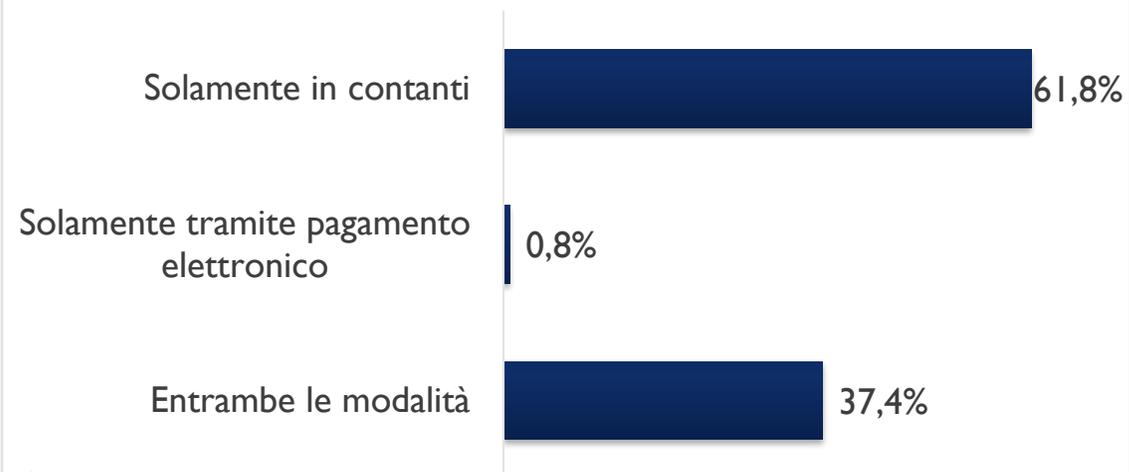
LA MANCIA...

Nel suo ristorante è consuetudine che i clienti lascino la mancia?



■ Si, è molto frequente ■ Si, è abbastanza frequente
■ No, accade raramente

Quali sono le modalità con le quali i clienti possono lasciare la mancia nel suo ristorante?



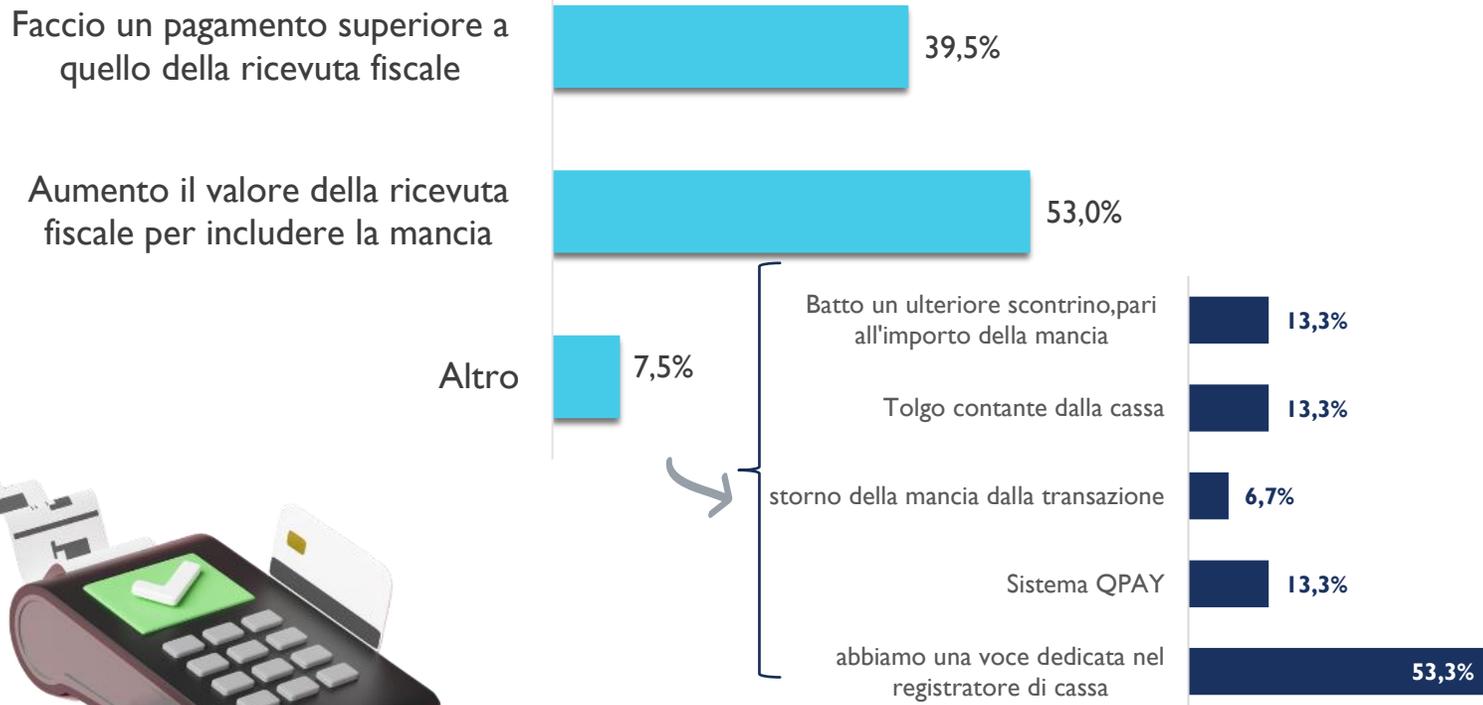


IL PAGAMENTO ELETTRONICO

Il suo POS è abilitato alla ricezione delle mance tramite una apposita funzionalità ?



Se il POS non ha una funzionalità specifica, come gestisce il versamento della mancia?



AGENDA



Il profilo degli intervistati



La riscossione delle mance



La gestione delle mance



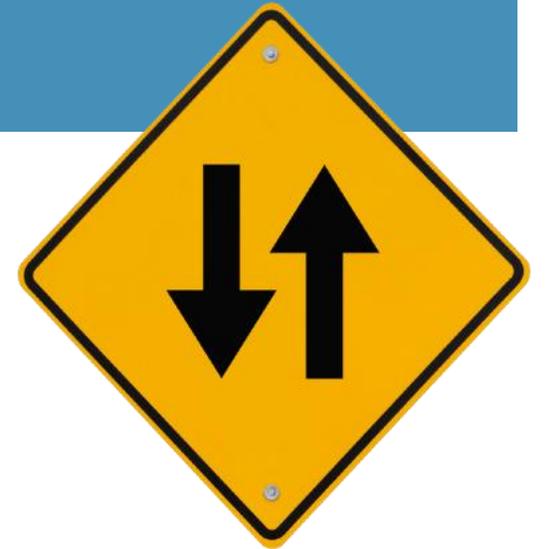
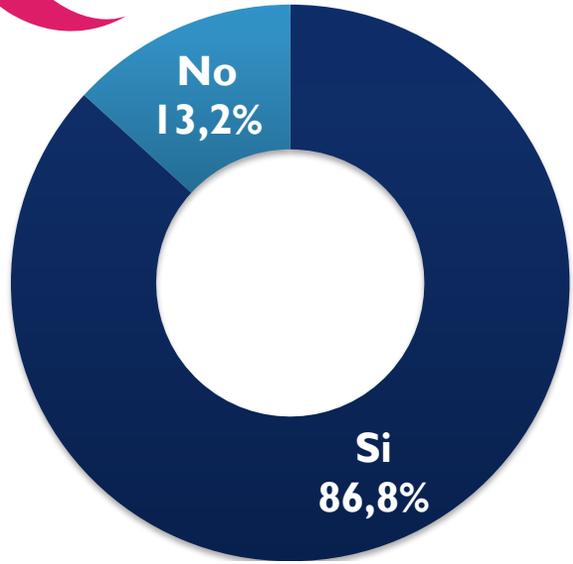
La conoscenza delle nuove regole





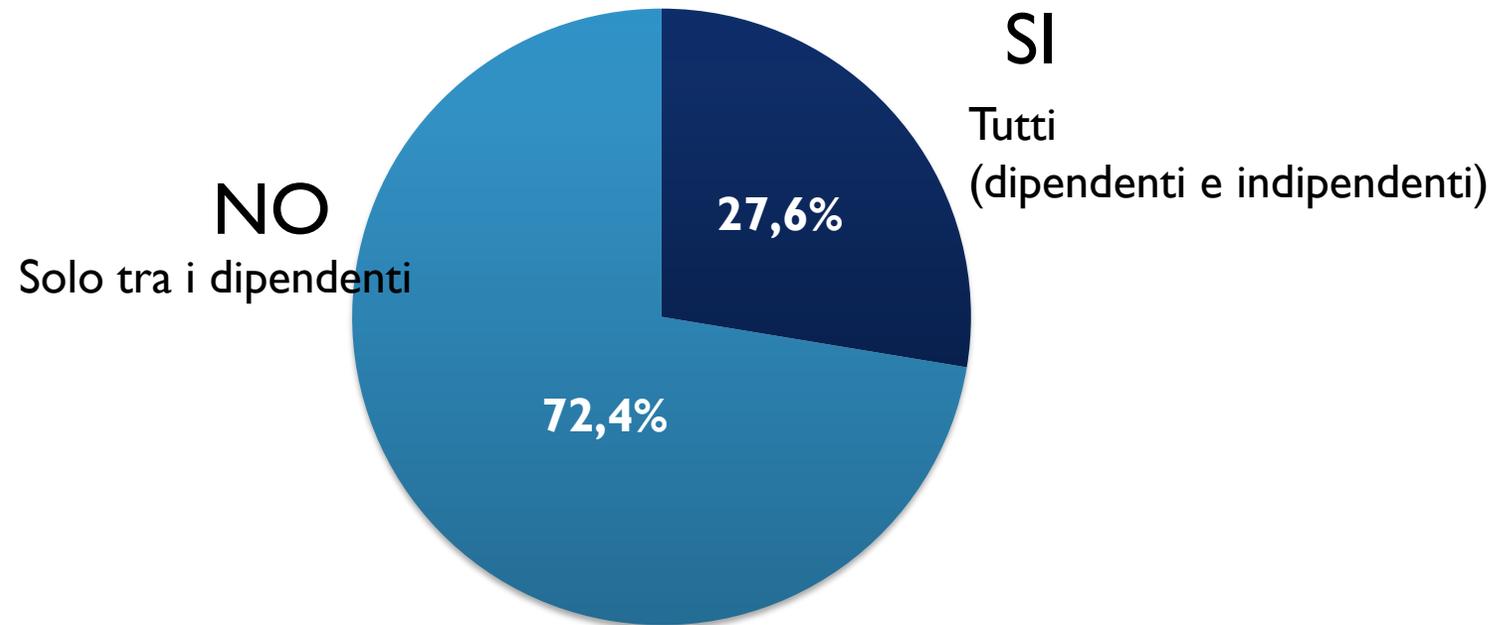
LE MANCE INCASSATE TRAMITE PAGAMENTO ELETTRONICO VENGONO CONSEGNATE AI LAVORATORI PER INTERO?

In alcuni casi viene decurtata la mancia del valore delle imposte che il ristoratore andrà a pagare



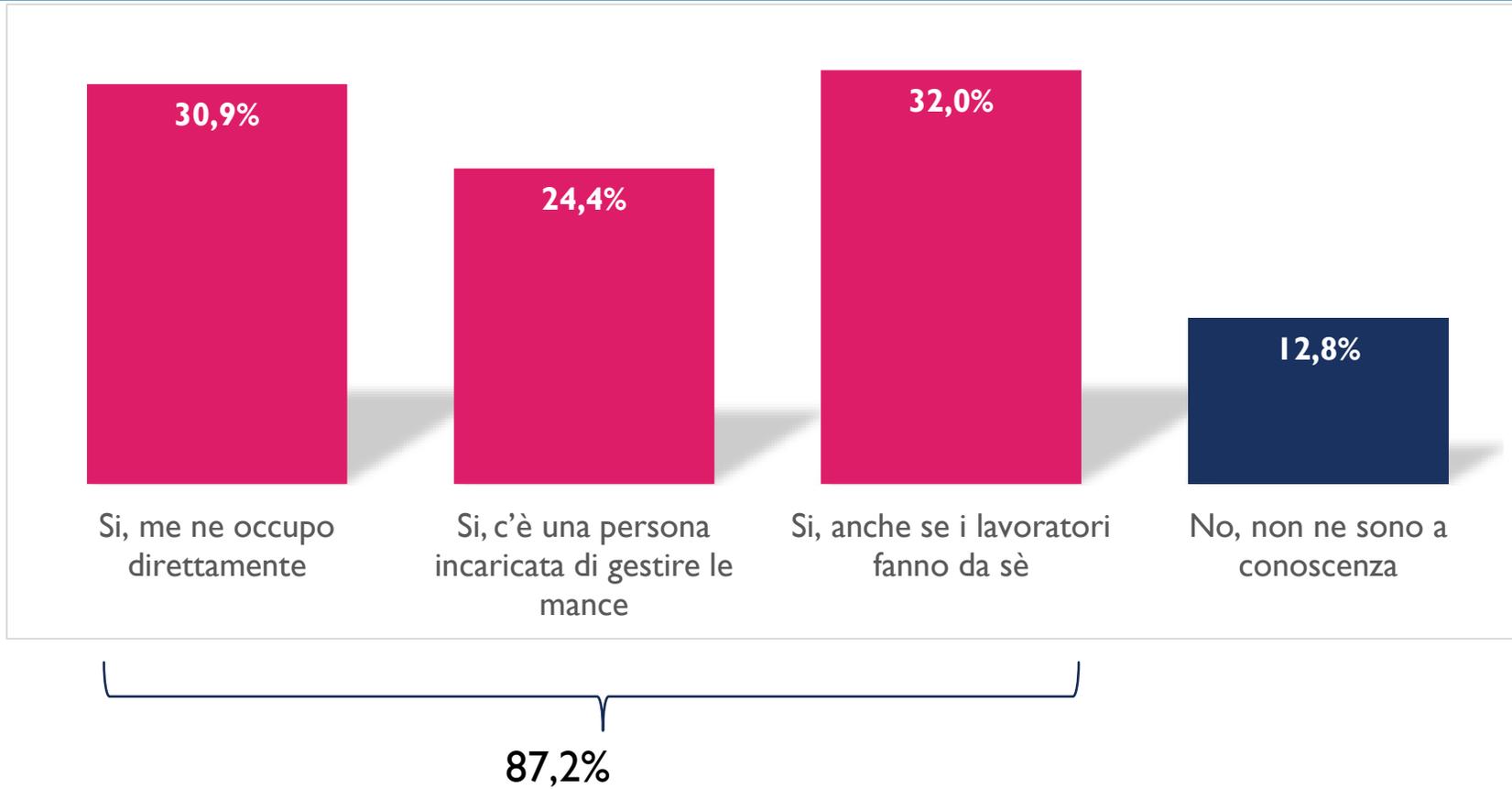


L'AMMONTARE DELLE MANCE È SUDDIVISO TRA TUTTI I LAVORATORI?



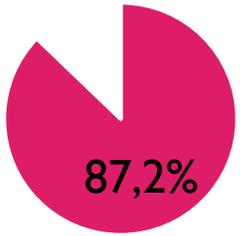


E' A CONOSCENZA DI COME I LAVORATORI SUDDIVIDANO LE MANCE TRA DI LORO?

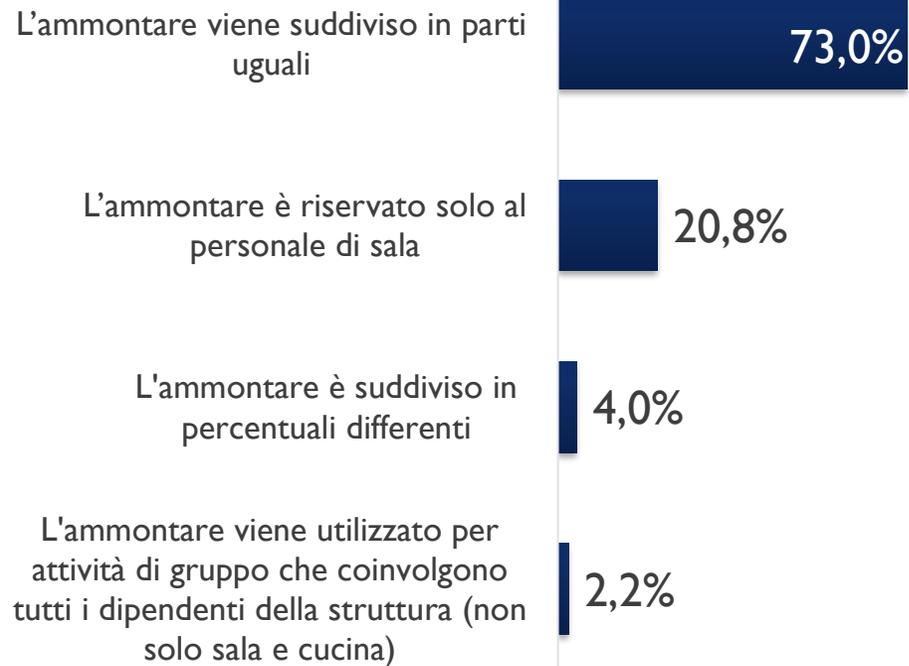




PUÒ INDICARE COME VIENE SUDDIVISO ...



Tra sala e cucina



Tra tutto il personale



AGENDA



Il profilo degli intervistati



La riscossione delle mance



La gestione delle mance

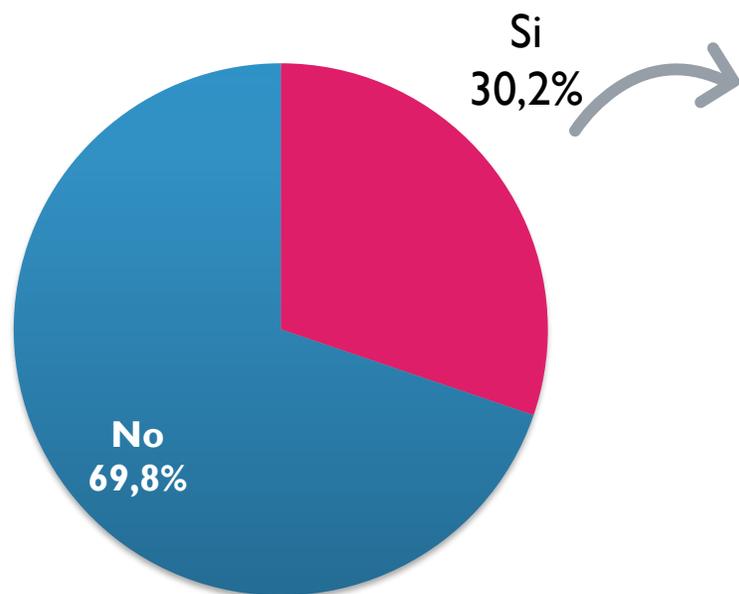


La conoscenza delle nuove regole

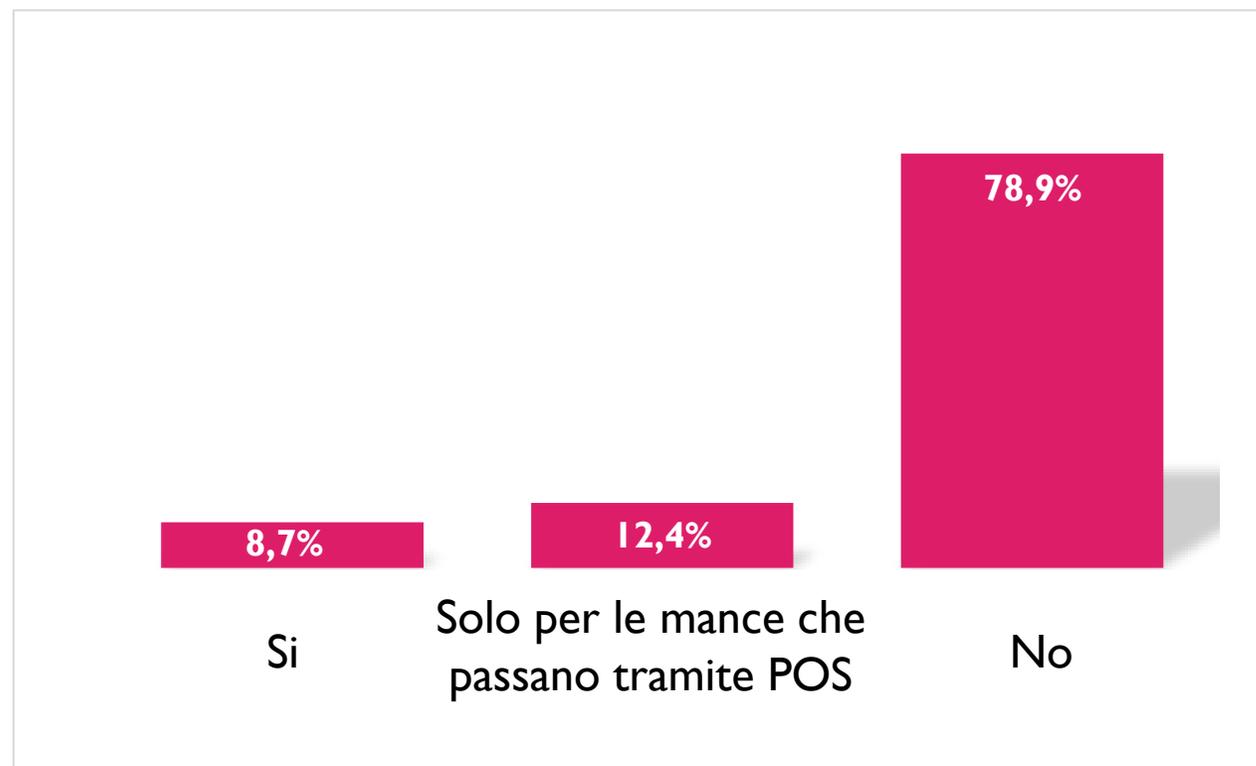




E' A CONOSCENZA DELL'INTRODUZIONE DI UNA NORMA CHE PREVEDE UN REGIME FISCALE AGEVOLATO PER LE MANCE NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE?

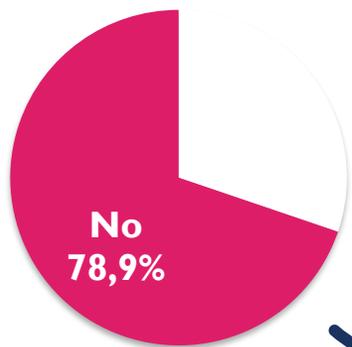


Nella sua attività viene utilizzato questo nuovo sistema?





PERCHÉ NON VIENE UTILIZZATO?



I lavoratori non ne vogliono sapere

34,9%

E' troppo complicato

26,6%

I limiti di reddito sono troppo penalizzanti

2,4%

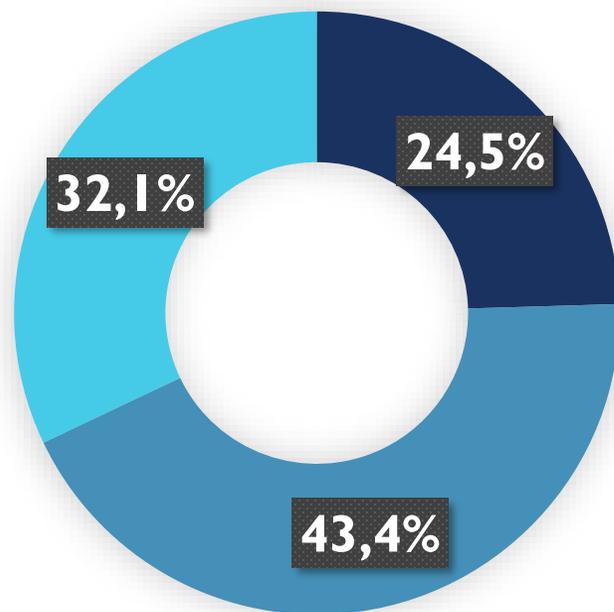
Altro

36,1%

- Non sono d'accordo con il tassare le mance
- Valore esiguo delle mance
- Se la mancia è lasciata direttamente al dipendente è di difficile attuazione



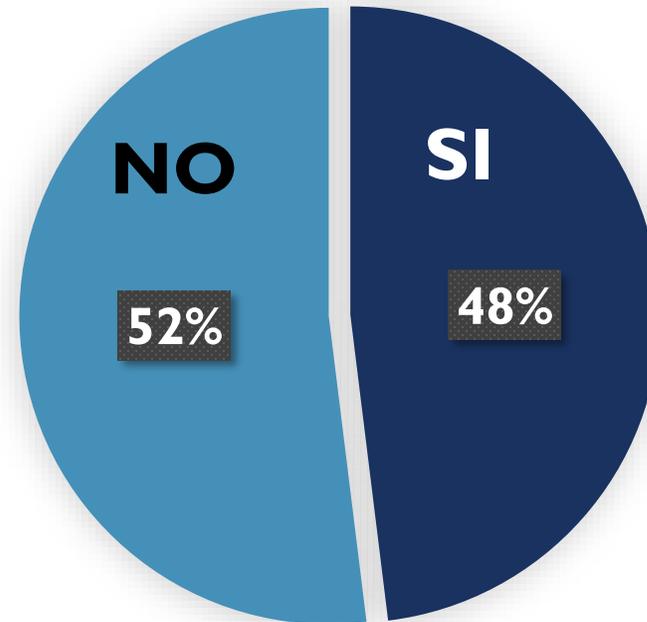
QUAL È IL SUO GIUDIZIO SU QUESTA NORMA CHE REGOLA LE MANCE?



- Positivo
- Negativo
- Indifferente



IN PROSPETTIVA PENSA DI UTILIZZARE QUESTO NUOVO SISTEMA?



GRAZIE
GIULIA ROMANA ERBA
UFFICIO STUDI FIPE