«Ristoranti in difficoltà In due anni i ricavi sono calati di 56 miliardi»

Analisi. Il presidente Fipe, Lino Enrico Stoppani sul Rapporto di settore «Pesanti anche le ricadute sul lavoro: abbiamo perso 193mila occupati»

COMO
LEA BORRELLI

«La fotografia scattata si arricchisce di ulteriori elementi di attualità: il conflitto in Ucraina sta avendo e continuerà ad avere un impatto fortissimo sulle nostre attività sia per gli effetti sulla dinamica dei prezzi delle materie prime energetiche e sull'approvvigionamento di specifiche materie prime alimentari, sia per l'effetto domino sui flussi turistici, linfa vitale per il nostro settore».

Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe, commenta il Rapporto 2021 sulla ristorazione.

Il bilancio evidenza un settore ancora in sofferenza: «Nel 2021 è stato perso il 26% del fatturato rispetto al 2019, 23 miliardi di euro che si aggiungono ai 33 miliardi persi nel 2020 per un totale di 56 miliardi in due anni».

Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe

Dispersione

In negativo anche i tassi occupazione: «Ben 193mila occupati in meno, non solo stagionali o a tempo determinato, ma anche una grandissima fetta di lavoratori a tempo indeterminato che si sono licenziati e hanno cambiato settore. Questo produce una dispersione di competenze e di professionalità che sono tragiche per un settore che fa del servizio l'elemento essenziale della propria offerta, si rischia una pericolosa dequalificazione».

Negativo anche il saldo tra nuove aperture e cessazioni: «In un biennio abbiamo perso 45mila imprese di cui 14mila nel 2021. In questa situazione di sofferenza aggravata dal conflitto si aggiunge un sentiment negativo da parte dei nostri operatori: la prima qualità di un bravo imprenditore è di avere sempre un minimo di ottimismo e di fiducia nel futuro, altrimenti vengono meno gli investimenti e la passione per migliorarsi».

L'impennata dei costi di gestione incide sulle previsioni di crescita con il 62% delle imprese che ritiene un ritorno ai livelli pre-crisi nel 2023: «Uno spostamento in avanti del ritorno alla normalità, il 2022 doveva essere l'anno di un recupero sostanziale dopo due anni di pandemia ma ci sono capitate addosso altre crisi che producono nuovi problemi e urgenze».

Consapevoli delle difficoltà del bilancio pubblico italiano, le aspettative si concentrano su alcuni fattori: «Interventi sulla liquidità per un settore che esce dall'emergenza sanitaria con il fardello del debito che vogliamo onorare, pagare i debiti è anche un fatto di dignità delle persone, ma considerata la minore marginalità delle nostre attività, anche a causa della fiammata inflazionistica, chiediamo attenzioni sui temi delle moratorie creditizie, contributive e fiscali oltre alla ridefinizione dei piani di ammortamento. Il Governo ha attivato un tavolo di monitoraggio e presidio, la nostra speranza è che venga fatta luce su quelli che sono gli effettivi aumenti reali e non quelli speculativi».

Il lavoro è il tema chiave a cui è dedicato il focus del rapporto 2021: «In questi due anni le imprese hanno subito una pesante perdita di capitale umano a cui occorre rimediare con urgenza recuperando produttività e attrattività. Senza produttività non si fanno investimenti, non si attraggono capitali e non si remunera meglio il lavoro. Senza attrattività non si investe nelle sue professioni, creando i problemi di reperimento del personale che le aziende denunciano. Quello che manca è una politica di settore che ne riconosca il valore per lo sviluppo del Paese».

> «I recenti rincari sono elemento di ulteriore incertezza»

> «Il comparto rischia la perdita di preziose professionalità»

Attrattività

Il problema dell'attrattività non è collegato solo alle retribuzioni, ma a come vengono valutate le professionalità: «Tempo fa qualcuno aveva usato il termine di "lavoretti" anche in modo dispregiativo senza considerare che anche grazie a questi "lavoretti" molti giovani hanno finanziato i propri studi, si sono resi indipendenti, hanno imparato a dare valore ai rapporti umani alle gerarchie, al tempo, al denaro e alcuni hanno iniziato splendidi percorsi imprenditoriali».

Il comparto chiede di investire sulle politiche attive del lavoro «che assecondino le necessità del lavoratore che a differenza del passato, anche per la velocità del progresso tecnologico, ha bisogno di riconversione e aggiornamento professionale sistematico, c'è bisogno di far crescere le competenze». Altro punto riguarda le protezioni sociali per le imprese: «Nel provvedimento licenziato dal Governo per affrontare la crisi energetica, la cassa integrazione è stata prevista per tutto il settore del turismo tranne che per la ristorazione, un errore, abbiamo avuto garanzie si possa recuperare con gli emendamenti. Indispensabili anche a tempo determinato sgravi contributivi per trattenere la manodopera. A livello più generale bisogna investire sulle professioni e qui entra in gioco anche il ruolo delle scuole professionali».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Bar e ristoranti nel 2021

IMPRESE

22.894
IMPRESE CESSATE

71,3%
Ha registrato una contrazione del fatturato vs 2020

32%
Ha lamentato una diminuzione che va oltre il 20%

CONSUMI

Oltre **56 mld €**
Le perdite che il settore ha accumulato in due anni

-23 mld €
Nel 2021 rispetto al 2019

PREZZI

Impennata dei prezzi: materie prime energetiche e prodotti alimentari

+212%

+142%

85,4%
Delle imprese registra aumenti dei listini da parte dei propri fornitori

LISTINI PE: **+ 3,2%** (FEB.2022 VS. FEB.2021)
A FRONTE DEL **+5,7%** DELL'INTERA ECONOMIA

PREZZO MEDIO DELLA TAZZINA DI CAFFÈ AL BAR

2019: **1,01** EURO
2021: **1,04** EURO

Nuovi gusti

Consumatori più attenti alla qualità

I consumatori cercano la sostenibilità anche nel cibo a patto che non sia troppo costosa.
La crisi sanitaria ha aumentato l'attenzione verso il benessere anche a tavola, portando sia nuovi comportamenti che modifiche rilevanti alle abitudini di consumo come evidenziato dal Rapporto Fipe 2021.
Il primo fattore evidenziato è la maggiore attenzione verso l'assunzione di cibi sani: fasce crescenti di consumatori stanno incrementando i consumi di prodotti salutari ovvero non processati e prevedono di continuare a farlo anche nel futuro. Un trend che riguarda specialmente la popolazione più giovane e più abbiente, un dato che spicca tra il panel di paesi europei presi in considerazione, in Italia il 60% dei consumatori presta più attenzione ai temi della salute contro una media europea che si ferma al 48%. In crescita anche il numero di vegetariani e vegani che nel 2021 rappresentano l'8,3% della popolazione, +1% rispetto al 2019.
La pandemia ha inoltre generato una crescente attenzione verso i temi di sostenibilità sociale e ambientale anche nel mondo del Food&Beverage. Il 47% dei consumatori dichiara di avere maggiore interesse per la sostenibilità di cibi e bevande rispetto al periodo pre-covid. È stata inoltre registrata una crescita degli acquisti di prodotti locali: oltre il 30% dei consumatori dichiara che comprerà più prodotti locali rispetto al periodo precedente alla pandemia, con un 15% che acquista soo prodotti del territorio.
A differenza dei consumatori di altri paesi europei, in Italia c'è una minore propensione a pagare un premio per la sostenibilità: gli italiani sono disposti a pagare un 20-30% in più; inglesi, tedeschi e francesi si spingono fino al 150%.

LAVORO

-243 mila 2020/2019

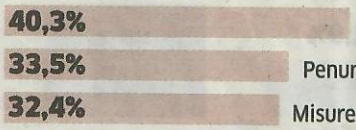
-194 mila 2021/2019

Delle imprese dichiara di avere un numero di addetti inferiore a quello del 2019

Delle imprese dichiara di aver perso alcuni dei propri collaboratori

IL **32,6%** DEI PE HA RICERCATO PERSONALE NEL 2021. DUE IMPRESE SU TRE HANNO INCONTRATO DIFFICOLTÀ NELLA RICERCA E SELEZIONE

Difficoltà di reclutamento del personale



Carta dei valori

«I nostri cibi Un bene culturale»

Economia, comunità, cura, cultura, memoria, ambiente: questi i sei punti chiave della Carta dei valori della ristorazione italiana.
Il documento, presentato nel corso dell'assemblea Fipe dell'anno scorso a Roma, farà tappa a RistorExpo lunedì 4 aprile alle 12 in Sala Porro, alla presenza anche di Davide Rampello che lo ha elaborato: «Nella Carta i ristoranti e le ricette della cucina italiana sono considerati beni culturali viventi - spiega Lino Enrico Stoppani presidente Fipe - Dentro la cucina ci sono gli aspetti economici e nutrizionali ma c'è anche lo stile di vita italiano, aggregazione, valori sociali, culturali, antropologici. Finché la cucina, la ristorazione e il pubblico esercizio non recupereranno quel valore anche reputazionale che comporta l'adozione di politiche economiche in loro favore, saremo sempre considerati un settore marginale, nonostante nel periodo precovid producessimo 86miliardi di fatturato, oltre un milione di occupati e 300mila imprese coinvolte».
La Carta dei Valori racchiude il modello della ristorazione italiana diffusa e di qualità «dove gli elementi della cordialità e dell'accoglienza sono un benchmark formidabile e unico nel mondo, se lo disperdiamo rischiamo di creare danni spaventosi su due grandi filiere». Quella agroalimentare in quanto la ristorazione si pone come vetrina delle eccellenze della produzione agricola e quella turistica: «La cucina è il secondo motivo per cui un turista viene in Italia ma è il primo per il quale ritorna nel nostro paese».
La Fipe sta presentando la Carta dei Valori e raccogliendo firme su tutto il territorio nazionale. Questa prima fase del più ampio progetto, dovrebbe chiudersi con l'organizzazione della Festa della Ristorazione in autunno.

«Impennata dei costi Mentre la clientela tende a risparmiare»

La testimonianza
Fabio Dadati, presidente di Lariofiere si sofferma sulla morsa che stringe le aziende

Fabio Dadati, Lariofiere

Professionalità e una sempre maggiore attenzione al cliente e alla gestione della propria azienda.

«Il problema più grosso che abbiamo adesso in tutti i settori dell'economia, escluso i produttori di armi, è quello della guerra a cui non vedo soluzioni se non la pace», afferma Fabio Dadati presidente di Lariofiere.

Il conflitto ha avuto come prima conseguenza l'aumento dei costi energetici «che ognuno di noi vive nella propria realtà e che stanno mettendo in difficoltà le aziende che si trovano ad affrontare costi raddoppiati o triplicati. In un ristorante rappresentano una voce primaria: la normativa attuale, molto complessa che comprende una serie di lavorazioni strutturali, rende quasi impossibile la realizzazione di cucine a gas, sono quasi tutte elettriche, migliori in termini di sicurezza ma più costose. Una cucina media consuma dai 200 ai 300 kW, Lariofiere nel suo complesso circa 500 kW».

Oltre alla cucina c'è il bar, il raffrescamento, l'illuminazione tutti costi che incidono sul bilancio dell'impresa come l'aumento del costo delle materie prime: «Ci troviamo davanti a una pressione importante e non prevista sull'attività che si va ad aggiungere alle difficoltà accumulate negli anni passati con la pandemia».

Altro fattore la perdita del potere d'acquisto delle persone: «Sono diverse le aziende che stanno fermando le produzioni, chiudono i battenti e mettono il personale in cassa integrazione, hanno iniziato le fonderie, la carta, lo stanno valutando alcune aziende del settore metalmeccanico, imprese energivore che hanno subito un contraccolpo pazzesco, anche per difficoltà di approvvigionamento: la persona comune, il cliente del nostro ristorante, si trova in cassa integrazione o a paura di finirci, se è un libero professionista teme di perdere clienti, deve pagare costi più alti per energia e benzina, deve fare i conti con il suo portafoglio e riduce oggettivamente la parte di spesa dedicata al ristorante». Stesso discorso vale per i turisti che osservano l'evoluzione del conflitto: «C'è stato un crollo dell'80% delle prenotazioni di voli aerei dell'area est dell'Ue, sono sul confine di una guerra, i tedeschi si muovono ma meno di prima, -40%, hanno gli stessi problemi che abbiamo noi».

La guerra ha cambiato le prospettive globali: «È difficile valutare scenari futuri, diversamente dalla fase pandemica dove il Governo è oggettivamente intervenuto sostenendoci, in questa fase in cui il sistema economico sociale e militare va in crisi in Italia e in Europa, le priorità cambiano e si concentrano su due temi: l'energia per riscaldare le case e il cibo per le persone. Il mondo è cambiato radicalmente in poche settimane, oggi non possiamo sapere cosa succederà, non possiamo più ragionare con le categorie con cui siamo stati abituati a lavorare fino a un mese fa. Detto questo non dobbiamo fermarci, dobbiamo continuare a impegnarci con attenzione: lavorare nel modo migliore in termini di gestione delle proprie aziende cercando di amministrare al meglio l'aumento dei costi. Per noi è impossibile ribaltare l'aumento sul prezzo finale, se dovessi incrementare i piatti del mio ristorante del 30%, una persona che ha un potere d'acquisto del 30 o del 50% in meno rispetto a prima, come farebbe?». **L. Bor.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA