

Ristorazione in crisi Crollo del fatturato per il 60% dei locali

Il rapporto. Numeri choc diffusi da Fipe Confcommercio
Speranza sulla riapertura degli spazi al chiuso a giugno
«E tra gli ostacoli ora c'è anche la carenza di personale»

FRANCESCA SORMANI

È drammatico il bilancio del settore ristorazione a un anno dalla pandemia. E' quanto emerge dal "Rapporto Ristorazione 2020", elaborato da Fipe Confcommercio in collaborazione con Bain & Company e TradeLab, presentato in questi giorni al Ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti.

Un impatto devastante in un anno che è stato definito dal comparto una guerra. Secondo l'analisi condotta da Fipe, il mondo della ristorazione ha perso il doppio dei posti di lavoro creati dal 2013, con il rischio di non avere nessuna vera ripresa prima del 2022. Nel complesso, in 14 mesi, sono sfumati 514 mila posti di lavoro. Il 97,5% delle imprese ha inoltre registrato nel 2020 un massiccio calo di fatturato: per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% rispetto all'anno precedente.

Modalità di consumo

A cambiare è stata anche la modalità di consumi: costrette a casa dai lockdown, le persone hanno aumentato i consumi domestici, con la spesa alimentare cresciuta di 6 miliardi di euro in un anno. Il giudizio infine sui ristoratori è durissimo: per l'89,2% sono stati inutili o poco efficaci. Nonostante ciò oggi l'84,3% degli imprenditori scommette su una ripresa che arriverà con la fine dell'emergenza. I nuovi prov-

vedimenti fanno sperare gli addetti del settore, anche se per costruire la ripartenza non sarà semplice.

«La situazione del nostro territorio rispecchia quella nazionale - dichiara Mauro Elli, vicepresidente Fipe Como - purtroppo per quanto riguarda gli esercizi del Lago di Como è ancora più difficile a causa dell'assenza prolungata dei turisti stranieri e degli svizzeri. Credo che a partire da giugno, con la possibilità di consumare anche all'interno dei locali e con la cancellazione del coprifuoco, si possa vedere un po' di luce».

La speranza è che, quando gli attesi allentamenti arriveranno, i clienti tornino a sedersi ai tavoli di bar, ristoranti e pizzerie. «Le abitudini sono cambiate, ma la gente ha dimostrato di voler riacquistare la normalità persa da un anno, fatta anche di socialità - prosegue Elli - L'allarmismo che si è diffuso, spesso infondato, nei riguardi dei pubblici esercizi indicati come i responsabili del propagarsi dei contagi, ha contribuito a fomentare il timore tra le persone. Dobbiamo sconfiggere questa

■ «Difficile trovare gli stagionali
Inseriamo i ragazzi delle scuole alberghiere»

paura e ciò non significa trascurare la sicurezza. Le riaperture infatti devono andare di pari passo con la tutela della salute e avverranno nel rispetto delle norme che resteranno ancora in vigore, quali distanziamento e igienizzazione».

I collaboratori

Un problema che il settore sta affrontando nell'imminenza della ripartenza è spesso la mancanza di collaboratori. In questi mesi durante i quali molti attività hanno lavorato solo parzialmente o sono state chiuse, molte realtà hanno operato tagli al personale e molti lavoratori hanno scelto di licenziarsi per trovare un nuovo impiego. Diversi esercizi anche in città e provincia hanno in questi giorni diffuso annunci di ricerca personale.

«Molte professionalità sono state sacrificate - conclude Elli - Oggi molti imprenditori si trovano nella condizione di voler riaprire, ma di non avere dipendenti a cui affidarsi. Vengono a mancare soprattutto i lavoratori stagionali. Per questo rivolgo un appello a tutti i colleghi ristoratori perché si impegnino a inserire nei loro staff soprattutto i giovani che provengono dalle nostre scuole alberghiere. Anche loro, tra didattica a distanza e sospensione delle lezioni, hanno pagato duramente, rinunciando spesso al percorso formativo intrapreso».



Al lavoro in cucina con i dispositivi di protezione



Mauro Elli, chef e vicepresidente di Fipe Confcommercio

Coldiretti

«Solo il 50% delle attività ha riaperto»

Il superamento del coprifuoco alle 22 e la possibilità di apertura all'interno dei locali per il servizio al tavolo e al bancone vale per la ristorazione 3,5 miliardi di euro al mese e può contribuire al rilancio delle filiere agroalimentari lariane, insieme all'eliminazione della quarantena per chi proviene da oltreconfine. Lo rimarca Coldiretti Como Lecco. Oggi infatti solo la metà delle attività hanno riaperto. «Una situazione che mette in difficoltà il sistema agroalimen-

tare lariano - commenta il presidente di Coldiretti Como Lecco, Fortunato Trezzi - I maggiori ostacoli si registrano nei centri urbani, mentre nelle campagne ci si è organizzati secondo Campagna Amica per pranzare all'aperto. Opzione che però è condizionata dal tempo. Le riaperture sono necessarie per garantire l'ospitalità turistica: la ristorazione in Italia coinvolge 70 mila industrie alimentari e 740 mila aziende agricole per 3,6 milioni di posti di lavoro».

Nasce C.Lab Università e innovazione fanno rete

Partnership

Insubria e ComoNext avviano una collaborazione Sinergie su ricerca e nuova imprenditorialità

Si chiama C.Lab, Contamination Lab, il nuovo laboratorio nato dall'accordo tra l'Università dell'Insubria e ComoNext Innovation Hub per aiutare studenti e ricercatori a costruire progettualità e idee imprenditoriali.

«Sono soddisfatto - dichiara Stefano Soliano, direttore generale di ComoNext - Attraverso lo sviluppo delle conoscenze e la formazione di talenti, ComoNext potrà accrescere la portata del proprio background di sapere, competenze, dati e best practice. Credo che tale collaborazione costituisca un paradigma di come ricerca e impresa non possano correre su linee parallele, ma debbano incontrarsi per fare sintesi e produrre ricchezza in termini economici, di tradizione e cultura». «C.Lab è una tappa importante nel piano di formazione all'imprenditorialità che l'ateneo sta realizzando» sottolinea Mauro Fasano, delegato del rettore dell'Università dell'Insubria per l'Innovazione e il Trasferimento Tecnologico.

La collaborazione viene a configurarsi come un esempio complementare e sinergico di attività formative, informative e di avvio al tutoraggio volte a potenziare le attitudini imprenditoriali degli studenti e ricercatori dell'ateneo. «Proposal» è il nome delle sessioni mensili nell'ambito delle quali team di studenti e ricercatori potranno presentare la propria idea di impresa a esperti in grado di valutarne l'efficacia sul piano teorico e operativo. C.Lab si svolgerà presso le sedi universitarie di Varese e Como e a ComoNext a Lomazzo. Venerdì 21 giugno, alle 9.30, si terrà la presentazione in diretta YouTube. **F. Sor.**