



Il punto

del presidente FIPE

Lino Enrico Stoppani

Ristorazione e Rating Alimentare

L tema della concorrenza nel settore è sempre di grande attualità, non solo per il continuo espandersi dei fenomeni di abusivismo e di concorrenza sleale provenienti da falsi agriturismi, circoli privati o feste varie, per i quali il settore segue fiducioso l'avanzamento della giusta Riforma sul Terzo Settore, che li dovrebbe ridimensionare, ma anche per le continue aperture normative offerte ad attività in sofferenza commerciale, che ledono il principio "stesso mercato, stesse regole".

Mi riferisco alla possibilità di somministrare cibo e bevande offerte ad Artigiani e Commercianti, che Fipe contrasta, perché l'esercizio di questa attività complementare viene esercitata con vincoli e oneri meno stringenti rispetto a quelli previsti per i Pubblici Esercizi. La disparità nasce dall'esclusività delle norme del T.U. di Pubblica Sicurezza o nell'obbligo sulla disponibilità di servizi igienici per il pubblico, oltre ad altre costose attenzioni. Chi fa un mestiere, lo deve fare alle condizioni di tutti e non subire, come capita ai Pubblici Esercizi, obblighi aggiuntivi, che si traducono in costi maggiori, che comportano handicap competitivi. L'orientamento che vorrebbe consentire a tutti di fare tutto, certamente favorirebbe il livello dei prezzi praticati, tendenzialmente in ribasso, per il diverso equilibrio delle dinamiche tra la domanda e l'offerta, ma comporterebbe una dequalificazione del mercato, un disorientamento nel consumatore, un indebolimento della specificità e dei valori dei mestieri, un disordinato sviluppo della città, il formarsi di rischi sociali variegati.

Il commercio tradizionale non lo si aiuta facendo diventare i negozi dei bazar, all'interno dei quali il consumatore non è più in grado di orientarsi nelle sue scelte e, quindi, si disaffeziona preferendo la Grande Distribuzione, dove l'offerta è ordinata,

divisa per tipologie e reparti.

Il cibo sta diventando una commodity, da acquistare (e consumare) dovunque e al minor prezzo, tralasciando qualsiasi investimento sulla tipicità, sulla specificità, sulla qualità, sulla professionalità, sugli assortimenti, che invece dovrebbero essere gli elementi premianti dell'offerta.

Vanno recuperati e identificati i valori dei mestieri, integrando le merceologie con criteri di coerenza di prodotto, di competenza nel business, di riscontro alle esigenze della clientela, di posizionamento dell'impresa, anche nel rapporto qualità/prezzo. Non basta aggiungere, soprattutto se disordinatamente; bisogna conoscere cosa si vende (o si somministra), come e dove lo si fa, cosa rende!

Infine, interviene anche una valutazione sul ruolo della Ristorazione. Se è un valore, per il suo ruolo nella promozione turistica dell'Italia, per la sua capacità di valorizzare i prodotti della nostra filiera agro-alimentare, per il suo allargato ruolo sociale, per i numeri che esprime in termini di fatturati e occupati, non va indebolita con scelte incoerenti rispetto alle utilità che esprime.

La Ristorazione non è solo quella espressa dai nostri celebrati chef, indifferente (di norma) alle tensioni concorrenziali, ma è soprattutto quella rappresentata dai tanti Ristoratori che fanno sempre più fatica, ma, nonostante tutto, persistono nel sostenere qualità, servizio e prezzi giusti, danneggiati da concorrenza improvvisata, che stravolge abitudini e tradizioni, che confonde tra prodotto fresco, congelato, semilavorato, precotto o rinvenuto, che forza sul prezzo, che diseduca sul buono, che non investe sulla qualità, trascinando l'offerta verso una deriva che non offre prospettive al (distratto) consumatore, ma neppure al mantenimento del nostro Rating alimentare, destinato al downgrade!

Cordialmente.