

INDICE

- 1.ADNK - 22/11/2017 13.59.04 - IMPRESE: FIPE, 51% BAR E RISTORANTI GESTITI DA FAMIGLIE, 17% DA STRANIERI =
- 2.ADNK - 22/11/2017 13.59.07 - IMPRESE: FIPE, 51% BAR E RISTORANTI GESTITI DA FAMIGLIE, 17% DA STRANIERI (2) =
- 3.ADNK - 22/11/2017 14.03.45 - IMPRESE: FIPE, OCCUPATI RISTORAZIONE + 11,1% IN 2008-2016, OLTRE 114 MILA =
- 4.ADNK - 22/11/2017 14.57.11 - PENSIONI: STOPPANI (FIPE), RESPONSABILITA' SOCIALE IMPONE PASSI INDIETRO =
- 5.ADNK - 22/11/2017 16.03.09 - IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' =
- 6.ADNK - 22/11/2017 16.03.16 - IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' (2) =
- 7.ADNK - 22/11/2017 16.03.17 - IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' (3) =
- 8.ADNK - 22/11/2017 16.03.17 - IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' (4) =
- 9.LAP - 22/11/2017 17.36.52 - Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale
- 10.LAP - 22/11/2017 17.36.53 - Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale-2-
- 11.LAP - 22/11/2017 17.36.53 - Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale-4-

IMPRESE: FIPE, 51% BAR E RISTORANTI GESTITI DA FAMIGLIE, 17% DA STRANIERI =

giovani under 30

Roma, 22 nov. (AdnKronos) - Bar e ristoranti confermano la propria dimensione sociale in Italia con il forte ruolo delle imprese familiari (oltre il 51%), la rilevante presenza di donne tra gli imprenditori (il 54,1%) così come di stranieri tra gli imprenditori (17,1%), mentre tra i dipendenti il 53,3% sono donne, il 24,7% stranieri e il 50% giovani con meno di 30 anni. A diffondere i dati e a rimarcare il ruolo sociale e inclusivo di questo settore che conta 329.787 imprese presenti in Italia, è la Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi aderente a Confcommercio, in occasione dell'Assemblea nazionale che si è svolta a Roma, dedicata al ruolo della persona intitolata appunto "La persona al centro della buona economia".

Un'Assemblea molto particolare quella di quest'anno, che si è aperta in piazza San Pietro con l'udienza generale del Papa, che ha ricevuto in dono dai rappresentanti della Federazione una toque e la giacca da chef come simboli di milioni di persone che in Italia e nel mondo sono impegnate nel settore della ristorazione.

Per questa importante occasione e per sottolineare l'importanza del cibo, Fipe ha fatto inoltre stampare un'edizione speciale di buoni pasto per le opere di carità di Papa Francesco. Ogni buono riporta la frase "Il cibo è un diritto di tutti", pronunciata dal Santo Padre alla Fao per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. La Federazione donerà dieci borse di studio ad altrettanti ragazzi, sia di nazionalità italiana che stranieri, individuati da Caritas Ambrosiana, per frequentare un corso di panificazione/pizzeria a cui seguirà poi un periodo di stage in azienda. (segue)

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 13:57

NNNN

IMPRESE: FIPE, 51% BAR E RISTORANTI GESTITI DA FAMIGLIE, 17% DA STRANIERI (2) =

(AdnKronos) - Il "volto umano" della ristorazione si conferma anche in una capillare presenza sul territorio (in quasi ogni comune piccolo o grande che sia c'è un pubblico esercizio) che non trova giustificazione in risultati economici spesso inadeguati. Dati che ancora una volta dimostrano come volendo parlare delle imprese della ristorazione bisogna andare ben oltre i semplici numeri, perché queste realtà non solo generano ricchezza e occupazione ma anche benefici più ampi per le comunità nelle quali si trovano.

Dopo l'udienza con Papa Francesco, l'Assemblea è proseguita a Palazzo San Calisto con la lecture del Cardinale Peter Turkson, Prefetto del Dicastero per il Servizio dello Sviluppo Umano integrale, che ha messo in luce l'importanza di porre la persona al centro di un progetto imprenditoriale per far sì che questo si trasformi in esperienza di successo per l'intera società.

"Quest'anno per l'Assemblea della Federazione abbiamo scelto una sede e un tema insoliti, rispetto ai consolidati rituali, che prevedono normalmente la presentazione delle virtù e dei valori delle categorie rappresentate, l'attribuzione di colpe e responsabilità ai vari interlocutori istituzionali di riferimento, con l'elencazione, poi, dei bisogni e delle aspettative del settore - ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe aprendo i lavori - Siamo luoghi di lavoro ma anche di aggregazione e convivialità, di servizio alla gente nei grandi come nei piccoli e piccolissimi centri. Ogni giorno interagiamo con milioni di persone in quello che è senz'altro l'aspetto più intimo del vivere, ovvero il cibo. Allo stesso tempo nelle nostre imprese donne e uomini, anziani e giovani, italiani e stranieri lavorano fianco a fianco con l'obiettivo di completarsi reciprocamente, aiutandosi, coltivando rapporti umani che vanno spesso oltre le gerarchie o i vincoli professionali".

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 13:57

NNNN

IMPRESE: FIPE, OCCUPATI RISTORAZIONE + 11,1% IN 2008-2016, OLTRE 114 MILA =

Roma, 22 nov. (AdnKronos) - La ristorazione si è rivelata uno dei settori trainanti dell'economia italiana negli anni della crisi. Tra il 2008 e il 2016, infatti, l'occupazione nella ristorazione è cresciuta dell'11,1% (+114.000), mentre quella dell'intera economia è diminuita del 5% (-1.254.000 di unità). E' quanto è emerso nel corso dell'Assemblea nazionale di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi aderente a Confcommercio, in occasione dell'Assemblea nazionale che si è svolta a Roma.

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 14:02

NNNN

PENSIONI: STOPPANI (FIPE), RESPONSABILITA' SOCIALE IMPONE PASSI INDIETRO =

Roma, 22 nov. (AdnKronos) - "E' un provvedimento che ha giustificazioni comprensibili, tuttavia capiamo anche i malumori delle categorie interessate ma bisogna mettere responsabilità sociale e fare passi indietro quando servono". Lo ha affermato all'Adnkronos il presidente della Fipe(federazione italiana pubblici esercizi) Lino Stoppani a margine dell'assemblea nazionale della Federazione a proposito dell'innalzamento dell'età per andare in pensione che è stato al centro di un dibattito tra governo e sindacati per l'esclusione di alcune categorie di lavoratori. Questione che sarà ora dibattuta in Parlamento nell'ambito della legge di Bilancio, in base a un emendamento del governo.

"E' chiaro che, ad esempio, per i nostri cuochi che stanno in piedi tutto il giorno dietro ai fornelli, di giorno e di notte, con il caldo e con il freddo, non è la migliore professione, però dobbiamo anche pensare che se ci sono da fare dei sacrifici questi non spettano solo agli altri" e l'Italia - ha concluso deve fare fronte a "un grande problema" rappresentato dal debito pubblico.

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 14:56

NNNN

IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' =

Roma, 22 nov. (AdnKronos) - Dalla solidarietà ai più piccoli all'inclusione sociale. Sono dieci le storie di "buona ristorazione" che la Fipe, Federazione italiana di pubblici esercizi, ha portato alla luce in occasione dell'assemblea nazionale, a testimonianza di come la ristorazione sia in grado di superare il semplice concetto di "impresa" per favorire emancipazione, inclusione sociale, integrazione, aiuti concreti e superare le barriere.

Piccoli pazienti con le mani in pasta - Padova. Presso il reparto di Pediatria dell'Ospedale di Padova, da anni sono attivi dei laboratori di pasticceria promossi dall'Associazione Gioco e Benessere in Pediatria Onlus in collaborazione con il Gruppo Pasticceri Artigiani di Appè Padova. I pasticceri aiutano i piccoli pazienti a preparare torte, biscotti e dolcetti, nell'ambito di un programma di attività ricreative ed educative, necessarie per attivare nei bambini e ragazzi ricoverati quelle energie positive utili a superare la paura della malattia e lo stress del ricovero, promuovendo uno stato di benessere utile alla loro guarigione.

Nove top chef insieme per la Mensa di Solidarietà - Cantù (CO). Un appuntamento organizzato dallo chef stellato Giancarlo Morelli all'interno dello Show Room & Museo del Legno Riva 1920 di Cantù. L'obiettivo è quello di riunire alcuni dei più talentuosi chef del territorio lombardo per un'occasione di beneficenza: nove chef (oltre a Morelli, Filippo La Mantia, Fabio Silva, Daniel Canzian, Vittorio Tarantola, Theo Penati, Eugenio Boer, Fabrizio Ferrari, Mauro Elli) cucineranno altrettante portate e il ricavato della cena sarà devoluto alla Mensa di Solidarietà di Cantù e a Briantea84, un'associazione dilettantistica sportiva che si occupa di promuovere lo sport tra giovani con disabilità. (segue)

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 16:01

NNNN

IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' (2) =

(AdnKronos) - Lo chef stellato ai fornelli gratis per l'asilo - Albavilla (CO). Lo chef stellato Mauro Elli, ha lavorato, con il suo staff, gratuitamente per l'asilo infantile Giobbia nel corso della due giorni della Festa dei Crotti, proponendo piatti di alta ristorazione a prezzi popolari. Il ricavato è stato interamente devoluto all'asilo strettamente vicino al ristorante del top chef.

Progetto "Varcare la soglia" de L'Albero della Vita.

L'organizzazione, nata per aiutare bambini in condizioni di difficoltà e le loro famiglie, ma anche per promuovere i diritti dei minori, ha dato vita a questo progetto nelle città di Milano, Genova, Roma, Catanzaro e Palermo ed è sostenuta dal Gruppo Serenissima Ristorazione. E' inoltre previsto anche un percorso di inserimento lavorativo nelle strutture di Milano e Genova.

Il vero benefit aziendale: fare del bene. Nel 2016 i collaboratori di Autogrill hanno rinunciato al consueto regalo di Natale aziendale per devolvere l'equivalente a sostegno delle popolazioni colpite dal terremoto nel Centro Italia. A distanza di un anno, inoltre, quattro collaboratori dell'azienda si recheranno ad Amatrice con la Croce Rossa per vedere la struttura ambulatoriale costruita grazie a questo contributo, registrando una breve video-testimonianza.

Un pasto di solidarietà - Feltre (BL). L'Associazione di volontariato e promozione sociale "Noi con Voi" di Feltre (BL), sostenuta dal Gruppo Serenissima Ristorazione, è nata nel 2015 su iniziativa del parroco locale e si dedica quotidianamente al sostegno a persone senza fissa dimora o in situazione di povertà estrema. A seguito della ricerca di lavoro per disoccupati e inoccupati della parrocchia di Farra è emerso il sommerso di disagi in famiglia o di condizioni di grande solitudine: da qui la decisione di accogliere le persone rimaste sole e senza aiuti e organizzare una piccola mensa per la preparazione di pasti caldi. (segue)

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 16:01

NNNN

IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' (3) =

(AdnKronos) - Un Natale 'da chef' per i senza-tetto milanesi - Milano. Per i pochi che non lo conoscono, Tindaro Scurria era il "ghisa buono", il vigile milanese che si occupava dei senza-tetto meneghini. Iniziò a farlo quando ancora era in servizio, e continuò, dedicando a questa attività il proprio tempo e le proprie risorse, anche dopo la pensione, fino a pochissimo tempo fa, il 3 gennaio 2017, quando improvvisamente ci ha lasciato. L'incontro fra Tindaro e MyChef fu quasi casuale, ma nacque una bella iniziativa che è durata tanti anni.

Lavorare al bar per inserirsi nella società - Bar Lillo - Roma. Il noto locale in zona Trastevere è particolarmente conosciuto anche per il fatto di dare lavoro, tra gli altri, anche a ragazzi immigrati e con disabilità. Un esempio è il caso di Piero, un ragazzo di 21 anni affetto da autismo che, grazie al contributo del progetto "Garanzia Giovani" di Regione Lazio, è stato assunto come barista.

Un cena sospesa di solidarietà - Milano e Roma. Il progetto, proposto sia a Milano che a Roma, ha visto la collaborazione tra Caritas, Comuni e associazioni di categoria per dare ai clienti dei ristoranti la possibilità di offrire un pasto alle persone bisognose. Con un'offerta libera, infatti, i clienti possono contribuire all'acquisto di buoni pasto solidali "Cena sospesa", del valore di 10 euro. (segue)

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 16:01

NNNN

IMPRESE: FIPE, DIECI STORIE DI 'BUONA RISTORAZIONE' (4) =

(AdnKronos) - Il Ristorante In Galera - Bollate (Milano) . "In Galera" è il primo ristorante stellato gestito da detenuti, all'interno del carcere di Bollate. A pochi mesi dall'inaugurazione il successo è confermato dalle recensioni (soprattutto dei clienti).

Il Ristorante Rob de Matt - Milano. Si tratta di un nuovo bar ristorante dove lavorano persone con disagio psichico, ma anche rifugiati, ex carcerati, una formula che ha già avuto successo ad Affori, dove Olinda ha aperto un bar gestito dagli ex degenti dell'ospedale psichiatrico Paolo Pini. "Rob de Matt" sorge all'interno della grande sede de L'Amico Charly Onlus, in via Guerzoni 23.

"Etico e Tipico", 23 pubblici esercizi con il cuore - Modena. Ventitré pubblici esercizi di Modena tra bar e ristoranti, dopo aver completato un corso di formazione e informazione ad hoc, hanno ottenuto la possibilità di fregiarsi del nuovo marchio di qualità "Etico e Tipico". A questi si aggiunge l'osteria Francescana di Massimo Bottura, tra i primi a condividere e sostenere il progetto. Il marchio "Etico e Tipico" contraddistingue le attività che, condividendo una "carta etica" in dieci punti, adottano comportamenti socialmente responsabili per la comunità, l'ambiente e i consumatori: dalla scelta di non avere slot o apparecchi legati al gioco d'azzardo, al contrasto all'abuso di alcol, dalla disponibilità di alimenti per celiaci all'offerta di prodotti tipici locali, all'impegno contro lo spreco e per l'ambiente, impegnandosi nella raccolta differenziata e nel risparmio energetico. Un punto in particolare della carta etica impegna i pubblici esercenti aderenti a donare a fine giornata le preparazioni alimentari invendute, ma valide a tutti gli effetti, ad associazioni di volontariato.

(Arm/AdnKronos)

ISSN 2465 - 1222

22-NOV-17 16:01

NNNN

Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale

Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale R, 22 nov. (LaPresse) - "Non esiste una buona economia senza un buon imprenditore". Con queste parole Papa Francesco diede inizio, lo scorso maggio, alla sua visita presso lo stabilimento di Genova dell'Ilva, l'azienda simbolo della crisi industriale (e non solo) italiana. E proprio ispirandosi a queste parole Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi - ha dedicato l'Assemblea Nazionale svoltasi oggi al ruolo della persona al centro della buona economia. Un'Assemblea molto particolare quella di quest'anno, che si è aperta in piazza San Pietro con l'udienza generale del Papa, che ha ricevuto in dono dai rappresentanti della Federazione una toque e la giacca da chef come simboli di milioni di persone che in Italia e nel mondo sono impegnate nel settore della ristorazione. Per questa importante occasione e per sottolineare l'importanza del cibo, Fipe ha fatto inoltre stampare un'edizione speciale di buoni pasto per le opere di carità di Papa Francesco. Ogni buono riporta la frase 'Il cibo è un diritto di tutti', pronunciata dal Santo Padre alla Fao per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. (Segue).

Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale-2-

Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale-2- Roma, 22 nov. (LaPresse) - Valore del cibo, ma anche delle competenze. Con questo spirito Fipe assume un impegno concreto per garantire un percorso di formazione professionale funzionale all'integrazione sociale e lavorativa di ragazzi in condizioni di disagio: la Federazione donerà dieci borse di studio ad altrettanti ragazzi, sia di nazionalità italiana che stranieri, individuati da Caritas Ambrosiana, per frequentare un corso di anificazione/pizzeria a cui seguirà poi un periodo di stage in azienda. Dopo l'udienza con Papa Francesco, l'Assemblea è proseguita a Palazzo San Calisto con la lecture del Cardinale Peter Turkson, Prefetto del Dicastero per il Servizio dello Sviluppo Umano integrale, che ha messo in luce l'importanza di porre la persona al centro di un progetto imprenditoriale per far sì che questo si trasformi in esperienza di successo per l'intera società. (Segue).

Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale-4-

Lavoro, Fipe: Persona al centro della buona economia all'assemblea nazionale-4- Roma, 22 nov. (LaPresse) - Una crescita che va, dunque, ben oltre i semplici dati. Quello della ristorazione ha confermato ancora una volta di essere un settore fortemente inclusivo nonché «volano» di integrazione: basti pensare che il 17,1% delle 329.787 imprese presenti in Italia è gestito da stranieri, le donne imprenditrici sono il 54,1%, mentre tra i dipendenti il 53,3% sono donne, il 24,7% stranieri e il 50% giovani. Il 'volto umano' della ristorazione si conferma anche in una capillare presenza sul territorio (in quasi ogni comune piccolo o grande che sia c'è un pubblico esercizio) che non trova giustificazione in risultati economici spesso inadeguati. Dati che ancora una volta dimostrano come volendo parlare delle imprese della ristorazione bisogna andare ben oltre i semplici numeri, perché queste realtà non solo generano ricchezza e occupazione ma anche benefici più ampi per le comunità nelle quali si trovano.