

RAPPORTO ATTIVITÀ 2024





FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

RAPPORTO ATTIVITÀ 2024

RISTORAZIONE | TURISMO | INTRATTENIMENTO



Documento redatto con le informazioni disponibili al 31 dicembre 2024

Indice

Introduzione

01 IL CONTESTO ECONOMICO DEI PUBBLICI ESERCIZI

P13

LE IMPRESE

La Ristorazione

L'intrattenimento

Gli stabilimenti balneari

I giochi pubblici

L'OCCUPAZIONE

L'occupazione dipendente nei Pubblici Esercizi

Le professioni più richieste nella ristorazione nel trimestre novembre 2024 - gennaio 2025

CONSUMI E PREZZI

I consumi fuori casa

La dinamica dei prezzi

02 AZIONI FEDERALI

P35

Interventi sulla normativa di settore

- >> Semplificazione attività artigiane
- >> Fondo per il sostegno delle eccellenze della gastronomia e dell'agroalimentare italiano
- >> Sicurezza alimentare nel food delivery
- >> Buoni pasto nel settore privato - Inserimento del tetto al 5% delle commissioni
- >> Allargamento quote di riserva del Decreto flussi alle imprese del settore dei Pubblici Esercizi
- >> Disegno di Legge "Istituzione della Giornata della Ristorazione"
- >> Obbligo di informazione sull'origine delle carni bovine nella ristorazione - azione federale
- >> Detassazione lavoro notturno e straordinario festivo per i dipendenti del turismo e dei Pubblici Esercizi

- >> Mance
- >> Ristorazione e turismo
- >> Manifesto dehors - Delega al Governo per la riforma della normativa e proroga delle concessioni al 31 dicembre 2025

Audizioni

- >> Audizione presso la Camera dei Deputati - Disposizioni in materia di lavoro
- >> Audizione presso la Camera dei Deputati - Semplificazioni attività artigiane
- >> Audizione parlamentare sull'Atto del Governo n. 150 "semplificazione dei controlli"
- >> Audizione parlamentare sul DdL AC1486 "dehors"
- >> Audizione presso il Senato - Disegni di Legge in materia di sprechi alimentari
- >> Audizione parlamentare sul DdL AC2022 "Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023"

Tavoli istituzionali

- >> Tavolo recensioni, influencer e turismo
- >> Conclusione dei lavori del Tavolo tecnico sulla revisione prezzi
- >> Tavolo tecnico P2B - AGCOM
- >> Tavolo Transizione 5.0 settore commercio - MIMIT
- >> Tavolo per il rinnovo dell'accordo per la mitigazione dei costi di accettazione degli strumenti di pagamento elettronici
- >> Tavolo nuova classificazione codici ATECO 2025 - Istat

Diritti d'autore e diritti connessi

- >> Aggiornamento trattative su diritti d'autore e diritti connessi
- >> SIAE
- >> LEA
- >> SCF
- >> NUOVO IMAIE

Attività sindacale

- >> Rinnovo CCNL FIPE
- >> Video "Le mance"

Protocolli e accordi

- >> Seconda Chance
- >> AIC - Associazione Italiana Celiachia
- >> AFIDOP
- >> Slow Food
- >> Smart Future Academy
- >> Too Good To Go
- >> Zucchetti Hospitality
- >> FIPE - Scuola Tessieri
- >> Protocollo Italia, Spagna e Francia

03 EUROPA

P61

Attività istituzionale

- >> Assemblee Generali Hotrec e Working Group
- >> Incontri a Bruxelles per elezioni europee

Normativa europea

- >> Proposta di Regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggi - COM(2022)677
- >> Digital Market Act - Google search - Riorganizzazione della pagina dei risultati di ricerca
- >> EU Payments Package
- >> Direttiva ritardi di pagamento COM (2023)533
- >> Direttiva COM (2023)420 final - Direttiva sprechi alimentari - Food Waste Regulation
- >> Possibile divieto del "protossido di azoto"
- >> Raccomandazione del Consiglio relativa agli ambienti senza fumo
- >> Regolamento (UE) 2019/1150 platform to business
- >> Regolamento (UE) 2023/1115 - EUDR (deforestazione zero)
- >> Direttiva 2022/2555 (cd. NIS2) - Cybersicurezza
- >> Joint Declaration on How to Overcome Labour and Skills Shortages in the Hospitality Sector
- >> Social and employment aspects of restructuring processes: the need to protect jobs and workers' rights
- >> Traineeships Directive

04 AL FIANCO DI TERRITORI E SINDACATI

P71

Progetti

- >> FIPE Talent Day 2024
- >> Bevi Responsabilmente
- >> Doppio inquadramento, sinergie e interazioni tra territori e categorie
- >> Progetto di certificazione delle competenze - Seconda Edizione in collaborazione con Re.Na.I.A.
- >> Progetti in collaborazione con Treccani
- >> Avviso 3/24 Fondo For.Te.
- >> "Aggiungi un posto a tavola che c'è un bambino in più"
- >> Figura del "Tecnico scuole alberghiere della ristorazione"
- >> Sperimentazione percorso ITS "Food & Beverage Management, Marketing and Communication"
- >> Ristorazione e Celiachia: tra fake news e opportunità di business - Pillole per una somministrazione sicura e una comunicazione efficace al cliente celiaco
- >> Il nostro impegno contro lo spreco alimentare
- >> "Rimpiattino"

Iniziative e strumenti per territori e sindacati

- >> Regolamento per progetti di sviluppo associativo
- >> Rassegna 2024: giurisprudenza e lavoro nei Pubblici Esercizi
- >> Coordinamento Ristoranti italiani autentici all'estero
- >> Gruppo Scuole di Alta Formazione della ristorazione
- >> Progetto pilota di certificazione dei "Locali Storici"

Rapporti, prodotti editoriali e approfondimenti

- >> Commentario CCNL
- >> Riedizione del manuale sul "dumping contrattuale"

- >> "Il futuro del popolo della notte"
- >> Rapporto Ristorazione 2024
- >> I giovani e il cibo
- >> La generazione Alpha e il cibo

Note informative

- >> Monitoraggio periodico degli indicatori di riferimento
- >> La ristorazione resiste alla crisi demografica
- >> Lavoro femminile: dalla ristorazione segnali positivi
- >> La formazione del prezzo, dal caffè verde alla tazzina di espresso al bar
- >> A giugno previste quasi 122mila assunzioni
- >> Numeri, trend e prospettive del turismo
- >> Il costo per le famiglie italiane dello shock dei prezzi nel 2022-2023
- >> Estate 2024: bilancio negativo, pesa la flessione del turismo interno. Quali riflessi sul Natale?

05 APPUNTAMENTI ED EVENTI

P95

Giornata della ristorazione

Assemblea FIPE

Eventi

- >> Forum EBTT Bologna
- >> Conferenza Stampa FIPE e Comieco per il rilancio del "Rimpiattino"
- >> Sanremo 2024
- >> Cosa rende attrattivo il lavoro nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione?
- >> R-Evolution: Aree di intervento e nuove prospettive per il settore banqueting e catering
- >> Meeting dei Direttori
- >> "AttralAmo il futuro - L'eccellenza delle filiere"
- >> Rcs Academy "Food & Beverage - Management, Digital Marketing & Communication"
- >> Borsa della formazione - Scuola di Sistema Confcommercio
- >> Ristorazione sì e no

- >> Il futuro della ristorazione parte dal lavoro
- >> EFCM - APPLiA La filiera della ristorazione in Italia: il valore e il ruolo per il Made in Italy - Il contributo delle attrezzature professionali
- >> Festival dell'economia di Trento
- >> "Dire Fare Mangiare" - Tavola rotonda sulla sicurezza e igiene per la tutela del consumatore
- >> Talk "Un'estate italiana: sfide e orizzonti del sistema turistico"
- >> Sciopero dei balneari
- >> Presentazione del Rapporto 2024 Waste Watcher
- >> Forum Acadi
- >> Presentazione team Italia Bocuse d'Or
- >> G7 Agricoltura e Pesca
- >> Presentazione del percorso di tutela e valorizzazione della "Pazientina"
- >> L'Italia del rito del caffè
- >> FIPE, ristorazione e Made in Italy al centro della riunione ministeriale del G7 Industria e Innovazione Tecnologica
- >> Presentazione "Guida Osterie d'Italia 2025" Slow Food
- >> Corso di laurea "Scienze e culture enogastronomiche" - Università Roma Tre
- >> Workshop "Dove va la distribuzione alimentare?" - Sogemi
- >> WUWM Conference
- >> Stati Generali del Mercato Food & Beverage in Italia
- >> Forum internazionale sul turismo
- >> Hospitality Industry Festival - BaristaPiù

Fiere

- >> SIGEP
- >> Beer&Food Attraction 2024
- >> Hospitality
- >> Identità Golose
- >> Ristorexpo
- >> FareTurismo
- >> MIR 2024
- >> Vinitaly
- >> Smart Future Academy
- >> TTG - Travel Experience
- >> JOB&Orienta

06 GRUPPI FEDERALI

Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

- >> Assemblea Gruppo Giovani Imprenditori FIPE
- >> Le riunioni del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE
- >> Vinitaly

Gruppo Donne Imprenditrici FIPE

- >> Gli appuntamenti del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE
- >> #sicurezzaVera e contrasto alla violenza di genere
- >> "Start We-Up - Accendiamo l'imprenditoria femminile"
- >> BT02024 - BALANCE AI Confluence in Travel

07 WEBINAR

08 COMUNICAZIONE

FIPE.it

App FIPE

SOCIAL

Campagne social

- >> Love Food X Factanza
- >> SOS Recensioni

P131

09 MIXER - GLI ARTICOLI DEL PRESIDENTE

P149

10 IL SISTEMA

P161

11 ORGANI

P163

Cariche sociali 2019-2024

Cariche sociali 2024-2029

Le riunioni degli organi

- >> Il Professor Massimo Bray al Direttivo FIP
- >> FIPE incontra la Protezione Civile

12 STAFF

P177

P137

P141



INTRODUZIONE

Introduzione



Introduzione del Presidente **Lino Enrico Stoppani**

2024: Le Olimpiadi del lavoro

Stilare un bilancio di un anno di attività è un esercizio sempre utile, ma mai semplice, per il quale -in questa edizione- potrebbe forse essere efficace utilizzare la metafora di uno degli eventi che hanno segnato la storia e la memoria collettiva del 2024: **i Giochi Olimpici di Parigi**.

Queste Olimpiadi hanno infatti portato tante soddisfazioni allo sport italiano (e agli italiani), ma hanno anche confermato quanta preparazione, quante difficoltà inattese o determinazione ogni grande risultato comporti.

Gli atleti, soprattutto quelli paraolimpici, sono stati giustamente definiti *"giganti della volontà"* perché in un mondo dove l'unica certezza sembra essere l'incertezza, la determinazione è l'unico strumento in grado di dare ancora una prospettiva al futuro.

Così la prima parola del 2024 di FIPE è certamente la **"Volontà"**. Difficile trovare le metriche efficaci per valutare il lavoro sindacale in termini di impegno e risultati, tradotti in questo volume. Altrettanto difficile trovarne una sintesi: ma possiamo dire che la volontà ci ha spinto ad alzare l'asticella delle

nostre prestazioni, per riscontrare bisogni e aspettative di imprese impegnate a gestire gli effetti delle numerose criticità gestionali ed affrontare responsabilmente le profonde transizioni in atto, a partire dalla evoluzione tecnologica e dai cambiamenti climatici.

Portare avanti l'attività e il presidio sindacale su fronti vastissimi e complessi, oltre che in continuo mutamento, è stata una sfida importante, ma assunta con la consapevolezza di chi si è allenato per arrivare dove si trova e indicatore di una vitalità che è il cuore della nostra rappresentanza.

Vitalità. Anche la seconda parola chiave di questo 2024 della nostra Federazione richiama l'atteggiamento degli atleti che abbiamo ammirato alle Olimpiadi, capaci di riscrivere la loro storia mentre la facevano, scegliendo di cambiare, crescere, evolversi.

Da parte nostra, per giudicare l'operato della FIPE, ci affidiamo orgogliosamente a quanto ha detto il Presidente Confederale Carlo Sangalli, intervenendo alla nostra Assemblea Elettiva, nel corso della quale ha voluto precisare che "la FIPE attuale è molto diversa rispetto a quella di cinque

anni fa". Detto appunto in un'Assemblea Elettiva che ha caratterizzato il 2024 con il rinnovo degli Organi sociali, passaggio che denota la vitalità democratica della rappresentanza di un settore tipico dell'italianità quanto in forte evoluzione come quello della ristorazione.

Infine, la terza e ultima parola che ha segnato il 2024 di FIPE viene dal senso dello sport: **i Valori**.

Ogni atleta cerca infatti il risultato, ma non lo fa mai a scapito dell'etica, del *fair play*, di un sentimento più alto che dà valore alla sua prestazione. Analogamente l'obiettivo finale di questa Federazione non è quello di raccogliere medaglie, ma di portare risultati, con puntuali risposte alle imprese, rafforzando le relazioni con gli associati, intercettando le tendenze del mercato e offrendo agli imprenditori gli strumenti per affrontarle, dialogando con tutti, in modo particolare con le istituzioni pubbliche.

Tra i risultati più importanti dell'esercizio 2024, come non ricordare il rinnovo del CCNL, effettuato in un contesto aggravato dai morsi dell'inflazione e dalle ideologie sui temi del *"salario minimo per legge"*, sul quale abbiamo fatto nostro il messaggio del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella

che, ragionando sui temi del lavoro, ha ricordato che *"Il lavoro non è una merce"*.

Proprio questa consapevolezza, quella cioè di trattare non *"una merce"*, ma la vita delle persone, ha reso il rinnovo del "CCNL per i dipendenti dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione collettiva e commerciale e del Turismo", il terzo contratto collettivo di lavoro più applicato in Italia, un passaggio intenso e di grande valore sociale, oltre che di comprensibile soddisfazione.

Proprio il CCNL è il perfetto esempio di un risultato costruito su un modo di fare che ha al centro le persone, a partire dalle tantissime che hanno contribuito a costruire i risultati delle pagine che seguono, grazie alle diverse competenze e al comune senso di responsabilità, e soprattutto grazie ad un coraggio che potremmo definire ... "olimpionico".

Introduzione



Introduzione del Direttore Generale **Roberto Calugi**

È sempre molto complesso riassumere in poche righe il senso di un anno di lavoro svolto dalla Federazione. Nella memoria sono innumerevoli i momenti vissuti, le azioni messe in campo, le sfide, le difficoltà e i risultati raggiunti.

Questa pubblicazione viene realizzata proprio per mettere un ordine temporale e offrire un rendiconto, se pur parziale, di quanto svolto dagli organi e dalla struttura per la tutela e lo sviluppo del settore, riportando puntualmente i dossier principali e le azioni intraprese.

Se volessimo sintetizzare 365 giorni in poche parole, potremmo certamente dire che il 2024 è stato un anno di consolidamento, consapevolezza e sviluppo. Consolidamento per i numeri del settore, ripresosi dopo i due anni disastrosi della pandemia. Finalmente sono stati raggiunti e in parte superati i valori del 2019, in termini di fatturato, quasi 100 miliardi di euro, occupazione, oltre 1.4 milioni di addetti e valore aggiunto oltre 54 miliardi di euro. Il recupero di questi valori economici ha dimostrato concretamente la resilienza del settore e la centralità, potremmo dire antropologica, del modello di vita "all'italiana", così apprezzato anche da chi non ha avuto i natali nel nostro Paese.

Ne è derivata una costante crescita nella consapevolezza del ruolo che il settore dei Pubblici Esercizi riveste nella generazione del Prodotto Interno Lordo del Paese. Una consapevolezza

innanzitutto "esterna" al settore, troppe volte dipinto come attività residuale nel complesso processo di generazione di ricchezza del Paese.

Ne sono stata testimonianza concreta, oltre alle diverse partecipazioni istituzionali alle numerose iniziative della Federazione, i provvedimenti che nel corso dell'anno sono stati adottati dal Legislatore a tutela del comparto. Solo per citare i principali, ricordiamo la nuova disciplina sulle mance, gli interventi sui Buoni Pasto, la riforma della normativa sui de hors, la defiscalizzazione del lavoro notturno e festivo, i chiarimenti normativi sulla disciplina del lavoro stagionale.

Inoltre, iniziative impegnative realizzate dalla Federazione, come la Giornata della Ristorazione, svoltasi nella sua seconda edizione nella "Sala della Regina" del Parlamento italiano alla presenza di autorevoli Ministri del Governo e del Presidente della Camera, hanno contribuito al miglior posizionamento del settore rappresentato. Ne è testimone il primo Disegno di Legge per il riconoscimento di una giornata nel calendario italiano dedicata al comparto della ristorazione.

Una maggiore consapevolezza che si è apprezzata anche da parte delle imprese associate, sempre più attente alle tematiche ESG, che hanno risposto con responsabilità ad iniziative a volte "sindacalmente scomode", come la somministrazione responsabile di bevande alcoliche e la lotta allo spreco alimentare.

Una consapevolezza che si è manifestata soprattutto nel processo di rinnovamento del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della categoria. Nei diversi incontri, culminati nella firma del 5 giugno 2024, le imprese si sono fatte carico di importanti impegni economici e hanno introdotto diversi interventi al fine di migliorare le condizioni di lavoro del settore, favorendo un recupero di attrattività per il quale resta ancora molto da fare.

Consolidamento nei valori economici, consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità, a cui si sono affiancate attività per sostenere uno sviluppo delle attività della Federazione per essere in grado di sostenere in chiave più attuale il settore nelle diverse sfide che l'attendono nei prossimi anni.

In questo senso va letto il lancio dell'“App” della FIPE, che nelle intenzioni vuole permettere alla rete FIPE - Confcommercio di amplificare e trasmettere più facilmente le informazioni alle imprese associate, personalizzandole in base alle diverse priorità e sensibilità dei soci territoriali.

Nel 2024 inoltre, abbiamo lavorato per far nascere due nuovi gruppi aderenti alla Federazione, dedicati il primo alle principali scuole di formazione nazionali attive nel settore della ristorazione ed il secondo ai ristoranti italiani all'estero, strumento straordinario di *soft power*, ancora poco utilizzato per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e turistiche del nostro Paese.

Gli Organi della Federazione hanno inoltre voluto investire per il supporto dei territori e sindacati aderenti, costituendo un fondo *ad hoc* per sostenerli nelle progettualità a favore dei soci. In questo ambito va segnalato l'importante piano di riorganizzazione, ristrutturazione e rilancio del Sindacato Italiano Balneari che permette di guardare ai prossimi anni con rinnovata fiducia anche in questo ambito della rappresentanza.

Sempre in un'ottica di sviluppo la Federazione ha investito per approfondire e partecipare sempre di più nella dimensione europea di generazione della normativa, consapevole della necessità improcrastinabile di avere un presidio reale e competente di quanto deciso a Bruxelles.

Ma soprattutto, uno sviluppo va letto nel processo di rinnovamento degli organi della Federazione, che a fine 2024 ha visto un ricambio generazionale importante, con la partecipazione di molti nuovi imprenditori - dirigenti, provenienti da ogni regione italiana e il coinvolgimento, sempre più importante, della dirigenza femminile nella *governance* della Federazione.

A tutti i Consiglieri della Federazione, al Presidente, ai colleghi dei territori e dei sindacati, alle Imprenditrici ed Imprenditori associati dei diversi comparti, va il ringraziamento di tutta la struttura della Federazione per aver voluto riservare tempo e risorse a beneficio del settore dei Pubblici Esercizi italiani.





01

IL CONTESTO ECONOMICO DEI PUBBLICI ESERCIZI



LE IMPRESE

La ristorazione

A settembre 2024 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultano attive 331.439 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Numeri che testimoniano che quella dei Pubblici Esercizi è una realtà ampiamente diffusa in ogni regione, rappresentando un unicum nell'ambito dei servizi alle persone.

Servizi di ristorazione

(Distribuzione delle imprese attive - settembre 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	8.578	2,6%
Basilicata	2.834	0,9%
Calabria	11.209	3,4%
Campania	34.393	10,4%
Emilia Romagna	24.435	7,4%
Friuli Venezia Giulia	6.746	2,0%
Lazio	34.965	10,5%
Liguria	12.240	3,7%
Lombardia	48.305	14,6%
Marche	7.521	2,3%
Molise	1.893	0,6%
Piemonte	23.016	6,9%
Puglia	20.334	6,1%
Sardegna	11.499	3,5%
Sicilia	25.093	7,6%
Toscana	22.163	6,7%
Trentino Alto Adige	5.627	1,7%
Umbria	4.607	1,4%
Valle d'Aosta	1.106	0,3%
Veneto	24.875	7,5%
Italia	331.439	100

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Sebbene è noto che la diffusione delle imprese dipenda più da variabili demografiche (la popolazione residente) che da variabili economiche (reddito, consumi, propensione al consumo, ecc.), ciò non significa che

quest'ultime non influiscano sull'insediamento delle imprese. Pertanto la Lombardia, traino dell'economia nazionale, è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6% (48.305 imprese in valori assoluti), seguita da Lazio (10,5%, 34.965) e Campania (10,4%, pari a 34.393).

Il segmento bar

A settembre 2024, nei registri delle Camere di Commercio si contano 129.670 imprese appartenenti al codice di attività 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina): di questi, oltre il 50% si concentra in cinque regioni, che sono Lombardia, Campania, Lazio, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte.

Bar e altri esercizi simili senza cucina

(Distribuzione delle imprese attive - settembre 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	3.213	2,5%
Basilicata	1.288	1,0%
Calabria	4.208	3,2%
Campania	14.146	10,9%
Emilia Romagna	10.093	7,8%
Friuli Venezia Giulia	2.929	2,3%
Lazio	12.688	9,8%
Liguria	4.928	3,8%
Lombardia	20.536	15,8%
Marche	2.564	2,0%
Molise	831	0,6%
Piemonte	8.860	6,8%
Puglia	7.937	6,1%
Sardegna	4.751	3,7%
Sicilia	8.497	6,6%
Toscana	7.426	5,7%
Trentino Alto Adige	2.223	1,7%
Umbria	1.836	1,4%
Valle d'Aosta	408	0,3%
Veneto	10.308	7,9%
Italia	129.670	100%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere





Il segmento ristoranti

Al 30 settembre 2024, il numero delle imprese attive con il codice ATECO 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 197.9153 unità in Italia.

In linea con il dato complessivo, anche per il segmento ristoranti sono Lombardia (27.014 unità, pari al 13,6%), Lazio (21.848 unità, 11%) e Campania (19.816, il 10%) le regioni con la più alta presenza di imprese sul territorio.

Ristoranti e attività di ristorazione mobile

(Distribuzione delle imprese attive - settembre 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	5.280	2,7%
Basilicata	1.506	0,8%
Calabria	6.872	3,5%
Campania	19.816	10,0%
Emilia Romagna	14.137	7,1%
Friuli Venezia Giulia	3.765	1,9%
Lazio	21.848	11,0%
Liguria	7.223	3,6%
Lombardia	27.014	13,6%
Marche	4.884	2,5%
Molise	1.038	0,5%
Piemonte	13.944	7,0%
Puglia	12.208	6,2%
Sardegna	6.620	3,3%
Sicilia	16.305	8,2%
Toscana	14.392	7,3%
Trentino Alto Adige	3.323	1,7%
Umbria	2.700	1,4%
Valle d'Aosta	692	0,3%
Veneto	14.348	7,2%
Italia	197.915	100%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Il segmento mense e il catering

Le imprese che svolgono attività di banqueting, fornitura di pasti preparati e ristorazione collettiva sono circa 3.854. L'incidenza di tali imprese sul territorio è più alta in Lombardia (19,6%), Campania (11,2%) e Lazio (11,1%). La presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo spiega, almeno in parte, le densità rilevate soprattutto in Lombardia e nel Lazio. Significativa la presenza di imprese anche in regioni come Toscana (9%), Sicilia (7,6%) e Veneto (5,7%).

Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione

(Distribuzione delle imprese attive - settembre 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	85	2,2%
Basilicata	40	1,0%
Calabria	129	3,3%
Campania	431	11,2%
Emilia Romagna	205	5,3%
Friuli Venezia Giulia	52	1,3%
Lazio	429	11,1%
Liguria	89	2,3%
Lombardia	755	19,6%
Marche	73	1,9%
Molise	24	0,6%
Piemonte	212	5,5%
Puglia	189	4,9%
Sardegna	128	3,3%
Sicilia	291	7,6%
Toscana	345	9,0%
Trentino Alto Adige	81	2,1%
Umbria	71	1,8%
Valle d'Aosta	6	0,2%
Veneto	219	5,7%
Italia	3.854	100%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere





Le imprese femminili

Sono 95.577 le imprese del settore in Italia gestite da donne, pari al 28,8% del totale. Le imprese femminili sono tali quando la partecipazione di genere risulta complessivamente superiore al 50% mediando tra quote di partecipazione e cariche attribuite.

La ristorazione si distingue nel tessuto produttivo italiano per una incidenza delle imprese femminili superiore al dato medio nazionale. Tra i tre segmenti, il canale bar è quello che registra la più alta presenza di imprese femminili (pari al 33,2%), mentre nei ristoranti il dato arriva al 26%. Per quanto riguarda il canale delle mense, le imprese guidate da donne sono il 27,4% della platea.

A livello regionale, hanno la più alta incidenza di imprese femminili Valle d'Aosta (36,6%) e Friuli Venezia Giulia (34,6%), mentre Puglia (25,3%) e Campania (26,6%) sono le regioni con i valori più bassi.

Le imprese femminili

(Incidenza % delle imprese femminili attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2024)

Regione	Bar e caffè	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Totale servizi di ristorazione
Abruzzo	34,1%	28,0%	25,9%	30,3%
Basilicata	30,0%	24,0%	27,5%	26,8%
Calabria	28,4%	26,3%	28,7%	27,1%
Campania	28,2%	25,5%	28,8%	26,6%
Emilia Romagna	37,0%	26,6%	25,4%	30,9%
Friuli V. Giulia	43,4%	27,9%	23,1%	34,6%
Lazio	32,6%	26,9%	30,5%	29,0%
Liguria	33,8%	27,8%	31,5%	30,2%
Lombardia	34,3%	22,7%	25,4%	27,7%
Marche	34,5%	28,9%	34,2%	30,8%
Molise	33,5%	28,8%	45,8%	31,1%
Piemonte	37,5%	27,9%	30,7%	31,6%
Puglia	27,3%	24,1%	23,8%	25,3%
Sardegna	28,8%	27,7%	41,4%	28,3%
Sicilia	28,8%	27,3%	25,4%	27,8%
Toscana	32,5%	27,2%	25,2%	29,0%
Trentino A. A.	36,7%	21,3%	22,2%	27,4%
Umbria	37,1%	30,6%	28,2%	33,2%
Valle d'Aosta	45,6%	31,6%	0,0%	36,6%
Veneto	38,1%	24,2%	22,8%	30,0%
Italia	33,2%	26,0%	27,4%	28,8%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Le imprese giovanili

Le imprese giovanili sono quelle in cui la partecipazione di persone 'under 35' risulta complessivamente superiore al 50%, mediando le composizioni di quote di partecipazione e cariche attribuite.

A settembre 2024 sono 39.802 le imprese gestite da under 35: di queste, il 61,4% afferisce al canale ristoranti, il 37,7% al bar e lo 0,9% al segmento mense e catering.

Complessivamente, le imprese giovanili rappresentano il 12% del totale. L'incidenza sul totale delle imprese attive è leggermente superiore al dato medio per il canale ristoranti (12,4%), mentre si attesta all'11,6% per il segmento bar. Per quanto concerne il segmento mense e catering il dato scende al 9,3%.

Sicilia e Puglia, con un valore pari al 14,2% in entrambi i casi, guidano la classifica delle regioni con una più alta presenza sul territorio di imprese giovanili. Un dato che è la riprova dell'attrattività del settore tra i giovani che vivono nelle aree del Paese in cui è maggiore la difficoltà di trovare un lavoro.

Le imprese giovanili

(Incidenza % delle imprese giovanili attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2024)

Regione	Bar e caffè	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Totale servizi di ristorazione
Abruzzo	12,1%	10,9%	9,4%	11,3%
Basilicata	12,9%	12,9%	15,0%	12,9%
Calabria	14,5%	15,2%	14,7%	15,0%
Campania	15,4%	15,7%	7,7%	15,5%
Emilia Romagna	10,9%	10,6%	8,8%	10,7%
Friuli V. Giulia	8,8%	9,5%	11,5%	9,2%
Lazio	10,3%	12,1%	5,8%	11,4%
Liguria	8,0%	10,2%	6,7%	9,3%
Lombardia	11,7%	12,0%	9,5%	11,8%
Marche	9,9%	11,1%	8,2%	10,6%
Molise	13,0%	11,6%	0,0%	12,0%
Piemonte	10,8%	12,7%	9,0%	11,9%
Puglia	14,0%	14,3%	10,1%	14,2%
Sardegna	8,7%	10,5%	8,6%	9,7%
Sicilia	12,8%	15,0%	10,7%	14,2%
Toscana	9,1%	10,0%	11,0%	9,7%
Trentino A. A.	12,9%	11,2%	16,0%	11,9%
Umbria	9,0%	9,9%	7,0%	9,5%
Valle d'Aosta	11,8%	9,7%	16,7%	10,5%
Veneto	10,6%	10,8%	11,0%	10,7%
Italia	11,6%	12,4%	9,3%	12,0%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere





Le imprese straniere

La qualifica di impresa straniera sulla base della nazionalità dell'imprenditore viene attribuita immediatamente nel caso delle ditte individuali, mentre per le società di persone e le società di capitali si fa riferimento a imprese in cui la partecipazione di persone non nate in Italia risulta complessivamente superiore al 50%, mediando le composizioni di quote di partecipazione e cariche attribuite.

Al 30 settembre 2024, sono 47.317 le imprese straniere attive nel mercato della ristorazione, pari al 14,3% del totale. Nel 2023 il dato era pari al 13,7%. L'imprenditoria straniera mostra un trend di crescita che conferma la capacità inclusiva che ha dimostrato il settore in questi anni.

Le Imprese straniere

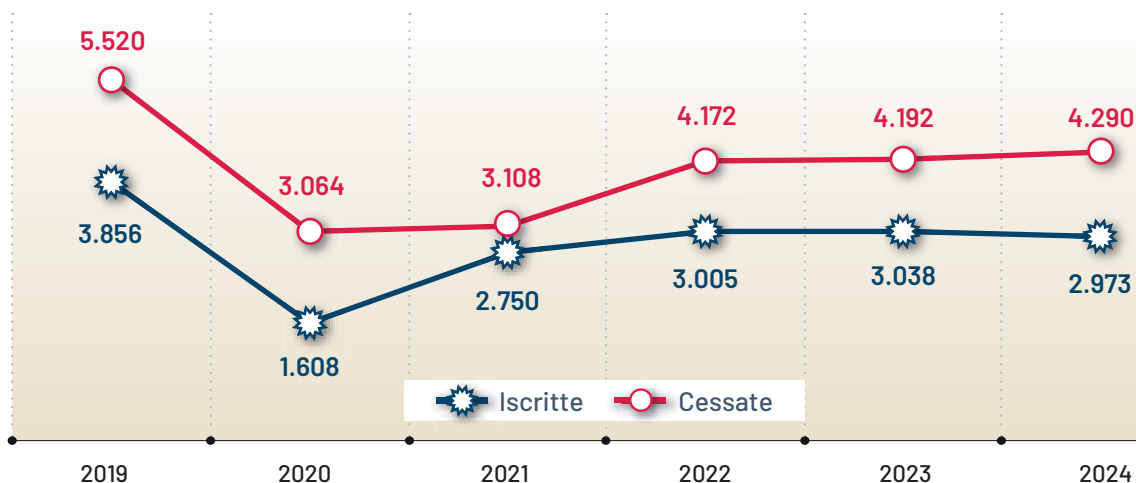
(Incidenza % delle imprese straniere attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2024)

Regione	Bar e caffè	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Totale servizi di ristorazione
Abruzzo	10,5%	11,0%	3,5%	10,8%
Basilicata	5,0%	6,4%	0,0%	5,6%
Calabria	4,6%	6,7%	2,3%	5,8%
Campania	3,7%	5,2%	2,8%	4,6%
Emilia Romagna	21,3%	20,3%	8,8%	20,6%
Friuli V. Giulia	17,9%	22,4%	13,5%	20,4%
Lazio	9,7%	16,9%	5,8%	14,2%
Liguria	10,4%	18,3%	6,7%	15,0%
Lombardia	18,3%	30,1%	6,2%	24,7%
Marche	8,3%	12,8%	1,4%	11,2%
Molise	9,0%	8,8%	0,0%	8,8%
Piemonte	14,2%	20,9%	5,7%	18,2%
Puglia	4,2%	7,5%	3,2%	6,2%
Sardegna	3,6%	7,6%	3,1%	5,9%
Sicilia	4,8%	7,0%	2,4%	6,2%
Toscana	11,2%	17,4%	8,4%	15,2%
Trentino A. A.	18,5%	20,0%	6,2%	19,2%
Umbria	11,6%	14,5%	7,0%	13,2%
Valle d'Aosta	10,3%	10,3%	0,0%	10,2%
Veneto	21,0%	19,9%	6,8%	20,2%
Italia	11,9%	16,0%	5,3%	14,3%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Le imprese straniere sono presenti soprattutto nel segmento ristoranti, dove l'incidenza media tocca il 16%, con valori che superano il 20% in Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige. Nel canale bar invece l'imprenditoria straniera rappresenta l'11,9% della platea, con picchi che arrivano al 21,3% in Emilia Romagna e al 21% in Veneto. Nelle mense il dato è pari al 5,3%

Le imprese iscritte e cessate nel II trimestre (anni 2019-2024)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

La nati-mortalità

Nei primi nove mesi del 2024 hanno avviato l'attività 8.230 imprese mentre 15.556 l'hanno cessata: il saldo è negativo e pari a 7.326 unità, confermando l'elevato turnover imprenditoriale che caratterizza il mondo della ristorazione.

Sui fattori che incidono sulle chiusure va senz'altro rilevato un approccio talvolta troppo semplicistico di chi si avvicina al settore, che porta spesso a trascurare l'importanza delle capacità manageriali e imprenditoriali per costruire una attività solida, di successo e che duri nel tempo.

Il tasso di sopravvivenza delle imprese

Il tasso di sopravvivenza è un interessante indicatore per monitorare lo stato di salute imprenditoriale del settore. La tabella indica il tasso di sopravvivenza (il complemento a 100 di ciascun valore esprime il tasso di mortalità) ad uno, tre e cinque anni per forma giuridica e tipologia di impresa. È calcolato sul numero delle imprese attive nate nel periodo 2018-2022.

Italia - Tasso di sopravvivenza delle imprese

Tipologia di impresa	anno di nascita	anno di sopravvivenza				
		2019	2020	2021	2022	2023
RISTORANTI	2018	81%	72%	66%	60%	54%
	2019		83%	75%	68%	60%
	2020			87%	76%	67%
	2021				84%	74%
	2022					83%
BAR	2018	81%	72%	66%	59%	54%
	2019		84%	75%	66%	59%
	2020			88%	77%	69%
	2021				83%	73%
	2022					83%
TOTALE RISTORAZIONE	2018	81%	72%	66%	59%	54%
	2019		83%	75%	67%	60%
	2020			87%	76%	68%
	2021				84%	74%
	2022					83%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

A livello di settore, l'81% delle aziende nate nel 2018 era ancora in attività nell'anno successivo. Questa percentuale cala di circa il 20% a 3 anni dall'apertura, per scendere ulteriormente e attestarsi a poco oltre il 50% nel 2023, ovvero trascorsi cinque anni.

In definitiva, questo significa che quasi il 50% di ristoranti o bar cessa l'attività cinque anni dopo la nascita.

L'intrattenimento

A settembre 2024 risultano attive con il codice ATECO 93.29.1 (Discoteche, sale da ballo, nightclub e simili) 2.512 imprese in Italia.

Con 368 imprese sul territorio e una incidenza pari al 14,6% sul totale, la Lombardia si conferma in testa alla graduatoria regionale. Dopo la Lombardia, si colloca la Toscana con 255 imprese e una incidenza pari al 10,2% e l'Emilia Romagna, in cui si contano 245 imprese attive, per una incidenza che è del 9,7%.

Discoteche, sale da ballo, nightclub e simili

(Distribuzione delle imprese attive - settembre 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	102	4,1
Basilicata	9	0,4
Calabria	41	1,6
Campania	149	5,9
Emilia Romagna	245	9,8
Friuli Venezia Giulia	51	2,0
Lazio	191	7,6
Liguria	93	3,7
Lombardia	368	14,6
Marche	140	5,6
Molise	21	0,8
Piemonte	206	8,2
Puglia	77	3,1
Sardegna	89	3,5
Sicilia	141	5,6
Toscana	255	10,2
Trentino Alto Adige	50	2,0
Umbria	90	3,6
Valle d'Aosta	7	0,3
Veneto	187	7,4
Italia	2.512	100,0

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere



Gli stabilimenti balneari

Le imprese attive che svolgono attività di stabilimento balneare sono circa 6.802, concentrate principalmente in Emilia Romagna (961, pari al 14,1%), Liguria (738, pari al 10,8%), e Toscana (868, pari al 12,8%).

Stabilimenti balneari

(Distribuzione delle imprese attive – settembre 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	433	6,4
Basilicata	63	0,9
Calabria	620	9,1
Campania	675	9,9
Emilia Romagna	961	14,1
Friuli Venezia Giulia	29	0,4
Lazio	550	8,1
Liguria	738	10,8
Lombardia	48	0,7
Marche	537	7,9
Molise	39	0,6
Piemonte	17	0,2
Puglia	507	7,5
Sardegna	106	1,6
Sicilia	486	7,1
Toscana	868	12,8
Trentino Alto Adige	7	0,1
Umbria	7	0,1
Veneto	111	1,6
Italia	6.802	100,0
Italia	6.760	100%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

I giochi pubblici

Le sale specializzate per i giochi pubblici

Le sale specializzate per i giochi pubblici sono le sale per il gioco del bingo e le sale (o negozi) scommesse e sale dedicate ad apparecchi da intrattenimento con attività di somministrazione: sono tutti esercizi pubblici dotati di licenza ex art. 88 TULPS, nei quali è vietato l'accesso ai minori. Il maggior numero di punti attivi nel 2024 è ancora in Lombardia e Campania, seguite dal Lazio e dal Piemonte.

Sale specializzate per i giochi pubblici

(Distribuzione punti vendita operativi - 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	135	3,0%
Basilicata	37	0,8%
Calabria	137	3,1%
Campania	615	13,8%
Emilia-Romagna	256	5,7%
Friuli V. Giulia	78	1,8%
Lazio	418	9,4%
Liguria	93	2,1%
Lombardia	652	14,6%
Marche	99	2,2%
Molise	30	0,7%
Piemonte	414	9,3%
Puglia	326	7,3%
Sardegna	41	0,9%
Sicilia	341	7,7%
Toscana	291	6,5%
Trentino A.A.	59	1,3%
Umbria	67	1,5%
Valle d'Aosta	3	0,1%
Veneto	365	8,2%
Italia	4.457	100,0%

Fonte: elaborazione EGP - FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli ed Infocamere





I bar e gli altri Pubblici Esercizi con offerta di giochi pubblici

I Pubblici Esercizi che hanno attività prevalente diversa dall'offerta di giochi pubblici ma che li propongono come attività secondaria (apparecchi da intrattenimento e "corner" scommesse, differenti dalle ricevitorie di prodotti di lotteria; più recentemente, anche servizi di ricarica dei giochi online) sono prevalentemente bar ed altri esercizi di ristorazione e sale giochi, autorizzati con licenze ex art. 86 TULPS o, per le scommesse, 88 TULPS.

La concentrazione 2024 di questi esercizi è prevalentemente in Lombardia (quasi il 17% del totale) seguita dalla Campania, dal Lazio e dal Veneto.

Pubblici Esercizi con attività secondaria di offerta giochi pubblici (Distribuzione punti vendita operativi - 2024)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Abruzzo	947	3,0%
Basilicata	299	1,0%
Calabria	1.125	3,6%
Campania	3.026	9,7%
Emilia Romagna	2.566	8,3%
Friuli V. Giulia	707	2,3%
Lazio	2.607	8,4%
Liguria	982	3,2%
Lombardia	5.161	16,6%
Marche	933	3,0%
Molise	228	0,7%
Piemonte	1.416	4,6%
Puglia	2.305	7,4%
Sardegna	1.387	4,5%
Sicilia	2.004	6,4%
Toscana	2.027	6,5%
Trentino A.A.	102	0,3%
Umbria	558	1,8%
Valle d'Aosta	13	0,04%
Veneto	2.695	8,7%
Italia	31.088	100,0%

Fonte: elaborazione EGP-FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli e Infocamere

I Pubblici Esercizi con servizi di ricarica di giochi a distanza

I Punti Vendita Ricariche (PVR) per il gioco a distanza (online) sono regolamentati dal D.Lgs. 41/2024, che ha introdotto un apposito Albo riservato ad esercizi in possesso di autorizzazioni ex art. 86 e/o 88 TULPS, istituito dall'Agenzia Dogane e Monopoli con Determinazione Direttoriale 25 ottobre 2024.

Tra di essi, nella prima fase di iscrizione all'albo per il 2024 stesso, sono stati registrati oltre 13.000 esercizi con codici ATECO riconducibili alle attività dei Pubblici Esercizi. La maggiore concentrazione regionale di queste attività è in Campania, seguita dalla Lombardia, dalla Sicilia e dalla Puglia.

Pubblici Esercizi con attività di rivendita di ricariche per i giochi a distanza (Distribuzione regionale punti registrati - 2024)

Regione	Ripartizione per regione dei Pubblici Esercizi con attività di PVR
Abruzzo	3,2%
Basilicata	1,4%
Calabria	5,7%
Campania	19,7%
Emilia Romagna	5,5%
Friuli V. Giulia	0,9%
Lazio	9,2%
Liguria	2,0%
Lombardia	11,2%
Marche	2,8%
Molise	0,7%
Piemonte	4,7%
Puglia	10,1%
Sardegna	1,1%
Sicilia	10,9%
Toscana	5,0%
Trentino A.A.	0,7%
Umbria	1,2%
Valle d'Aosta	0,1%
Veneto	3,9%

Fonte: elaborazione EGP-FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli

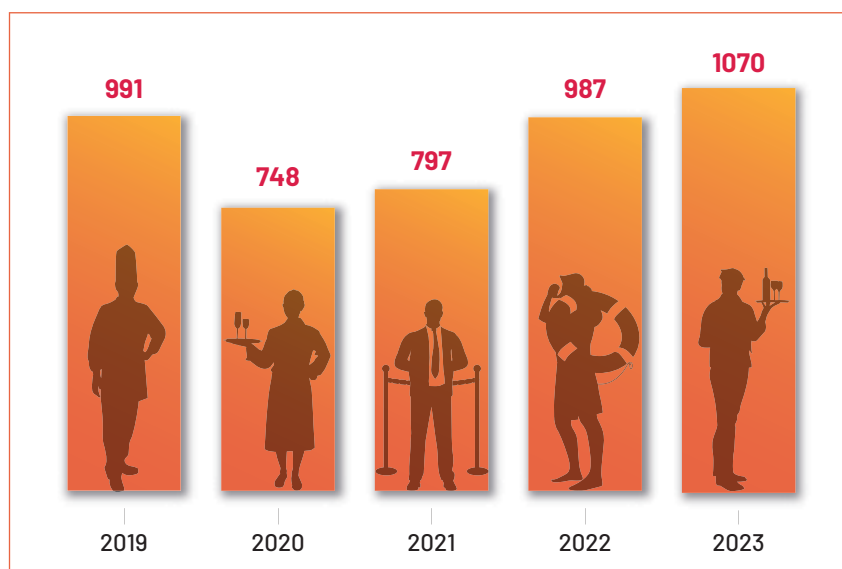


L'OCCUPAZIONE

L'occupazione dipendente nei Pubblici Esercizi

Le oltre 165mila aziende del settore con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2023, in media d'anno, 1.070.839 lavoratori. Ciascuna azienda occupa mediamente 6,4 unità. I valori tratteggiano un quadro che è positivo, considerato che nel 2023 è stato infatti superato il livello toccato nel pre-pandemia, con un incremento di 80mila unità in valore assoluto (+8,1% la variazione percentuale).

Pubblici Esercizi - Andamento dell'occupazione dipendente (confronto 2019-2023)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per comparto (anno 2023)

	Valori assoluti	Valori %	N. dipendenti per azienda
Bar	272.266	25,4	4,1
Discoteche	4.300	0,4	10,9
Mense e catering	69.917	6,5	74,2
Fornitura di pasti preparati	77.019	7,2	5,8
Ristoranti	625.473	58,4	7,5
Stabilimenti balneari	21.865	2,0	6,8
Totale	1.070.839	100,0	6,4

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

In termini assoluti, nel 2023 si registra una crescita dei lavoratori dipendenti rispetto al livello pre-pandemia per ristoranti (+67.024 unità), fornitura di pasti preparati (+13.892) e stabilimenti balneari (+4.554 unità). Bar, discoteche e catering pur registrando un miglioramento rispetto al 2022, restano ancora in contrazione rispetto ai valori raggiunti nel 2019.

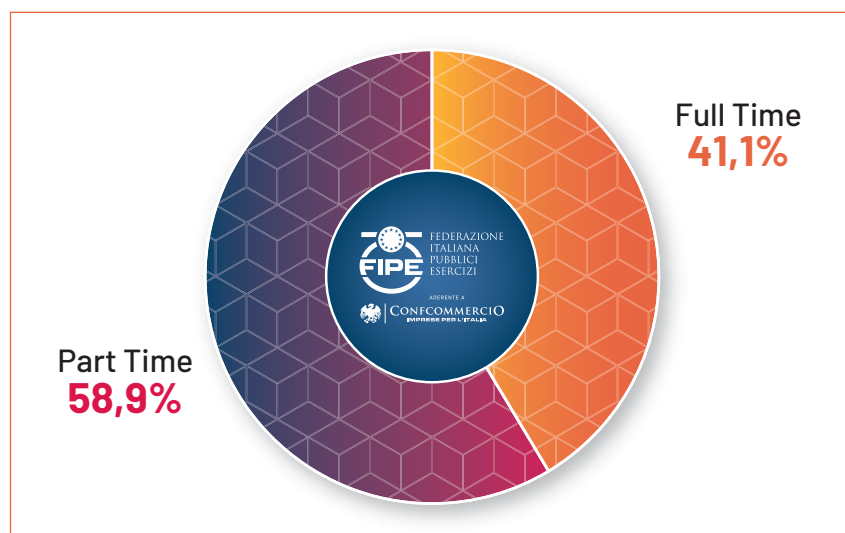
Publici Esercizi - Lavoratori dipendenti per comparto (confronto 2019 -2022-2023)

	Variazione assoluta		Variazione %	
	2023/2022	2023/2019	2023/2022	2023/2019
Bar	15.304	-1.603	6,0	-0,6
Discoteche	530	-1.318	14,0	-23,5
Mense e catering	3.723	-2.458	5,6	-3,4
Fornitura di pasti preparati	5.725	13.892	8,0	22,0
Ristoranti	57.716	67.024	10,2	12,0
Stabilimenti balneari	788	4.554	3,7	26,3
Totale	83.787	80.090	8,5	8,1

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Il 41,1% dei dipendenti (440.167) è assunto con orario di lavoro a tempo pieno, mentre il 58,9% (630.672) lavora part-time, la cui modalità più diffusa è quella di tipo orizzontale. Per i contratti con orario di lavoro a tempo pieno c'è stato un deciso balzo in avanti rispetto sia al 2022 (+10,5% la variazione percentuale) sia al 2019 (+15,2%). Su valori inferiori è l'incremento registrato per i part-time: +7,1% sul 2022, +3,6% sul 2019.

Publici Esercizi - Lavoratori dipendenti per orario di lavoro (valori % - anno 2023)



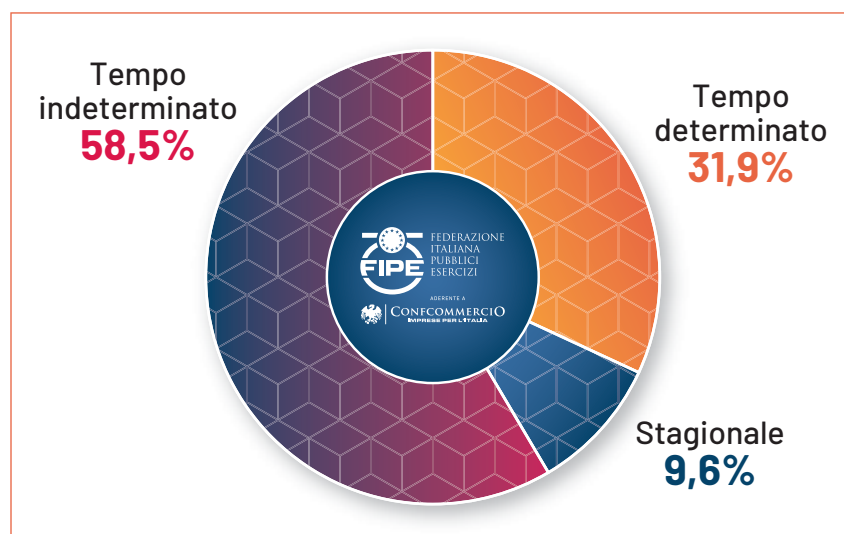
Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

I contratti a tempo indeterminato sono ampiamente diffuso nel comparto dei Pubblici Esercizi: infatti, i lavoratori con questa tipologia di contratto sono 626.503, ovvero il 58,5% del totale. Va segnalato che nel 2023 si è totalmente riassorbita l'emorragia di tempo indeterminato che si era aperta con la pandemia: infatti, si registra un incremento di oltre 11 mila lavoratori, per una variazione percentuale positiva dell'1,8%.



Più marginale è invece il ricorso al lavoro stagionale, che riguarda il 9,6% dei lavoratori (pari a 102.345 unità), mentre i lavoratori con un contratto a tempo determinato rappresentano il 31,9% del totale (341.999).

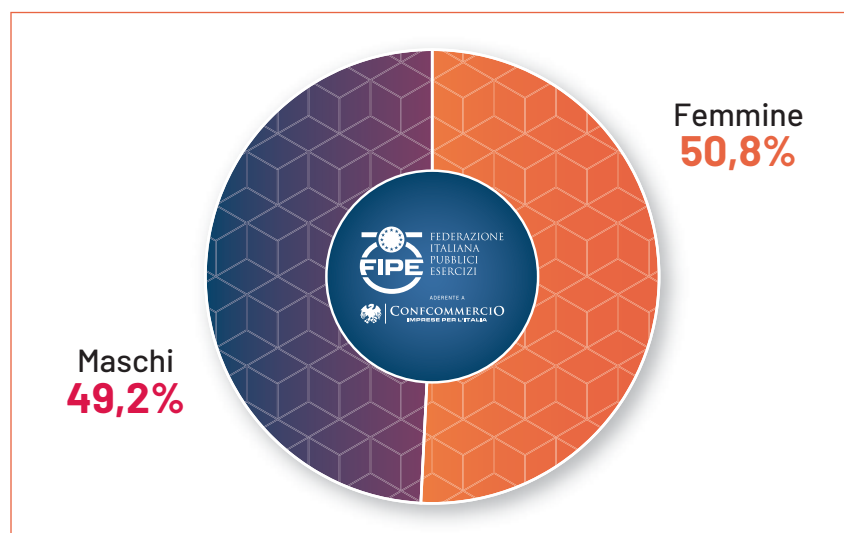
Publici Esercizi - Lavoratori dipendenti per tipologia di contratto (valori % - anno 2023)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Le donne non sono protagoniste del settore solo a livello imprenditoriale ma anche dal punto di vista dell'occupazione: infatti, le lavoratrici dipendenti sono la maggioranza, rappresentando il 50,8% degli occupati dipendenti.

Publici Esercizi - Lavoratori dipendenti per genere (valori % - anno 2023)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Analogamente, la presenza straniera nella ristorazione cresce non solo a livello imprenditoriale ma anche occupazionale: infatti, i lavoratori stranieri oggi rappresentano il 26,7% del totale dei lavoratori, pari a 285.755 unità in termini assoluti. Rispetto al 2022, la crescita è stata del 14,2%, che arriva al 15,6% se si prende come riferimento temporale il periodo 2019-2023.

Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per nazionalità

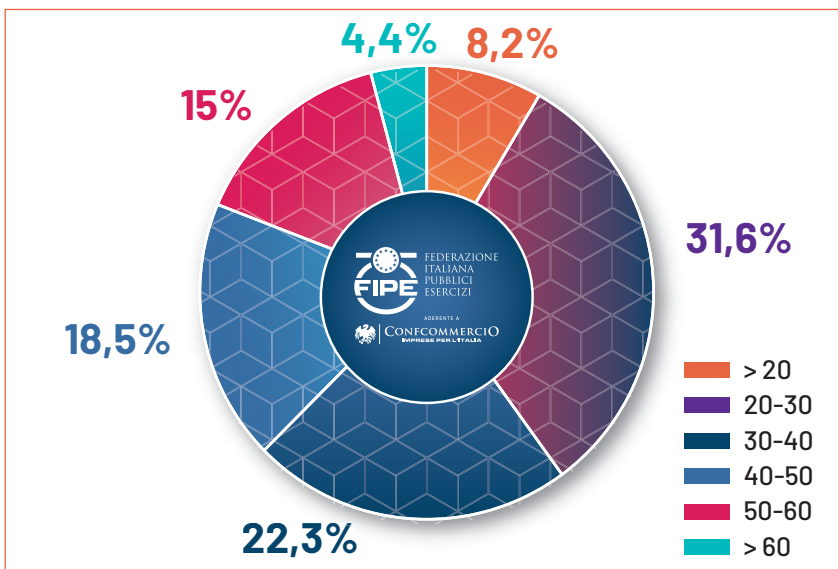
(valori % - anno 2023)



Fonte: elaborazione C.S. FIFE su dati Inps

Altro grande protagonista del lavoro nei Pubblici Esercizi sono i giovani: infatti, circa il 40% dei lavoratori dipendenti ha meno di 30 anni e ben il 62,1% meno di 40. In un contesto generale segnato dalla crisi demografica e dalla perdita di attrattività di alcune professioni, i numeri evidenziano come la ristorazione in questi anni abbia esercitato un certo appeal agli occhi delle giovani generazioni.

Pubblici Esercizi - lavoratori dipendenti per classi di età in Italia (anno 2023 - val. %)

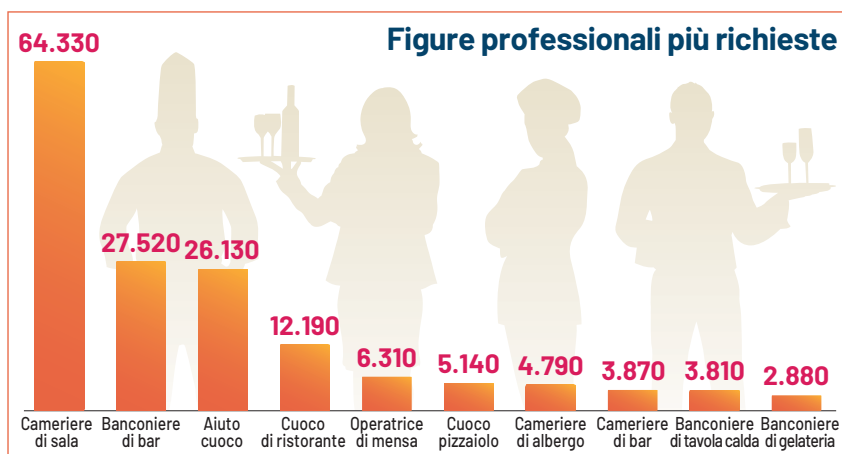


Fonte: elaborazione C.S. FIFE su dati Inps



Le professioni più richieste nella ristorazione nel trimestre novembre 2024 – gennaio 2025

Sono 174.130 le figure professionali ricercate nel trimestre novembre-gennaio 2025 nel comparto ristorazione in Italia



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Unioncamere - ANPAL, Sistema informativo Excelsior

In testa alla classifica si trovano camerieri e baristi che insieme compongono quasi il 53% del personale ricercato. A seguire troviamo aiuto cuochi (26.130) e cuochi (12.190).

Una delle informazioni più rilevanti riguarda la difficoltà di reperimento delle figure professionali. Incontra difficoltà poco meno del 60% delle imprese. La mancanza di candidati costituisce il principale ostacolo per le imprese nella ricerca di personale.

Se la variabile di genere non ha un peso rilevante nella scelta del personale, per quanto riguarda l'età, la ricerca di personale si rivolge in maggioranza verso lavoratori con un'età compresa tra i 25 e i 44 anni.

Difficoltà di reperimento

Ridotto numero di candidati



Inadeguatezza dei candidati



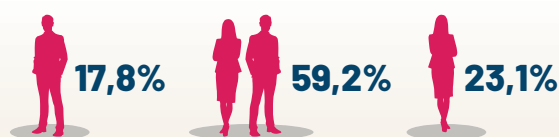
Altro



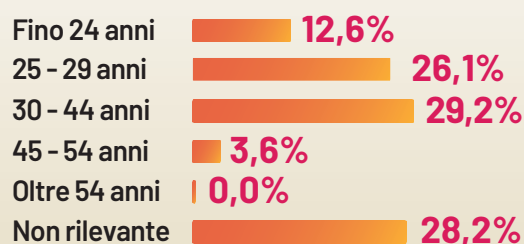
Nessuna difficoltà



Genere



Classi d'età



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Unioncamere - ANPAL, Sistema informativo Excelsior 2024

CONSUMI E PREZZI

I consumi fuori casa

Il 2023 segna la definitiva ripresa del mercato dei consumi fuori casa, che chiude l'anno con un valore stimato di circa 92 miliardi a prezzi correnti. Per il 2024 la crescita reale dei consumi nella ristorazione si stima che sarà in una forchetta compresa tra l'1,5% e il 2%, mentre i consumi nel complesso non andranno oltre lo 0,8%.

Consumi alimentari delle famiglie (Mld. € - prezzi correnti)

	2019	2020	2021	2022	2023*
In casa	153	157	158	167	182
Fuori casa	85,5	54,3	64,6	83,5	92,4

*previsione FIPE

Fonte: elaborazione su dati Istat

Nel 2023 la crescita del mercato fuori casa è stata rilevante, superando del +7% anche il valore del 2019 (85,5 miliardi). Tuttavia considerando i valori a prezzi 2023, quindi depurati dalla dinamica dei prezzi, il delta rispetto al 2019 è ancora in contrazione (-6%).

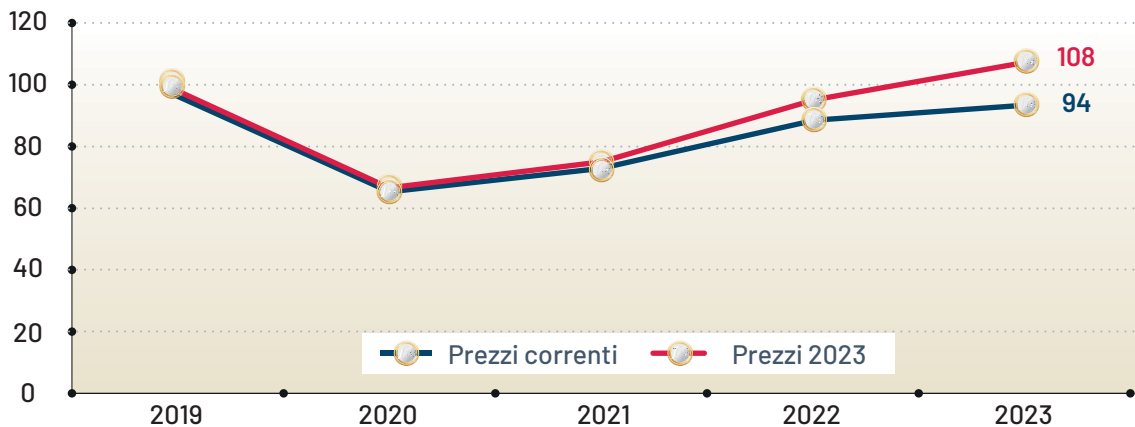
Consumi alimentari fuori casa - prezzi 2023

	2019	2022	2023*
Fuori casa	97,8	86,7	82,4

*previsione FIPE

Fonte: elaborazione su dati Istat

I consumi fuori casa (N.I 2019=100)



Fonte: elaborazione su dati Istat

La dinamica dei prezzi nei servizi di ristorazione

A dicembre 2024, i prezzi dei servizi di ristorazione hanno registrato una variazione dello 0,1% rispetto al mese precedente e del 2,9% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Questo incremento si mantiene in linea con quello osservato nel mese di novembre.

L'inflazione media generale ha registrato invece una variazione dello 0,1% rispetto al mese precedente e dell'1,3% rispetto a dicembre 2023. In media, nel 2024 i prezzi dei servizi di ristorazione e della ristorazione commerciale hanno segnato una crescita del +3,2%, evidenziando un netto rallentamento rispetto al +5,9% registrato nel 2023.

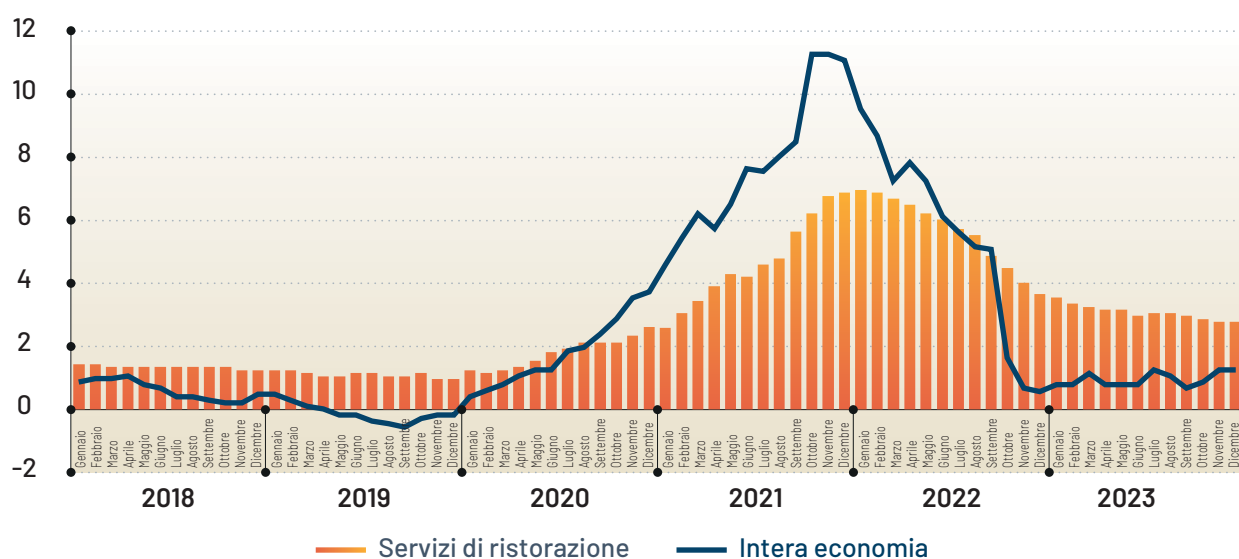
Su base annua, la crescita dell'inflazione media generale si è fermata all'1% nel 2024. Si tratta di una attenuazione significativa rispetto all'anno precedente, che è attribuibile principalmente alla marcata riduzione dei prezzi dei beni energetici.

Prezzi al consumo per l'intera collettività (variazioni % tendenziali e congiunturali)

	dic. 24/dic. 23	dic. 24/nov. 23
Servizi di ristorazione	2,9	0,1
Intera economia	1,3	0,1

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat

Servizi di ristorazione (var% sullo stesso mese dell'anno precedente)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat



02

AZIONI FEDERALI

AZIONI FEDERALI

Interventi sulla normativa di settore

Semplificazione attività artigiane

Il 2 marzo è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il D.L. n. 19/2024 c.d. "PNRR", che contiene diverse disposizioni finalizzate a garantire l'attuazione degli interventi del PNRR, tra cui anche la norma sulla semplificazione delle attività artigiane (art. 12, comma 12) che prevede che l'avvio, la variazione, la sospensione, il subingresso e la cessazione delle attività espressamente indicate nel provvedimento (Allegato 2) non siano soggette a titoli abilitativi, segnalazione o comunicazione.

A tale proposito, ampio è stato l'impegno della Federazione, svolto in coordinamento con Confcommercio e con i Comitati Regionali FIPE e destinato ad evitare che il progetto di semplificazione delle attività artigiane si tramutasse in un sostanziale "liberi tutti": in particolare, nonostante siano state incluse anche alcune attività del settore alimentare (gastronomie, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pizzerie a taglio e pasticcerie), l'efficacia della novella normativa di semplificazione, su istanza della Federazione, è stata limitata alle sole fattispecie di vendita (d'asporto), escludendo così il consumo immediato.

La Legge di conversione del suindicato Decreto (L. n. 56/2024), pubblicata in Gazzetta Ufficiale, ha confermato la disciplina prevista nel Decreto.

Fondo per il sostegno delle eccellenze della gastronomia e dell'agroalimentare italiano

Nel corso del 2024 è stata data attuazione al "Fondo per il sostegno delle eccellenze della gastronomia e dell'agroalimentare italiano" di cui all'art. 1, comma 868 e ss. della L. n. 234/2021, c.d. Legge di Bilancio 2022.

La misura ha previsto la possibilità per le aziende della ristorazione (con codice ATECO 56.10.11 "Ristorazione con somministrazione" e 56.10.30 "Gelaterie e pasticcerie") di accedere a due diversi contributi (nella misura massima di 30.000 euro ciascuno):

- >> per l'acquisto di macchinari professionali e beni strumentali (per cui sono stati stanziati 56 milioni di euro);
- >> per l'assunzione di giovani con contratto di apprendistato (con limite di spesa di 20 milioni di euro).

Al netto delle criticità tecnico-operative che hanno riguardato il soggetto gestore (Invitalia) e che hanno determinato la chiusura temporanea dello sportello per la presentazione delle domande lo scorso 1° marzo, la misura ha riscontrato un'ampia partecipazione da parte delle imprese della ristorazione.

Negli scorsi mesi sono stati emanati i primi decreti di concessione dei benefici che hanno raggiunto, al momento:

- 2116 imprese per un contributo complessivo di circa 45 milioni di euro per la linea relativa all'acquisto di beni strumentali;
- 345 aziende per circa 9,5 milioni di euro di agevolazioni riconosciute, rispetto alla misura per l'assunzione di giovani diplomati.

Nelle prime settimane dell'anno 2025 saranno pubblicati ulteriori decreti fino all'esaurimento delle dotazioni finanziarie complessive sopra indicate.

Giova sottolineare il forte impegno degli uffici, che nella fase propedeutica all'apertura della piattaforma per la presentazione delle domande, hanno prestato assistenza tecnica alle Associazioni territoriali, organizzando, tra l'altro, due webinar (il primo anche con la partecipazione del MASAF e di Invitalia) volti a chiarire gli aspetti tecnici-operativi su cui insistevano alcuni dubbi interpretativi.

Vista l'alta affluenza registrata, la Federazione - in diverse occasioni istituzionali - ha rimarcato la necessità di stanziare nuove risorse per promuovere ulteriori interventi, destinati ad accrescere la competitività delle aziende del settore.

Sicurezza alimentare nel food delivery

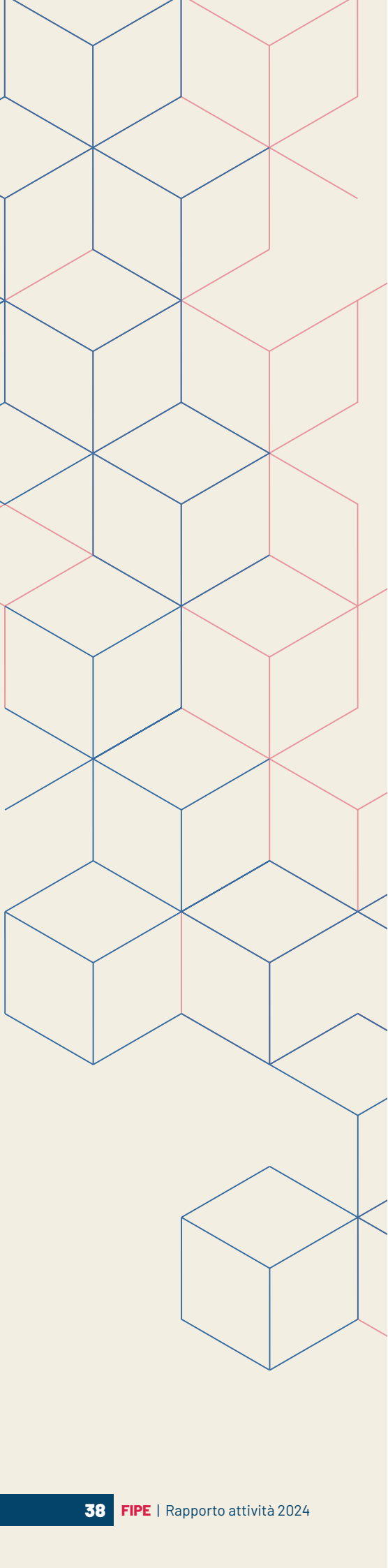
La Federazione ha avviato un'interlocuzione con le principali piattaforme di *food delivery* allo scopo di approfondire i profili inerenti alla sicurezza alimentare nella fase della consegna dei prodotti alimentari presso il domicilio dei consumatori. Infatti, secondo diverse segnalazioni pervenute dalla base associativa, sarebbero frequenti gli episodi nei quali il servizio di consegna - "appaltato" ad alcune di queste piattaforme - verrebbe svolto in condizioni igienico-sanitarie non adeguate.

Sul punto, nel mese di luglio ha fatto molto scalpore un'inchiesta pubblicata sul mensile di Gambero Rosso, nel contesto della quale è stata esaminata una delle sacche adibite al trasporto alimentare di una nota azienda di *delivery* e sarebbe stata riscontrata la presenza di centinaia di colonie di batteri.

La Federazione, prendendo atto che il vigente contesto normativo di riferimento nazionale ed europeo stabilisce la responsabilità circa il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella fase della consegna in capo a suddette piattaforme, ha esortato queste ultime ad adottare procedure e misure di sicurezza idonee a fronteggiare il rischio di contaminazione del cibo e a vigilare affinché esse siano rispettate dai fattorini.

È stato altresì ribadito che, nel caso in cui l'esercente lo richiedesse, le piattaforme dovrebbero essere in grado di fornire un'autocertificazione, per dichiarare il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella fase della consegna, consentendo quindi al Pubblico Esercizio di inserire tale fornitore nella sezione "fornitore qualificato" del proprio manuale di autocontrollo.

L'azione federale ha ricevuto un riscontro positivo da parte di uno dei principali *stakeholder* (Just Eat), che ha condiviso la ricostruzione giuridica offerta dalla Federazione e ha messo a disposizione dei soci FIPE un documento di FAQ ove sono illustrate le procedure standard relative alla pulizia dei *box* utilizzati per le consegne, limiti di tempo ben precisi entro cui gli ordini devono transitare dai partner ai clienti finali e la formazione dei fattorini sui temi relativi alla sicurezza alimentare.



Resta inteso che la Federazione proseguirà nella sua azione, volta a sensibilizzare anche le altre piattaforme attive sul medesimo mercato, le quali allo stato attuale non hanno mostrato la stessa sensibilità della sopracitata in merito al riconoscimento delle proprie responsabilità nella fase della consegna.

Buoni pasto nel settore privato – Inserimento del tetto al 5% delle commissioni

Negli ultimi anni il presidio della Federazione, destinato al contenimento delle commissioni sui buoni pasto, è stato molto attivo e attento. Dopo l’inserimento del tetto del 5% sulle commissioni applicate ai buoni pasto nel settore della Pubblica Amministrazione - introdotto a luglio 2022 con la Legge di conversione (L. n. 91/2022) del D.L. n. 50/2022 c.d. “Aiuti” e recepito nel nuovo Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs n. 36/2023)- si è cercato di affrontare il problema delle committenze private, anche a seguito di diverse segnalazioni ricevute circa l’aumento delle commissioni a carico degli esercenti nei contratti privati.

Con la “Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023” (L. n. 193/2024) – pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 17 dicembre 2024 – è stato esteso il campo di applicazione della norma sopra indicata anche al mercato privato: il tetto massimo del 5% è quindi ora applicabile anche nel caso di buoni pasto utilizzati dai lavoratori di aziende private e tale valore dovrà altresì remunerare ogni eventuale servizio aggiuntivo.

La disposizione troverà immediata applicazione nei confronti degli esercenti non ancora vincolati da alcun accordo negoziale con la società emittitrice proponente mentre, per i contratti in essere, sarà a regime a partire dal 1° settembre 2025. Per i buoni pasto emessi entro il 1° settembre 2025, continueranno ad applicarsi le condizioni concordate con gli esercenti nei contratti stipulati prima dell’entrata in vigore della Legge in commento, ma queste non potranno essere applicate oltre il 31 dicembre 2025.

Secondo le stime elaborate dall’ufficio studi FIPE, l’entrata in vigore di questa disposizione si traduce in un risparmio di circa 240 milioni di euro all’anno a favore degli esercizi convenzionati, per effetto della significativa riduzione delle commissioni e dei costi accessori pagati agli emittitori.

Allargamento quote di riserva del Decreto flussi alle imprese del settore dei Pubblici Esercizi

La Federazione, nell’ambito della proficua collaborazione in atto con il Ministero del Turismo, ha sempre sostenuto la necessità di allargare ai settori rappresentati la possibilità di accedere alle cosiddette quote di riserva per l’assunzione con contratto di lavoro subordinato (sia stagionale che non) e autonomo di personale extracomunitario indicate nel Decreto flussi (da ultimo, D.P.C.M. 27 settembre 2023).

Proprio a seguito dello sforzo interlocutorio profuso in questi anni da FIPE, il summenzionato Ministero, con la nota n. 7242 dell’8 marzo 2024, ha comunicato l’inclusione dei seguenti codici ATECO, rappresentati dalla Federazione, tra quelli che hanno accesso alle quote riservate citate.

ATECO	Descrizione
56.21.0	Catering per eventi, banqueting
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
93.29.20	Gestione di stabilimenti balneari: marittimi, lacuali e fluviali
93.29.1	Discoteche, sale da ballo night club e simili
93.29.3	Sale giochi e biliardi
93.29.9	Altre attività di intrattenimento e divertimento (sale bingo)

Tale importante ampliamento rappresenta un'opportunità da cogliere per tutte le imprese associate, in particolar modo per far fronte alle esigenze di personale in periodi di grande intensificazione della domanda di servizi di natura turistica.

Disegno di Legge "Istituzione della Giornata della Ristorazione"

Su forte istanza della Federazione, nel gennaio del 2024 è stato presentato un Disegno di Legge relativo all'istituzione della "Giornata della Ristorazione".

Il provvedimento prevede che ogni anno, il terzo sabato del mese di maggio, venga celebrata la "Giornata della Ristorazione" al fine di valorizzare e rafforzare il ruolo dei Pubblici Esercizi, sulla scorta del successo delle prime due edizioni della manifestazione organizzata dalla Federazione.

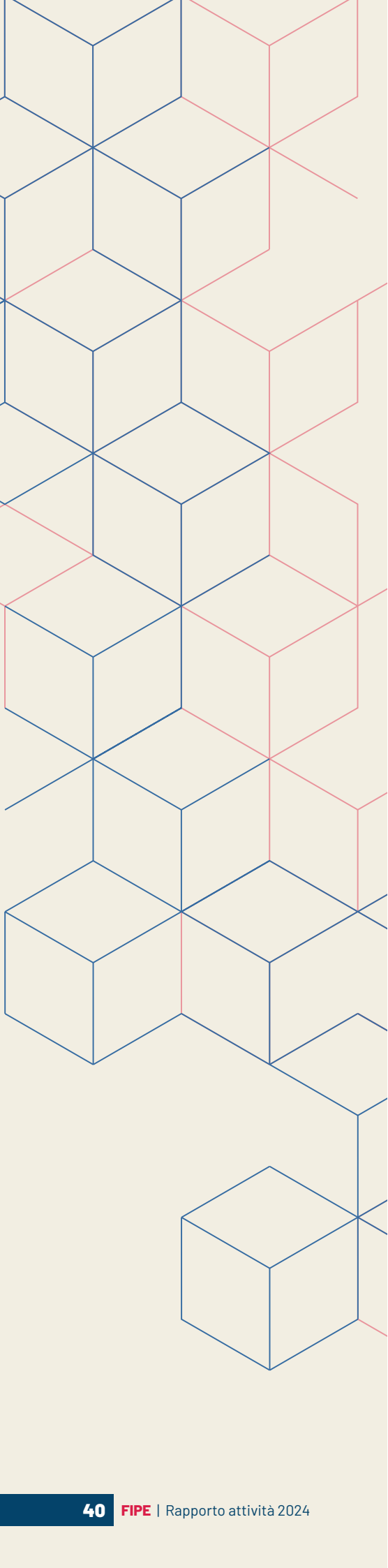
Il 22 ottobre 2024 si è concluso l'esame presso la X Commissione Attività produttive della Camera dei Deputati: dei diversi emendamenti presentati dalle forze politiche ne sono stati approvati solo alcuni che, tuttavia, non hanno modificato il senso dell'iniziativa. Il testo che ne è uscito conferma il valore della proposta di riconoscere la "Giornata della Ristorazione" quale manifestazione di interesse nazionale, mirata alla valorizzazione del ruolo economico e sociale del settore.

Il testo proseguirà il proprio iter, volto all'approvazione della Camera dei Deputati e passerà poi al Senato per l'approvazione definitiva.

La Federazione continuerà a presidiare i lavori parlamentari nell'auspicio che la legge venga definitivamente approvata nel più breve tempo possibile.

Obbligo di informazione sull'origine delle carni bovine nella ristorazione – azione federale

Nel corso del procedimento di conversione in Legge del D.L. n. 63/2024 "Agricoltura" (nel frattempo conclusosi con l'approvazione definitiva in



Legge - L. n. 101/2024 pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 23 luglio) era stato presentato un emendamento particolarmente critico per il settore, in quanto introduceva un obbligo di informazione sull'origine delle carni bovine nella ristorazione. In particolare, la disposizione prevedeva, per quel che concerne la somministrazione di alimenti a base di carni bovine, l'obbligo di inserire nei menù informazioni circa la razza, il paese di nascita, di allevamento e di macellazione.

Grazie al tempestivo intervento della Federazione, l'emendamento in questione è stato ritirato e trasformato in un mero ordine del giorno.

Detassazione lavoro notturno e straordinario festivo per i dipendenti del turismo e dei Pubblici Esercizi

Tra le misure a sostegno della riduzione del cuneo fiscale e contributivo, la Legge di Bilancio 2025 ha riconfermato, per i periodi dal 1° gennaio 2025 al 30 settembre 2025, la detassazione del lavoro notturno e straordinario festivo per i lavoratori del comparto del turismo, ivi inclusi gli stabilimenti termali, e per i lavoratori degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. Si ricorda, infatti, che già la Legge di Bilancio 2024 aveva introdotto tale incentivo, per i periodi dal 1° gennaio 2024 al 30 giugno 2025.

Il riferimento agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è stato aggiunto proprio grazie all'intervento della Federazione che, nel corso delle interlocuzioni con il Governo, ha condiviso l'intento di valorizzare le prestazioni di lavoro che caratterizzano il servizio nelle attività di Pubblico Esercizio e che meritano pertanto una sempre crescente attenzione da parte del legislatore.

In precedenza, la stessa norma era stata prevista dalla L. n. 85/2023 (di conversione del D. L. n. 48/2023), per i periodi dal 1° giugno 2023 al 21 settembre 2023, genericamente a favore dei lavoratori del comparto del turismo, senza un riferimento diretto ai settori economici interessati.

I dubbi che erano sorti a causa della precedente dizione sono stati ora definitivamente sciolti e la detassazione in esame è esplicitamente applicabile ai dipendenti del comparto.

Mance

La Legge di Bilancio 2025 è intervenuta sulla tematica mance, con una posizione di netto miglioramento rispetto al precedente regime introdotto dalla legge di bilancio 2023, prevedendo che l'imposta sostitutiva del 5 % relativa alle mance si applichi:

- >> entro il limite del 30% (a fronte del precedente limite del 25%) del reddito percepito nell'anno precedente, per le relative prestazioni di lavoro;
- >> ai lavoratori del settore privato titolari di reddito da lavoro dipendente, non superiore nell'anno precedente a 75 mila euro (prima il limite era 50 mila euro).

L'allargamento di questo regime fiscale di favore è stato sostenuto con forza da parte della Federazione nei confronti di diversi incontri tenuti con le Istituzioni, ribadendo quanto tali somme possano rappresentare

un'importante fonte di reddito per i lavoratori del settore dei Pubblici Esercizi. Il risultato ottenuto in legge di bilancio, in linea con la posizione della FIPE, ribadisce indubbiamente la proficua interlocuzione della Federazione con il Governo.

Inoltre, dalla nuova disciplina fiscale sulle mance nella ristorazione, è nato il progetto di realizzare una campagna di comunicazione per migliorare la conoscenza sulla materia e soprattutto contrastare alcuni fenomeni di utilizzo improprio delle mance.

Quello delle mance, infatti, resta un tema che presenta profili rilevanti per la ristorazione sia per l'entità del valore economico (stimato in alcuni miliardi di euro) sia per l'impatto che può avere, in positivo o in negativo, sul clima aziendale in termini di motivazione e soddisfazione del personale.

Il progetto si è avvalso di un'indagine finalizzata a rilevare le modalità di riscossione delle mance da parte delle imprese per la quale si chiede alle Associazioni la massima collaborazione per la diffusione tra i soci.

Ristorazione e turismo

Nel corso del 2024 è proseguita l'azione federale volta a stimolare le Istituzioni competenti circa l'espressa inclusione del settore della ristorazione nel comparto del turismo. Da tempo si segnala che i Pubblici Esercizi rappresentano, certamente, una delle leve fondamentali che il nostro Paese utilizza per competere nel turismo internazionale. Trattasi di un vero e proprio strumento di comunicazione della nostra identità nazionale e un notevole veicolo di promozione economica, turistica e culturale del *Made in Italy*, che dunque incentiva lo sviluppo del traffico in entrata.

Per questa ragione le imprese della ristorazione dovrebbero essere sempre ricomprese tra le aziende "turistiche", che beneficiano delle molteplici misure di sviluppo che lo Stato implementa in favore di questo specifico settore. Sebbene recentemente siano stati adottati degli interventi che vanno nella direzione auspicata (l'art. 20 del D.L. n. 113/2024, conv. con modif. dalla L. n. 143/2024 ha previsto un contributo in favore delle imprese turistiche - ivi comprese quelle della ristorazione - che svolgono la propria attività nei comuni ubicati all'interno dei comprensori e delle aree sciistiche della dorsale appenninica), la Federazione continuerà a lavorare affinché tale attenzione venga progressivamente rafforzata al fine di arrivare ad una disciplina uniforme, in grado di premiare le attività della ristorazione che contribuiscono alla crescita turistica del Paese.

Sul tema del turismo da segnalare, inoltre la partecipazione della Federazione al Forum internazionale del Turismo tenutosi l'8 e il 9 novembre 2024 a Firenze, nel corso del quale si è discusso, tra l'altro, circa l'istituzione di una linea di budget specifica per la digitalizzazione e lo sviluppo del turismo.

Manifesto de hors - Delega al Governo per la riforma della normativa e proroga delle concessioni al 31 dicembre 2025

In accoglimento delle istanze federali, la Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023 (L. n. 193/2023) - pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 17 dicembre 2024 - è intervenuta in materia di de hors recando una delega al Governo per l'adozione di un Decreto Legislativo che riformi la cornice

IL VALORE DEI DEHORS

I LUOGHI DELLA VITA, LA VITA NEI LUOGHI

Dehors, espressione mutuata dal francese, descrive un fenomeno fortemente italiano: il rito del consumo e dell'incontro nei Pubblici Esercizi, laddove a lungo lo spazio esterno dei locali nell'immaginario collettivo dello Stivale ha coinciso con la piazza del paese, con i vicoli delle città artistiche o con lo "struscio" del centro. L'esperienza pandemica ha incoraggiato, per motivi pratici e sanitari, l'utilizzo degli spazi esterni dei bar, dei ristoranti e dei caffè, ma ha senza dubbio risposto anche alla necessità esistenziale e sociale di riconquistare lo spazio pubblico.

La vita all'aperto negli spazi dei Pubblici Esercizi è:

- **CONVIVIALITÀ** vissuta per contrastare le solitudini e riconnettere la città con alcune delle sue funzioni fondamentali.
- **QUALITÀ** diffusa per migliorare la vita di ogni fascia generazionale e sociale, tanto per i residenti quanto per i visitatori occasionali.
- **SENSO di COMUNITÀ** che si può provare sedendosi, anche da soli ma senza essere isolati, ad un tavolino di un caffè che affaccia su una via o una piazza. I Pubblici Esercizi popolano i ricordi delle persone e la storia dei territori, e quando si allungano negli spazi all'aperto integrano la loro funzione con il resto del tessuto urbano divenendo ancor più parte della narrazione collettiva.
- **SICUREZZA** percepita, con le luci delle vetrine, con tavolini di un bar e le persone al lavoro di giorno e di notte che diventano presidi territoriali e punti di riferimento per chi ha bisogno di supporto e aiuto.
- **LEGALITÀ** praticata. Laddove non sono i Pubblici Esercizi con le loro attività a rispondere alla domanda (notturna, in particolare, ma non solo) di divertimento e intrattenimento, l'offerta imprenditoriale viene rimpiazzata da abusivismo e disordine, oneroso (e non sempre possibile) da contenere per la Forza Pubblica.
- **ATTRATTIVITÀ** territoriale. Convivialità e socialità fanno parte del vantaggio competitivo dell'offerta italiana nel mercato turistico per rispondere alla domanda di stile di vita italiano e rafforzarne la narrazione positiva.
- **DECORO** urbano. "Dall'occupazione di suolo alla progettazione dello spazio pubblico" perché gli spazi esterni dei Pubblici Esercizi sono spazi "di cura" e la loro esistenza regolamentata consente al privato di contribuire in modo organizzato all'estetica e al funzionamento dello spazio pubblico ed anche alle regole di civile convivenza tra avventori e residenti. L'assenza di Pubblici Esercizi determina inevitabilmente ingovernabilità e un processo di regressione del valore economico immobiliare del territorio, sia nelle aree centrali che periferiche delle città.
- **EDUCAZIONE** al divertimento: senza punti di riferimento dei momenti di convivialità, non vi può essere consapevolezza, esempio, crescita. Lo spazio pubblico progettato senza agenti di cambiamento diventa spazio vuoto, prima di tutto, vuoto di senso.

Gli spazi all'aperto dei Pubblici Esercizi sono parte integrante della vivibilità delle città, indispensabili per dare al divertimento, al tempo libero e alla convivialità una dimensione individuale e sociale più complessiva. Questi sono i luoghi della vita. E sono la vita nei nostri luoghi.



normativa di riferimento, semplificando il relativo regime autorizzatorio, e prorogando l'efficacia delle concessioni delle autorizzazioni rilasciate in regime semplificato durante l'emergenza Covid fino all'adozione del suindicato Decreto legislativo e comunque non oltre il 31 dicembre 2025.

Il provvedimento - fortemente supportato dalla Federazione anche in sede dell'audizione parlamentare tenutasi in data 15 ottobre 2024 - è il risultato della visione di sviluppo di cui la Federazione si è fatta promotrice, volta ad affermare un approccio integrato per superare l'anacronistica concezione di "occupazione di suolo pubblico", in favore dell'adozione di un modello di "progettazione di spazio pubblico" in grado di valorizzare meglio il tessuto imprenditoriale e urbano. **Nel luglio 2024 la Federazione ha elaborato e diffuso pubblicamente il Manifesto FIPE "Il valore dei dehors", che esprime i principi sui quali il nostro sistema associativo intende fondare la progettazione dello spazio pubblico funzionale non solo ai Pubblici Esercizi ma alle stesse città.**

Tra i principi e i criteri direttivi che il Governo sarà chiamato ad attuare nell'elaborazione del Decreto legislativo di riforma figurano: (i) la previsione dell'obbligo di conseguire le autorizzazioni culturali e paesaggistiche solo negli spazi urbani strettamente prospicienti i siti archeologici o altri beni culturali immobili di interesse artistico, storico

o archeologico eccezionale, (ii) la semplificazione delle procedure amministrative (ivi compresa l'introduzione del "silenzio-assenso") e (iii) il ridimensionamento della discrezionalità delle Soprintendenze.

Audizioni

Audizione presso la Camera dei Deputati - Disposizioni in materia di lavoro

Il 7 febbraio la Federazione è stata audita presso la XI Commissione Lavoro pubblico e privato della Camera dei Deputati nell'ambito dell'esame del Disegno di Legge C. 1532-bis Governo, recante disposizioni in materia di lavoro.



In particolare, la Federazione ha sostenuto il chiarimento in materia di stagionalità, che conferma la centralità di un modello di contrattazione collettiva consolidato, come quello di cui la stessa è protagonista come firmataria del terzo CCNL più applicato in Italia e che ha tra le proprie peculiarità la puntuale regolazione dei rapporti di lavoro stagionali.

È altrettanto opportuno evidenziare che l'interlocuzione con il Governo, con le commissioni competenti e con le relatrici del provvedimento ha avuto come finalità proprio quella di tenere al riparo la contrattazione collettiva di settore da dubbi interpretativi e applicativi deleteri per il sistema contrattuale e, quindi, per le imprese rappresentate.

Il DdL approvato il 12 dicembre 2024 ha visto l'accoglimento della linea interpretativa avallata con forza dalla Federazione, che ritiene da sempre che il concetto di stagionalità debba essere esteso sino a ricomprendere le intensificazioni di attività lavorativa in determinati periodi dell'anno, suggellando ulteriormente la proficua collaborazione con le istituzioni.

Audizione presso la Camera dei Deputati - Semplificazioni attività artigiane

L' 11 marzo, la Federazione rappresentata dal Presidente Lino Enrico Stoppani (nella duplice veste di Vicepresidente Vicario di Confcommercio e di Presidente Federale) ha partecipato all'audizione presso la V

Commissione Bilancio della Camera dei Deputati in ordine al Disegno di Legge per la conversione del D.L. n. 19/2024 recante, tra l'altro, alcune disposizioni in materia di semplificazioni attività artigiane.



In sede di audizione è stata rimarcata la necessità di scongiurare che il progetto di semplificazione si tramutasse in un sostanziale "liberi tutti", confermando quindi la necessità di conseguire i titoli autorizzatori per lo svolgimento delle attività di vendita con consumo immediato di prodotti alimentari.

Audizione parlamentare sull'Atto del Governo n. 150 "semplificazione dei controlli"

Il 14 maggio 2024 la Federazione ha partecipato all'audizione presso la X Commissione (Attività produttive, Commercio e Turismo) della Camera e la IX Commissione (Industria, Commercio, Turismo, Agricoltura e Produzione agroalimentare) del Senato in ordine all'Atto del Governo n. 150 recante lo "Schema di Decreto legislativo concernente la semplificazione dei controlli sulle attività economiche".

Dopo aver sottolineato come la Federazione abbia sempre riservato un'attenzione particolare al tema dei controlli, anche in considerazione del forte impatto che essi hanno sul settore (ogni anno i Pubblici Esercizi sono sottoposti a circa 171.000 accertamenti/ispezioni/controlli), **è stata evidenziata la necessità di attuare una concreta ottimizzazione delle plurime attività ispettive, non essendo più sostenibili la sovrapposizione e la ripetizione degli accertamenti, né i controlli a campione, soprattutto se effettuati su operatori di piccole o micro dimensioni.**



Il 18 luglio il provvedimento è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale (D.Lgs n. 103/2024). Il testo, in attuazione della delega conferita con Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2021, introduce disposizioni volte a semplificare le attività di controllo sulle attività economiche.

Le disposizioni di maggior rilievo concernono:

- la previsione di un censimento dei controlli attualmente vigenti, affinché vengano individuati i procedimenti che possono essere eliminati, sospesi o pianificati con cadenza periodica;
- l'istituzione di un sistema di identificazione e gestione del rischio su base volontaria con il rilascio di un report certificativo che consente alle imprese istanti di non essere soggette a controlli ordinari più di una volta all'anno;
- il potenziamento del fascicolo informatico d'impresa e il principio di minimizzare le richieste documentali alle imprese soggette a controllo;
- l'esonero dalle attività di controllo di 10 mesi per le imprese che abbiano ricevuto un giudizio di conformità;
- l'istituto della diffida per le violazioni per le quali è prevista, al massimo, una sanzione non superiore 5.000 euro, escluse quelle riguardanti la tutela della salute, la sicurezza pubblica e la sicurezza sul lavoro.

Audizione parlamentare sul DdL AC1486 "dehors"

Il 22 maggio la Federazione ha partecipato all'audizione presso la X Commissione (Attività produttive, Commercio e Turismo) della Camera dei Deputati in ordine al Disegno di Legge AC 1486 recante "Delega al Governo in materia di riordino delle norme relative alla concessione di spazi e aree pubbliche di interesse culturale o paesaggistico alle imprese di Pubblico Esercizio per l'installazione di strutture amovibili funzionali all'attività esercitata".

La Federazione - che da tempo si è fatta promotrice di un cambio di paradigma che segni il passaggio dall'attuale occupazione di suolo alla progettazione dello spazio pubblico - ha manifestato apprezzamenti rispetto al contenuto del Disegno di Legge, che ha il merito di sottolineare lo straordinario valore che ha assunto nelle città italiane l'installazione dei dehors collegati ai Pubblici Esercizi (peraltro confermato dalle dichiarazioni del Ministro Adolfo Urso nel corso del suo intervento alla presentazione della "Giornata della Ristorazione 2024"), ma anche la volontà di riordinare la cornice normativa prevista nel Codice dei Beni Culturali (D.Lgs n. 42/2004).





Audizione presso il Senato – Disegni di Legge in materia di sprechi alimentari

Il 1° ottobre la Federazione ha preso parte all'audizione presso la IX Commissione del Senato, vertente su alcuni Disegni di Legge in materia di sprechi alimentari.

Dopo aver ribadito il proprio concreto impegno rispetto al tema in parola (rilancio del progetto "Rimpiattino", istituzione di uno specifico logo "Love Food No Waste", campagne mirate di comunicazione e *partnership* con l'app "Sprecometro" e "To Good To Go"), la Federazione ha sottolineato che la maggior parte degli sprechi alimentari non avviene nei ristoranti bensì negli ambienti domestici.

Pertanto, sono state espresse forti perplessità rispetto alla proposta di introdurre l'obbligo per tutto il settore di dotarsi di contenitori per l'asporto di cibi (il 93% dei ristoranti italiani è già in grado di soddisfare le richieste dei clienti in questo senso) e di inserire nei menù l'opzione dei pasti in mezza porzione e le offerte dedicate ai bambini.

L'attenzione del legislatore, infatti, dovrebbe invece concentrarsi verso l'elaborazione di strumenti in grado di sensibilizzare il cittadino a porre in essere comportamenti antispreco, a cominciare dal contesto familiare. L'esame del Disegno di Legge è ancora pendente presso la citata Commissione del Senato.

Audizione parlamentare sul DdL AC2022 "Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023"

Il 15 ottobre la Federazione ha preso parte all'audizione presso l'VIII Commissione Ambiente, Territorio e Lavori pubblici e la X Commissione Attività produttive, Commercio e Turismo della Camera, in ordine al Disegno di Legge AC2022 "Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023".

La Federazione ha espresso un forte apprezzamento rispetto alla scelta di includere nel provvedimento una delega al Governo ad adottare, entro dodici mesi, un Decreto legislativo per il "Riordino e il coordinamento delle disposizioni concernenti la concessione di spazi e aree pubblici di interesse culturale o paesaggistico alle imprese di Pubblico Esercizio per l'installazione di strutture amovibili funzionali all'attività esercitata".

In quella sede, oltre supportare la necessità di una riforma che semplifichi l'attuale regime autorizzatorio, è stato evidenziato l'estremo



rilievo dei dehors per le attività dei Pubblici Esercizi: tali strutture costituiscono oggi uno strumento importante e funzionale per il settore della ristorazione, consentendo di rispondere in modo efficace alle nuove tendenze di consumo della clientela, sempre più direzionate verso l'esigenza di combinare l'esigenza di convivialità e il contatto con l'ambiente esterno.

La Federazione, inoltre, ha espresso apprezzamento verso la decisione di riferire il provvedimento esclusivamente alle imprese di Pubblico Esercizio, vale a dire le aziende (quali bar, ristoranti, ecc.) ex art. 5 della Legge n. 287/1991, che esercitano l'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Tale specificazione appare di fondamentale rilevanza poiché consente di assicurare che gli spazi concessi in uso siano stabilmente presidiati dal personale di servizio insito in questo tipo di attività, garantendo così una corretta fruizione del suolo pubblico da parte dell'utenza e il rispetto degli standard di decoro, sicurezza e ordine pubblico, a tutela di residenti e cittadini. Le istanze della Federazione sono state definitivamente accolte con l'approvazione della Legge e la relativa pubblicazione in Gazzetta Ufficiale (intervenuta il 17 dicembre - L. n. 193/2024).

Tavoli istituzionali

Tavolo recensioni, influencer e turismo

L'8 febbraio si è tenuta la prima riunione del Tavolo di lavoro sul tema delle recensioni presso il Ministero del Turismo, al quale ha preso parte anche la Federazione, che si pone **l'obiettivo di predisporre una proposta normativa per garantire la trasparenza e la veridicità delle recensioni stesse.**

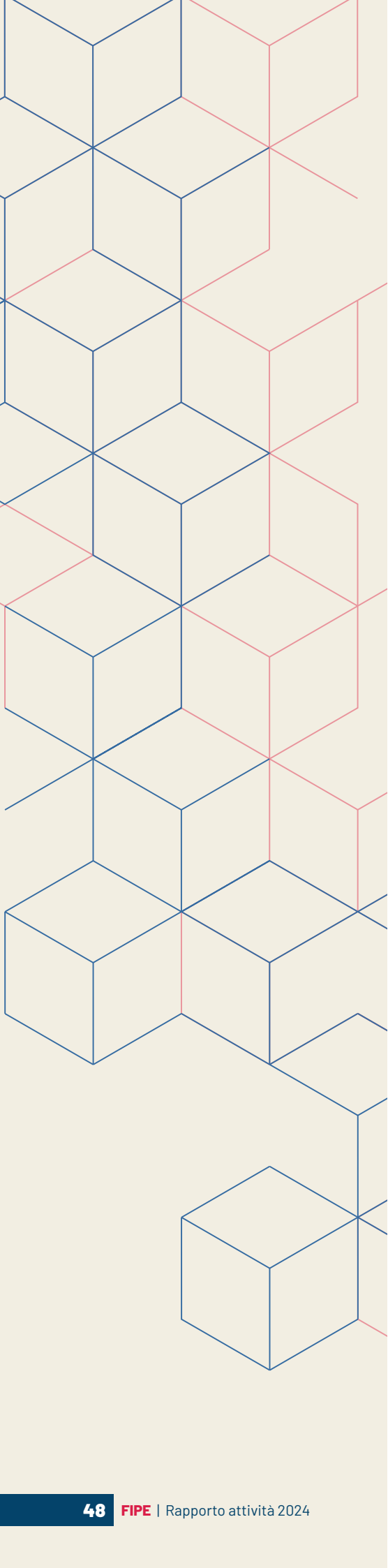
Inoltre, la Federazione ha monitorato attivamente anche il collegato tema degli *influencer*, partendo dal dato emerso da un'indagine effettuata da Opentable nel 2020, secondo cui il 47% dei clienti sceglie il ristorante in base alle recensioni presenti sul *web* e il 14% segue i consigli postati dagli *influencer*.

Al momento, la maggiore preoccupazione attiene proprio al rapporto con le "recensioni" degli *influencer*, in quanto i messaggi pubblicati presso i canali social sono destinati ad un'ampia platea di potenziali consumatori e sono suscettibili di avere un impatto più importante rispetto alla recensione di un cliente "ordinario".

Trattasi di una tematica di interesse sia europeo sia nazionale, rispetto alla quale la Federazione ha lanciato uno specifico sondaggio: in particolare è stato chiesto alle Associazioni territoriali di diffondere presso le imprese associate un questionario, avente ad oggetto l'eventuale impatto dei c.d. *influencer* nel settore della ristorazione.

Conclusione dei lavori del Tavolo tecnico sulla revisione prezzi

La Federazione ha partecipato ai lavori del Tavolo tecnico per la discussione sulle implicazioni tecniche del meccanismo di revisione dei prezzi previsto dall'art. 60 del D.Lgs n. 36/2023 (nuovo codice dei contratti pubblici) costituito dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, che si sono chiusi il 25 settembre.



La norma citata prevede l'obbligo di inserimento nei documenti di gara di clausole di revisione dei prezzi, che si attivino al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva determinanti una variazione del costo dell'opera, della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e che operino nella misura dell'80% della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei prezzi occorrerà tener conto degli indici sintetici elaborati dall'ISTAT. **I lavori del Tavolo tecnico sono stati finalizzati proprio ad individuare gli indici ISTAT da utilizzare in ordine a ogni settore di riferimento, con l'intento di corrispondere con sempre maggiore aderenza e concretezza agli effettivi andamenti economici dei differenti mercati.**

Per il settore dei "servizi di ristorazione e di distribuzione pasti" e dei "servizi di mensa e servizi di catering" il Tavolo ha adottato gli indici sottoindicati con la specifica ponderazione riportata in parentesi:

- >> indice dei prezzi al consumo dei prodotti alimentari (45%);
- >> indice generale dei prezzi al consumo senza tabacchi (10%);
- >> indice delle retribuzioni nel settore fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione (45%).

Il Ministero recepirà formalmente i lavori del Tavolo, emanando un Decreto in conformità con quanto previsto dall'art. 60 comma 4 del sopra citato D.Lgs n. 36/2024.

Tavolo tecnico P2B – AGCOM

Nel corso del 2024 la Federazione ha continuato a partecipare al Tavolo tecnico istituito dall'AGCOM "per l'adeguata ed efficace applicazione del Regolamento (UE) 2019/1150", c.d. "Platform to Business" (P2B), ossia il Regolamento volto a garantire una maggiore equità e trasparenza nei rapporti tra i fornitori di servizi di intermediazione *online* e titolari di sito *web* aziendali e utenti commerciali, vale a dire quei soggetti che si rivolgono alle piattaforme per promuovere la propria attività imprenditoriale. Nel campo del *food & beverage*, ad esempio, i fornitori dei servizi di intermediazione online ed i motori di ricerca online hanno assunto una crescente importanza nei settori della ristorazione, soprattutto per quanto riguarda i servizi di ricerca e comparazione di offerte, prenotazione, *delivery*, oltre alle più note recensioni.

Nel corso delle diverse riunioni la Federazione ha quindi segnalato diverse criticità, che hanno contribuito all'elaborazione del Report P2B 2024, recante gli esiti dell'attività di monitoraggio che l'Autorità svolge annualmente sullo stato di applicazione in Italia delle disposizioni contenute nel predetto provvedimento europeo. I lavori del Tavolo Tecnico proseguiranno anche nel 2025, con l'obiettivo di promuovere e garantire maggiore consapevolezza sia tra le imprese, riguardo alle garanzie di trasparenza ed equità previste dalla normativa a loro favore, sia tra le piattaforme, in relazione ai corrispondenti obblighi a loro carico.

Tavolo Transizione 5.0 settore commercio – MIMIT

Nell'ambito della partecipazione di Confcommercio al Tavolo istituzionale apertosi presso il MIMIT e specificamente dedicato alle principali organizzazioni di rappresentanza del settore, **la Federazione**

ha contribuito alla elaborazione di un documento contenente proposte di chiarimento sulla materia, al fine di superare le criticità e agevolare l'accesso delle imprese del settore.

In particolare, sono state sottolineate criticità relative al calcolo del risparmio energetico, basato sul confronto tra la situazione ex-ante ed ex-post dei consumi rilevati e individuata quale soluzione ottimale quella di effettuare tale calcolo sulla singola attrezzatura acquistata. Tale azione si inserisce nella interlocuzione, che dal mese di ottobre 2024 la Federazione ha avviato singolarmente con il Ministero delle Imprese e del Made in Italy e con l'Ente gestore dei servizi energetici nell'ambito della quale:

- >> è stata fatta presente la specificità delle imprese della ristorazione, per cui i cosiddetti "impianti tecnici di servizio" (ad esempio gli impianti di illuminazione e di climatizzazione) normalmente esclusi dall'eleggibilità in quanto non rientranti tra le nuove macchine o impianti ammissibili al beneficio, si configurino invece a tutti gli effetti correlati al processo produttivo. Tale istanza è stata riconosciuta come legittima dal Ministero il quale, nelle FAQ pubblicate il 2 novembre 2024 (Domanda 3.9) ha riconosciuto tale specificità che connota più in generale le aziende collocate nel comparto del terziario;
- >> è stato trasmesso un elenco di attrezzature professionali per la ristorazione, al fine di verificare e/o incentivare la loro ammissibilità tra quelle rientranti nelle agevolazioni previste da Transizione 5.0.

Tavolo per il rinnovo dell'accordo per la mitigazione dei costi di accettazione degli strumenti di pagamento elettronici

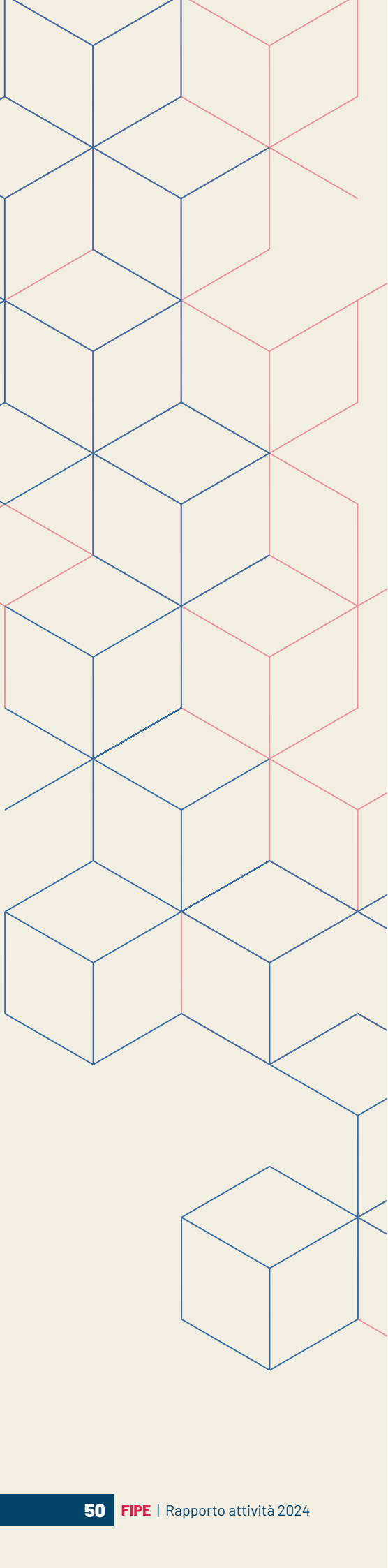
Il 27 luglio 2023 FIPE, insieme a ABI, APSP, Confartigianato, Cna, Confcommercio e Confesercenti ha siglato il protocollo di intesa presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Nel corso del 2024 FIPE ha partecipato attivamente al Tavolo di lavoro - che venne istituito originariamente con la Legge di bilancio 2023 - finalizzato alla stesura del nuovo protocollo di intesa per la mitigazione dei costi di accettazione degli strumenti di pagamento elettronici, nell'ottica di prestare attenzione non solo al tema della riduzione dei costi delle commissioni, ma anche alla maggiore comprensibilità e comparabilità delle proposte commerciali degli intermediari, così da ridurre le asimmetrie informative ad oggi esistenti.

Tavolo nuova classificazione codici ATECO 2025 - Istat

L'Istat ha elaborato la nuova classificazione ATECO 2025, che entrerà in vigore a partire dal 1° gennaio 2025 e sarà operativa dal 1° aprile 2025. La nuova classificazione fa riferimento a quanto stabilito nel Regolamento delegato (UE) 2023/137 della Commissione Europea ed è coerente con la classificazione europea NACE Rev. 2.1 nella struttura e nei contenuti.

La Federazione ha partecipato attivamente all'articolata operazione di revisione, svoltasi sotto il coordinamento dell'Istat, in qualità di responsabile della classificazione delle attività economiche; la suddetta operazione ha visto il coinvolgimento di diversi soggetti istituzionali e altre Organizzazioni di rappresentanza.



Per quanto riguarda i settori di rappresentanza della Federazione, tra le innovazioni più significative spicca la distinzione tra attività di ristorazione con e senza servizio al tavolo. Tale distinzione – che non era prevista nella versione preliminare della classificazione mutuata dalla struttura internazionale – è stata promossa da FIPE, che ha sottolineato, nel corso delle interlocuzioni, che il servizio al tavolo non è assimilabile al mero consumo sul posto, ma comporta un modello di *business* specifico rispetto ad altre modalità, con differenze significative in termini di struttura dei costi e complessità organizzativa. Ne è derivata la seguente classificazione:

- >> Ristoranti e altri servizi di ristorazione simili con servizio al tavolo (ristoranti e pizzerie con servizio al tavolo)
- >> Ristoranti e altri servizi di ristorazione simili senza servizio al tavolo o da asporto (*self-service*, pizzerie a taglio e *fast food*, *ghost kitchen*)
- >> Pasticcerie e gelaterie, con distinzione tra attività con servizio al tavolo e senza.

Diritti d'autore e diritti connessi

Aggiornamento trattative su diritti d'autore e diritti connessi

L'anno 2024 è stato caratterizzato da una crescente conflittualità tra le *collecting*, che ha messo in discussione il modello di collaborazione che finora ha consentito di semplificare i rapporti tra la Federazione e il variegato arcipelago di *collecting* grandi, piccole o addirittura minuscole.

Anche i rapporti tra la Federazione e le singole *collecting*, nel corso del 2024, hanno registrato un deciso peggioramento, a causa delle esose richieste di aumenti tariffari, in particolare nel settore dei diritti connessi, dove sia SCF che NUOVO IMAIE hanno avanzato richieste di aumenti tra il 100% e il 200%.

La Federazione è stata altresì impegnata sul fronte dell'armonizzazione degli accordi con SIAE in relazione alle modifiche al regime IVA che entreranno in vigore prossimamente, in modo tale da consentire l'esenzione dall'IVA sulle quote associative raccolte dalla SIAE in occasione del pagamento degli abbonamenti per musica d'ambiente e dei permessi per concertini.

Sul fronte dei rapporti istituzionali, nel corso del 2024 la Federazione ha curato i rapporti con le Autorità competenti in materia, in primo luogo con l'AGCOM. Ha anche presidiato il settore intercettando, valutando e, se del caso, intervenendo sulle numerose proposte di modifica della normativa vigente.

SIAE

Nel corso del 2024 FIPE ha effettuato un primo monitoraggio dell'accordo sperimentale concluso il 23 novembre 2023 con SIAE per la determinazione dei compensi per diritto d'autore in occasione di intrattenimenti musicali senza ballo nei Pubblici Esercizi, che ha portato ad alcune modifiche migliorative per le imprese associate.

Nel mese di novembre 2024 SIAE e FIPE hanno definito un nuovo sistema di commisurazione degli sconti associativi riconosciuti al momento del pagamento dell'abbonamento per musica d'ambiente. Gli sconti sono previsti in misura crescente in ragione delle attività che la Federazione effettuerà a sostegno della promozione dell'assolvimento degli obblighi in materia di diritto d'autore

LEA

La modifica apportata dalla Legge n. 214/2023 all'art. 180 della L. n. 633/1941, c.d. "Legge sul diritto d'autore", con la quale viene affidato all'AGCOM il compito di emanare un Regolamento per la fissazione dei criteri oggettivi per la misurazione della rappresentatività degli organismi di intermediazione dei diritti d'autore, fortemente supportata dalla Federazione, nel corso del 2024 ha prodotto i primi effetti positivi. Infatti, nel mese di maggio 2024, l'AGCOM ha contestato a LEA le modalità e la misura dei compensi richiesti, diffidandola dal reiterare le violazioni contestate.

La prima conseguenza di questa decisione è stata la scelta di LEA - incalzata dalla Federazione - di abbassare di circa il 70% le tariffe per il rilascio delle licenze giornaliere e periodiche. La Federazione ritiene che, comunque, le nuove tariffe non rispondano ancora ai criteri di ragionevolezza e trasparenza richiesti dalla legge, e pertanto continuerà il confronto con LEA al fine di definire tariffe adeguate all'effettiva rappresentatività di quella *collecting*.

Giova da ultimo sottolineare che dal 1° gennaio 2025 LEA verrà posta in liquidazione, e l'attività di rilascio dei permessi e di incasso dei compensi verrà svolta direttamente dalla controllante SOUNDREEF.

SCF

Nel corso dell'anno sono state avviate le trattative tra FIPE e SCF per il rinnovo dell'accordo relativo ai compensi dei produttori fonografici in occasione di intrattenimenti senza ballo con musica registrata. Le esose richieste di aumento tariffario avanzate da SCF, inizialmente pari ad oltre il 100% delle tariffe vigenti e, successivamente, leggermente ridotte, non hanno finora consentito di definire un nuovo accordo.

Le parti hanno concordato di riprendere il confronto nel 2025, anche se la notevole distanza tra le richieste di SCF e le controproposte della Federazione costituisce, attualmente, un ostacolo difficilmente superabile per una rapida definizione di un nuovo accordo. Di conseguenza, SCF non ha ritenuto opportuno proporre la proroga degli accordi anche per il 2025. Le trattative riprenderanno in un clima di crescente tensione.

NUOVO IMAIE

Nel corso del 2024 anche NUOVO IMAIE ha provato a riaprire la negoziazione dell'accordo sui concertini. Tuttavia in assenza di formale disdetta dell'accordo pregresso le tariffe vigenti saranno confermate anche per il 2025, con il solo incremento ISTAT. Anche in questo caso, la Federazione ha ricevuto richieste di incrementi tariffari tra il 100% e il 200%, che sono state respinte al mittente come irricevibili. Le trattative riprenderanno nel 2025 nella consapevolezza della grande distanza che separa le richieste della *collecting* dalle effettive disponibilità della Federazione.

Attività sindacale

Rinnovo CCNL FIPE

Il 5 giugno, dopo un lungo e intenso confronto con le Organizzazioni sindacali, è stato rinnovato il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale e Turismo: il terzo CCNL più applicato in Italia e che riguarda circa un milione di lavoratori e oltre 330 mila imprese.



L'accordo sottoscritto prevede le seguenti novità di natura normativa ed economica:

- >> durata di oltre 3 anni e mezzo, dal 1° giugno 2024 al 31 dicembre 2027;
- >> recepimento della normativa in materia di congedi e violenze nei luoghi di lavoro e previsione di un ulteriore periodo di congedo per le lavoratrici inserite nei percorsi di protezione relativi alle violenze di genere;
- >> rafforzamento della normativa contrattuale in materia di pari opportunità e contrasto alle violenze e molestie nei luoghi di lavoro;
- >> aggiornamento delle decorrenze circa l'effettività della diffusione della contrattazione di secondo livello;
- >> aggiornamento e ammodernamento della disciplina contrattuale relativa alla classificazione e all'inquadramento che non subiva modifiche dal 1990. In particolare, si segnala l'introduzione dei seguenti nuovi inquadramenti: operatore pluriservizio riguardante la platea delle imprese della ristorazione commerciale e di tre figure relative alle aziende di banqueting;
- >> maturazione dei ratei di tredicesima e quattordicesima durante i periodi di congedo obbligatorio (maternità e paternità), alternativo e facoltativo, quest'ultimo dal 1° dicembre 2027;
- >> recepimento delle novità legislative recentemente introdotte in materia di tutela della genitorialità e riposi delle lavoratrici madri;

- >> incremento dei contributi in materia di assistenza sanitaria integrativa: dal 1° gennaio 2027, per ogni dipendente, 3 euro aggiuntivi di contributo al Fondo Est a carico del datore di lavoro; dal 1° gennaio 2025 per ogni dipendente, 20 euro aggiuntivi annui di contributo al Fondo QuAS a carico del datore di lavoro e ulteriori 20 euro a decorrere dal 1° gennaio 2026;
- >> aumenti dei valori di paga base nazionale mensile pari a 200 euro a regime, parametrati sul IV livello contrattuale, suddivisi in 5 tranches di aumento:

giugno 24	giugno 25	giugno 26	giugno 27	dicembre 27
50 euro	40 euro	40 euro	30 euro	40 euro

- >> alle aziende della ristorazione collettiva si applicano le seguenti decorrenze:

giugno 24	settembre 25	settembre 26	giugno 27	dicembre 27
50 euro	40 euro	40 euro	30 euro	40 euro

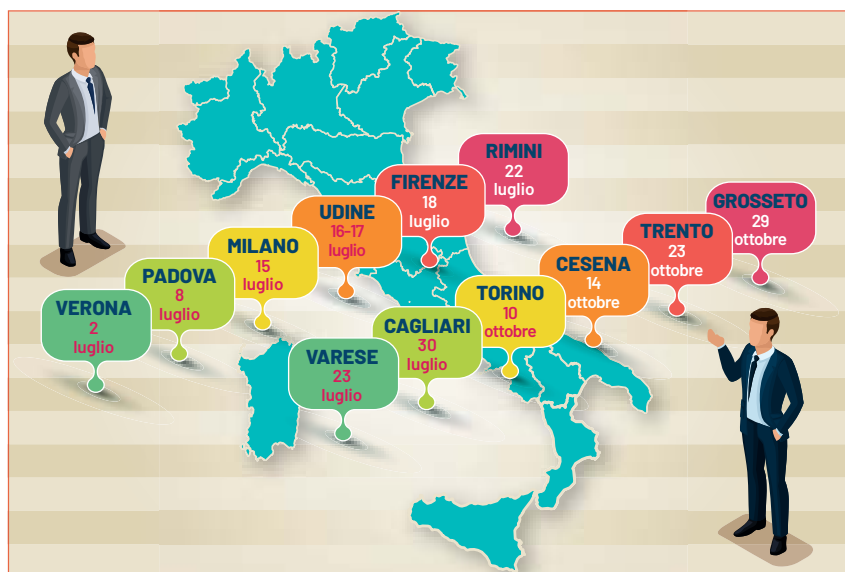
Con lo scopo di favorire una corretta applicazione del nuovo testo e per aumentare la conoscenza di questo strumento, il giorno 20 giugno 2024, si è tenuto un primo webinar organizzato dalla Federazione in cui sono state spiegate le principali novità di questo rinnovo; successivamente, il 25 giugno, è stato organizzato un secondo webinar esplicativo in collaborazione con SEAC Cefor.

Il 28 luglio è stata realizzata una diretta, in collaborazione con la testata "Bargiornale", per analizzare i punti chiave del nuovo contratto. Il 6 novembre, si è tenuto un ulteriore webinar, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Consulenti del Lavoro (ANCL), al fine di illustrare loro le modifiche intervenute al CCNL FIPE a seguito del rinnovo.



A partire dal mese di luglio, la Federazione ha organizzato una serie di incontri, sia virtuali che in presenza, sul territorio nazionale, per presentare le principali novità dell'accordo raggiunto il 5 giugno.

Sono stati realizzati i seguenti eventi:

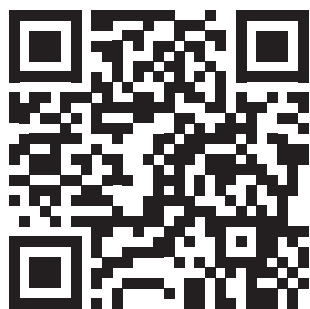


Video "Le mance"

FIPE è, da tempo, attiva sulla tematica delle mance, somme elargite liberamente dalla clientela che stanno acquisendo sempre più popolarità e diffusione all'interno del nostro paese e che, indubbiamente, possono rappresentare un'importante fonte di reddito per le lavoratrici e i lavoratori del settore dei Pubblici Esercizi.

Su questo argomento, la Legge di bilancio 2023 ha introdotto importanti novità, prevedendo per tali somme uno specifico trattamento fiscale agevolato, applicabile anche ai lavoratori degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e di recente la Legge di Bilancio 2025 ha migliorato il regime citato, prevedendo che l'imposta sostitutiva per le mance si applicasse ad una categoria più ampia di lavoratori.

A tal fine, la Federazione ha realizzato un video esplicativo, per fare chiarezza su questo nuovo regime fiscale e indicare gli accorgimenti da prendere per una corretta gestione di tali entrate.



Inquadra il QR CODE per visualizzare il video



Protocolli e accordi

Seconda Chance

Il 30 gennaio, FIPE, l'Associazione "Seconda Chance" e il Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria (DAP) del Ministero della Giustizia hanno sottoscritto un protocollo d'intesa volto a promuovere iniziative lavorative e formative per il reinserimento sociale dei detenuti in una condizione giuridica idonea.



Alla firma dell'accordo, avvenuta a Roma, erano presenti il Sottosegretario alla Giustizia Andrea Ostellari, il Capo del DAP Giovanni Russo, il Vicepresidente Vicario di FIPE Aldo Mario Cursano e la Fondatrice e Presidente di "Seconda Chance" Flavia Filippi.

Il protocollo ha come obiettivo il potenziamento della ricerca di opportunità lavorative esterne per i detenuti meritevoli, selezionati dalle Aree Educative, e che si trovano nelle condizioni di accedere al lavoro esterno, alla semilibertà o all'affidamento in prova.

La *partnership* prevede la promozione di intese operative, anche a livello locale, per facilitare l'incontro tra le imprese associate a FIPE e i detenuti idonei, al fine di creare concrete occasioni di reinserimento. Per avviare queste collaborazioni, è necessario che le imprese stipulino specifiche convenzioni con le Direzioni degli istituti penitenziari di riferimento.

Aldo Mario Cursano, Vicepresidente di FIPE, ha ribadito che il lavoro non è solo un valore economico, ma anche uno strumento di inclusione e dignità. FIPE ha dichiarato il proprio orgoglio nell'ufficializzare questa collaborazione, riconoscendo in "Seconda Chance" un *partner* determinato e capace di affrontare una sfida sociale così rilevante.

Le attività correlate al protocollo proseguiranno per tutto il 2025 con l'obiettivo di sensibilizzare le imprese, creare percorsi di formazione e lavoro e facilitare il reinserimento sociale dei detenuti, offrendo loro una vera e propria "seconda chance" e contribuendo al recupero di una dimensione di dignità e inclusione nella società.

AIC – Associazione Italiana Celiachia

Il 23 aprile, alla presenza della Senatrice Elena Murelli, è stato sottoscritto il protocollo d'intesa tra FIPE e AIC – Associazione Italiana Celiachia. L'accordo, volto a promuovere la conoscenza della celiachia e a sostenere le imprese della ristorazione nell'ampliamento del proprio bacino di utenti, prevede una serie di iniziative mirate.



La firma del protocollo è stata presentata da Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE, e Rossella Valmarana, Presidente di AIC, durante un evento che ha visto, oltre alla partecipazione di Elena Murelli, Senatrice e Presidente dell'Intergruppo parlamentare su celiachia, allergie alimentari e AFMS, anche quella di Roberto Calugi, Direttore Generale di FIPE; Sergio Paolantoni, Presidente di FIPE Roma; Caterina Pilo, Direttore Generale di AIC, e Susanna Neuhold, Responsabile Nazionale Qualità & Sicurezza Alimentare di AIC.

FIPE e AIC si sono impegnate a sensibilizzare le imprese associate sui temi della celiachia e della dieta senza glutine, promuovendo il programma AFC di AIC, come strumento per garantire un'accoglienza sicura e di qualità alla clientela celiaca. L'obiettivo è supportare le imprese nella strutturazione di un'offerta adeguata, che valorizzi le ricette gluten free e garantisca la sicurezza alimentare.

Il protocollo risponde all'esigenza di far sentire a proprio agio e al sicuro le persone celiache nel maggior numero possibile di Pubblici Esercizi.

AFIDOP

Il 7 maggio, presso la fiera Cibus di Parma, è stato sottoscritto il Protocollo d'intesa tra FIPE e AFIDOP- Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP, alla presenza del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida. L'accordo ha l'obiettivo di promuovere il corretto utilizzo delle denominazioni di origine all'interno dei menù dei Pubblici Esercizi e di sviluppare attività di collaborazione per valorizzare i formaggi certificati DOP e IGP, settori strategici del *Made in Italy*.

Durante l'evento, sono state presentate delle linee guida, destinate alla ristorazione, pensate per garantire una maggiore tutela e valorizzazione dei prodotti caseari certificati. Queste linee guida, forniscono indicazioni sulla corretta denominazione dei formaggi DOP nei menù, descrivono le loro caratteristiche, indicano modalità di conservazione

e propongono suggerimenti per la *mise en place* e il mantenimento delle proprietà organolettiche. L'obiettivo è educare i ristoratori a valorizzare i formaggi DOP e IGP nei loro locali e garantire ai consumatori un'esperienza di alta qualità.



Uno studio promosso da AFIDOP e realizzato da GriffeShield ha evidenziato che, sebbene i formaggi DOP siano presenti in un ristorante italiano su quattro, solo uno su dieci li valorizza correttamente, riportandone la denominazione nei menù. Questo dato sottolinea l'importanza del protocollo, che mira a invertire questa tendenza attraverso la sensibilizzazione dei ristoratori e la promozione dei prodotti certificati.

La collaborazione tra AFIDOP e FIPE punta anche a contrastare il fenomeno dell'*italian sounding*, che danneggia gravemente il settore agroalimentare nazionale, generando un giro d'affari stimato in oltre 90 miliardi di euro. Le linee guida mirano a tutelare e promuovere il vero *Made in Italy*, sia in Italia che all'estero, offrendo strumenti utili ai ristoratori per educare i consumatori e garantire una corretta rappresentazione della tradizione gastronomica italiana.

Questo protocollo rappresenta un passo importante per valorizzare la qualità e l'unicità del patrimonio agroalimentare italiano, offrendo ai consumatori la garanzia di prodotti eccellenti e certificati, sia in Italia che all'estero.

Slow Food

Il 30 maggio, in occasione delle celebrazioni per il ventesimo anniversario dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la Federazione ha rinnovato il protocollo d'intesa sottoscritto nel 2021 con Slow Food. L'accordo, firmato dal Presidente FIPE, Lino Enrico Stoppani e dalla Presidente di Slow Food, Barbara Nappini, consolida una collaborazione strategica volta a promuovere iniziative congiunte per la valorizzazione della cultura gastronomica, la sostenibilità e la salvaguardia delle tradizioni culinarie su tutto il territorio nazionale.

Questo protocollo rinnova e rafforza l'impegno condiviso tra le due realtà, focalizzandosi su attività che spaziano dalla sensibilizzazione dei consumatori sui temi legati al cibo buono, pulito e giusto, alla promozione della sostenibilità ambientale, fino al sostegno alle piccole produzioni locali e alla tutela della biodiversità alimentare.

In particolare, la *partnership* prevede l'organizzazione di eventi, seminari e campagne educative per diffondere i valori di Slow Food e incentivare i Pubblici Esercizi a integrare pratiche sostenibili e prodotti di qualità nelle loro attività. Tra le iniziative future, si prospettano progetti congiunti volti a favorire la trasparenza nella filiera alimentare, a sostenere i produttori locali e a promuovere la formazione degli operatori del settore, con un'attenzione speciale ai giovani imprenditori della ristorazione.



Il rinnovo dell'accordo testimonia la volontà della Federazione di rafforzare il proprio ruolo non solo come rappresentante degli interessi economici dei Pubblici Esercizi, ma anche come promotrice di un approccio più etico e consapevole al mondo della ristorazione e della gastronomia. Attraverso questa collaborazione, FIPE e Slow Food intendono contribuire a una visione del cibo che mette al centro la qualità, la sostenibilità e il rispetto per le persone e il pianeta.

Smart Future Academy

Il 3 giugno 2024 la Federazione ha sottoscritto un protocollo d'intesa con Smart Future Academy per attivare iniziative comuni e partecipare a "Smart Future Brescia 2024": evento di orientamento che richiama giovani da tutta Italia e mette insieme imprese, istituzioni, enti di formazione e giovani (dai 15 ai 25 anni), grazie alla collaborazione con Associazioni di impresa, CCIAA e il *network* di migliaia di scuole in tutta Italia. L'evento si è tenuto a Brescia dal 3 al 5 ottobre 2024 presso il Brixia Forum e il PalaLeonessa.



Too Good To Go

Il 5 giugno 2024 è stato sottoscritto il protocollo d'intesa tra FIPE e Too Good To Go, azienda ad impatto sociale impegnata nella lotta allo spreco alimentare. L'accordo, firmato da Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE, e Mirco Cerisola, *Country Director* di Too Good To Go Italia, rappresenta un ulteriore passo nel percorso intrapreso dalla Federazione su questo importante tema.

Grazie all'accordo con Too Good To Go, che avrà durata annuale, i Pubblici Esercizi associati alla Federazione potranno accedere alla piattaforma a condizioni agevolate e mettere in vendita a prezzo ridotto le rimanenze a fine giornata confezionate nelle *Surprise Bag*, prenotabili dai clienti attraverso l'app di Too Good To Go. Inoltre, le aziende aderenti verranno contrassegnate sull'app con un logo antispreco FIPE, a testimonianza del loro impegno attivo nel contrasto allo spreco.

Nell'ambito dell'accordo, durante il periodo settembre-novembre 2024, è stata realizzata una "fase pilota", per la messa a punto di attività di comunicazione e promozione efficaci e soprattutto per l'individuazione delle tipologie di imprese del settore maggiormente coerenti con le finalità del servizio di Too Good To Go, che ha coinvolto le seguenti associazioni territoriali: APPE - Padova; Confcommercio Mantova; Confcommercio Verona.

In tale ambito, il 23 ottobre 2024 a Padova è stato organizzato il webinar "Too Good To Go: come ridurre gli sprechi vendendo i piatti e prodotti a fine giornata", durante il quale sono stati illustrati alle imprese del territorio i vantaggi della convenzione e le modalità di accesso ai servizi dell'app, grazie alla testimonianza dei referenti di Too Good to Go e di un imprenditore locale.

Zucchetti Hospitality

Partendo dalla convinzione che digitalizzare non è la mera trasmigrazione di attività dal piano analogico, ma rappresenta un vero e proprio cambio di paradigma culturale ed organizzativo, il 31 luglio 2024 è stata avviata una *partnership* tra la Federazione e Zucchetti Hospitality - azienda italiana *leader* nella fornitura di soluzioni digitali per il settore della ristorazione - per favorire e accompagnare le imprese nel percorso di transizione digitale e innovazione tecnologica.



L'accordo, che avrà durata biennale, garantirà alle imprese associate, a condizioni economicamente vantaggiose ed esclusive, l'accesso a soluzioni innovative per la gestione della propria attività, a cominciare dal sistema di cassa evoluto e brandizzato "SellBy by FIPE". Altri prodotti che rientrano nell'accordo sono le soluzioni software "Tilby" e "Zmenù".

FIPE – Scuola Tessieri

Il 18 settembre 2024 è stato sottoscritto un protocollo d'intesa tra la Federazione e la Scuola Tessieri – Atelier delle arti culinarie, il cui obiettivo è lo sviluppo di iniziative formative congiunte per la diffusione della cultura e della professionalità nel mondo dell'ospitalità.

In tale ambito, la Federazione si è resa disponibile ad erogare fino ad un massimo di 10 borse di studio del valore di 500 euro per supportare l'iscrizione al Master "Cultura gastronomica e ospitalità" di persone facenti parte del sistema FIPE.

Protocollo Italia, Spagna e Francia

La Federazione ha intrapreso un importante dialogo con le Associazioni rappresentative dei Pubblici Esercizi di Francia (Groupement des Hotelleries & Restaurations de France) e Spagna (Hosteleria de Espana), finalizzato alla definizione e sottoscrizione di un protocollo d'intesa trilaterale. L'obiettivo principale di questa iniziativa è promuovere una collaborazione strategica fra i tre Paesi, creando una rete di scambio di conoscenze, esperienze e *best practices* sulle principali tematiche che riguardano il comparto dei Pubblici Esercizi.

Il protocollo mira a rafforzare il legame tra le organizzazioni dei tre Paesi, favorendo l'allineamento su temi chiave quali: la sostenibilità, la digitalizzazione, la formazione professionale, la valorizzazione del patrimonio gastronomico e culturale, il contrasto alle sfide comuni che il settore deve affrontare, come gli impatti economici e sociali derivanti dalle crisi globali e le nuove tendenze di consumo.

In particolare, attraverso questo accordo, le Associazioni potranno collaborare per sviluppare progetti congiunti, condividere studi e ricerche, organizzare eventi e conferenze e lavorare insieme su iniziative legislative che possano supportare e migliorare il settore. Il protocollo prevede inoltre l'istituzione di un Tavolo di lavoro permanente, che fungerà da piattaforma di confronto e coordinamento per affrontare questioni emergenti e identificare opportunità di crescita e sviluppo.





03

EUROPA

EUROPA

Attività istituzionale

Assemblee Generali Hotrec e Working Group

Nei giorni 24, 25 e 26 aprile 2024 si è svolta a Budapest l'88esima Assemblea generale Hotrec.

Durante le varie sessioni, i responsabili dei *Working Group* hanno fornito aggiornamenti sui temi degli affari sociali, del *Packaging and Packaging Waste*, del *Food Waste* e del *Digital Markets Act*, aprendo così il dibattito sul loro impatto sul futuro del turismo e dell'ospitalità; inoltre sono stati delineati i tratti generali che riguarderanno lo sviluppo a medio e lungo termine dei settori appena citati.

Tra i temi più rilevanti oggetto di discussione dell'Assemblea è da segnalare quello relativo alla presenza digitale dei ristoranti, riguardante nello specifico la reputazione generale *online* dei Pubblici Esercizi nonché la questione delle recensioni *online*.

In tale contesto, il Direttore Generale Calugi ha sottolineato le problematiche esistenti per il settore della ristorazione e, in particolare, i problemi relativi alle recensioni false, facendo presente l'urgenza di intervento per tutelare maggiormente le imprese del settore.

Dal 16 al 18 ottobre a Varsavia si è svolta la 89esima Assemblea generale Hotrec, in occasione della quale si sono tenute le elezioni del Comitato Esecutivo Hotrec, del *Sectoral Social Dialogue Committee* (SSD) e del *Financial Committee*. In particolare, la Federazione ha confermato la sua presenza nel *Sectoral Social Dialogue Committee*, che cura le relazioni sindacali con le organizzazioni europee dei lavoratori.





Sempre nel corso del 2024, la Federazione ha partecipato a due incontri del dialogo sociale europeo con le rispettive organizzazioni sindacali e a numerosi *Working Group* organizzati da Hotrec, tra questi in particolare il *Restaurants, Cafes, Bars & Late-night*, dove sono stati affrontati i temi del *Packaging & Packaging Waste Regulation*, del *food waste* e del *Platforms to Business Relations(P2B)*: tutti rilevanti per il settore dei Pubblici Esercizi.

Incontri a Bruxelles per elezioni europee

In vista delle elezioni europee, ad inizio aprile si sono tenuti a Bruxelles una serie di incontri con alcuni Europarlamentari italiani delle diverse forze politiche, al fine di evidenziare i temi di maggiore interesse per il settore rappresentato.

La delegazione della Federazione, composta dal Presidente Lino Enrico Stoppani, dal Vicepresidente Matteo Musacci, dal Direttore Generale Roberto Calugi e dalla Responsabile dell'area legale Giulia Rebecca Giuliani, ha potuto affrontare nel corso dei colloqui una serie di tematiche cruciali per lo sviluppo e il posizionamento del settore.

In particolare, sono state segnalate le tematiche legate alla digitalizzazione e al ruolo delle piattaforme informatiche, sottolineando allo stesso tempo le funzioni chiave della ristorazione nelle dinamiche della filiera del turismo.

Il 9 maggio gli incontri sono proseguiti a Milano con il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani ed il Direttore Generale Roberto Calugi, nell'ottica di dare seguito al presidio europeo.

Nei giorni 25, 26 e 27 settembre, il Direttore Generale Roberto Calugi e la Responsabile dell'area legale Giulia Rebecca Giuliani hanno tenuto diversi incontri a Bruxelles con alcuni componenti italiani del Parlamento Europeo, oltre a istituzioni italiane con incarichi in sede UE, per esporre e affrontare le tematiche rilevanti, a livello europeo, per i Pubblici Esercizi.



Normativa europea

Proposta di Regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggi - COM(2022)677

Il 24 aprile 2024 il Parlamento Europeo in seduta plenaria ha adottato l'accordo interistituzionale sulla proposta di regolamento sugli imballaggi e i rifiuti da imballaggio (PPWR) - COM(2022)677.

Il provvedimento contiene diverse disposizioni impattanti sul settore dei Pubblici Esercizi, tra cui la previsione secondo la quale a partire dal 1° gennaio 2030 non potranno essere immessi sul mercato gli imballaggi monouso (in plastica e in altri materiali) utilizzati per alimenti e bevande riempiti e consumati all'interno dei locali del settore Ho.Re.Ca. (es. vassoi, piatti, bicchieri, scatole), inoltre gli operatori economici che mettono a disposizione sul mercato - e quindi anche coloro che somministrano bevande (calde o fredde) - alimenti pronti, dovranno dare ai clienti la possibilità di utilizzare i loro contenitori da ricaricare (art. 32) e di utilizzare imballaggi riutilizzabili (art. 33), a prezzi non superiori e a condizioni non meno favorevoli rispetto agli imballaggi monouso.

La Federazione, in coordinamento con Hotrec, nel corso dell'anno ha interloquuto con le istituzioni europee con l'obiettivo di evitare di imporre inutili oneri aggiuntivi alle imprese, sottolineando, tra l'altro, il ruolo cruciale che in molti casi gli imballaggi monouso svolgono per garantire la sicurezza alimentare dei consumatori. A tale scopo, sono stati inoltrati diversi posizionamenti contenenti preoccupazioni e perplessità della Federazione rispetto agli emendamenti di volta in volta presentati.

Va segnalato, in particolare, che durante i negoziati era stato proposto, da parte del Parlamento Europeo, un emendamento in base al quale bar e ristoranti avrebbero dovuto, in via obbligatoria, offrire acqua del rubinetto ai clienti gratuitamente o a basso costo. Anche grazie all'intervento di FIPE, il testo del provvedimento è stato modificato, e prevede ora solamente che gli Stati membri incentivino bar e ristoranti ad offrire acqua di rubinetto a titolo gratuito o a basso costo, eliminando ogni forma di obbligatorietà.

L'adozione definitiva da parte del Parlamento Europeo del provvedimento è avvenuta il 26 novembre 2024, si attende, tuttavia, la definitiva pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dell'UE.

Digital Market Act - Google search - Riorganizzazione della pagina dei risultati di ricerca

A partire da maggio 2023, è in vigore in tutta l'Unione Europea il Regolamento (UE) 2022/1925 (*Digital Markets Act - DMA*), ossia il Regolamento volto a garantire un mercato unico competitivo per i servizi digitali e, in particolare, mercati delle piattaforme equi e contendibili.

La Commissione ha previsto tale disciplina in considerazione del fatto che alcune piattaforme *online* si sono affermate come elementi strutturali dell'economia digitale, fungendo da cd. *gatekeeper*, ossia

soggetti che hanno un impatto significativo sul mercato interno, in quanto importanti punti di accesso dei clienti e che detengono, attualmente o in un futuro prossimo, una posizione consolidata e duratura nelle loro operazioni.

Il provvedimento normativo prevede quindi per tali soggetti, tra cui figura Google, una serie di obblighi e divieti.

Va segnalato, in particolare, l'articolo 6, paragrafo 5 del DMA, il quale prevede che "Il *gatekeeper* non tratta in modo più favorevole, per quanto riguarda il posizionamento e la relativa indicizzazione e scansione, i servizi e i prodotti offerti dal *gatekeeper* stesso rispetto a servizi o prodotti analoghi di terzi. Il *gatekeeper* applica condizioni trasparenti, eque e non discriminatorie a tale classificazione".

Per il settore della ristorazione, il provvedimento è significativo dal momento che può compromettere la visibilità dei *link* diretti dei siti web degli operatori economici e la visibilità degli stessi sulla mappa Google, così come il posizionamento delle imprese nei risultati di ricerca.

La Federazione, in coordinamento con Hotrec, sta quindi presidiando il tema, con l'obiettivo di verificare le modalità con le quali Google si sta adeguando a detta normativa, con riferimento ai profili di possibile interesse per i Pubblici Esercizi.

EU Payments Package

La Commissione Europea ha presentato un pacchetto di proposte sul tema dei servizi di pagamento (*Payment services directive, Payment services regulation, Eurodigital*) per portare i pagamenti e il settore finanziario in generale nell'era digitale. Tali provvedimenti hanno l'obiettivo di migliorare la protezione dei consumatori e la concorrenza nei pagamenti elettronici, consentendo ai consumatori di condividere i propri dati in sicurezza, in modo da poter ottenere una gamma più ampia di prodotti e servizi finanziari migliori e più economici.

La Federazione sta monitorando attivamente il tema, tramite il coordinamento con Hotrec, soprattutto rispetto a quattro tematiche:

- >> obbligo di accettazione dei contanti;
- >> introduzione di una valuta digitale emessa dalla Banca Centrale Europea;
- >> proposta di considerare i buoni pasto alla stregua di pagamenti elettronici;
- >> estensione del divieto di sovrapprezzo a ulteriori strumenti di pagamento.

In tal senso, FIPE ha partecipato ad un *meeting* organizzato da Hotrec in cui c'è stato un confronto con le principali Associazioni di categorie di diversi Paesi europei. Rimane attivo il monitoraggio sugli sviluppi futuri.

Direttiva ritardi di pagamento COM (2023)533

È in corso di discussione presso le Istituzioni europee la proposta di Regolamento relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali, che intende porre 30 giorni come termine massimo di pagamento per tutte le transazioni commerciali, stabilendo espressamente che lo stesso termine si applichi anche

alle relazioni commerciali relative alla fornitura di prodotti agricoli e alimentari non deperibili.

La Federazione ha costantemente dialogato con le Istituzioni europee, ed in particolar modo con gli Europarlamentari, segnalando che per i prodotti alimentari non deperibili è già prevista una normativa *ad hoc*, ossia la Direttiva 2019/633 (e, conseguentemente, il D.Lgs n. 198/2021 di recepimento), che prevede un diverso termine di 60 giorni.

A fine aprile 2024 il Parlamento Europeo ha adottato il progetto di relazione, con risultato positivo per gli interessi della Federazione: è stata eliminata l'applicazione del termine di 30 giorni per la fornitura di prodotti agricoli e alimentari non deperibili, su base regolare e non regolare. Per questi ultimi, quindi, resterebbe in vigore l'attuale termine di 60 giorni previsto per i prodotti alimentari non deperibili dalla normativa vigente.

Si attende quindi la conclusione dell'*iter* legislativo e la conseguente pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dell'UE.

Direttiva COM (2023)420 final - Direttiva sprechi alimentari - Food Waste Regulation

È in corso di esame presso le Istituzioni europee la proposta di revisione della Direttiva quadro sui rifiuti, COM(2023)420 *final*, che mira a ridurre gli impatti ambientali derivanti dallo spreco alimentare, contenente diverse norme di rilevante importanza per il settore dei Pubblici Esercizi.

In particolare, nella proposta iniziale del provvedimento vi è l'obiettivo di ridurre il 30% degli sprechi alimentari pro-capite entro il 2030 in ristoranti, mense e famiglie, e il 10% nell'industria alimentare, rispetto a quelli prodotti nel 2020.

La Federazione ha quindi monitorato attivamente le proposte di emendamenti presentate nel corso dei mesi, anche tramite il coordinamento con Confcommercio ed Hotrec, inviando *position paper* e manifestando le criticità più significative per il settore della ristorazione.

Sono state avanzate forti critiche anzitutto rispetto all'utilizzo dell'anno 2020 come parametro di comparazione per gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari da conseguire entro il 31 dicembre 2030, trattandosi del periodo in cui è iniziata l'emergenza pandemica da Covid-19, nel contesto della quale molti Stati membri hanno disposto la chiusura per un lungo periodo di tempo degli esercizi commerciali, con evidenti ripercussioni sulla quantità di rifiuti alimentari prodotti in tale ambito. Ulteriori perplessità hanno poi riguardato la previsione di un unico *target* di riduzione per tutti gli Stati membri (30%), in quanto questo obiettivo non tiene conto delle differenti politiche attuate dai Paesi europei rispetto alla tematica degli sprechi alimentari.

Dopo l'adozione della relazione del Parlamento Europeo, nel mese di marzo 2024, nella quale era stato previsto l'obiettivo della riduzione degli sprechi alimentari nella vendita al dettaglio, nei ristoranti e nelle famiglie di almeno il 40% (contrariamente alla versione originaria della proposta che prevedeva il 30%), la Federazione ha condiviso i propri posizionamenti con le principali Istituzioni nazionali, che si sono occupate del tema (Ministero dell'Agricoltura e Ministero dell'Ambiente).

Il 17 giugno il Consiglio dell'UE ha quindi adottato il proprio approccio generale, prevedendo, in sintesi, una riduzione del 30% pro-capite nel

commercio al dettaglio, nei ristoranti, nei servizi di ristorazione e nelle famiglie (in linea con quanto formulato nel testo originario proposto dalla Commissione). Sono stati proposti, inoltre, fattori di correzione per tener conto delle fluttuazioni nel settore turistico.

Per quanto riguarda i prossimi step, si attendono ora i negoziati tra il Parlamento Europeo e la Commissione.

Possibile divieto del “protossido di azoto”

A maggio 2024, il Comitato CARACAL dell'UE (*“Competent Authorities for REACH and CLP”*) ha previsto di classificare il protossido di azoto (N₂O) come tossico entro la fine del 2024. Questa classificazione potrebbe quindi portare ad un potenziale divieto totale a livello UE della sostanza in esame. Il problema principale riguarda l'uso ricreativo e drogante del protossido di azoto, sostanza che si può ottenere, ad esempio, da piccole cartucce di gas utilizzate per caricare la panna montata, come riportato dalla pubblicazione dell'*European Monitoring Centre for Drugs and Drug Addiction (EMCDDA)*.

La Federazione è a conoscenza di una recente interrogazione parlamentare avanzata dal Partito Popolare Europeo (*Parliamentary question - E-000979/2024*) che, sottolineando l'applicazione sicura in cucina del protossido di azoto, chiede alla Commissione se esistono possibili alternative al potenziale divieto di tale sostanza.

La Commissione, tramite Virginijus Sinkevičius (Commissario per l'Ambiente, gli Oceani e la Pesca presso la Commissione Europea), ha riferito che il problema potrebbe essere regolamentato con una restrizione per la vendita al pubblico della sostanza al di sopra di un limite di concentrazione stabilito.

Raccomandazione del Consiglio relativa agli ambienti senza fumo

Il 12 dicembre 2024, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'UE la Raccomandazione del Consiglio relativa agli ambienti senza fumo e senza aerosol. L'obiettivo di tale provvedimento è quello di proteggere in maniera più efficace le persone dagli effetti del fumo passivo e dei vapori, attraverso la revisione della Raccomandazione del Consiglio sugli ambienti senza fumo, che risale al 2009 (Raccomandazione 2009/C 296/02).

Nello specifico, la Raccomandazione incoraggia gli Stati membri:

- >> di ampliare le politiche anti-fumo nei luoghi di lavoro chiusi, negli spazi pubblici chiusi e nei trasporti pubblici, assicurando una protezione anche dall'esposizione alle emissioni generate dal consumo di prodotti emergenti che emettono fumo o aerosol, come i prodotti del tabacco riscaldato, le sigarette elettroniche contenenti o meno nicotina, e i sucedanei del tabacco;
- >> di assicurare un'efficace protezione dall'esposizione al fumo e agli aerosol delle sigarette elettroniche nelle aree all'aperto, come parchi giochi pubblici, parchi di divertimento e piscine, aree esterne collegate a strutture sanitarie e scolastiche, edifici pubblici, fermate e stazioni dei trasporti. Come già anticipato, la Raccomandazione esplicita che dovrebbero essere ricompresi anche “gli spazi all'aperto di ristoranti, bar e caffè e di altri locali simili”;

- >> incoraggiare lo scambio di *best practices* allo sviluppo di politiche, programmi e strategie anti-fumo e anti-aerosol e rafforzare la cooperazione internazionale sul tema.

Sebbene le raccomandazioni dell'UE non siano in grado di imporre obblighi giuridici, consentono alle Istituzioni europee di rendere note le loro posizioni e di suggerire linee di azione. Dunque, l'aggiornamento della Raccomandazione potrebbe avere l'effetto di incoraggiare gli Stati membri ad estendere il divieto sia nell'identificazione dei prodotti che dei luoghi in cui poter fumare.

In attesa di verificare se lo Stato italiano deciderà di accogliere positivamente tale Raccomandazione, giova sottolineare che la normativa nazionale attualmente vigente:

- >> prescrive il divieto di fumo esclusivamente nei locali chiusi (salvo specifiche eccezioni che riguardano le pertinenze delle strutture scolastiche e ospedaliere);
- >> non include nel divieto di fumo i prodotti succedanei, come le sigarette elettroniche (che quindi possono essere utilizzate sia negli spazi all'aperto che in quelli all'interno, ivi compresi i locali dei Pubblici Esercizi).

Regolamento (UE) 2019/1150 - Platform to Business (P2B)

Il Regolamento (UE) 2019/1150 ("P2B"), direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri a partire dal 12 luglio 2020, è volto a tutelare gli utenti commerciali e i titolari di siti *web* aziendali che utilizzano servizi di intermediazione online e motori di ricerca online per lo svolgimento della propria attività commerciale, introducendo un nuovo insieme di norme volte a garantire un livello minimo di equità, trasparenza e prevedibilità.

Il Regolamento in esame risulta particolarmente rilevante nel settore dei Pubblici Esercizi, essendo molto frequenti i casi in cui le aziende del comparto si avvalgono di servizi di intermediazione online. Nello specifico, rileva la necessità, secondo il Regolamento in esame, che i termini e le condizioni contrattuali delle piattaforme online risultino chiare e facilmente reperibili sul proprio sito.

La Federazione ha presidiato attivamente il tema tramite la partecipazione al Tavolo tecnico istituito dall'AGCOM e tramite il coordinamento con Hotrec.

Proprio a tal proposito l'11 marzo Hotrec ha partecipato al *workshop "Platform to business dialogue for the tourism sector"*, tenutosi presso la Direzione generale per il mercato interno, l'industria, l'imprenditorialità e le PMI della Commissione Europea. In occasione di tale evento la Federazione ha trasmesso alla predetta Direzione un proprio *position paper* nel quale sono state indicate le preoccupazioni del settore rappresentato ed alcune proposte volte ad agevolare l'applicazione della disciplina.

Inoltre la Federazione ha avviato alcune interlocuzioni con le principali piattaforme online attive sul territorio nazionale, con l'obiettivo di verificare le modalità con le quali esse si stanno adeguando a detta normativa, riguardo ai profili di possibile interesse per i Pubblici Esercizi.

Si segnala, inoltre, che la Federazione è membro attivo del tavolo tecnico AGCOM "per l'adeguata ed efficace applicazione del Regolamento (UE) 2019/1150".

Sono stati infine promossi due diversi questionari sul grado di attuazione del Regolamento in oggetto: il primo a livello europeo dalla Commissione UE, il secondo a livello nazionale ad opera dell'AGCOM.

Regolamento (UE) 2023/1115 - EUDR (deforestazione zero)

Il 23 dicembre 2024 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Regolamento (UE) 2024/3234 che modifica il Regolamento (UE) 2023/1115 contro la deforestazione, differendone la data di applicazione.

In estrema sintesi, quest'ultimo provvedimento coinvolge le imprese associate in quanto, al fine di ridurre la deforestazione globale, prevede restrizioni al commercio di sette materie prime ("cacao, caffè, palma da olio, gomma, bovini, soia e legno") e dei prodotti da esse derivanti elencati nell'allegato I del Regolamento, indipendentemente dal fatto che siano prodotti nell'UE o importati.

Gli operatori (coloro che immettono per la prima volta sul mercato i prodotti interessati, ad es. caffetterie con torrefazione che importano direttamente il caffè) e i commercianti (ovvero coloro che mettono a disposizione per il consumo i prodotti interessati sul mercato nelle fasi successive, come ad esempio le pasticcerie, i bar, i ristoranti ecc.), non potranno più utilizzare i prodotti interessati, a meno che non soddisfino tutte le seguenti condizioni:

- >> siano a deforestazione zero;
- >> siano stati prodotti nel rispetto della legislazione pertinente del Paese di produzione;
- >> siano oggetto di una dichiarazione di dovuta diligenza.

Giova sottolineare che i commercianti PMI che non importano direttamente le materie prime interessate sono soggetti esclusivamente ad obblighi di tracciabilità. L'obbligo sopra descritto decorrerà dal 30 dicembre 2025, ad eccezione delle piccole e microimprese per le quali sarà vigente a partire dal 30 giugno 2026.

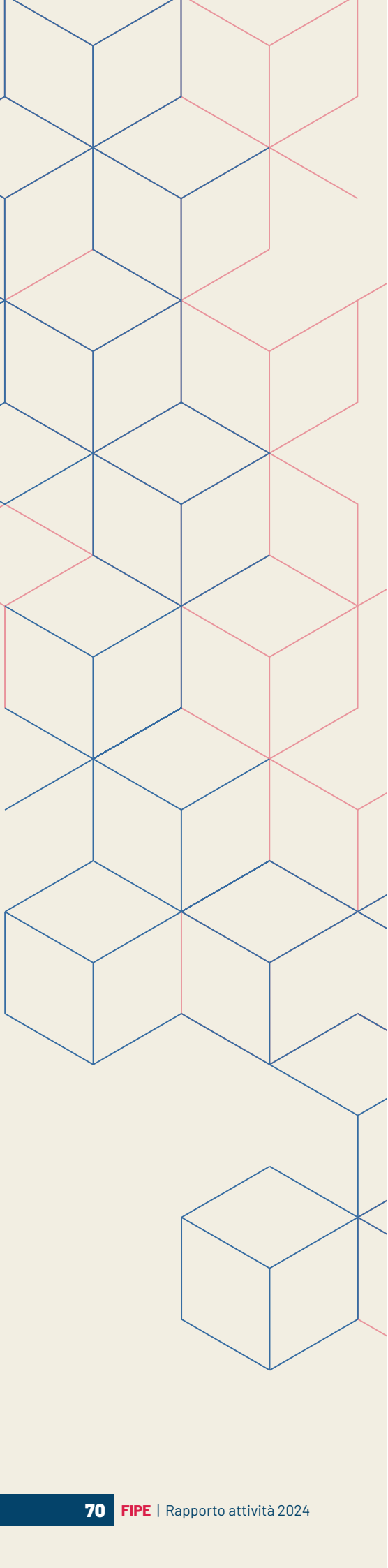
Il sistema sanzionatorio sarà disciplinato con Decreto Legislativo da emanare in attuazione dell'art. 13 della Legge di delegazione europea 2024 il cui iter di approvazione si concluderà nelle prime settimane del 2025.

Direttiva 2022/2555 (cd. NIS2) - Cybersicurezza

La Direttiva 2022/2555 (cd. NIS2), applicabile nei Paesi UE dal 18 ottobre 2024, e recepita nell'ordinamento italiano dal Decreto Legislativo 138/2024, ha l'obiettivo di creare un livello comune ed elevato in materia di cybersicurezza all'interno dell'Unione Europea.

Alla base della normativa europea risiede il fatto che sempre più spesso gli incidenti informatici sono in grado di danneggiare le attività economiche, provocando perdite finanziarie e gravi danni all'economia dell'UE.

Va infatti considerato che una progettazione o attuazione inadeguata degli obblighi in materia di cybersicurezza in uno Stato membro può avere gravi ripercussioni sul livello di cybersicurezza di altri Stati, in virtù dell'intensità degli scambi transfrontalieri oggi esistenti.



La Federazione ha seguito gli sviluppi del provvedimento, dal momento che tra i soggetti destinatari rientrano le imprese di grandi e medie dimensioni (escluse quindi le microimprese) che si occupano della distribuzione all'ingrosso, della produzione industriale e della trasformazione di alimenti. Tra i principali obblighi previsti, si segnalano l'obbligo di adottare misure tecniche, operative e organizzative adeguate e proporzionate alla gestione dei rischi posti alla sicurezza dei sistemi informativi e di rete che i soggetti interessati utilizzano nelle loro attività o nella fornitura dei loro servizi, e l'obbligo di notificare, senza ingiustificato ritardo, al CSIRT Italia (ossia l'Agenzia per la cybersicurezza nazionale) ogni incidente che ha un impatto significativo sulla fornitura dei loro servizi.

Joint Declaration on How to Overcome Labour and Skills Shortages in the Hospitality Sector

FIPE, in quanto membro di Hotrec, ha contribuito alla realizzazione della *"Joint Declaration on How to Overcome Labour and Skills Shortages in the Hospitality Sector"*, firmata il 18 marzo 2024 dalla stessa Hotrec e da EFFAT (*European Federation of Trade Unions in the Food, Agriculture and Tourism Sector*). Tale documento è stato rilevante, in quanto si è affermato come il dialogo sociale e la contrattazione collettiva possano diventare mezzi per superare la mancanza di competenze e di forza lavoro nel settore Ho.Re.Ca.

Social and employment aspects of restructuring processes: the need to protect jobs and workers' rights

La Federazione ha intrapreso il monitoraggio, ancora in corso, della proposta di risoluzione riguardante gli aspetti sociali e lavorativi dei processi di ristrutturazione (2024/2829(RSP)).

Laddove la volontà della Commissione Europea è di prevedere ulteriore regolamentazione su questa tematica, FIPE ritiene che sia necessario ricondurre la trattazione di tali aspetti alla contrattazione collettiva, al fine di promuovere la concorrenza e ridurre gli oneri burocratici.

Traineeships Directive

La Federazione ha iniziato a monitorare con attenzione la proposta di Direttiva relativa all'applicazione delle condizioni di lavoro subordinato nei confronti dei tirocinanti (COM/2024/132).

Rispetto alla volontà delle Istituzioni europee di ricondurre la disciplina degli *stage* al rapporto di lavoro, FIPE da tempo svolge un'attività di *lobbying*, volta a far prevalere una visione che riconduca i tirocini al loro fine ultimo, ossia la formazione e l'orientamento al lavoro dei giovani. Il rischio, infatti, di applicare a tali rapporti la disciplina del rapporto di lavoro dipendente consiste nella sua possibile sovrapposizione con il rapporto di apprendistato.



04

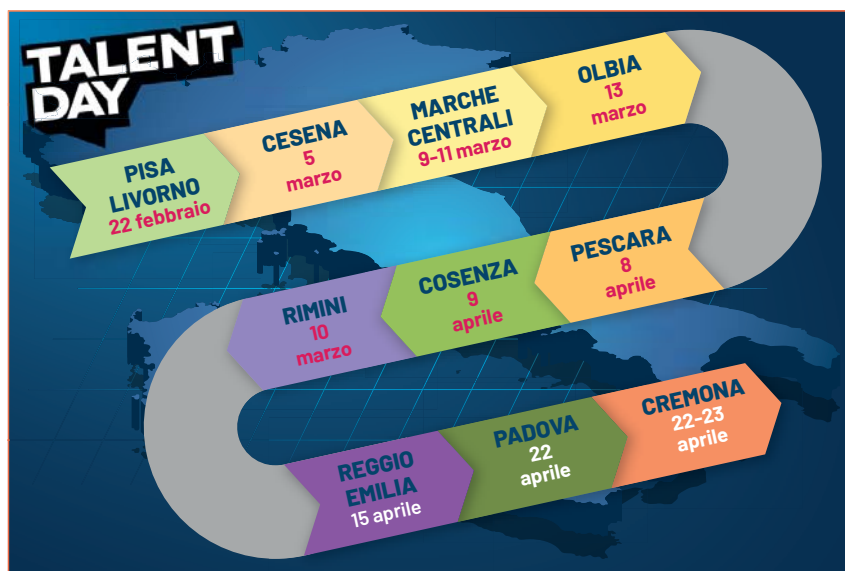
**AL FIANCO DI
TERRITORI E
SINDACATI**

AL FIANCO DI TERRITORI E SINDACATI

Progetti

FIPE Talent Day 2024

Nel corso del 2024 si è svolta la terza edizione del FIPE Talent Day: un'iniziativa che ha promosso un mercato del lavoro più inclusivo e dinamico, facilitando il dialogo tra i diversi attori e l'incontro tra domanda e offerta grazie a politiche attive integrate. La manifestazione ha toccato diverse località in tutta Italia, realizzando eventi a:



Un elemento distintivo del progetto è stata la realizzazione di video interviste in formato "intervista doppia", che hanno coinvolto Associazioni territoriali, imprese e lavoratori. Questi video hanno messo in luce il vero valore aggiunto del FIPE Talent Day, evidenziando le potenzialità lavorative nel settore dei Pubblici Esercizi e la capacità del progetto di creare connessioni virtuose tra i vari attori del mercato del lavoro.



Inquadra il QR CODE e vai al sito Talent Day





La Federazione ha inoltre lanciato un sito dedicato, www.talentedayfipe.it, insieme a una serie di strumenti di comunicazione utili alla promozione dell'iniziativa, che si è confermata un importante punto di riferimento per il settore.

La terza edizione del FIFE Talent Day si è chiusa con successo, confermando il valore di un progetto che guarda al futuro del lavoro nei Pubblici Esercizi e che, a partire dal 2025, inizierà la quarta edizione dell'iniziativa.



Bevi Responsabilmente

Si è concluso con successo il progetto “Bevi Responsabilmente”, avviato nel 2021 in collaborazione con l’Associazione Nazionale dei Magistrati (ANM) e patrocinato dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome.

L’iniziativa ha rappresentato una risposta concreta al fenomeno della malamovida e all’abusivismo commerciale, promuovendo buone pratiche per il consumo responsabile di alcol, con l’obiettivo di tutelare la salute dei giovani e garantire la sicurezza nelle città.



Il progetto ha coinvolto Associazioni, imprese dei Pubblici Esercizi e Istituzioni, creando una rete collaborativa che ha reso possibile una maggiore consapevolezza e attenzione alle problematiche legate al consumo eccessivo di alcol. Grazie a questa sinergia, il roadshow “Bevi Responsabilmente” ha attraversato l’Italia, toccando numerose città e portando il messaggio di sensibilizzazione direttamente sul territorio.

Le tappe del progetto hanno incluso città come Milano, Genova, Caserta, Catania, Roma, Mantova, Venezia, Livorno, Pisa, Campobasso, Cagliari, Ancona, Messina, Firenze, Arezzo, Padova, Verona, Cosenza, Viterbo, Pesaro, Oristano, Agrigento e Novara. Le ultime due tappe, che si sono tenute ad Agrigento, il 23 gennaio e a Novara il 6 febbraio, hanno segnato la chiusura del progetto, coronando due anni di impegno e risultati significativi.

Attraverso incontri, *workshop* e campagne di sensibilizzazione, “Bevi Responsabilmente” ha posto le basi per una gestione più consapevole della movida, promuovendo un cambiamento culturale nel modo di vivere il divertimento notturno. L’esperienza positiva e i risultati raggiunti rappresentano un modello da seguire per affrontare sfide future nel contesto della sicurezza urbana e della salute pubblica.



Doppio inquadramento, sinergie e interazioni tra territori e categorie

La Federazione ha aderito a un importante progetto pilota avviato dalla Confederazione, finalizzato alla revisione del sistema di rappresentanza categoriale. Questo progetto, iniziato nel 2023, rappresenta un passo significativo verso una gestione più inclusiva e mirata della rappresentanza, tenendo conto delle esigenze dei territori e delle diverse categorie coinvolte.

Un momento centrale del percorso si è tenuto il 23 aprile 2024, quando è stata organizzata una riunione per la presentazione dei primi dati parziali raccolti nell'ambito dell'analisi. I risultati emersi in questa fase preliminare hanno già fornito spunti utili per orientare le prossime tappe del progetto. Le informazioni raccolte attraverso questa iniziativa non si limiteranno a tracciare un quadro della situazione attuale, ma saranno impiegate per alimentare un sistema più ampio e articolato di valorizzazione e valutazione. Questo sistema avrà lo scopo di misurare e rendere evidente il "valore generato e restituito al territorio" dalle Federazioni che fanno parte del Sistema.

L'obiettivo principale è quello di promuovere una rappresentanza che non solo risponda alle necessità delle categorie, ma che sia anche capace di creare sinergie tra diversi territori e settori. Questo approccio si pone come un'opportunità per costruire un dialogo virtuoso e sostenibile, in grado di restituire benefici concreti alle comunità locali e di stimolare la crescita di un sistema più equo e partecipativo.

Progetto di certificazione delle competenze – Seconda Edizione in collaborazione con Re.Na.I.A.

Il 2024 ha visto la prosecuzione del progetto di certificazione delle competenze promosso da FIPE e UNIONCAMERE, in collaborazione con Re.Na.I.A.. La seconda edizione ha consolidato e ampliato l'impegno delle parti coinvolte nel valorizzare le competenze del settore.

In particolare, è stato organizzato il 23 gennaio un seminario a Palermo dal titolo: **"Come cambia il lavoro nel settore del turismo in Sicilia? Professioni, competenze e certificazioni"**; tale seminario ha rappresentato una preziosa occasione per dedicare particolare attenzione alle professioni emergenti e alle competenze richieste dalle imprese, nonché per presentare il modello di certificazione e promuoverne l'adozione sul territorio. L'incontro ha fornito un importante momento di confronto, gettando le basi per la creazione di





Tavoli di lavoro dedicati. L'evento è stato organizzato con il patrocinio del MIM – Dipartimento per le risorse umane, finanziarie e strumentali – Direzione Generale per la progettazione organizzativa, l'innovazione dei processi amministrativi, la comunicazione e i contratti.

Seguendo lo stesso spirito di coinvolgimento territoriale, il 2 febbraio si è tenuto un evento a Oristano dal titolo: **"Come cambia il lavoro nel settore del turismo in Sardegna? Professioni, competenze e certificazione"**, che ha ulteriormente rafforzato la rete di collaborazione tra i partner e gli *stakeholder* locali, consolidando il percorso verso l'attivazione dei Tavoli di lavoro territoriali. Anche qui l'obiettivo centrale era valorizzare il modello di certificazione delle competenze in contesti non formali e informali nella convinzione che questo modello potrebbe rappresentare nel prossimo futuro la soluzione chiave per superare le sfide legate al mismatch fra domanda e offerta di lavoro, creando un ponte fondamentale tra le esigenze delle imprese e la preparazione professionale offerta dai percorsi formativi.

Altra iniziativa che ha visto il suo culmine dal 13 al 17 maggio, è stata la **"Settimana nazionale dedicata alla certificazione delle competenze"** – organizzata da Unioncamere con la Rete delle scuole e le Camere di Commercio –, per certificare le competenze degli studenti in possesso dei requisiti per sostenere la prova finale. L'esame è stato realizzato sulla piattaforma di Unioncamere e, a seguito della prova, si è riunita una commissione per la valutazione ed il rilascio del *digital badge*.

Questo evento ha rappresentato un'occasione fondamentale per supportare la crescita professionale dei giovani nel settore turistico, permettendo loro di acquisire una certificazione ufficiale delle competenze acquisite, nell'intento di facilitare il loro ingresso nel mondo del lavoro.

FIPE ha partecipato alla VII edizione del "Premio storie di alternanza" con un premio di 1.000 euro per l'Istituto scolastico/ITS Academy di provenienza degli studenti, finalizzato ad attività di didattica e formazione.

Un'altra importante iniziativa da evidenziare è stata il **"Premio storie di alternanza"**: un'iniziativa di cui la Federazione è *partner*, promossa dalle Camere di commercio e da Unioncamere in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del Merito, con l'obiettivo di valorizzare e dare visibilità a racconti di alternanza nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) svolti a partire da gennaio 2022.

In particolare, gli Istituti scolastici e le Fondazioni ITS hanno candidato uno o più video dei progetti di alternanza, tirocinio o apprendistato, realizzati dai propri studenti, che hanno raccontato la loro esperienza e le competenze acquisite.

Progetti in collaborazione con Treccani

Dal protocollo di intesa sottoscritto a luglio 2023 tra FIPE e l'Istituto della Enciclopedia italiana fondata da Giovanni Treccani SpA, con il fine di collaborare per sviluppare iniziative finalizzate a rafforzare il sistema imprenditoriale e la qualità del capitale umano del settore dei Pubblici

Esercizi, hanno preso forma quest'anno due importanti iniziative formative destinate al settore della ristorazione.

La prima con Treccani Accademia, con la quale è stato progettato il Master **"Gestione delle imprese di ristorazione"**, pensato per gli imprenditori e aspiranti tali del settore della ristorazione. Avviato il 18 novembre 2024, il Master ha una durata di cinque mesi e prevede un approccio dinamico, che combina lezioni *on demand*, sessioni in diretta streaming, incontri con esperti del settore e un incontro finale in presenza a Roma. **Il programma affronta temi cruciali per la gestione aziendale, come la gestione economica, l'ottimizzazione delle risorse umane, l'adozione delle nuove tecnologie e le strategie di comunicazione, con l'obiettivo di fornire gli strumenti necessari a navigare tra le complessità del settore e sviluppare modelli di business sostenibili.**



FIPE ha sostenuto l'adesione alla prima edizione di corso riconoscendo 10 borse di studio dal valore di 400 euro ciascuna ai primi dieci soci FIPE iscritti. Le 25 iscrizioni previste sono state raggiunte velocemente e pertanto, visto il successo dell'iniziativa, è stata lanciata una seconda edizione a partire dal 24 febbraio 2025 e si stanno valutando altre possibili modalità di collaborazione.



La seconda iniziativa è frutto invece della collaborazione con Edulia Treccani scuola e si tratta di un **percorso di educazione alla cultura imprenditoriale nella ristorazione**. Il percorso è destinato ai professori e agli studenti degli Istituti secondari di secondo grado e si propone di stimolare la cultura imprenditoriale tra le nuove generazioni, dando agli studenti l'opportunità di sviluppare idee concrete per il loro futuro professionale.

Il percorso, completamente gratuito, è strutturato in due fasi:

- >> 1. formazione e ispirazione;
- >> 2. *hackathon* (maratona progettuale).

Nella fase 1 si propongono contenuti formativi *online* sull'imprenditorialità nel settore della ristorazione erogati ai professori che li porteranno anche in aula. Nel contempo, gli studenti si lasceranno ispirare da contenuti registrati realizzati da imprenditori del settore e da storie di successo.

Nella fase 2 i professori individueranno i migliori studenti da far partecipare ad una maratona progettuale (*hackathon*) per ideare soluzioni innovative e sostenibili nella ristorazione.

Questa attività, destinata ad un massimo di 100 studenti, verrà svolta in presenza a Roma; il miglior *team* sarà premiato da una giuria di esperti non solo per la creatività, ma anche per la fattibilità e il potenziale impatto della proposta presentata.

Il progetto è partito a novembre con la formazione per i professori e da gennaio 2025 coinvolgerà anche gli studenti per concludersi ad aprile 2025.

Il progetto è stato presentato in occasione della fiera Didacta a Firenze, il 20 marzo, e della fiera FareTurismo a Roma, il 22 marzo, con l'obiettivo di ampliare la portata delle iniziative e coinvolgere un pubblico sempre più vasto.



Inoltre, il 12 marzo FIPE ed Edulia Treccani scuola hanno organizzato un webinar dal titolo: **"Imprenditoria nella ristorazione: opportunità di crescita e carriera"** per anticipare il progetto sulla cultura imprenditoriale nella ristorazione, rivolto a docenti e studenti delle scuole secondarie di secondo grado. Al webinar sono intervenute Nicoletta Polliotto, *digital project manager* con l'agenzia Muse Comunicazione ed esperta di *food & restaurant marketing* e Roberta Parollo, specializzata nel marketing turistico, alberghiero e della ristorazione/bar.

Un altro incontro è stato realizzato a maggio e ancora, il 14 novembre, è stato realizzato un webinar dal titolo: **"Imprenditori di domani: talenti, competenze e opportunità"** pensato per i docenti che desiderano offrire alle proprie classi strumenti per il futuro, sviluppando abilità come problem solving, creatività e intraprendenza.

Il programma ha previsto due momenti:

- >> Parte 1: Giovanni Maria De Simone, imprenditore e formatore, che ha approfondito il valore delle competenze imprenditoriali.
- >> Parte 2: il team di Edulia, insieme a FIPE, ha presentato il percorso formativo sviluppato in collaborazione, volto a promuovere l'educazione all'imprenditorialità nel settore della ristorazione.

Avviso 3/24 Fondo For.Te.

Nel mese di luglio, nell'ambito dell'Avviso 3/24 del Fondo For.Te., e grazie alla *partnership* costruita intorno ad una idea di FIPE, è stato presentato un piano settoriale nazionale dal titolo: **"RISTO - Risorse Innovative per la Ristorazione Sostenibile"**. Il piano è nato dall'esigenza di accompagnare le imprese nel percorso di cambiamento e trasformazione che sta modificando il settore nelle sue modalità sia strategiche che operative.

Il piano coinvolge le imprese di sei regioni italiane: Umbria, Trentino Alto Adige, Toscana, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna, ognuna rappresentata da un ente formativo di riferimento.

In particolare, il piano è stato costruito su tre direttrici strategiche, connesse con le priorità del PNRR (transizione digitale, ecologica e inclusione sociale) e ha messo al centro il tema della ottimizzazione e riduzione degli scarti alimentari e della promozione dei servizi accessibili anche attraverso l'uso delle tecnologie digitali innovative. Tra gli obiettivi principali si evidenzia lo sviluppo di competenze chiave per il settore della ristorazione, concentrandosi su quattro pilastri fondamentali:

1 Sostenibilità ambientale, per promuovere pratiche più rispettose dell'ambiente.

2 Inclusione e accessibilità, per rendere il settore più aperto e accogliente.

3 Digitalizzazione, per favorire l'adozione di tecnologie innovative.

4 Innovazione, per modernizzare processi e strategie aziendali.

Grazie a questa iniziativa, è stato possibile fornire nuove opportunità di formazione e crescita professionale, contribuendo a rendere il settore della ristorazione più sostenibile e all'avanguardia. Il piano è stato ammesso a finanziamento con delibera del Fondo For.Te. del 10 dicembre.

"Aggiungi un posto a tavola che c'è un bambino in più"

Nel 2024 si è concluso con successo il progetto "Aggiungi un posto a tavola che c'è un bambino in più", promosso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il Ministero della Salute, il Ministero del Turismo e il Dipartimento per le politiche della famiglia presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri. L'iniziativa, realizzata con il coinvolgimento delle principali associazioni del settore della ristorazione, tra cui FIPE e AIGRIM-FIPE, ha rappresentato un passo importante nella valorizzazione della ristorazione italiana e nel sostegno alle famiglie.

L'obiettivo principale era quello di favorire la frequentazione dei ristoranti da parte delle famiglie con bambini, proponendo un menu dedicato ai più piccoli, a un prezzo massimo di 10 euro, per bambini fino ai 10 anni.

Il progetto è stato attivo dal 1° febbraio al 31 ottobre 2024 e ha visto la partecipazione di oltre 3.000 ristoranti in tutta Italia, di cui quasi 3.000 affiliati al sistema FIPE.

La firma del protocollo d'intesa, avvenuta il 1° febbraio presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, ha sancito l'avvio ufficiale dell'iniziativa. Durante la cerimonia, il Presidente di FIPE, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato il valore sociale dell'iniziativa, descrivendola come un'opportunità per sostenere le famiglie, contrastare l'inflazione, promuovere prodotti locali e rafforzare il turismo di prossimità.



La Federazione ha accompagnato il progetto con una campagna di comunicazione mirata, utilizzando i propri canali *social* e materiali informativi distribuiti alle Associazioni territoriali. **L'iniziativa ha ricevuto un'ottima risposta sia da parte delle famiglie che dei ristoratori, contribuendo a creare spazi di convivialità accessibili e a valorizzare l'immagine dei Pubblici Esercizi come luoghi di ospitalità e inclusione.**

Il progetto ha rappresentato un esempio concreto di collaborazione tra Istituzioni e imprese, mettendo al centro il ruolo della ristorazione italiana come elemento chiave della cultura e della vita sociale del Paese.

Figura del "Tecnico scuole alberghiere della ristorazione"

È stato costituito, in collaborazione con Re.Na.I.A., un gruppo di lavoro finalizzato alla coprogettazione della figura del "tecnico" in uscita dal percorso quinquennale delle scuole alberghiere e della ristorazione.



L'ambizione è stata quella di dar vita ad una figura il più possibile rispondente al mercato del lavoro e allo stesso tempo orientata consapevolmente al settore, facendo evolvere il percorso sviluppato insieme sulla certificazione delle competenze in alternanza.

Il 22 luglio è stato effettuato un primo incontro per poter stabilire un percorso e un programma di lavoro condiviso.

Nel corso del 2025 seguiranno altri incontri, finalizzati alla creazione di una figura quanto più rispondente alle esigenze delle imprese del settore.

Sperimentazione percorso ITS "Food & Beverage Management, Marketing and Communication"

Grazie all'attività svolta dal gruppo di lavoro composto dagli ITS del Turismo e dalla Federazione, è stata definita la figura "Food & Beverage Management, Marketing and Communication" e alcuni ITS del Turismo l'hanno inserita nella programmazione didattica 2024 - 2026, precisamente:

- >> ITS Tecnologie innovative per i Beni e le Attività culturali - Turismo e Benessere Emilia Romagna;
- >> ITS Turismo, Cultura e Nuove Tecnologie Marche;
- >> ITS Academy Turismo Veneto.

Il corso è articolato in due annualità, per un totale di 1800 ore di cui oltre il 40% in attività di tirocinio curriculare in azienda. Per il tirocinio curriculare (circa 800/850 ore), hanno manifestato l'interesse ad ospitare i ragazzi oltre 70 imprese del settore.

Al fine di sviluppare una maggiore consapevolezza verso questo strumento, la FIPE ha predisposto un'attività di comunicazione mirata verso il target principale di questa sperimentazione, ossia i neo diplomati, attraverso due modalità: una campagna digitale che, mediante post sui *social media*, possa diffondere la conoscenza di questi percorsi formativi e un'attività di distribuzione di materiale informativo/comunicativo per riassumere il valore rappresentato dagli ITS e la grande opportunità che questi istituti rappresentano. La campagna è stata lanciata e verrà sviluppata nell'arco del 2025.

FIPE ha inoltre definito il Regolamento per conferire una borsa di studio pari a 5.000 euro per favorire e sostenere la frequenza a questo percorso di giovani meritevoli e "fuori sede", cioè quelli che frequenteranno, nell'anno accademico 2024/2025, il corso presso un ITS della Rete del Turismo che sia distante almeno 100 km dal comune di residenza dello studente.

Per l'ITS Umbria Academy Area Turismo e per l'ITS Turismo Regione Lombardia sono state invece previste delle sperimentazioni in prima fase dedicate a percorsi IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) di sala e cucina, per poi avviare la sperimentazione ITS in oggetto nell'ambito della programmazione 2025-2027.

Obiettivo della collaborazione con gli ITS è quello di far evolvere il mercato del lavoro nel settore, promuovendo tra l'altro l'inserimento degli imprenditori nel corpo docente e sensibilizzando le imprese su figure professionali che abbiano sviluppato percorsi di questo tipo, abbandonando l'informalità nella ricerca del personale nel settore.



Ristorazione e Celiachia: tra fake news e opportunità di business - Pillole per una somministrazione sicura e una comunicazione efficace al cliente celiaco

Il progetto nasce dalla sottoscrizione di un protocollo d'intesa tra FIPE e AIC (Associazione Italiana Celiachia), con l'obiettivo di promuovere una maggiore conoscenza sul tema della celiachia e della dieta senza glutine.

Attraverso una corretta informazione e sensibilizzazione, il progetto intende:

- 01 Preparare**
le imprese della ristorazione ad accogliere al meglio i clienti celiaci.
- 02 Presentare**
il programma Alimentazione Fuori Casa (AFC) senza glutine promosso da AIC.
- 03 Fornire indicazioni pratiche**
per una somministrazione sicura e una comunicazione efficace, valorizzando la dieta senza glutine come opportunità di business.



L'iniziativa mira a fornire alle imprese della ristorazione strumenti per diventare più inclusive e ampliare il proprio bacino di utenza, sfatando falsi miti legati ai servizi gluten free, come l'idea che comportino costi eccessivi o richiedano una cucina dedicata esclusivamente ai clienti celiaci.

Al termine della "fase pilota", tutte le Associazioni interessate riceveranno il materiale necessario per organizzare attività formative e di sensibilizzazione in collaborazione con le sedi locali di AIC.

Frutto della collaborazione tra FIPE e AIC, questo progetto rappresenta un passo significativo verso una ristorazione più inclusiva e consapevole, che sappia rispondere alle esigenze delle persone celiache trasformandole in un'opportunità di crescita e innovazione.

Il progetto prevede una "fase pilota" articolata in sei tappe



Il nostro impegno contro lo spreco alimentare

La Federazione ha promosso il progetto "Il nostro impegno contro lo spreco alimentare - idee e strumenti per il sistema associativo": un'iniziativa che ha suscitato grande interesse tra le Associazioni, con l'obiettivo di diffonderlo durante tutto il 2024. Durante la presentazione, disponibile in registrazione sul sito della Federazione, sono stati messi in evidenza i progressi della legislazione nazionale ed europea verso la riduzione dello spreco alimentare nella ristorazione, attraverso l'introduzione di obblighi, sanzioni e obiettivi specifici.

Nell'ambito del progetto, è stata sottolineata l'urgenza percepita dai consumatori riguardo al tema: l'80% lo considera importante o urgente, mentre il 61% ritiene che lo spreco alimentare nella ristorazione sia più grave rispetto a quello domestico. Tuttavia, i dati Eurostat del 2020 hanno raccontato una realtà diversa: le attività di ristorazione e beverage sono responsabili solo del 9% degli sprechi alimentari, a fronte di un 53% generato dalle famiglie.

La Federazione ha ritenuto fondamentale agire per modificare questa percezione, migliorare la reputazione del settore e sensibilizzare imprese, decisori politici e consumatori. Per questo motivo, è stato sviluppato e messo a disposizione il "Kit antispreco alimentare nei Pubblici Esercizi", che include:



Una campagna di comunicazione

per i clienti, con particolare attenzione alla diffusione del logo creato per segnalare l'impegno degli esercenti verso la sostenibilità. Inoltre, è stato istituito un appuntamento mensile per tutto il 2024, dedicato alla valorizzazione delle best practices segnalate dalle Associazioni.

Materiali informativi

sugli incentivi fiscali, come le schede tecniche sulle agevolazioni per le donazioni alimentari e l'importanza di coinvolgere i Comuni nella riduzione della TARI, ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 166/2016. Tuttavia, un sondaggio FIPE di giugno 2023 ha rivelato che solo 13 dei 50 Comuni analizzati hanno adottato il coefficiente di riduzione della tariffa sui rifiuti.

Slide e

strumenti per promuovere il "Rimpiattino", ovvero la pratica di portare via il cibo ordinato al ristorante e non consumato, incoraggiando la consapevolezza sia tra gli esercenti che tra i clienti.

Grazie a queste iniziative, la Federazione ha posto un forte accento sull'importanza della sostenibilità, destinata a diventare sempre più un tratto distintivo per gli esercenti, nonché un elemento chiave per consolidare e sviluppare la base associativa.

"Rimpiattino"

Nel 2024 la Federazione ha riavviato la collaborazione con Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica), iniziata nel 2019, che ha lanciato il progetto "Rimpiattino": la versione italiana della *Doggy bag*, che nella sua prima edizione ha distribuito 24.000 contenitori in 875 ristoranti e 22 città italiane.

"Rimpiattino" è il nome uscito nel 2018 da un concorso nazionale lanciato da FIPE tra centinaia di ristoratori per declinare all'italiana la *Doggy bag*: il termine non è un vero e proprio neologismo ma un'espressione che riporta alla cultura, tutta italiana, del "rimpiattare", ovvero del saper



rielaborare gli avanzi del giorno precedente, nella convinzione che il cibo non si spreca sia per ragioni economiche sia per rispetto della fatica e del lavoro necessari per portarlo in tavola e di chi ogni giorno ha difficoltà nel procurarselo.

“Rimpiattino”, dunque, sintetizza perfettamente lo spirito dell’iniziativa, nonché l’impegno profuso dai ristoratori su un tema di rilevante importanza. In questa seconda edizione, la Federazione ha messo a disposizione 24.000 contenitori (20.000 per il cibo e 4.000 per il vino).

Iniziative e strumenti per territori e sindacati

Regolamento per progetti di sviluppo associativo

Il 1° gennaio 2024 è entrato in vigore il "Regolamento per la concessione ai soci FIPE di contributi per la realizzazione di progetti di sviluppo associativo", volto a supportare i Soci Ordinari della Federazione nello sviluppo di iniziative per il comparto dei Pubblici Esercizi.

Tra i Soci beneficiari che hanno aderito al regolamento si annoverano numerose province e Sindacati, tra cui Agrigento, ANBC-FIPE, APPE, Bari, Bergamo, Catania, Cesena, Cremona, EGP-FIPE, Enna e Caltanissetta, Ferrara, Firenze e Arezzo, Genova, Grosseto, Imperia, L'Aquila, Mantova, Milano, Modena, Molise, Nord Sardegna, Oristano, Palermo, Pesaro, Pescara, Pisa, Pordenone, Prato e Pistoia, Rimini, Savona, Torino, Trento, Treviso, Varese, Venezia, Verona e Vicenza.

I progetti finanziati si concentrano su diverse aree tematiche, quali la realizzazione di eventi legati alla “Giornata della Ristorazione”, il miglioramento della qualità dei servizi, l'innovazione tecnologica nel settore dei Pubblici Esercizi, l'aggiornamento professionale e la formazione continua, la promozione delle buone pratiche nel rispetto

Contenitori messi a disposizione da FIPE

20.000
per il cibo



4.000
per il vino

41
progetti di sviluppo associativo



15
progetti in corso

26
conclusi

delle normative vigenti e la creazione di reti tra i soci per sviluppare collaborazioni fra diverse realtà territoriali. Questi filoni progettuali mirano a rafforzare la competitività e la sostenibilità del settore, aumentando l'efficienza operativa e la capacità di attrarre nuovi clienti.

In totale, sono stati approvati e presentati 41 progetti di sviluppo associativo, con 15 progetti ancora in corso e 26 già conclusi. Il Regolamento sarà attivo anche per l'anno 2025.

Rassegna 2024: giurisprudenza e lavoro nei Pubblici Esercizi.

Nel corso del 2024 è proseguita la rassegna periodica dedicata alle principali sentenze di interesse per il settore dei Pubblici Esercizi, con particolare riferimento alle controversie relative all'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) sottoscritto dalla Federazione. Questo progetto continua a offrire una panoramica delle evoluzioni giurisprudenziali, fornendo strumenti utili per affrontare le principali questioni lavoristiche del settore.

Le tematiche affrontate nelle edizioni pubblicate sono state le seguenti:



La rassegna proseguirà nel 2025 seguendo un criterio di rilevanza cronologica, offrendo un'informazione sempre aggiornata sulle principali novità giurisprudenziali.

La rassegna, ha la finalità di essere uno strumento fondamentale per supportare gli operatori del settore nella comprensione e nella corretta applicazione del CCNL, contribuendo alla gestione consapevole delle dinamiche lavoristiche.

Coordinamento Ristoranti italiani autentici all'estero

Il 23 ottobre 2024, a Roma, si è tenuta l'Assemblea costitutiva del Coordinamento dei Ristoranti italiani autentici all'estero, che intende dar voce alle migliaia di ristoranti italiani autentici presenti nel mondo. Il Coordinamento punta a rafforzare il dialogo tra le imprese italiane all'estero

e le istituzioni nazionali, al fine di valorizzare il ruolo dei ristoranti come agenzie culturali, promotori dell'immagine dell'Italia nel mondo e interpreti dell'autentica cucina italiana. **Azioni strategiche del Coordinamento sono la definizione e la tutela della cucina italiana autentica; la valorizzazione della formazione professionale, la lotta contro il fenomeno dell'italian sounding.**



Il Coordinamento coinvolge 15 Paesi, distribuiti tra Europa, Asia, Stati Uniti e Sud America. Il Presidente è Roberto Costa, fondatore della catena "Macellaio RC" nel Regno Unito e già Presidente della Camera del commercio e dell'industria italiana a Londra. Al suo fianco opera un Consiglio Direttivo composto da figure di spicco della ristorazione italiana in Brasile, Emirati Arabi, Germania, Francia, Spagna, Hong Kong, e altri mercati internazionali.

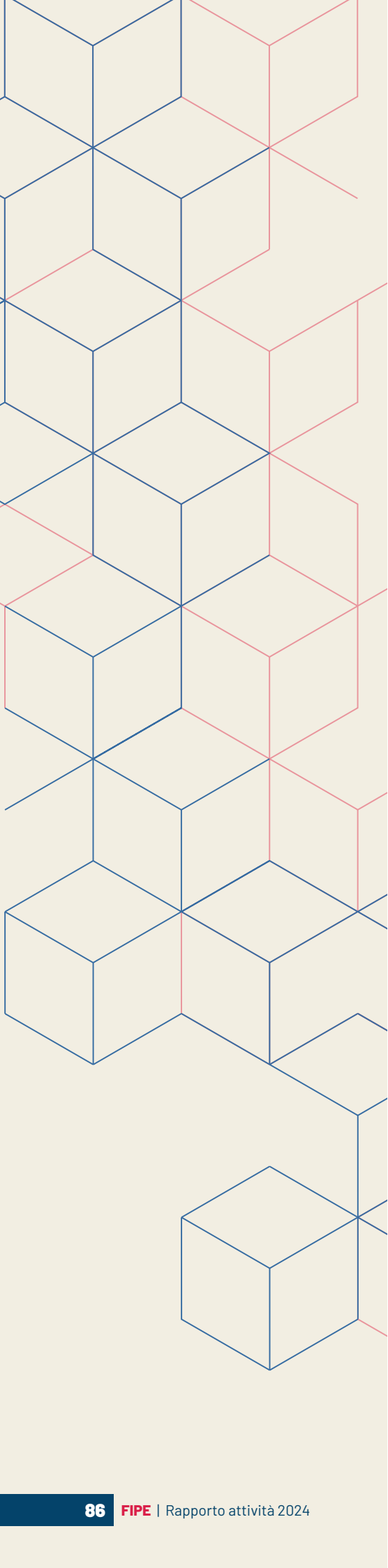
La nascita del Coordinamento rappresenta un importante traguardo per la Federazione e chiude un anno di lavoro intenso e partecipato volto alla valorizzazione di un mondo – quello dei ristoranti di cucina italiana autentica nel mondo – che è di vitale importanza.

Gruppo Scuole di Alta Formazione della ristorazione

Nel 2024, il settore della ristorazione ha fatto un passo importante verso il futuro con la nascita del Gruppo delle Scuole di Alta Formazione della Ristorazione di FIPE. L'iniziativa, promossa da FIPE, è stata ufficializzata il 25 settembre a Roma ed è nata dall'esigenza di investire in maniera più strutturata nella formazione, riconosciuta come pilastro fondamentale per lo sviluppo delle imprese che operano in questo ambito.

Le scuole che hanno costituito il gruppo sono: Accademia del Gusto di Bergamo, Accademia Niko Romito, APRO Formazione, CAPAC di Milano, Excellence Academy, ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners, IN CIBUM – Scuola di Alta Formazione Gastronomica, Intrecci – Accademia





di Sala e di Accoglienza, Iscomer, Maison Massena, Noi di Sala, Planet One Food & Beverage, ALMA – Scuola internazionale di cucina italiana, Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze, Università dei Sapori, Università del Gusto Vicenza.

L'obiettivo è quello di dare un respiro più ampio a tutte le attività di istruzione e formazione per i Pubblici Esercizi, proponendosi come interlocutore principale nei confronti di tutti i soggetti istituzionali che, a diverso titolo, operano nel mondo del lavoro, della formazione e dell'istruzione.

Il gruppo è guidato da Vittorio Dall'Aglio, Presidente di Confcommercio Parma e consigliere di ALMA, Scuola internazionale di cucina italiana. La sua visione punta a creare un coordinamento tra le scuole, mantenendo le peculiarità di ognuna, ma cercando anche di lavorare insieme per affrontare le sfide del settore.

Il primo Consiglio Direttivo si è tenuto in FIPE il 18 ottobre 2024; è stata eletta Vicepresidente Marta Cotarella di Intrecci ed è stata cooptata nel Consiglio Direttivo Candida D'Elia di ALMA, Scuola internazionale di cucina italiana. In un secondo Consiglio Direttivo sono state definite le linee di azione per dare visibilità al gruppo e le iniziative cui dar seguito nel 2025.

La nascita del gruppo rappresenta un investimento sulla formazione che, nel lungo periodo, promette di rafforzare l'intero sistema e di garantire un livello sempre più alto di qualità e professionalità.

Progetto pilota di certificazione dei "Locali Storici"

La Federazione, nell'ambito delle iniziative per la tutela e la valorizzazione delle imprese associate, ha avviato un progetto pilota di certificazione dei cosiddetti "Locali Storici". **L'obiettivo è stato quello di individuare azioni concrete a sostegno del patrimonio imprenditoriale e culturale rappresentato da questi locali. Grazie a questa iniziativa, 20 imprese aderenti al sistema FIPE, in possesso dei requisiti necessari, hanno avuto l'opportunità di ottenere la certificazione UNITER come "Locale Storico", secondo la norma UNI 11891:2022.** A pochi giorni dalla comunicazione ufficiale al sistema, i posti disponibili per l'avvio della certificazione sono stati esauriti.

Il 30 giugno, il progetto si è concluso con successo, certificando 15 imprese come "Locale storico" e segnando così un importante traguardo per il progetto.

Rapporti, prodotti editoriali e approfondimenti

Commentario CCNL

È stata avviata la realizzazione del commento al CCNL FIPE che si concluderà nel corso del 2025. Si tratta di un'iniziativa realizzata in collaborazione con ADAPT e arricchita dalla curatela del prof. Michele

Tiraboschi, ordinario di Diritto del Lavoro presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, il cui coinvolgimento garantisce un elevato livello di competenza scientifica e giuridica.

L'idea di realizzare questo progetto editoriale nasce dal riconoscimento del Contratto Collettivo Nazionale stipulato dalla Federazione come testo dotato di elevata dignità accademica, proprio in quanto Contratto Collettivo leader del turismo in Italia (nonché terzo Contratto Collettivo più applicato in Italia) e regolatore dei rapporti di lavoro di milioni di lavoratrici e lavoratori.

Con questa iniziativa, si intende venire incontro alla nostra base associativa, fornendo uno strumento ermeneutico che permetta, a chiunque si approccia al testo contrattuale, di non avere dubbi sull'applicazione degli articoli e sulla corretta interpretazione di quelle espressioni che possono apparire ambigue.

Riedizione del manuale sul "dumping contrattuale"

Dopo la prima edizione di marzo 2022, la Federazione ha deciso di progettare la seconda edizione del manuale sul "dumping contrattuale", aggiornando e ampliando la versione precedente.

La nuova edizione, in collaborazione con ADAPT, è in fase di realizzazione e verrà pubblicata nel corso del 2025.

L'obiettivo principale della nuova versione è quello di effettuare una mappatura approfondita del fenomeno del "dumping", con un particolare focus sulla sua diffusione a livello territoriale.

A tal fine è prevista anche la collaborazione con organi ispettivi, fra i quali l'INPS e l'INL (Ispettorato Nazionale del Lavoro).

Il manuale, si rivela uno strumento utile, anche a livello territoriale, per contrastare il fenomeno del "dumping contrattuale", contribuendo a rafforzare la tutela dei lavoratori e la trasparenza nel sistema contrattuale.

Per questo, una volta pubblicato, sarà incentivata la promozione di questo prodotto editoriale, anche attraverso incontri di carattere istituzionale finalizzati all'informazione e all'orientamento.

"Il futuro del popolo della notte"

Nel novembre 2024, la Federazione e SILB-FIPE hanno avviato una collaborazione con la Fondazione Censis – società leader da oltre 60 anni in Italia nel campo dell'interpretazione della realtà sociale, economica e culturale nazionale – per la realizzazione del progetto di ricerca: "Il futuro del popolo della notte".

Rapporto su desideri e aspettative degli italiani nella fruizione del tempo libero notturno fuori casa", focalizzato sull'analisi di comportamenti, preferenze, desideri e aspettative degli italiani riguardo il mondo dell'intrattenimento notturno, con particolare riferimento al mondo delle discoteche.

La ricerca intende far luce sulle profonde trasformazioni che hanno riguardato tale settore e, più in generale, la fruizione del tempo libero da parte degli italiani – che oggi appare molto diversa rispetto al passato per attività, luoghi, preferenze ed esperienze di intrattenimento ricercate – in

modo da poter enucleare proposte e indicazioni utili per strutturare una offerta che sia coerente con l'evoluzione della domanda.

L'attività di ricerca prevede la realizzazione di una survey su un campione rappresentativo della popolazione italiana e di interviste "face to face" a imprenditori e addetti ai lavori.

I risultati della ricerca saranno sintetizzati in un Rapporto che sarà presentato nel corso di una iniziativa pubblica prevista per la primavera del 2025.

Rapporto Ristorazione 2024

L'11 aprile 2024 è stato presentato il Rapporto Ristorazione 2024 di FIPE, che ha scattato una fotografia sul mondo della ristorazione, da cui emerge un bilancio positivo. **Infatti, può dirsi definitivamente superato il difficile periodo pandemico, perché i consumi fuori casa nel 2023 ammontano a 92 miliardi di euro, superando abbondantemente gli 85 miliardi di euro raggiunti nel 2019.**



Il valore aggiunto è pari a oltre 54 miliardi di euro, con un incremento del +3,9% reale rispetto al periodo pre-Covid-19. Gli addetti sono 1,4 milioni (+6,4% rispetto al 2022 e +2,3% rispetto al 2019): nel lavoro dipendente si contano nel 2023 1.070.839 unità, con un incremento dell'8,1% rispetto al 2019.

Buona è poi la propensione agli investimenti delle imprese, fondamentali per stare al passo con la transizione sostenibile e digitale in atto: infatti, per il 2024, le imprese hanno annunciato un piano di investimenti destinati al rinnovo del parco attrezzature e al potenziamento degli strumenti digitali il cui valore economico sfiora i 4 miliardi di euro.

I giovani e il cibo

La Federazione ha realizzato in collaborazione con Ipsos - società multinazionale e leader mondiale nelle ricerche di mercato - una indagine che ha interessato cittadini di età compresa tra i 18 e i 34 anni, che ha approfondito sia gli aspetti valoriali legati al cibo sia abitudini e comportamenti alimentari dentro e fuori le mura domestiche.

Per i giovani italiani il cibo non è semplicemente "nutrirsi", ma presenta delle connotazioni emotive e valoriali che sono strettamente collegate sia a quanto vissuto a livello familiare e durante l'infanzia, sia al quotidiano: non a caso, il 44% riconosce nella famiglia la principale fonte di educazione alimentare. Per circa un giovane su tre, poi, cucinare rappresenta



un'opportunità per sperimentare ed esprimere la propria creatività. Otto su dieci cucinano occasionalmente e la metà lo fa invece regolarmente, anche grazie alla notevole consultazione online di ricette (79%). In tale quadro, mangiare fuori è visto come un modo per uscire dalla routine (35%), incontrare amici e persone care (32%) e gratificarsi con qualcosa di diverso (32%).

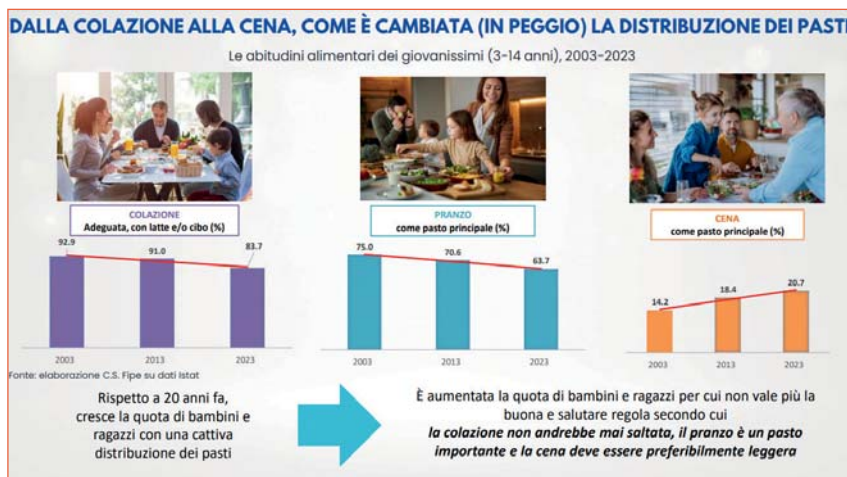
La maggioranza dei giovani riconosce poi il ruolo centrale giocato dalla scuola, oltre che dalla famiglia, per ricevere una corretta educazione alimentare: secondo l'86% dei giovani è fondamentale ed il 93% è d'accordo con l'introduzione di percorsi educativi sul cibo già nella scuola primaria.

I risultati della ricerca sono stati presentati in occasione dell'Assemblea pubblica della Federazione, tenutasi il 19 novembre e dedicata al tema dell'educazione e della formazione alimentare.

La generazione Alpha e il cibo

La Federazione ha realizzato l'approfondimento dal titolo: "La generazione Alpha e il cibo" per intercettare l'evoluzione degli stili alimentari dei giovanissimi (3-14 anni), che evidenzia come i più piccoli stiano progressivamente assumendo i cattivi comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo.

Infatti, il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata (era il 75% del 2003). La cena è il pasto più



importante per il 20,7% (era il 14,2% vent'anni fa), mentre anche la colazione risente di un cambio di abitudini: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003.

Gli effetti di questa involuzione cominciano ad essere evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso: una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso: dato che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. L'approfondimento è stato diffuso in occasione dell'Assemblea pubblica della Federazione, tenutasi il 19 novembre 2024.

Note informative

Monitoraggio periodico degli indicatori di riferimento

Nel corso del 2024 la Federazione ha svolto, attraverso la diffusione di note informative a cura dell'Ufficio studi, la consueta attività di informazione e monitoraggio degli indicatori economici di riferimento per il settore, attraverso la diffusione periodica delle note:

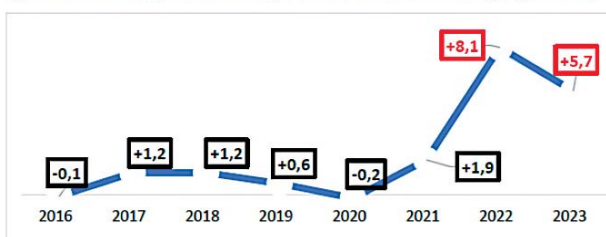
la dinamica
nei prezzi
dei Pubblici
Esercizi;

indagini
congiunturale
sulla ristorazione
commerciale;

fatturato
della
ristorazione;

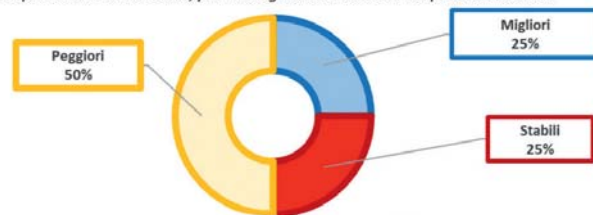
nati-mortalità
dei Pubblici
Esercizi.

Fig. 1 – La dinamica dei prezzi al consumo per l'intera collettività, 2016-2023 (var. percentuali)

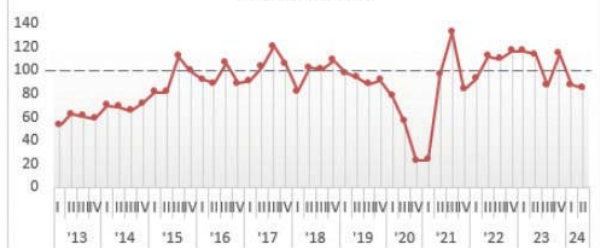


Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Istat

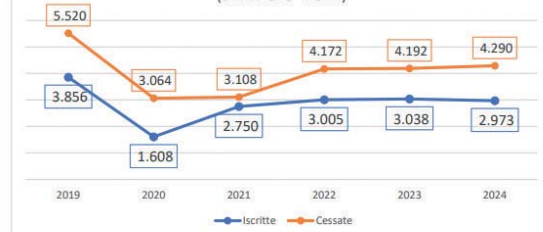
Rispetto allo scorso anno, per la stagione estiva 2024 Lei prevede risultati



Il clima di fiducia



Imprese iscritte e cessate nel II trimestre
(anni 2019 -2024)



Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Infocamere.

La ristorazione resiste alla crisi demografica

Ad aprile 2024 la Federazione ha diffuso la nota informativa: “La ristorazione resiste alla crisi demografica”, che evidenzia come il settore stia parando i colpi di un inverno demografico che, negli ultimi vent’anni, ha determinato la perdita di quasi 3,5 milioni di persone *under 35*.

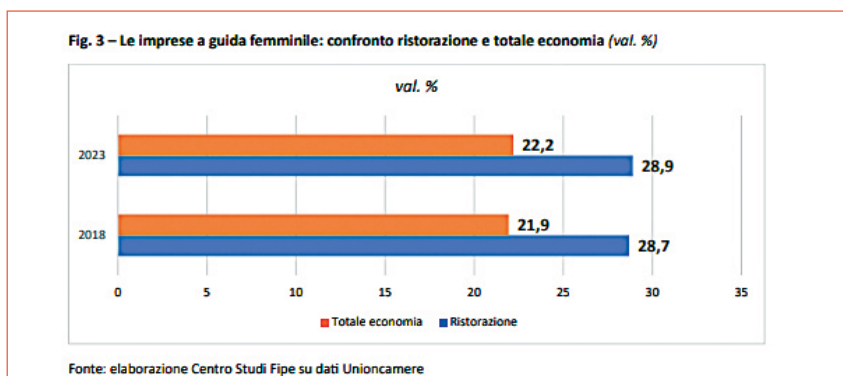
Infatti, l’analisi condotta sul lavoro dipendente nel periodo 2009-2023 rileva che la ristorazione non ha perso la componente giovane della sua popolazione lavorativa. Infatti, i lavoratori dipendenti *under 30* nel settore (426.281 unità, pari al 40% del totale) sono cresciuti di 163 mila unità rispetto al 2009 (+61,9%). L’incremento non è dipeso dalla sostituzione dei lavoratori italiani con quelli stranieri: infatti, i primi sono aumentati di 134.289 unità (+70%), mentre i secondi di 28.746 (+40,2%).

In un contesto di crisi demografica e di attrattività di certe professioni, la ristorazione ha saputo in questi anni attrarre i più giovani, per cui ha rappresentato un importante bacino occupazionale.

Lavoratori dipendenti	Under 30		30-50 anni		Over 50		Totale		
	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%	v.a.	%	
2023	Italiani	326.038	76,5	290.771	66,5	168.275	81,2	785.084	73,3
	Stranieri	100.243	23,5	146.645	33,5	38.868	18,8	285.755	26,7
	Totale	426.281	100,0	437.416	100,0	207.142	100,0	1.070.839	100,0
2009	Italiani	191.749	72,8	226.360	76,7	54.730	90,4	472.839	76,4
	Stranieri	71.496	27,2	68.791	23,3	5.809	9,6	146.096	23,6
	Totale	263.246	100,0	295.150	100,0	60.538	100,0	618.934	100,0
2023-2009									
		Dif. Ass.	Var. %	Dif. Ass.	Var. %	Dif. Ass.	Var. %	Dif. Ass.	Var. %
Italiani		+ 134.289	+70,0	+ 64.411	+28,5	+113.545	+207,5	+312.245	+66,0
Stranieri		+ 28.746	+40,2	+ 77.854	+113,2	+ 33.059	+569,1	+139.660	+95,6
Totale		+163.035	+61,9	+ 142.265	+48,2	+ 146.604	+242,2	+ 451.905	+73,0

Lavoro femminile: dalla ristorazione segnali positivi

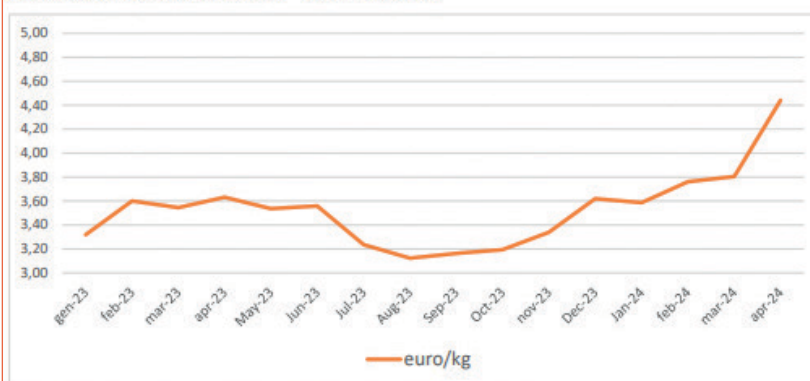
A maggio 2024 la Federazione ha diffuso la nota informativa “Lavoro femminile: dalla ristorazione segnali positivi”. Il documento evidenzia il protagonismo delle donne nella rete dei Pubblici Esercizi. Infatti, la ristorazione si distingue sia per un’incidenza delle imprese guidate da donne - che è superiore al dato medio nazionale - ma anche perché sono la componente maggioritaria dell’occupazione, sebbene negli ultimi anni gli uomini stiano recuperando terreno. In un contesto che vede l’Italia ancora indietro nelle graduatorie internazionali sulla partecipazione al lavoro delle donne, il loro protagonismo è un segnale positivo che fa ben sperare per il futuro.



La formazione del prezzo, dal caffè verde alla tazza di espresso al bar

A giugno 2024, la Federazione ha diffuso la nota informativa: “La formazione del prezzo, dal caffè verde alla tazza di espresso al bar” che, a partire da quanto sta accadendo sui mercati internazionali a seguito del rialzo del prezzo della materia prima, ha analizzato i diversi fattori che – dal caffè verde alla tazza di espresso al bar – concorrono alla formazione del prezzo di un prodotto che è il simbolo del bar italiano.

Dinamica del prezzo del caffè verde – valori in Euro/Kg



Fonte: elaborazione Centro studi Fipe su dati International Coffee Organization

A giugno previste quasi 122mila assunzioni

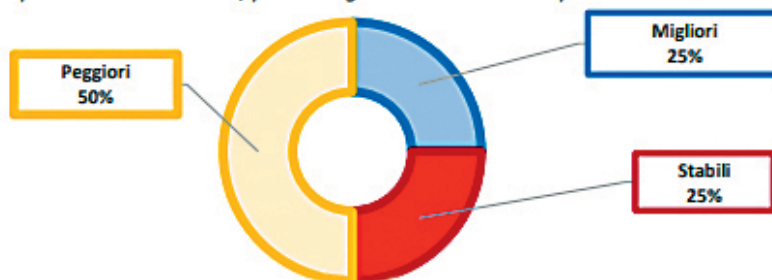
Nel mese di giugno 2024 la Federazione ha diffuso una nota informativa in cui segnala che dei 430 mila contratti di lavoro offerti dal settore terziario nel mese di giugno (oltre 1 milione nel trimestre giugno-agosto), ben 122.070 riguardano i servizi di ristorazione, che arrivano a oltre 275.200 nel trimestre: dati che si devono sia all'avvio delle imprese stagionali che all'intensificazione dell'attività legata al turismo.

Numeri, trend e prospettive del turismo

Nel mese di luglio 2024 è stata diffusa dalla Federazione la nota: “Numeri, trend e prospettive del turismo”, che fa una disamina sull'evoluzione del turismo nel nostro Paese negli ultimi anni, con un focus sull'estate 2024, in cui si prevede un incremento del turismo estero e un rallentamento del turismo domestico.

Fig. 1 – Opinioni degli imprenditori sul bilancio complessivo della stagione estiva 2024 (val. %)

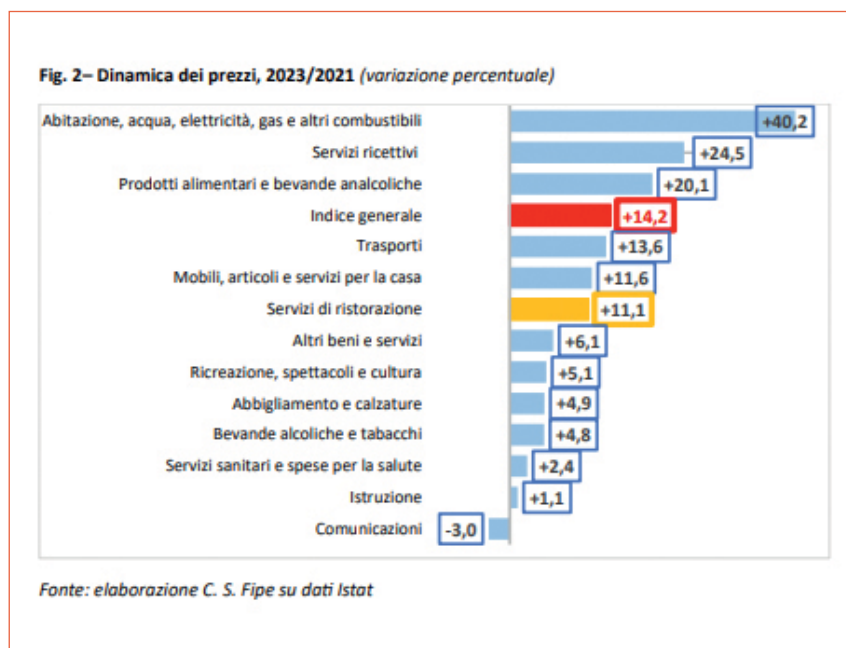
Rispetto allo scorso anno, per la stagione estiva 2024 Lei prevede risultati



Al contempo, l'analisi evidenzia alcuni cambiamenti nelle abitudini di viaggio degli Italiani rispetto al periodo pre-Covid-19, a cominciare dalla crescita delle vacanze lunghe e delle prenotazioni, specialmente via web.

Il costo per le famiglie italiane dello shock dei prezzi nel 2022-2023

La nota, diffusa ad ottobre 2024, analizza l'impatto sulle famiglie dello shock dei prezzi che si è verificato nel biennio 2022-2023, che ha visto aumenti a due cifre dei prezzi di beni e servizi essenziali come quelli energetici, alimentari e i trasporti. Nello specifico, si stima che due anni di inflazione siano costati complessivamente alle famiglie italiane 237,6 miliardi di euro, circa 9.300 euro a famiglia.



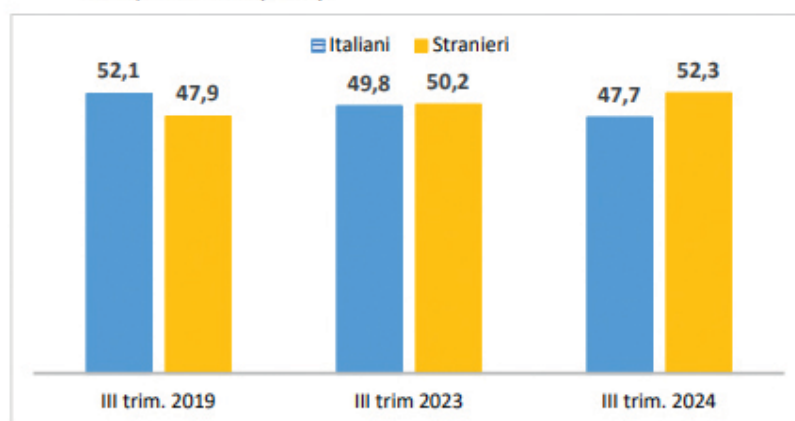
Per quanto riguarda la ristorazione, l'aumento dei prezzi è costato 472 euro per famiglia (circa 12 miliardi di euro la cifra complessiva). In termini di incidenza, l'incremento vale il 6,9% della spesa, valore ben al di sotto della media riferita al complesso dei consumi.

Numeri che danno contezza di aumenti che sono oramai incorporati nei prezzi di beni e servizi e che spiegano la debole ripresa dei consumi della fase attuale, nonostante la dinamica dei prezzi sia tornata nel corso 2024 su valori moderati.

Estate 2024: bilancio negativo, pesa la flessione del turismo interno. Quali riflessi sul Natale?

La nota, pubblicata a dicembre 2024, traccia un bilancio della stagione estiva, che molto può dire sul livello di fiducia dei consumatori. L'estate può essere considerata un termometro affidabile del sentiment con cui gli Italiani stanno vivendo l'attuale congiuntura economica, con riflessi evidenti sulla propensione al consumo nella parte finale dell'anno.

Fig. 1 – Il cambiamento della domanda turistica: incidenza delle presenze nel trimestre estivo, 2019-2024* (val. %)



Fonte: elaborazione Centro Studi Fipe su dati Istat *I dati relativi all'anno 2024 sono provvisori

In particolare, partendo da un'estate che ha visto una certa debolezza del turismo interno, la nota sottolinea il rischio che anche dicembre 2024, mese usualmente vocato al turismo, possa essere caratterizzato dallo stesso *mood*.



05

**APPUNTAMENTI
ED EVENTI**

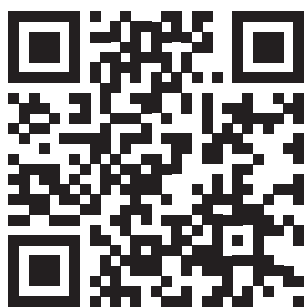


Giornata della Ristorazione

Evento di lancio 16 maggio 2024 - Parlamento



Giornata della Ristorazione
Per la Cultura della Ospitalità italiana



Inquadra il QR CODE
e guarda il video



APPUNTAMENTI E EVENTI

Giornata della Ristorazione

La seconda edizione della "Giornata della Ristorazione", organizzata da FIPE, si è tenuta il 18 maggio 2024, preceduta il 9 maggio dalla conferenza stampa di presentazione a Milano e il 16 maggio dall'evento di lancio presso il Parlamento. Quest'ultimo è stato scelto per sottolineare l'importanza istituzionale dell'iniziativa e ha rappresentato un momento chiave per la presentazione del Disegno di Legge n. 1672, volto all'istituzione ufficiale della Giornata.

La "Giornata della Ristorazione" ha ribadito il ruolo centrale di una filiera di eccellenza che ogni anno registra oltre 21 miliardi di euro di prodotti agroalimentari acquistati. La filiera italiana è strutturata per preservare la qualità degli ingredienti e valorizzare i territori di provenienza, sostenendo agricoltori, produttori e ristoratori. Questo modello garantisce un'esperienza gastronomica autentica e sostenibile, che incarna i valori fondamentali della cultura e dello stile di vita italiani.

L'edizione 2024 ha celebrato i valori della convivialità, dell'ospitalità e della socialità, ponendo al centro le tradizioni culinarie attraverso i "piatti delle radici", proposti nei menu dai ristoratori aderenti. Questi piatti hanno raccontato storie di territorio, cultura e comunità, valorizzando le radici gastronomiche italiane e offrendo ai clienti un legame profondo con il patrimonio culinario del Paese.

I numeri della Giornata della Ristorazione



90
Associazioni
e Sindacati
coinvolti

10.356

Ristoranti
coinvolti

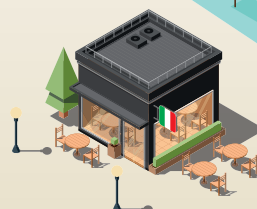


60

Eventi
organizzati
sul territorio



in Italia
9.706
all'estero
650



Il 9 maggio 2024, a Milano, si è svolta la conferenza stampa di presentazione della Giornata. Durante l'incontro, FIPE ha illustrato gli obiettivi e le iniziative dell'edizione 2024, ponendo l'accento sul contributo strategico del settore ristorativo per l'economia e la cultura italiane. Successivamente, il 16 maggio, il Parlamento ha ospitato l'evento di lancio, che ha visto la **presentazione del Disegno di Legge n. 1672, assegnato alla X Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati**. Promosso dall'On. Luca Squeri e sostenuto da un ampio schieramento parlamentare, il Disegno di Legge mira a **valorizzare il**

Nella sola Giornata della Ristorazione (18 maggio 2024)



28 servizi tv

15 passaggi radio



10k menzioni durante la settimana



206 video chef pubblicati

+3.2K nuovi follower sui social (marzo-maggio)



1.228 copertura stampa (online-offline)



ruolo della ristorazione attraverso i valori di comunità e convivialità, riconoscendo l'importanza del settore come pilastro dell'identità culturale nazionale.

L'evento ha coinvolto personalità di rilievo, tra cui il Presidente di FIPE Lino Enrico Stoppani, il Presidente della Camera dei Deputati Lorenzo Fontana, il Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, il Ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste Francesco Lollobrigida, e il Vicepresidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Antonio Tajani. Hanno partecipato anche il Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli e il Presidente di Hotrec Alexandros Vasillikos, che ha sottolineato l'importanza della ristorazione italiana nel contesto europeo.

FIPE inoltre ha promosso una campagna di beneficenza in collaborazione con Intesa Sanpaolo e Caritas Italiana, destinata a finanziare mense di comunità per persone in condizioni di fragilità. Le donazioni, possibili attraverso la piattaforma di *crowdfunding* "Forfunding" e gli ATM di Intesa Sanpaolo, hanno permesso di rafforzare il messaggio di inclusione sociale, ribadendo il ruolo della ristorazione come promotore di solidarietà.

Realizzata con il supporto di MAGENTA Bureau e la direzione creativa di Rampello & Partners, la Giornata ha ottenuto il patrocinio di Ministeri chiave, tra cui il Ministero degli Affari Esteri, il Ministero dell'Agricoltura e il Ministero del Turismo. Tra i partner principali figurano aziende come Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Grana Padano, Gruppo Sanpellegrino, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Mulino Caputo e Zucchetti Hospitality.

La "Giornata della Ristorazione" ha celebrato un settore che genera 54 miliardi di valore aggiunto e impiega 1,4 milioni di persone, riaffermandosi come pilastro dell'economia e della cultura italiana. L'evento ha **accesso i riflettori sulle sfide future, come la sostenibilità economica, l'innovazione digitale e i cambiamenti nei modelli di business**. La candidatura della cucina italiana come Patrimonio UNESCO è stata ulteriormente ribadita, valorizzando la capacità del settore di coniugare tradizione, innovazione e identità culturale. La conferenza stampa, il lancio istituzionale e le iniziative culinarie hanno reso questa edizione un momento di celebrazione e riflessione, proiettando la ristorazione italiana verso nuovi traguardi.



65.000 € raccolti dalla piattaforma di Crowdfunding destinati alla Caritas Italiana



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Assemblea FIPE

19-20 novembre 2024



Inquadra il QR CODE
e guarda il video



Assemblea FIPE

Il 19 novembre si è svolta a Roma l'Assemblea pubblica FIPE intitolata "Formare ed educare - I protagonisti per una nuova cultura del cibo". L'evento, introdotto dai saluti di Carlo Sangalli, Presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia, ha messo in luce il ruolo cruciale del cibo come volano economico, grazie al suo contributo in termini di tessuto imprenditoriale, valore aggiunto, export e occupazione. Si è sottolineato che il cibo non è soltanto una merce, ma un condensato di valori sociali, culturali e ambientali fondamentali per la salute delle persone e del pianeta.



Il Presidente FIPE, Lino Enrico Stoppani, ha aperto i lavori evidenziando come il cibo rappresenti un elemento strategico per il soft power italiano, in grado di rafforzare l'immagine del Paese a livello internazionale e di sostenere l'economia turistica. **Un punto centrale del dibattito è stato il binomio educazione e formazione, indispensabile per creare consapevolezza nei consumatori e competenze nei lavoratori della filiera agroalimentare, con l'obiettivo di costruire una cultura del cibo più solida e sostenibile.**

Alla tavola rotonda, moderata dalla giornalista Flavia Fratello, hanno partecipato figure di spicco, tra cui Pina Picierno, Vicepresidente del Parlamento Europeo, e Daniela Santanchè, Ministro del Turismo, che hanno ribadito l'importanza del settore agroalimentare per l'economia e l'immagine del Paese. Il senatore Gian Marco Centinaio, Vicepresidente del Senato, ha sottolineato come la ristorazione sia un elemento chiave per innovare i modelli di consumo e promuovere i prodotti iconici del *Made in Italy*.

Durante il dibattito, Barbara Nappini, Presidente di Slow Food, e Andrea Segrè, Direttore scientifico dell'Osservatorio *Waste Watcher*, hanno evidenziato la necessità di una filiera più giusta, pulita e sostenibile, affrontando temi come lo spreco alimentare e la sostenibilità. Gli interventi si sono conclusi con le riflessioni di Giuseppe Valditara, Ministro dell'Istruzione e del Merito, che ha

sottolineato l'urgenza di integrare l'educazione alimentare nei programmi scolastici e nelle politiche pubbliche, per creare un progetto-Paese che parta dalle scuole e arrivi ai mercati, includendo la ristorazione come elemento strategico per il futuro del settore.

Il giorno successivo, 20 novembre, si è tenuta l'Assemblea privata della Federazione, durante la quale sono state rinnovate le cariche sociali per il periodo 2024-2029. Questo momento ha rappresentato un passaggio importante per la governance della Federazione, consolidando la struttura organizzativa e definendo le linee guida per affrontare le sfide dei prossimi anni.

In occasione dell'Assemblea privata è stato inoltre presentata la prima proposta per il rinnovo del logo FIPE.

Eventi

Forum EBTT Bologna

Il 18 e 19 gennaio si è svolto a Bologna, organizzato dall'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo, il Forum degli Enti Bilaterali Territoriali del Turismo. Al Forum, al quale erano presenti i rappresentanti dei 51 Enti Bilaterali Territoriali sono stati esaminati i seguenti temi: Osservatorio del mercato del lavoro, presentato da FIPE e Federalberghi; sistema di certificazione delle competenze; mercato del lavoro e lavoratori stranieri; sistema di riscossione e convenzione INPS e disciplina IVA e contributi associativi. Per la Federazione era presente il dott. Riccardo Orlandi, Consigliere FIPE e dell'EBNT.



Conferenza Stampa FIPE e Comieco per il rilancio del "Rimpiattino"

Alcune iniziative legislative hanno riportato al centro del dibattito politico il tema dello spreco alimentare nei ristoranti, in particolare sull'uso della cosiddetta *Doggy bag*. Con l'obiettivo di contrastare iniziative che avrebbero potuto rivelarsi non solo inutili ma anche controproducenti, il 24 gennaio è stata organizzata una conferenza stampa per rilanciare l'utilizzo volontario del "Rimpiattino". All'evento hanno partecipato il Presidente di FIPE, Lino Enrico Stoppani, Carlo Montalbetti di Comieco e Andrea Segrè dell'Osservatorio *Waste Watcher*.



L'iniziativa ha ricevuto un'ampia copertura mediatica, confermando che il progetto "Rimpiattino" rappresenta un'opportunità per sensibilizzare il pubblico sul tema dello spreco alimentare. FIPE ha invitato le Associazioni a sostenere il progetto, evidenziando il suo ruolo di testimonianza e sensibilizzazione, piuttosto che di soluzione definitiva al problema.



Durante la conferenza stampa, è stata presentata un'indagine sull'utilizzo della *Doggy bag* nei ristoranti, da cui è emerso che solo il 15,5% degli Italiani porta a casa il cibo non consumato, principalmente a causa di un imbarazzo psicologico. Tuttavia, il 74% si è dichiarato favorevole alla possibilità di portare via gli avanzi, e per il 22% questa opzione rappresenta un fattore rilevante nella scelta del ristorante.

Inoltre, è stato annunciato il rinnovo della collaborazione avviata nel 2019 con il progetto "Rimpiattino", che ha portato nella sua prima edizione alla distribuzione di oltre 24.000 contenitori in 875 ristoranti di 22 città italiane. La conferenza stampa è stata l'occasione anche per annunciare una nuova funzionalità dell'app "Sprecometro", sviluppata insieme all'Osservatorio Waste Watcher, per misurare lo spreco alimentare fuori casa.

Sanremo 2024

FIPE ha partecipato a Sanremo 2024, confermando il suo impegno nel promuovere i valori dell'accoglienza e dell'ospitalità tipici del nostro Paese. All'interno dell'area SIAE Lounge, è stato creato uno spazio di incontro e condivisione, dove visitatori, artisti e professionisti hanno potuto



scoprire e vivere da vicino l'essenza delle tradizioni enogastronomiche e culturali italiane. La presenza della Federazione si è rivelata ancora una volta un'occasione per valorizzare le eccellenze del *Made in Italy* e per rafforzare il legame con il mondo della musica e dello spettacolo.

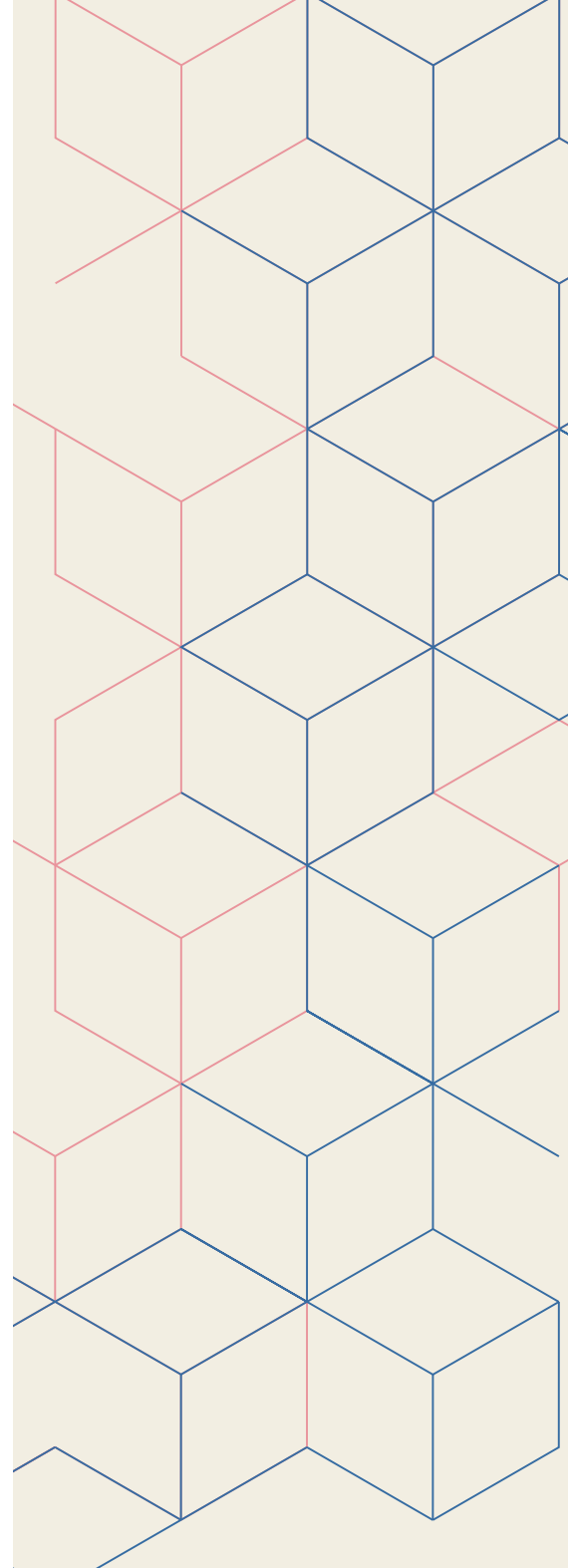
Sanremo, con il suo *Festival della Canzone Italiana*, rappresenta una delle manifestazioni culturali e artistiche più amate e seguite del Paese. Ogni anno, la città si trasforma in un palcoscenico straordinario che celebra la musica, le tradizioni e l'innovazione artistica, attirando l'attenzione di milioni di spettatori e professionisti del settore. È un momento unico che unisce la bellezza della musica italiana alla creatività dei suoi protagonisti, facendo di Sanremo un simbolo di cultura e spettacolo riconosciuto a livello internazionale.

Durante la kermesse musicale, numerosi cantanti e artisti hanno visitato lo spazio FIPE, arricchendolo con la loro presenza e creando momenti di grande interazione e convivialità.

Cosa rende attrattivo il lavoro nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione?

Cosa rende attrattivo il lavoro nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione? È stato il tema centrale dell'evento organizzato da FIPE-Confcommercio Nord Sardegna il 16 febbraio 2024, a Sassari. Durante l'incontro, sono stati presentati i risultati di uno studio che analizza i fattori di attrattività del settore, fondamentale per il futuro della ristorazione e dell'ospitalità in Italia.

L'evento si è aperto con i saluti istituzionali e l'introduzione ai lavori di Bastianino Casu, Presidente di Confcommercio Sardegna, e Giuliana Giuseppina Carboni, Direttrice del Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali dell'Università di Sassari.





Cosa rende attrattivo il lavoro nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione?

16 Febbraio 2024 ore 10.00
Sassari - Corso Giovanni Pascoli 16/b

Ore 10.00 Saluti e apertura dei lavori
 • Bastianino Casu - Presidente Confcommercio Sardegna
 • Giuliana Giuseppina Carboni - Direttrice del Dipartimento Scienze Economiche e Aziendali UNISS

Ore 10.15 "La realtà del "mondo" dei pubblici esercizi in Sardegna e le sue opportunità lavorative." Alberto Fois - Presidente FIPE Nord Sardegna

Ore 10.30 "Come attrarre e trattenere talenti nelle imprese del settore ristorativo e "ospitalità"?" Giacomo Dal Chiogo - Professore di Marketing, Dipartimento Scienze Economiche e Aziendali UNISS

Ore 11.00 "Il CCNL - opportunità e vantaggi per migliorare l'attrattività delle offerte di lavoro" Roberto Calugi - Direttore Generale FIPE

Ore 11.15 Dibattito



La relazione principale è stata presentata da Alberto Fois, Presidente FIPE Nord Sardegna, seguito dall'intervento di Giacomo Del Chiappa, responsabile scientifico della ricerca.

A chiusura dell'evento, il Direttore Generale di FIPE, Roberto Calugi, ha posto l'accento sull'importanza di conoscere e sfruttare gli strumenti presenti nel CCNL di riferimento, sottolineando come una gestione consapevole dei contratti e delle risorse umane possa contribuire a rendere il settore più competitivo e attrattivo.

L'iniziativa ha rappresentato un importante momento di confronto per approfondire strategie utili a valorizzare il capitale umano e migliorare la percezione del lavoro nell'ospitalità e nella ristorazione

R-Evolution: Aree di intervento e nuove prospettive per il settore banqueting e catering

Il 19 marzo si è svolta a Roma, l'Assemblea annuale ANBC-FIPE dal titolo: "R-Evolution - Aree di intervento e nuove prospettive per il settore banqueting & catering".

Durante l'Assemblea si sono affrontati diversi temi: la crescita del settore rispetto al 2023, il rinnovo del CCNL e la necessità di contrastare qualsiasi forma di "dumping contrattuale", il tema della sensibilità e l'adozione di pratiche più virtuose e consapevoli a favore del pianeta e dei suoi abitanti ed infine la presentazione del Manifesto "La responsabilità delle scelte", condiviso con FIPE, Federcongressi e ADSI, con il quale ANBC-FIPE ribadisce il valore imprescindibile della legalità e la lotta alla concorrenza. Tra le principali sfide evidenziate durante l'Assemblea ANBC, quella dell'importanza delle modifiche al CCNL e la necessità di contrastare qualsiasi forma di "dumping contrattuale". **FIPE, insieme ad ANBC-FIPE, ha lavorato per integrare nel Contratto Nazionale una maggiore regolamentazione e riconoscimento delle professioni e competenze specifiche del settore.** Altresì, si è evidenziata l'importanza del manifesto "La responsabilità delle scelte", condiviso con FIPE, Federcongressi e ADSI, con il quale ANBC-FIPE ribadisce il valore imprescindibile della legalità e la lotta alla concorrenza sleale.

Altro aspetto importante evidenziato è stato quello della sostenibilità, tema



che vede l'Associazione impegnata attivamente nella sensibilizzazione di tutti gli Associati verso l'adozione di pratiche più consapevoli e virtuose a favore del pianeta e dei suoi abitanti.

Meeting dei Direttori

Il 4 aprile la Federazione ha organizzato il *meeting* dei Direttori, un'occasione di confronto e pianificazione per discutere temi strategici e definire le linee guida per il futuro del settore. Durante l'incontro, si è parlato delle iniziative legate alla formazione e al mercato del lavoro, con un *focus* sulle strategie necessarie per migliorare le competenze professionali e rispondere in modo efficace alle esigenze delle imprese.



Un altro argomento centrale è stato l'impegno della Federazione nel contrasto allo spreco alimentare. Sono state condivise le azioni in corso per sensibilizzare le aziende del settore sulla necessità di adottare modelli più sostenibili, capaci di ridurre gli sprechi e valorizzare le risorse.

Nel corso del *meeting* è stata anche presentata una serie di strumenti innovativi per il monitoraggio del sistema imprenditoriale sul territorio. L'obiettivo è fornire una visione chiara e approfondita delle dinamiche di mercato, raccogliendo e analizzando dati utili per orientare al meglio le politiche federali.

Infine, si è discusso dell'organizzazione della "Giornata della Ristorazione 2024": un evento simbolo per il settore, pensato per celebrare e valorizzare il ruolo della ristorazione italiana, sottolineandone l'importanza culturale, sociale ed economica. **Il *meeting* ha rappresentato un momento cruciale per condividere idee, rafforzare la coesione tra i rappresentanti della Federazione e delineare il percorso futuro per un settore sempre più competitivo e innovativo.**

"AttralAmo il futuro - L'eccellenza delle filiere"

L'11 aprile la Federazione, rappresentata dal Consigliere Sergio Paolantoni, ha partecipato all'evento intitolato "AttralAmo il futuro - L'eccellenza delle filiere". L'iniziativa, organizzata da Futuritaly e inserita nel calendario della settimana del *Made in Italy* promossa dal MIMIT, ha offerto uno spazio prezioso per riflettere sulle eccellenze italiane e sul loro contributo allo sviluppo del Paese, coinvolgendo rappresentanti istituzionali, professionisti e aziende di settori strategici.





Nel corso dell'evento, la Federazione ha voluto porre l'attenzione sulla stretta e indissolubile connessione tra Turismo e Ristorazione, due settori che rappresentano autentiche colonne portanti del *Made in Italy*. Questi ambiti, riconosciuti e apprezzati a livello internazionale per la loro qualità e unicità, non solo contribuiscono in modo significativo all'immagine positiva dell'Italia nel mondo, ma sono anche elementi chiave per il rilancio economico e culturale del Paese.

Partecipare a un evento di questa portata ha permesso alla Federazione di ribadire l'importanza di un approccio sinergico tra le filiere produttive italiane, creando opportunità di crescita e consolidando il prestigio del nostro Paese su scala globale.

RcsAcademy "Food&Beverage-Management, Digital Marketing & Communication"

Il 18 aprile 2024 a Milano la Federazione ha tenuto nell'ambito del *master "Food & Beverage - Management, Digital Marketing & Communication"* un seminario di approfondimento dal titolo: "Il mercato della Ristorazione secondo l'osservatorio FIPE". A partire dai dati ufficiali disponibili, gli interventi a cura della Federazione hanno offerto ai partecipanti una panoramica generale sul settore, approfondendo dinamiche e fattori che ne hanno determinato la sua evoluzione nel tempo, con un *focus format* e *trend* emergenti.

Borsa della formazione – Scuola di Sistema Confcommercio

Lo scorso 30 aprile, presso la sede di Confcommercio, si è svolta l'undicesima edizione della Borsa della formazione, un appuntamento ormai consolidato per il settore, che consente di scambiare esperienze, servizi e prodotti educativi, mediante l'organizzazione di incontri "vis à vis".

Nell'ambito dell'evento, FIPE ha presentato alle associazioni intervenute le nuove collaborazioni e iniziative sviluppate insieme a Treccani Accademia e Edulia Scuola Treccani.

Ristorazione sì e no

Il 7 maggio 2024 la Federazione ha preso parte all'evento "Ristorazione sì e no" promosso dall'Accademia Marchesi all'interno del ciclo di incontri culturali "Martedì di Bonvesin de La Riva". L'iniziativa ha rappresentato



un'occasione di confronto e approfondimento sul mondo della ristorazione, affrontando temi centrali per il settore, come le nuove tendenze, la sostenibilità e il valore della tradizione culinaria italiana.

L'evento ha riunito esperti, professionisti e rappresentanti delle istituzioni, creando uno spazio di dialogo dedicato all'evoluzione del settore e al suo impatto culturale ed economico. La presenza della Federazione ha sottolineato l'importanza del ruolo della ristorazione come ambasciatrice del *Made in Italy*, ponendo al centro la qualità, l'innovazione e il rispetto per le tradizioni.

Il futuro della ristorazione parte dal lavoro

Durante il *Festival di Gastronomika 2024*, il *talk* dal titolo "Il futuro della ristorazione parte dal lavoro" ha dato avvio a una riflessione cruciale sullo stato attuale e sulle prospettive future di un settore che rappresenta un pilastro dell'identità culturale ed economica italiana. Il momento non poteva essere più significativo, dal momento che si era appena conclusa la "Giornata della Ristorazione 2024", organizzata da FIPE, proprio mentre alla Camera era iniziato l'iter per l'istituzione di questa celebrazione ogni terzo sabato di maggio.



Il tema scelto per questa edizione del *festival*, "A tutti i costi", ideato da Anna Prandoni e dalla redazione di Gastronomika, ha puntato i riflettori sulle contraddizioni, le sfide e le opportunità del settore della ristorazione. Un punto di partenza naturale per il dibattito è stato il lavoro: una questione centrale che incarna le difficoltà e le trasformazioni necessarie per garantire un futuro sostenibile e competitivo alla ristorazione.

Il settore vive un momento complesso, segnato da sfide sempre più pressanti: la difficoltà nel reperire personale qualificato, l'aumento dei costi operativi e un rischio d'impresa in crescita. Domande come "Nessuno vuole più fare questo lavoro?" e "Si può salvare questo settore?" hanno animato il dibattito, moderato dalla giornalista Lidia

Baratta e arricchito dagli interventi di Francesco Seghezzi di Adapt, Andrea Chiriatti Responsabile area lavoro di FIPE e Francesca Corbetta dell'Osservatorio Sonda.

Questo talk ha rappresentato un'occasione preziosa per riflettere sulle difficoltà del settore e sulle sue prospettive, ma anche per sottolineare quanto la ristorazione sia fondamentale per l'Italia, non solo come motore economico, ma anche come espressione della sua identità culturale e sociale.

EFCEM - APPLiA La filiera della ristorazione in Italia: il valore e il ruolo per il Made in Italy - Il contributo delle attrezzature professionali

Il 21 maggio si è tenuta, presso la Sala Stampa della Camera dei Deputati, la presentazione dello studio: "La filiera della ristorazione in Italia: il valore e il ruolo per il *Made in Italy* - Il contributo delle attrezzature professionali". L'evento, realizzato su iniziativa di APPLiA Italia, Associazione nazionale produttori elettrodomestici, ed EFCEM Italia, che in seno ad APPLiA rappresenta i produttori di attrezzature professionali per il settore Ho.Re.Ca., ha visto la presenza del Direttore Generale di FIPE, Roberto Calugi, oltre che di Andrea Rossi - Presidente EFCEM Italia, dell'On. Gianluca Caramanna, Capogruppo FdI della X Commissione Attività produttive, Commercio e Turismo, di Benedetta Brioschi, *Partner Responsabile Food & Retail* e dell'On. Alberto Gusmeroli, Presidente X Commissione Attività produttive.



Festival dell'economia di Trento

Il 24 maggio all'interno del *Festival dell'economia di Trento "Quo vadis? I dilemmi del nostro tempo"* si è tenuto a Palazzo Falconetto l'evento "Nuove politiche di *welfare* e contrattazione collettiva", cui ha partecipato come relatore il Presidente Lino Enrico Stoppani. Il Presidente si è confrontato nel *talk*, moderato da Sebastiano Barisoni di Radio 24, con Luigi Abete, ex Presidente di Confindustria e con il prof. Michele Tiraboschi, sui temi del lavoro e dell'occupazione legati alle nuove politiche di *welfare* e alla stagione dei rinnovi contrattuali.



Sempre nell'ambito del Festival, il 25 maggio, la Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici di FIPE, Valentina Picca Bianchi ha partecipato al panel "Il futuro è già qui. L'imprenditoria femminile a confronto con le sfide dei nostri tempi", presso la Camera di Commercio di Trento, per discutere delle donne nei Pubblici Esercizi, degli incentivi a favore di queste e della sua esperienza in qualità di donna imprenditrice.

"Dire Fare Mangiare" – Tavola rotonda sulla sicurezza e igiene per la tutela del consumatore

Il 13 giugno la Federazione ha preso parte a una tavola rotonda dedicata al tema della sicurezza e dell'igiene nel settore della ristorazione, organizzata da AFIDAMP - Associazione fabbricanti italiani e distributori di attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia professionale - nell'ambito del convegno "Dire Fare Mangiare", tenutosi al Centro congressi Allianz MI.CO. di Milano.



L'evento ha rappresentato un'occasione di confronto alla presenza, tra gli altri, di autorevoli rappresentanti dei NAS e dell'Istituto Superiore della Sanità, che hanno evidenziato la rilevanza dell'igiene nel settore della ristorazione e l'importanza della fase di controllo, indispensabile per garantire la sicurezza del consumatore e anche del personale che opera in questo ambito.

La Federazione ha manifestato la grande attenzione che da sempre viene riservata su questi temi, sottolineando, ad ogni modo, che le più recenti rilevazioni del Ministero della Salute rispetto alle ispezioni igienico-sanitarie effettuate nell'ambito dei Pubblici Esercizi attestano che in 7 imprese su 10 non sono state riscontrate irregolarità.

Talk “Un'estate italiana: sfide e orizzonti del sistema turistico”

Il 24 luglio 2024, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, insieme al Presidente di SIB-FIPE Antonino Capacchione e al Presidente di SILB-FIPE Maurizio Pasca hanno partecipato al *talk* organizzato da Comin & Partner “Un'estate italiana: sfide e orizzonti del sistema turistico”, che ha visto la presenza anche di Barbara Casagrande, Segretario Generale del Ministero del Turismo; Gian Marco Centinaio, Vicepresidente del Senato; Ivana Jelinic, CEO ENIT. Nel corso del *talk* la Federazione ha presentato l'analisi che ha realizzato sull'andamento del turismo estivo, per cui si prevedeva un calo del turismo domestico e la crescita del turismo internazionale. Al contempo è stata ribadita l'importanza e il valore della ristorazione per lo sviluppo del turismo nel nostro Paese.



Sciopero dei balneari

Ad agosto, gli stabilimenti balneari italiani aderenti al SIB-FIPE e a FIBA-Confesercenti hanno partecipato a uno sciopero nazionale, noto come lo "sciopero degli ombrelloni", con una massiccia adesione in tutto il Paese. Per due ore, gli ombrelloni sono rimasti chiusi, ma i clienti non hanno subito alcun disagio, grazie a una gestione attenta e a un'organizzazione che ha garantito tutti gli altri servizi offerti dagli stabilimenti.



Lo sciopero, definito da molti come "sciopero gentile", è stato accompagnato in diversi litorali da gesti simbolici, come l'offerta di caffè e cornetto ai clienti, e si è svolto in completa sicurezza.

La protesta ha avuto l'obiettivo di richiamare l'attenzione sulla situazione critica del comparto balneare, che ha coinvolto 30.000 imprese e 100.000 addetti diretti, con oltre un milione di lavoratori nell'indotto. Gli imprenditori balneari hanno lamentato la mancanza di certezze per il futuro delle loro attività, temendo un possibile collasso del settore, considerato un'eccellenza dell'offerta turistica italiana.

Presentazione del Rapporto 2024 Waste Watcher

Il 16 settembre 2024 è stato presentato a Roma il Rapporto 2024 "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione" dell'Osservatorio Waste Watcher.



All'evento è intervenuto anche il Presidente di FIPE Lino Enrico Stoppani, il quale ha ricordato l'importanza, per contrastare lo spreco alimentare, di investire sull'educazione alimentare dei cittadini. Inoltre, il Presidente ha sottolineato l'attenzione del settore della ristorazione sul tema dello spreco, ricordando come le imprese siano ormai attrezzate per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti, rendendo superfluo ogni intervento legislativo che imponga obblighi.

Forum Acadi

Il 18 settembre scorso, FIPE ha partecipato al Forum Acadi-Confcommercio intitolato "Il riordino del Gioco Pubblico per la sostenibilità del comparto", durante il quale è stato presentato il Bilancio di Sostenibilità del Comparto del Gioco Pubblico relativo all'anno 2023.

Nel corso dell'evento, al quale hanno preso parte anche rappresentanti di spicco delle Istituzioni e della Politica, sono stati messi in evidenza i dati strategici del settore per il Paese: 11,8 miliardi di valore aggiunto complessivo, pari allo 0,61% del PIL, 12 miliardi di gettito erariale specifico, 150.000 lavoratori coinvolti e una rete composta da migliaia di aziende. Inoltre, è stata sottolineata l'importanza della compliance e degli adempimenti normativi come elementi cardine per la reputazione del comparto.



Durante il forum, Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE, insieme a Emilio Zamparelli (Presidente STS), Domenico Distanti (Presidente SAPAR) ed Emmanuele Cangianelli (Presidente EGP-FIPE), ha condiviso il punto di vista della categoria, ribadendo la rilevanza della rete generalista e l'impegno della Confederazione a sostenere il settore.

Il confronto ha permesso di analizzare le principali direttrici del comparto dal 2018 al 2023, offrendo uno sguardo approfondito sulle dinamiche e sulle sfide di un settore strategico per l'economia italiana.

Presentazione team Italia Bocuse d'Or

Il 24 settembre a Milano, la Federazione ha preso parte alla presentazione ufficiale del team di *Bocuse d'Or Italia*, rappresentata dal Vicepresidente Antonio Santini, per sostenere i valori della cucina italiana e supportare il team Italia in occasione della finale del *Bocuse d'Or*, che si terrà a Lione nel gennaio 2025.

La Federazione ha preso parte alla presentazione ufficiale del team Italia del *Bocuse d'Or*: un evento di grande rilievo, che si è tenuto il 24 settembre a Milano. A rappresentare la Federazione in questa occasione così significativa è stato il Vicepresidente Antonio Santini, il quale ha portato un messaggio di sostegno e fiducia nei valori che contraddistinguono la cucina italiana.

L'evento è stato molto più di una semplice presentazione: ha costituito un momento di condivisione, ispirazione e celebrazione del talento e della passione che animano i membri del team Italia. Questo team



straordinario, composto da chef di altissimo livello, è pronto ad affrontare una delle sfide più prestigiose del mondo culinario.

Conscia dell'importanza di un supporto concreto, la Federazione non solo si è impegnata a sostenere moralmente il *team*, ma ha anche deciso di fornire un contributo economico diretto per supportare i nostri talenti in questa straordinaria avventura. A testimonianza della volontà della Federazione di investire nel futuro della cucina italiana e di offrire al *team Italia* tutte le risorse necessarie per affrontare la competizione al massimo delle proprie possibilità.

Partecipare a una competizione come questa significa non solo mettersi alla prova, ma anche portare alto il nome della tradizione culinaria italiana in un contesto internazionale, dove innovazione, creatività e maestria tecnica sono al centro dell'attenzione. La Federazione ha sottolineato con forza il proprio sostegno a questo percorso, incoraggiando il *team* a rappresentare al meglio i valori di autenticità, qualità e passione che caratterizzano la cucina del nostro Paese.

Questa presentazione ha segnato un passo fondamentale nel viaggio verso Lione, un percorso che si preannuncia ricco di sfide ma anche di straordinarie opportunità. È stata un'occasione per ribadire il grande valore del lavoro di squadra, dello spirito di collaborazione e della dedizione: elementi che saranno cruciali per affrontare la competizione e puntare al successo.

Il Bocuse d'Or non è solo una gara culinaria, ma un evento che unisce cultura, arte e tradizione gastronomica, e il *team Italia* ha tutte le carte in regola per distinguersi e portare avanti con orgoglio il nome del nostro Paese.

G7 Agricoltura e Pesca

FIPE ha partecipato al G7 Agricoltura e Pesca a Siracusa. Durante la kermesse, Sergio Paolantoni, Presidente di FIPE Roma, è stato nominato Ambasciatore della Qualità Italiana, mentre Valentina Picca Bianchi, Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE-Confcommercio e del Comitato Impresa Donna MIMIT, ha preso parte al *panel* "La parità di genere nel lavoro".

All'interno di DiviNazione Expo, il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, ha consegnato a Sergio Paolantoni il Premio Ambasciatore della Qualità Italiana.



Il riconoscimento ha sottolineato il contributo significativo di Sergio Paolantoni nella promozione dei prodotti di eccellenza italiana attraverso l'attività imprenditoriale del Gruppo Palombini, noto soprattutto per il catering di grandi eventi internazionali. Paolantoni ha espresso il suo orgoglio per il premio, ringraziando il Ministro e sottolineando l'impegno dei suoi collaboratori nel rappresentare l'eccellenza del *Made in Italy* nel mondo.



FIPE ha avuto un ruolo di rilievo anche grazie alla presenza di Valentina Picca Bianchi, intervenuta all'evento "La sostenibilità economica e sociale di Danone Italia e della sua filiera". Durante il *panel* "La parità di genere nel lavoro", Valentina Picca Bianchi ha analizzato il ruolo delle imprese femminili, che costituiscono il 22% del totale delle imprese attive in Italia, sottolineando l'importanza strategica di queste realtà per il progresso economico e sociale. Ha inoltre illustrato le iniziative del Comitato Impresa Donna del MIMIT per sostenere e promuovere la cultura imprenditoriale femminile e le politiche di parità di genere. Ha affermato che l'imprenditoria femminile contribuisce in modo significativo all'economia del Paese e necessita di politiche attive, con particolare attenzione alle giovani donne, capaci di ridefinire i paradigmi tradizionali grazie alla loro sensibilità verso l'innovazione e la sostenibilità.

Presentazione del percorso di tutela e valorizzazione della "Pazientina"

La "Pazientina", dolce tipico di Padova, è stata al centro della conferenza stampa tenutasi giovedì 26 settembre presso la Sala Caduti di Nassiriya, al Senato della Repubblica a Roma. Questo prelibato dolce, le cui origini risalgono al 1600, nasce nei conventi come ricostituente per i malati (i "patientes") ed è composto da ingredienti ricchi e nutrienti come uova, cioccolato, frutta secca e liquore. Oggi, rappresenta uno dei simboli della tradizione dolciaria patavina.

Durante l'evento, è stato presentato il percorso per l'ottenimento del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), con l'obiettivo di tutelare e promuovere questo prodotto unico. Inoltre, è stato proiettato un video dedicato alla Pazientina, realizzato dal regista Matteo Menapace, che racconta la storia e l'importanza culturale di questo dolce.



In occasione della conferenza, una delegazione di pasticceri padovani ha sottoscritto pubblicamente il disciplinare per la produzione della Pazientina, segnando un passo fondamentale per la salvaguardia della sua autenticità e tradizione.

Tra i relatori presenti all'evento spiccano Federica Luni, Presidente APPE, Antonio De Poli, Questore del Senato della Repubblica, Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE, Andrea Galeota, della Camera di Commercio di Padova e il regista Matteo Menapace.

La conferenza stampa, svoltasi in un luogo simbolico come il Senato della Repubblica, ha rappresentato un'importante occasione per valorizzare la Pazientina, non solo come eccellenza gastronomica, ma anche come patrimonio culturale da proteggere e tramandare.

L'Italia del rito del caffè

Il 1° ottobre 2024, in occasione della "Giornata internazionale del caffè", la Federazione ha preso parte all'evento promosso dal Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale, con un intervento "Le sfide dei bar in prospettiva futura, tra competenze professionali e capacità manageriali". La relazione ha offerto un focus sulla situazione attuale del bar e le sfide che attendono tale segmento da qui in avanti, approfondendo il ruolo centrale delle competenze professionali e capacità manageriali per sviluppare una attività di successo.



FIPE, ristorazione e Made in Italy al centro della riunione ministeriale del G7 Industria e Innovazione Tecnologica

Il 10 ottobre, la Federazione in collaborazione con ANBC - FIPE e Le Soste, ha preso parte alla Riunione Ministeriale G7 Industria e Innovazione Tecnologica, presieduta dal Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, attraverso la somministrazione ai Ministri e delegati delle eccellenze gastronomiche italiane.

L'occasione ha rappresentato la cornice ideale per valorizzare il ruolo della ristorazione quale volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese.

All'interno di un evento di rilievo internazionale come il G7, la ristorazione si è confermata veicolo culturale e abilitatore di relazioni, formidabile strumento di *soft power* per rafforzare l'immagine del nostro Paese e promuovere le sue eccellenze enogastronomiche, temi sui quali FIPE è da sempre impegnata, anche oltre i confini nazionali.



Il *Made in Italy* non può essere considerato solo come una denominazione di origine, ma anche un'impronta culturale identitaria riflessa anche nei valori della nostra cucina.

Presentazione "Guida Osterie d'Italia 2025" Slow Food

La Federazione ha avviato da tempo una stretta collaborazione con Slow Food: un'organizzazione da sempre impegnata nella promozione della cultura enogastronomica e nella valorizzazione delle tradizioni culinarie locali. Questa sinergia, che ha visto una costante crescita nel corso degli anni, si è ulteriormente consolidata anche quest'anno con la partecipazione come uno tra i *partner* più prestigiosi della "Guida Slow Food Osterie d'Italia 2025": un punto di riferimento fondamentale per chi desidera esplorare le migliori realtà della ristorazione tradizionale italiana.

La presentazione ufficiale della Guida si è svolta il 14 ottobre a Milano, con un evento che ha rappresentato un'occasione speciale per celebrare l'eccellenza gastronomica italiana. Durante la cerimonia, il Presidente FIPE, Lino Enrico Stoppani, ha avuto l'onore di consegnare diversi riconoscimenti, tra cui il prestigioso premio per la "Miglior interpretazione della cucina regionale", destinato a un'osteria che si è distinta per l'abilità nel reinterpretare con maestria i piatti tipici del



proprio territorio. Inoltre, è stato assegnato un premio speciale FIFE, pensato per valorizzare una delle imprese censite nella Guida, che si è distinta per il suo legame con il sistema FIFE-Confindustria, confermando l'importanza di questa Associazione nel panorama economico e gastronomico nazionale.

Questa collaborazione con Slow Food ha ribadito l'impegno della Federazione nel sostenere e promuovere i valori della sostenibilità, dell'autenticità e della qualità, pilastri fondamentali della cucina italiana.

L'evento di presentazione ha offerto una straordinaria opportunità per riunire chef, ristoratori, esperti del settore e appassionati, creando un momento di condivisione e confronto che ha messo in luce l'immenso patrimonio culinario del nostro Paese.

Corso di laurea "Scienze e culture enogastronomiche" - Università Roma Tre

Il 17 ottobre 2024 l'ufficio studi della Federazione ha tenuto una lezione all'interno dell'insegnamento "Tecnologie delle preparazioni alimentari" del prof. Arcadio Alfieri nell'ambito del corso di laurea triennale "Scienze e culture enogastronomiche", presso l'Università Roma Tre.



A partire dalle evidenze contenute nel Rapporto Ristorazione 2024, la lezione ha offerto agli studenti una panoramica generale sul settore, con un focus su caratteristiche, evoluzione e principali format e trend che stanno interessando il mondo della ristorazione.

Workshop “Dove va la distribuzione alimentare?” - Sogemi

Il 23 ottobre si è tenuto a Milano presso la sede di Sogemi – società che gestisce il mercato alimentare di Milano – il *workshop* “Dove va la distribuzione alimentare?”, finalizzato a favorire un confronto comune e fattivo tra istituzioni, imprese, associazioni e grandi realtà del settore, promuovendo una discussione sul futuro della distribuzione e sui trend che stanno guidando l’innovazione nel comparto e sulle soluzioni da adottare affinché il suo sviluppo sia sostenibile e interprete dei cambiamenti nelle filiere.



La Federazione ha partecipato all’iniziativa sottolineando da un lato l’importanza che per il settore della ristorazione riveste il dialogo con il mondo della distribuzione, dall’altro l’importanza di un servizio di distribuzione di prodotti di qualità, non *standard*, che punti all’innovazione.

WUWM Conference

FIPE ha partecipato attivamente alla *WUWM Conference* a Rimini: un evento internazionale organizzato dalla *World Union of Wholesale Markets* (WUWM), che ha riunito esperti e *leader* mondiali dell’industria alimentare. La Federazione ha preso parte al primo *panel* della conferenza, portando il contributo della ristorazione italiana al dibattito globale sui sistemi alimentari e sulle nuove tendenze legate ai prodotti freschi.

La partecipazione di FIPE ha evidenziato l’importanza di affrontare temi cruciali come la sostenibilità, la riduzione delle emissioni di CO₂, la logistica e il contrasto allo spreco alimentare. **Durante i lavori della conferenza, FIPE ha sottolineato la necessità di accelerare i processi di digitalizzazione nei mercati agroalimentari, un passo fondamentale per migliorare l’efficienza della filiera e rispondere alle sfide imposte dai cambiamenti climatici e dalle nuove esigenze di consumo.**

L’intervento di FIPE ha messo in luce il ruolo centrale della ristorazione e del commercio al dettaglio come snodi fondamentali per garantire



un sistema alimentare resiliente e sostenibile. Ha inoltre invitato a una maggiore collaborazione tra i diversi attori della filiera, per costruire soluzioni innovative in grado di supportare lo sviluppo del settore agroalimentare e promuovere una crescita equilibrata e responsabile.

La WUWM *Conference* è stata un'importante occasione per FIPE di ribadire il proprio impegno nel contribuire attivamente al dibattito internazionale, portando la voce delle imprese italiane e promuovendo azioni concrete per il futuro dei sistemi alimentari globali.

Stati Generali del Mercato Food & Beverage in Italia

Il 7 novembre 2024, presso l'Auditorium della Tecnica di Confindustria a Roma, si sono tenuti gli Stati Generali del Mercato *Food & Beverage* in Italia: un evento di grande rilevanza organizzato dalla Federazione Italgrob. FIPE ha partecipato attivamente con il suo Direttore Generale, Roberto Calugi, che è intervenuto durante i lavori della giornata.

L'iniziativa ha rappresentato un'importante occasione per i diversi attori della filiera distributiva di confrontarsi su strategie condivise, volte a rilanciare un settore cruciale per l'economia italiana. L'evento ha riaffermato la centralità del comparto *Food & Beverage* come motore essenziale dello sviluppo economico del Paese, evidenziando la necessità di innovazione e collaborazione per affrontare le sfide del futuro.

Durante l'edizione 2024, le principali associazioni di categoria del settore hanno partecipato a tavole rotonde tematiche, organizzate per favorire un dialogo costruttivo tra produttori, distributori e gestori dei punti di consumo. FIPE, con la sua presenza, ha contribuito attivamente al confronto, sottolineando l'importanza di promuovere soluzioni condivise per rafforzare la competitività e la sostenibilità del settore.

Gli Stati Generali del Mercato *Food & Beverage* si sono confermati un momento cruciale per riflettere sul futuro del comparto, mettendo in luce il ruolo strategico che questo settore riveste per l'economia e la cultura italiana. FIPE, attraverso il suo contributo, ha ribadito il proprio impegno nel supportare le imprese del settore e nell'accompagnarle verso nuove opportunità di crescita.



Forum internazionale sul turismo

FIPE ha partecipato alla seconda edizione del Forum internazionale sul turismo, tenutosi a Firenze l'8 e il 9 novembre 2024, in vista del primo G7 dedicato al settore e che ha rappresentato una importante occasione per discutere il ruolo che il turismo può avere come volano di crescita economica e sviluppo sociale. Il Presidente della Federazione Lino Enrico Stoppani è intervenuto nel *panel "Open to accessibility"*, che ha affrontato l'importante tema di nuovi investimenti e infrastrutture per assicurare a chiunque un accesso agevole e senza limitazioni alle strutture, ai trasporti e alle attrazioni turistiche con l'obiettivo di rendere più attrattiva, competitiva e sostenibile l'offerta turistica italiana.



Nel corso del suo intervento, il Presidente ha ribadito il ruolo strategico della ristorazione per il turismo. Rafforzare questo binomio può essere un elemento chiave per creare format, contesti ed esperienze che possono contribuire a sostenere il turismo come un motore economico e culturale fondamentale del nostro Paese. I tanti ristoranti, bar e gelaterie dislocati sui nostri territori non solo giocano un ruolo fondamentale nel rendere ogni soggiorno un'occasione unica di scoperta e valorizzazione dei territori, ma sono anche parte integrante dello "storytelling" che i turisti fanno del loro viaggio in Italia. **Di fatto, la ristorazione è una delle porte di accesso con cui i turisti vivono le destinazioni di vacanza: non si tratta solo di accesso fisico ai locali o di possibilità economiche, ma anche di attenzione ai bisogni e alle diversità alimentari.**

Infine, il Presidente ha sottolineato l'importanza che anche alle imprese della ristorazione venga riconosciuto lo *status* di impresa turistica, come passaggio fondamentale per lo sviluppo e la crescita del turismo.

Hospitality Industry Festival – BaristaPiù

L'11 novembre 2024 la Federazione ha preso parte all'evento, promosso da BaristaPiù, che ha visto il susseguirsi di *speech*, *talk*, riflessioni e testimonianze dedicati alla filiera dell'ospitalità. L'intervento, a cura del Vicedirettore Generale e Direttore dell'ufficio studi FIPE, Luciano Sbraga, si è concentrato sul bar, offrendo una panoramica sullo stato di salute dei bar, la loro evoluzione nel tempo, fenomeni e *trend* rilevanti.



Fiere

SIGEP

FIPE ha partecipato con un proprio stand a SIGEP 2024 - 45° Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè - che si è tenuto presso la Fiera di Rimini dal 20 al 24 gennaio 2024.

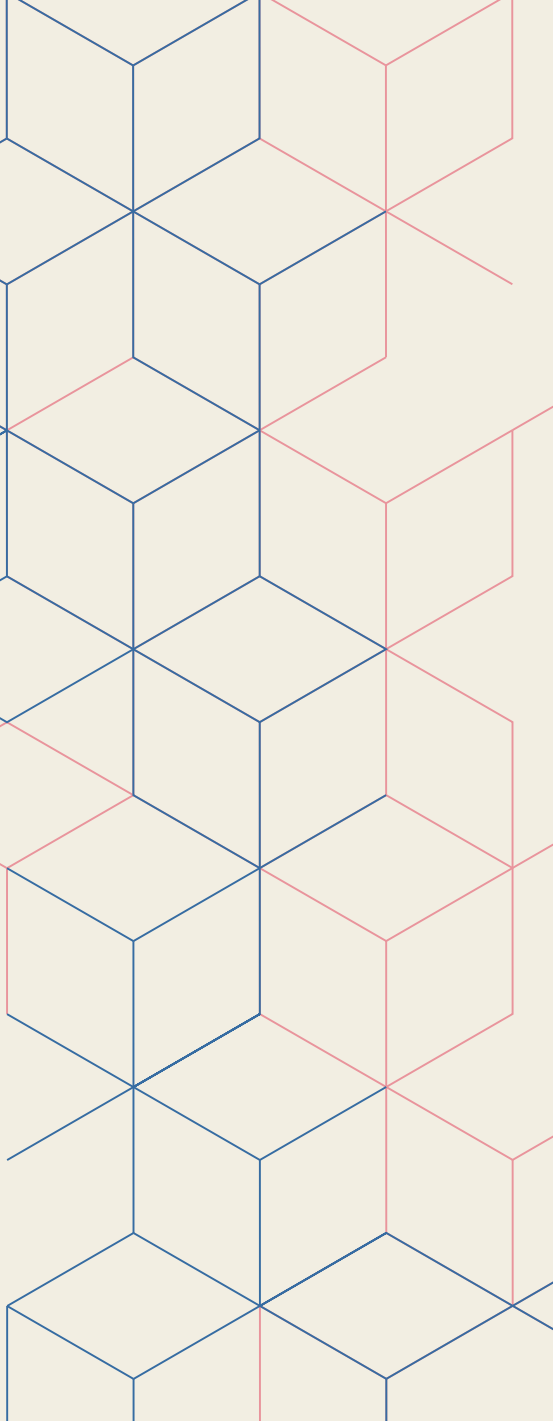
Durante l'evento, sono state organizzate due tavole rotonde che hanno approfondito temi di grande rilevanza per il settore. La prima ha affrontato la transizione digitale, con un focus sulle applicazioni pratiche anche per le micro e piccole imprese; la seconda si è concentrata sulla formazione manageriale per gli imprenditori, fornendo strumenti utili per la crescita e la gestione strategica delle attività. Entrambe le iniziative hanno riscosso un notevole interesse, attirando un numero significativo di partecipanti e stimolando un dibattito vivace e costruttivo.



SIGEP 2024 si è confermato, inoltre, come un'importante occasione per FIPE di stabilire contatti con le aziende della filiera e di sviluppare attività di marketing associativo. Grazie alla presenza di numerosi imprenditori del settore in visita alla manifestazione, l'evento ha rappresentato un'opportunità preziosa per promuovere il dialogo, rafforzare le relazioni e valorizzare il ruolo della Federazione nel sostenere lo sviluppo del comparto.

Beer&Food Attraction 2024

FIPE ha partecipato con una delegazione e un proprio talk a Beer&Food Attraction 2024, l'unico evento in Europa "dedicato all'eating out experience", riservato esclusivamente ai professionisti del settore. L'evento si è rivelato un'occasione unica per aggiornarsi su nuove modalità e stili di consumo, oltre che per esplorare le opportunità offerte dai cambiamenti in corso nel settore "Out of home", riguardanti birre, bevande, food e tendenze emergenti.



FIPE ha garantito una forte presenza istituzionale, rappresentando il sistema organizzativo del mondo Confcommercio, e ha promosso la partecipazione delle imprese operanti nel settore del fuori casa. L'evento è stato concepito come un'importante opportunità di arricchimento professionale e imprenditoriale per tutti i partecipanti, sottolineando il ruolo centrale di FIPE nell'accompagnare le imprese verso un futuro dinamico e innovativo.

Per le imprese associate, FIPE ha messo a disposizione un servizio dedicato, offrendo supporto e consulenza per sfruttare al meglio le potenzialità della manifestazione e creare nuove opportunità di crescita e *networking*.

Hospitality

FIPE ha partecipato all'*open talk* "Hospitality, The People Industry", tenutosi durante Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, la manifestazione internazionale di riferimento per il settore Ho.Re.Ca, contribuendo con un intervento sul ruolo centrale delle persone nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.



La manifestazione, concepita come un *hub* di incontro e confronto per gli operatori di ospitalità e ristorazione, ha offerto un'occasione unica per entrare in contatto con fornitori e partner, scoprendo le novità più innovative per far crescere il proprio business. **FIPE, con la sua presenza istituzionale, ha sottolineato l'importanza di investire nelle competenze e nelle relazioni umane per sostenere lo sviluppo del settore, promuovendo al contempo una cultura dell'accoglienza che valorizzi la professionalità e la creatività degli operatori.**

Identità Golose

FIPE ha partecipato con una delegazione a "Identità Golose Milano 2024", il primo congresso italiano di cucina d'autore, che ospita sul proprio palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, chef capaci di imprimere un'impronta originale al proprio lavoro, sia nel rispetto della tradizione che attraverso percorsi creativi.



Data l'importanza dell'evento per il settore, come nell'anno precedente, durante il congresso FIPE ha presentato, nella giornata di domenica 10 marzo, l'edizione 2024 della "Giornata della Ristorazione". Questa iniziativa, ideata da FIPE, mira a valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, celebrando un tema fondamentale per il mondo della ristorazione: l'ospitalità.

La presentazione ha offerto un'importante occasione di confronto e riflessione sulle sfide e le opportunità del settore, sottolineando l'impegno di FIPE nel promuovere la cultura dell'ospitalità italiana e nel sostenere i professionisti della ristorazione nel loro percorso di crescita e innovazione.

La Federazione ha inoltre assegnato, nell'Arena di Identità Milano, due borse di studio a Chiara Piovaticci e Simone Ferracci: studenti dell'Accademia di alta formazione di sala - Intrecci di Castiglione in Teverina (Viterbo), fondata e gestita dalle sorelle Cotarella. Le borse di studio, intitolate alla memoria dell'imprenditore e dirigente FIPE, Enzo Andreis, sono state consegnate da Valentina Picca Bianchi, Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE.

Ristorexpo

FIPE ha partecipato a Ristorexpo 2024, l'evento di riferimento per il settore Ho.Re.Ca., che si è tenuto dal 10 al 13 marzo presso il polo fieristico di Lariofiere.

La presenza di FIPE, promotrice dell'evento, ha confermato l'importanza di questo appuntamento per il mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Attraverso la partecipazione a *workshop*, *masterclass* e momenti di confronto con i professionisti del settore, FIPE ha contribuito ad approfondire il tema centrale dell'edizione: "Generazioni gastronomiche", mettendo in luce il valore delle eccellenze italiane e le sfide di un settore in continua evoluzione.

La manifestazione si è confermata una vetrina privilegiata per il dialogo tra istituzioni e imprese, unendo tradizione e innovazione per sostenere la crescita del comparto Ho.Re.Ca. in Italia e all'estero.



FareTurismo

FIPE ha partecipato a Roma, dal 20 al 22 marzo 2024, alla Fiera FareTurismo: un appuntamento nazionale dedicato all'orientamento alla formazione e al lavoro nel settore turistico, rivolto a studenti, diplomati, laureati, docenti e operatori. In particolare, ha preso parte attivamente al convegno del 20 marzo, durante il quale il Presidente di FIPE Roma, Sergio Paolantoni, è intervenuto sul tema: "Un patto con il mondo del lavoro per rinnovare i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento negli istituti alberghieri e tecnici per il turismo e per incrementare l'offerta degli ITS". Questo evento è stato realizzato in collaborazione con la Direzione Generale per gli ordinamenti, la valutazione e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione del Ministero dell'Istruzione e del Merito e Unioncamere.



Durante la manifestazione, FIPE ha presentato insieme a Edulia Treccani il progetto sulla cultura imprenditoriale nella ristorazione per ispirare e formare i giovani sull'autoimprenditorialità e contribuire alla loro crescita professionale.

La presenza a FareTurismo ha rappresentato un'importante occasione per ribadire l'impegno della Federazione nel sostenere percorsi di crescita e innovazione per i giovani interessati a intraprendere una carriera nel turismo.

MIR 2024

FIPE ha partecipato al confronto organizzato da SILB-FIPE durante il MIR di Rimini, dedicato al futuro dell'intrattenimento notturno. L'evento ha affrontato la crisi che il settore ha vissuto nel 2023, evidenziata dalla perdita di 201 locali. Questo dato ha sottolineato l'urgenza di ripensare i modelli di *business* per adattarli ai profondi cambiamenti socio-culturali in corso.



L'incontro ha avuto l'obiettivo di individuare strategie innovative per rilanciare il comparto, rendendolo più sostenibile e capace di rispondere alle nuove esigenze del mercato. Alla discussione hanno preso parte esperti in lavoro, diritto d'autore e legalità, che hanno offerto soluzioni pratiche per affrontare le criticità del settore e creare nuove opportunità per gli operatori.

FIPE ha sottolineato il proprio impegno nel supportare il mondo dell'intrattenimento notturno, considerato un segmento cruciale sia dal punto di vista economico che sociale e culturale. Durante il confronto sono state messe in evidenza la necessità di innovazione tecnologica, l'importanza della formazione professionale e il valore di una gestione consapevole delle risorse per garantire un futuro più stabile e prospero al settore.

Vinitaly

FIPE ha organizzato il 15 aprile 2024, presso la Sala Puccini di Verona durante Vinitaly, una tavola rotonda dal titolo: "Assortimento della *wine list* e sostenibilità economica della cantina: quale futuro del vino al ristorante?". L'evento ha coinvolto qualificati rappresentanti dell'intera filiera del vino per affrontare un tema cruciale per il settore della ristorazione.

Negli ultimi anni, le imprese di ogni settore hanno mostrato una crescente attenzione alla gestione del magazzino per ridurre i costi. Questa logica trova particolare applicazione nella gestione della cantina di un ristorante, dove l'equilibrio tra *sell in* e *sell out* è fondamentale. Un eccesso di giacenze non giustificate può comportare costi inutili, mentre rotture di *stock* causate da una gestione scorretta possono tradursi in mancate opportunità di vendita.

Nel caso della cantina di un ristorante, il vino non è solo una merce: può rappresentare un investimento. Tuttavia, come in ogni investimento, è essenziale valutare attentamente il rapporto costi/benefici. Allo stesso tempo, la cantina deve rispecchiare il posizionamento commerciale del ristorante, supportandone l'immagine e la strategia di mercato. Questo aspetto si concretizza nella carta dei vini, che, attraverso il design grafico, l'assortimento e i prezzi, diventa un elemento fondamentale nella percezione del cliente.

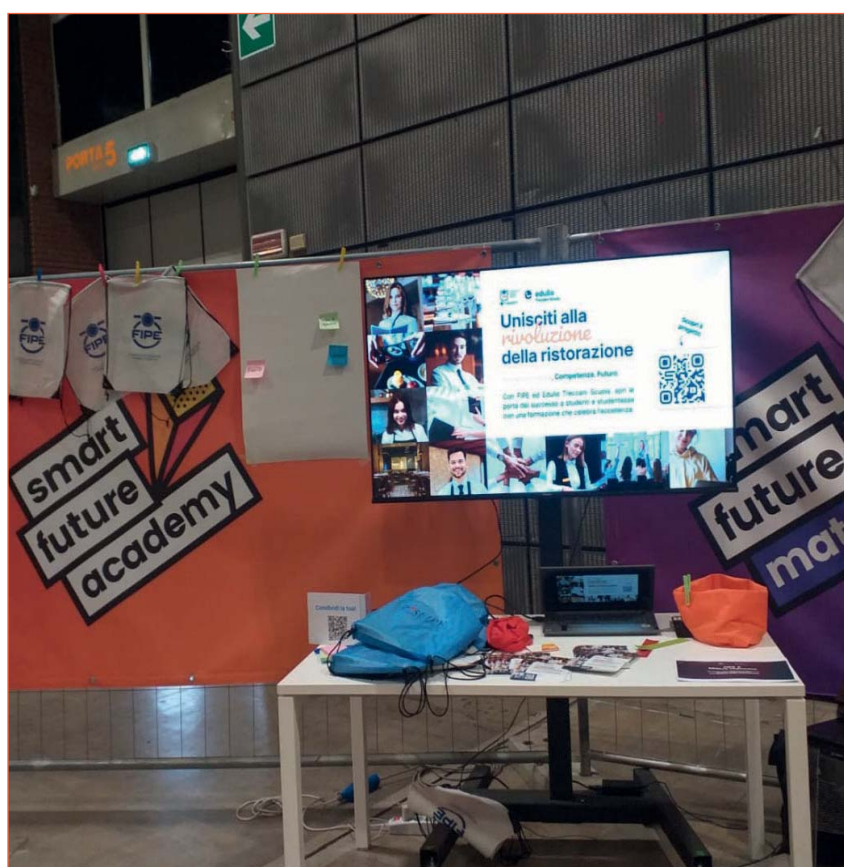


L'incontro ha offerto un'opportunità di confronto su come costruire un sistema equilibrato e coerente tra il servizio al cliente e la sostenibilità economica del ristorante. **L'obiettivo è stato quello di stimolare una riflessione su modelli di gestione innovativi, che possano valorizzare il vino come elemento distintivo e strategico dell'esperienza gastronomica, mantenendo al contempo una gestione responsabile e redditizia delle risorse.**

Smart Future Academy

Dal 3 al 5 ottobre scorso, la città di Brescia ha ospitato lo Smart Future Academy: un evento dedicato all'orientamento e alla formazione con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo del lavoro e dell'alta formazione.

FIPE, grazie al protocollo sottoscritto con Smart Future Academy, ha sostenuto l'iniziativa offrendo il proprio patrocinio.



Oltre a patrocinare l'evento, FIPE è stata ospitata presso lo stand di Confcommercio Brescia, che nei giorni della manifestazione ha attirato molti ragazzi con giochi e interviste per stimolarli a comprendere le proprie attitudini e trovare risposta alla domanda: "Cosa vuoi fare da grande?". L'occasione è stata inoltre utile per presentare il progetto di FIPE con Edulia Treccani sulla cultura imprenditoriale nella ristorazione. Alla manifestazione hanno partecipato alcune aziende multilocalizzate - come Autogrill e MyChef - che hanno coinvolto emotivamente i giovani, raccontando loro il lavoro, le professioni possibili all'interno della loro realtà e facendo capire ai ragazzi le sfide che dovranno affrontare nel futuro. Smart Future Academy, con oltre 16.000 presenze, si è confermato punto di riferimento per i giovani, offrendo uno spazio di confronto e crescita nonché un'occasione di dialogo tra formazione e mondo imprenditoriale.

TTG – Travel Experience

FIPE ha partecipato, dal 9 all'11 ottobre 2024, alla TTG – Travel Experience presso la Fiera di Rimini, grazie a un accordo di reciproca collaborazione. La Federazione è stata presente con un proprio *stand* istituzionale, posizionato accanto a quello di Confturismo, rafforzando così la sinergia tra i diversi attori del settore turistico.

La partecipazione all'evento ha rappresentato un'importante occasione per valorizzare, nell'ambito dell'Anno del Turismo delle Radici, il ruolo centrale del settore agroalimentare italiano. Questo comparto si è confermato una delle principali attrazioni per i visitatori stranieri, nonché una motivazione fondamentale che spinge il turismo verso il nostro Paese.

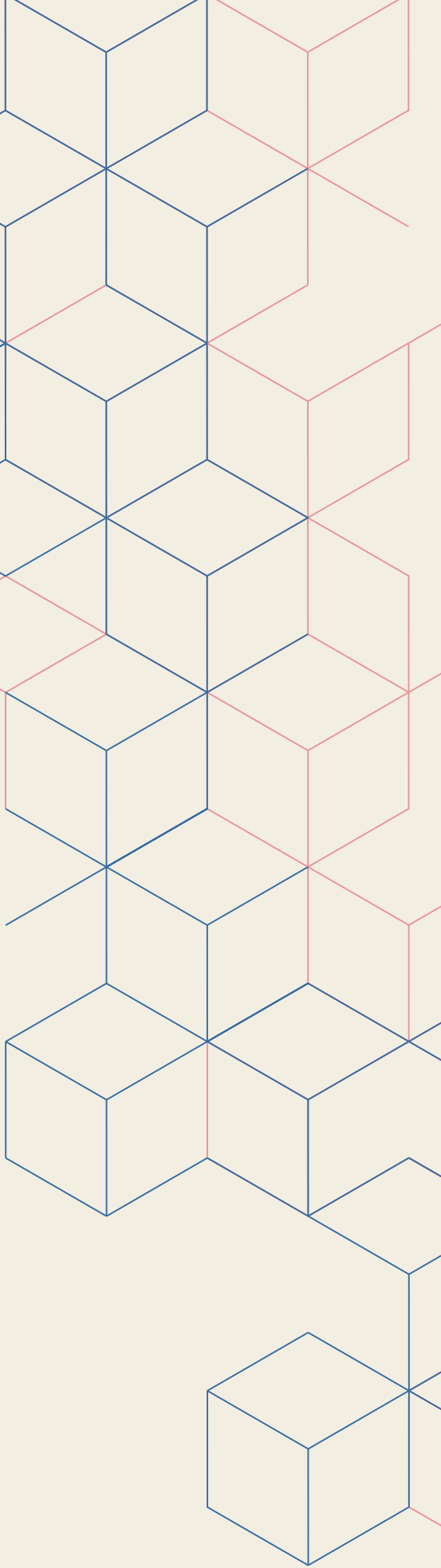


FIPE ha sfruttato l'opportunità per sottolineare come l'enogastronomia rappresenti non solo un elemento distintivo dell'Italia, ma anche un potente motore di crescita economica e culturale, promuovendo al contempo la tradizione e l'innovazione che caratterizzano l'offerta turistica italiana.

JOB&Orienta

FIPE ha partecipato alla 33^a edizione di JOB&Orienta, tenutasi il 28 novembre presso Fiere Verona, con il Direttore Generale Roberto Calugi, che è intervenuto durante l'evento: "Storie di Alternanza e Competenze". L'iniziativa, promossa da Unioncamere in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del Merito, le Reti di scuole, le ITS Academy e le principali associazioni imprenditoriali, ha celebrato i successi dei percorsi formativi innovativi e il valore dell'alternanza scuola-lavoro.

Nel corso dell'evento sono stati premiati i progetti vincitori della VII edizione di "Storie di Alternanza e Competenze", tutor scolastici e aziendali che hanno svolto un ruolo chiave nell'accompagnamento educativo, e studenti che si sono distinti in percorsi come i PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento), l'apprendistato di 1° e 3° livello e i tirocini curriculari.



Nel suo intervento, Roberto Calugi ha sottolineato **l'importanza di rafforzare il legame tra mondo dell'istruzione e quello del lavoro, evidenziando che iniziative come questa rappresentano un passaggio cruciale per orientare i giovani con maggiore consapevolezza verso il futuro professionale. Ha inoltre evidenziato il ruolo strategico della ristorazione e dell'ospitalità come settori che offrono grandi opportunità di crescita per i giovani, purché si investa adeguatamente nella formazione e nella creazione di percorsi professionalizzanti.**

La manifestazione ha ribadito l'importanza dell'alternanza scuola-lavoro, non solo per sviluppare competenze pratiche, ma anche per avvicinare le nuove generazioni al mondo del lavoro, offrendo strumenti concreti per affrontare con successo le sfide professionali del domani. La partecipazione di FIPE ha dimostrato ancora una volta l'impegno della Federazione nel sostenere la crescita delle competenze e nel promuovere l'incontro tra istruzione e impresa.



06

GRUPPI FEDERALI

GRUPPI FEDERALI

Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

Assemblea Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

Il 16 ottobre 2024 alle ore 12.00 si è tenuta a Roma, nella sede FIPE, l'Assemblea del Gruppo Giovani Imprenditori. In occasione dell'Assemblea si è tenuto il rinnovo delle cariche sociali per gli anni 2024-2029. I Giovani Imprenditori segnalati allo stato sono oltre 50, provenienti dalle seguenti Associazioni: Agrigento, Aosta, Arezzo e Firenze, Bari, Bologna, Bolzano, Brindisi, Caltanissetta e Enna, Campania, Catania, Cosenza, Cuneo, Ferrara, Foggia, Gorizia, Imperia, La Spezia, L'Aquila, Lazio Nord, Lecce, Livorno, Matera, Messina, Milano, Modena, Monfalcone, Nord Sardegna, Padova, Palermo, Parma, Pescara, Piacenza, Pisa, Pordenone, Potenza, Prato e Pistoia, Ravenna, Reggio Emilia, Roma, Savona, Teramo, Torino, Trento, Treviso, Udine, Umbria, Venezia, Vercelli, Verona, Vicenza.

Durante i lavori assembleari Matteo Musacci è stato rieletto per acclamazione Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE. Questa rielezione rappresenta un importante riconoscimento per l'impegno costante e la visione strategica di Musacci, che continuerà a guidare il Gruppo verso nuove sfide per i prossimi cinque anni.



È stato inoltre rinnovato il Consiglio Direttivo. I nuovi membri eletti includono: Luigi Ambrosi (Bari), Emanuel Baldo (Verona), Paolo Besacchi (Varese), Salvatore Billi (Firenze e Arezzo), Ales Cambareri (Milano), Federico Mariutti (Pordenone), Andrea Paolantoni (Roma), Martina Riolino (La Spezia) e Giuseppe Russo (Campania).

Ai lavori assembleari hanno preso parte 20 giovani imprenditori: Gianmarco Boscolo Camiletto (Venezia), Riccardo Coccorullo (Vercelli), Giampiero Di Biase (Pescara), Manuel Maiorano (Pistoia e Prato), Alessandra Marsala (Agrigento), Edoardo Melgara (Valle d'Aosta), Antonio Paoni (Nord Sardegna), Gianluca Spera (L'Aquila), Giuseppe Toninelli (Caltanissetta e Enna), Gianluigi Vitale (Catania).

La riconferma di Matteo Musacci sottolinea la continuità della *leadership* dei Giovani Imprenditori FIPE, con l'obiettivo di dare voce a una nuova generazione di imprenditori e fornire loro gli strumenti necessari per affrontare con successo un mercato in continua evoluzione.

Le riunioni del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

È proseguita l'organizzazione dei Consigli Direttivi itineranti, volti ad agevolare e consentire la condivisione delle esperienze del territorio.

Il 18 marzo a Caserta si è tenuta la riunione del Consiglio Direttivo del Gruppo Giovani FIPE. Si è trattato di un momento di incontro e confronto con gli imprenditori del settore dei Pubblici Esercizi, sulle tante questioni aperte che impegnano il comparto non solo a livello locale ma anche a livello nazionale, dalla "Giornata della Ristorazione", ai percorsi formativi, passando per gli sprechi alimentari. In occasione della riunione del Consiglio Direttivo è stata anche definita la data dell'Assemblea elettiva del Gruppo.

Il 24 e 25 giugno a Olbia, il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE ha preso parte alla decima edizione di "ShareIt", l'appuntamento annuale itinerante dei Giovani di Confcommercio per conoscersi e condividere esperienze e vita associativa.



Il 2 dicembre 2024 si è tenuto il primo Consiglio Direttivo del Gruppo, per il mandato 2024-2029, in occasione del quale Martina Riolino è stata nominata quale Vice Presidente Vicario.

Vinitaly

Il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE il 15 aprile a Verona presso il Vinitaly ha organizzato un percorso guidato tra 12 cantine in esposizione, di cui 6 segnalate dai Giovani del Gruppo, al fine di promuovere e di far conoscere il proprio territorio.



Gruppo Donne Imprenditrici FIPE

Gli appuntamenti del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE

Il 2024 è stato un anno ricco di appuntamenti per il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE.

Il 29 ottobre, a Roma presso la Sala Cerroni, si è tenuta l'Assemblea annuale del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE per il rinnovo delle cariche sociali. Durante i lavori assembleari, sono state anche approvate le modifiche al Regolamento interno del Gruppo.





L'Assemblea ha riletto per acclamazione, quale Presidente, Valentina Picca Bianchi.

Si sono poi svolte a scrutinio segreto le elezioni delle dieci componenti il Consiglio Direttivo e sono state elette: Donatella Bertolone (Vercelli), Elena Bordin (Venezia), Gabriella Cucchiara (Agrigento), Francesca De Lucchi (Milano), Simona Marinai (Pistoia e Prato), Daniela Petraglia (Pisa), Francesca Porteri (Brescia), Mirea Rotundo (Calabria Centrale), Federica Suban (Trieste) e Anna Urzi (Catania).

Hanno inoltre preso parte ai lavori assembleari, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, la Presidente di Terziario Donna Confcommercio Anna Lapini ed il Presidente Confcommercio Lazio Sud Giovanni Acampora.

La Presidente ha informato l'Assemblea che alle future riunioni del neoeletto Consiglio Direttivo del Gruppo saranno, inoltre, invitate a partecipare tutte le rappresentanti del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE segnalate dalle Associazioni Territoriali.

Le sfide che attendono le donne imprenditrici sono molte, ma con il supporto di una rete solida e di una guida determinata, il futuro si prospetta ricco di opportunità per tutte le donne che vogliono fare la differenza nel mondo della ristorazione.

I Consigli Direttivi del Gruppo si sono tenuti il 24 aprile 2024 ed il 20 novembre 2024.

In occasione del Consiglio Direttivo del 20 novembre 2024, successivo alla rinnovata consiliatura del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE e all'approvazione delle modifiche del Regolamento, la Presidente del Gruppo ha proclamato, su approvazione del Direttivo, le tre Vicepresidenti del Gruppo: Donatella Bertolone (Vercelli), in qualità di Vicepresidente Vicario e Vicepresidente per il Nord Italia, Simona Marinai (Pistoia e Prato), in qualità di Vicepresidente per il Centro Italia e Sardegna e Mirea Rotundo (Calabria Centrale), in qualità di Vicepresidente per il Sud Italia.

#sicurezzaVera e contrasto alla violenza di genere

Nel 2024 è proseguita la campagna di comunicazione di #sicurezzaVera che ha fatto tappa a Savona, il 13 febbraio, e a Piacenza, il 22 ottobre.

Fondamentale la fase 2 del progetto, relativa alla formazione realizzata sia attraverso il sito di #sicurezzaVera, ma anche con incontri in presenza coadiuvati dai funzionari territoriali della Polizia. Incontri formativi sono stati realizzati nelle città di Savona (aprile 2024) e di Napoli (novembre 2024).



Nel 2025, verrà firmato il protocollo d'intesa con APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, al fine di tutelare il rispetto dell'identità di genere e di concorrere in modo determinante alla sicurezza all'interno delle cucine dei ristoranti, per consentire alla passione ed alla professionalità di esprimersi al meglio.

Nel 2025, continuerà il roadshow del progetto #sicurezzaVera, attraverso la fase 1 (presentazione), laddove ancora non sia stato presentato, o attraverso la fase 2 (formazione), con momenti di formazione/informazione specifici.

“Start We-Up - Accendiamo l'imprenditoria femminile”

Il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE, rappresentato dalla Presidente Valentina Picca Bianchi, ha partecipato alla realizzazione del Manifesto “Start We-Up - Accendiamo l'imprenditoria femminile”, risultato di un proficuo Tavolo tecnico, che ha visto coinvolte numerose Associazioni di imprese, professioniste, economiste, accademiche ed esperte di politiche di genere, comunicatrici e politiche.

Il documento, presentato a Bruxelles, presso il Parlamento Europeo, il 23 gennaio 2024, ha visto l'intervento della Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE, anche nel suo ruolo di Presidente del Comitato Impresa Donna del MIMIT, Ministero delle Imprese e del Made in Italy, la quale ha ricordato la necessità di un sostegno alla maternità e al *welfare* per le donne imprenditrici e l'importanza di rafforzare *soft skill*, capacità, consapevolezza e competenze di cultura specifica imprenditoriale.



BALANCE: AI Confluence in Travel

Il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE ha partecipato, con l'intervento della sua Presidente, Valentina Picca Bianchi, alla 16esima edizione del BTO, tenutosi a Firenze il 27 e 28 novembre 2024, nello specifico all'interno del panel “Dimmi che Horeca hai e ti dirò chi sei. Come cambia l'offerta enogastronomica sui territori a seconda del tipo di destinazione”.

L'intervento ha ripercorso i dati della ristorazione italiana, raccolti dal Rapporto ristorazione FIPE 2024, con l'obiettivo di dimostrare quanto il turismo sia il cuore pulsante dell'economia italiana e quanto la ristorazione ne sia una componente essenziale.

Un *focus* attento è stato riservato alle 95.870 imprese a conduzione femminile, pari al 28,9% del totale delle aziende attive nel settore della ristorazione, mostrando che, nonostante le sfide, le donne continuano ad investire nel settore, apportando una visione distintiva che combina tradizione ed innovazione.





07
WEBINAR

WEBINAR

Progetto di codifica nazionale delle competenze dei manager di sala/cucina

Il 29 gennaio la Federazione ha organizzato un webinar per presentare l'attività realizzata in collaborazione con gli ITS della rete del Turismo per la costruzione di un quadro di competenze, definito a livello nazionale, che i manager della sala e della cucina devono possedere. All'interno di questo progetto, il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE si è reso protagonista nell'individuazione delle citate competenze. Nel corso del webinar, è stata inoltre lanciata una "call to action" alle aziende associate di adesione a questa sperimentazione, con l'obiettivo di diffondere in modo capillare la realizzazione del progetto.



Il nostro impegno contro lo spreco alimentare - idee e strumenti per il sistema associativo

Il 26 febbraio la Federazione ha organizzato un webinar durante il quale è stata lanciata l'iniziativa denominata "Il nostro impegno contro lo spreco alimentare - idee e strumenti per il sistema associativo", volta a mettere a disposizione delle Associazioni un "Kit antispreco" per rendere più consapevoli imprese, decisori politici e clienti sulle buone pratiche messe in atto dalle imprese sul tema dello spreco.



Pubblici Esercizi e valore sociale del lavoro: un progetto per il reinserimento lavorativo dei detenuti

Il 4 marzo 2024 FIPE ha tenuto un webinar in cui ha presentato il progetto reinserimento lavorativo dei detenuti e degli ex detenuti nel settore dei Pubblici Esercizi, che la Federazione ha avviato in collaborazione con l'Associazione "Seconda Chance" e il Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria del Ministero della Giustizia.



Le novità introdotte dal Rinnovo del CCNL FIPE

Il 20 giugno la Federazione ha organizzato un webinar, dedicato agli associati, per approfondire tutte le novità introdotte dal rinnovo del CCNL FIPE, sottoscritto dalla Federazione il 5 giugno 2024, per poter favorire una corretta applicazione di questo Contratto Collettivo, il terzo più applicato in Italia e leader del settore del turismo.



Come sta cambiando il lavoro: trend e prospettive per i Pubblici Esercizi



Il 22 luglio la Federazione ha organizzato un webinar per approfondire cosa sta accadendo, per cercare di individuare strategie e soluzioni efficaci per governare il cambiamento in atto relativo all'inverno demografico, all'emergere di nuovi valori e bisogni che stanno ridefinendo il rapporto delle persone con il lavoro, ma anche alla crisi di attrattività che stanno affrontando molte professioni e il ruolo strategico delle *hard* e *soft skills*: sono solo alcuni dei fattori che, nella fase attuale, stanno riconfigurando i tradizionali equilibri tra domanda e offerta di lavoro e con cui anche i Pubblici Esercizi si stanno misurando.

La formazione nel settore dei Pubblici Esercizi: visione, strategia e strumenti

Il 25 luglio è stato organizzato un webinar per raccontare in maniera organica le progettualità promosse e coordinate dalla Federazione in tema di "formazione". Durante il webinar è stata fatta una rassegna descrittiva dei singoli percorsi progettuali per inquadrare non solo l'evoluzione delle competenze richieste dalle imprese e dal mercato, ma anche per condividere un iter progettuale che si focalizzi soprattutto sulla messa a sistema e in rete di questi percorsi attraverso il coinvolgimento dell'intero sistema associativo.



Accompagnare la digitalizzazione delle imprese della ristorazione: accordo FIPE-Zucchetti

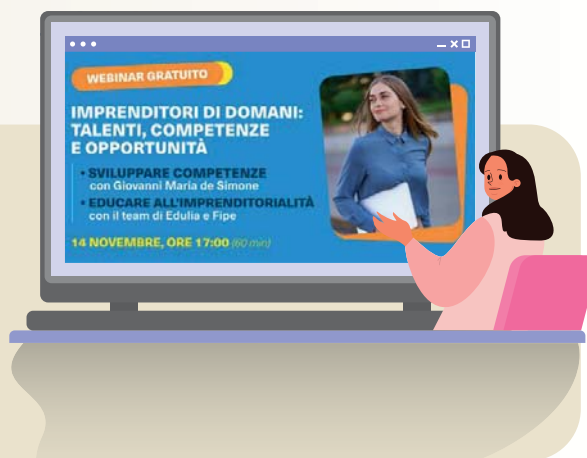


FIPE, in collaborazione con Zucchetti Hospitality, il 4 novembre ha organizzato un webinar dedicato alla digitalizzazione delle imprese della ristorazione. Grazie all'accordo tra FIPE e Zucchetti, le aziende del settore possono accedere a soluzioni innovative come il sistema di cassa evoluto "SellBy by FIPE" e altre piattaforme a condizioni privilegiate.

Imprenditori di domani: talenti, competenze e opportunità. Il progetto FIPE – Edulia Treccani Scuola

Il 14 novembre la Federazione ha organizzato un webinar pensato per i docenti che desiderano offrire alle proprie classi strumenti per il futuro, sviluppando abilità come *problem solving*, creatività e intraprendenza.

In un mondo in rapido cambiamento, infatti, le competenze imprenditoriali sono essenziali per i giovani decisi a costruire il proprio percorso professionale.



Pagamenti digitali e mance: quali prospettive?

Il 16 dicembre 2024 la Federazione ha organizzato un webinar dedicato al tema della gestione delle mance, per esplorare l'impatto sia dei sistemi di pagamento elettronici sia delle nuove abitudini dei consumatori. Nel corso del webinar sono stati presentati i risultati di un'indagine condotta su circa 1.000 ristoranti italiani, che analizza le modalità più comuni di incasso e gestione delle mance; inoltre sono state affrontate anche le recenti modifiche normative che hanno introdotto una fiscalità agevolata per le mance.



Nuovo codice della strada e consumo di alcolici. Cosa cambia nei Pubblici Esercizi?

Il 23 dicembre la Federazione ha organizzato un webinar per approfondire i principali cambiamenti normativi introdotti dalla Legge 177/2024 in materia di sicurezza stradale e guida in stato di ebbrezza. Durante il webinar sono state analizzate le nuove sanzioni, le misure preventive per conducenti professionali e neopatentati, e gli strumenti utili per una guida responsabile.

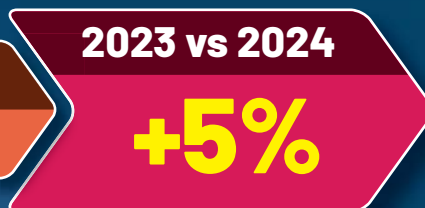
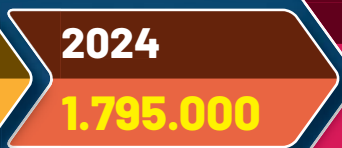
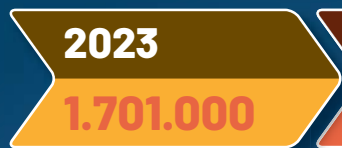




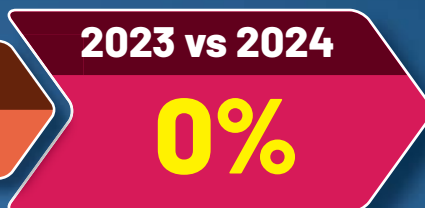
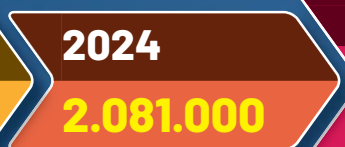
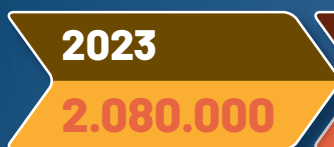
08

COMUNICAZIONE

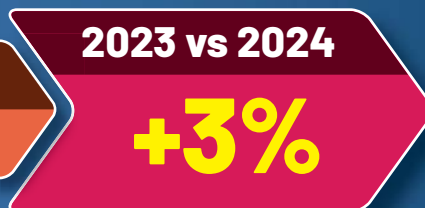
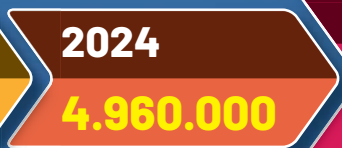
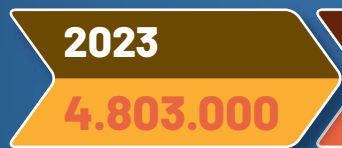
Utenti



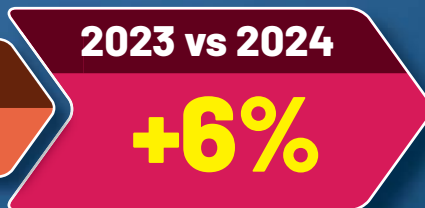
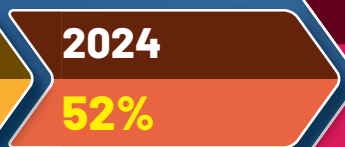
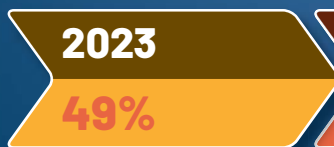
Sessioni



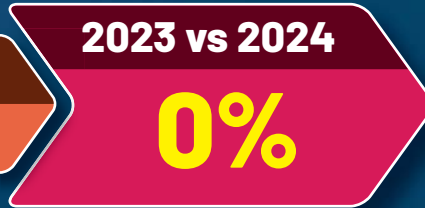
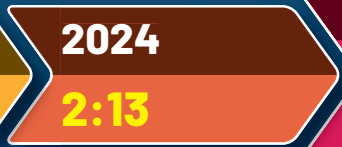
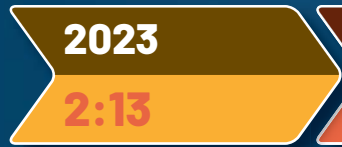
Visualizzazioni Pagina



Tasso di coinvolgimento



Tempo di permanenza pagina



App FIPE

Il 19 novembre, in occasione dell'Assemblea annuale, è stata presentata ufficialmente la nuova app FIPE-Confcommercio: uno strumento innovativo creato per facilitare l'interazione con le Organizzazioni territoriali.

L'app rappresenta un passo avanti nella digitalizzazione dei servizi di assistenza e informazione per i Pubblici Esercizi, garantendo uno strumento efficace e accessibile per restare sempre al passo con le notizie del mercato.

L'obiettivo principale è quello di facilitare la comunicazione con gli associati, riducendo i tempi e semplificando le modalità di scambio di informazioni che avvengono nel quotidiano.

L'app permette inoltre di accedere ai seguenti contenuti:

- >> notizie aggiornate, comunicati del settore e audizioni;
- >> report dettagliati;
- >> eventi esclusivi, fiere e webinar;
- >> risorse pratiche, documenti e guide utili per i Pubblici Esercizi.

Nella versione "open", l'app è studiata per identificare eventuali "non soci", al fine da reindirizzarli alla territoriale di loro competenza per uno sviluppo della base associativa.

Al fine di mostrare le nuove funzionalità dell'app FIPE è stato predisposto un video *tutorial*, che mostra come personalizzare e condividere con semplicità contenuti ed eventi realizzati direttamente da e sul territorio.

Un'opportunità in più per promuovere e valorizzare le innumerevoli attività che vengono svolte ogni giorno nelle diverse sedi della rete FIPE condividendole con il resto del sistema.

Eseguendo l'accesso all'area riservata della piattaforma con le credenziali è possibile:

- >> inserire eventi;
- >> pubblicare contenuti inediti;
- >> scaricare le circolari;
- >> personalizzare con il proprio logo i comunicati stampa;
- >> condividere articoli e materiali di interesse.



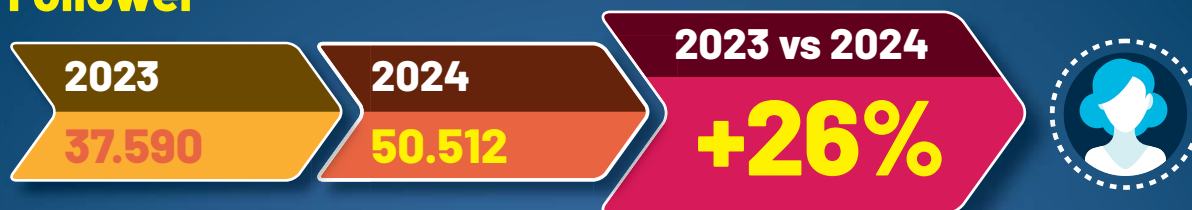
Scansiona il QR CODE per scaricare la app FIPE



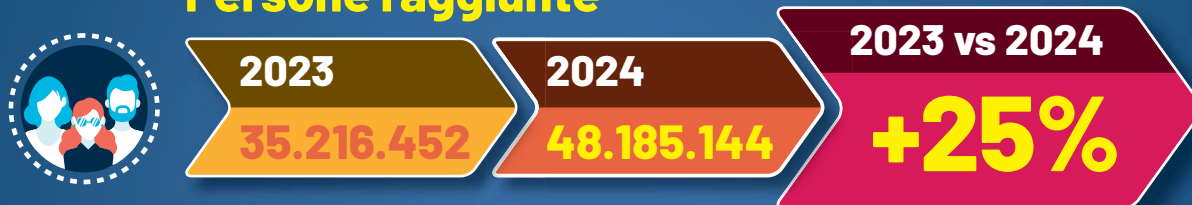
Mi piace



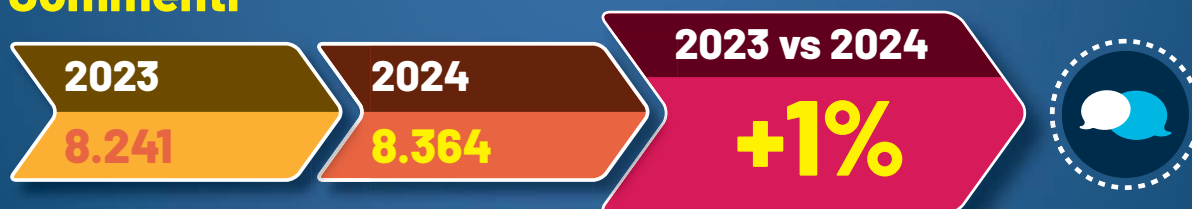
Follower



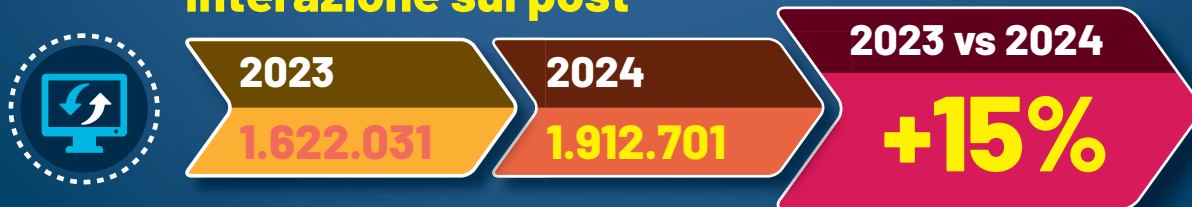
Persone raggiunte



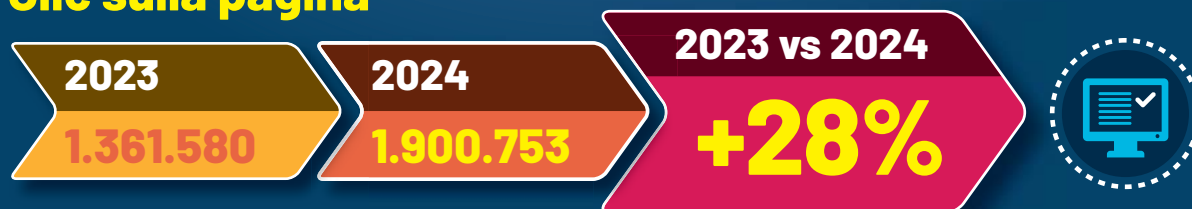
Commenti



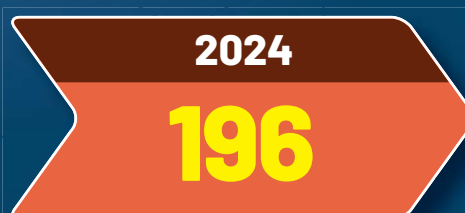
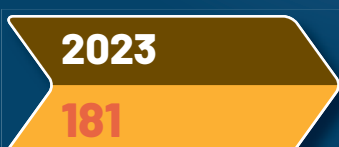
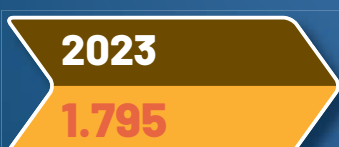
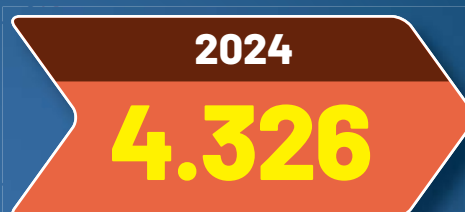
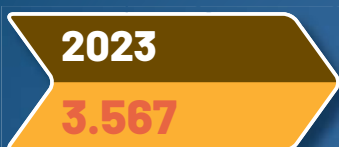
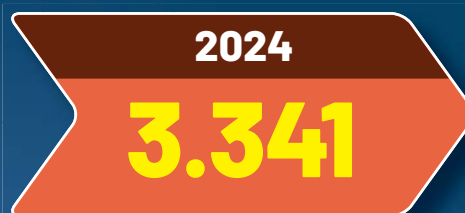
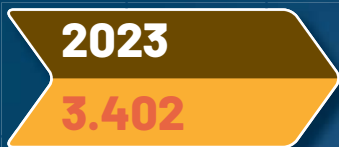
Interazione sui post



Clic sulla pagina



FOLLOWER



Campagne social

Love Food X Factanza

Campagna *social* volta a sensibilizzare la *community* sullo spreco alimentare e adottare buone pratiche per contrastare lo spreco come quella di chiedere il "Rimpiattino".

Parlare di temi legati alla sostenibilità è ormai molto complesso, specialmente sui *social*. Per questo è fondamentale trovare il taglio e il *format* più efficaci per ciascun canale. La varietà di formati impiegati, combinata a una creatività di forte impatto, ha permesso di interessare e coinvolgere il *target*, raggiungendo risultati ottimi, sia sul piano quantitativo che qualitativo.

In particolare, l'utilizzo di *tool* come *box* domande e sondaggi, nelle storie Instagram, hanno consentito di creare *engagement*. La creatività, che riprendeva un *trend* social e giocava sul tema dell'imbarazzo, è stata funzionale ad alleggerire il tono di voce e raggiungere un pubblico molto giovane, coinvolgendolo nell'iniziativa e incentivando i commenti, sia in risposta ai contenuti che tra gli utenti stessi.



SOS Recensioni

A seguito della collaborazione avviata da FIFE con TripAdvisor, la Federazione ha presentato il nuovo servizio "SOS Recensioni", finalizzato a contrastare quell'area "grigia" della piattaforma, più volte oggetto delle lamentele della Federazione stessa oltre che di numerose imprese.

TripAdvisor ha creato un indirizzo di posta elettronica dedicato in via esclusiva al nostro sistema, per gestire i problemi che gli associati non sono riusciti a risolvere interloquendo direttamente con il servizio clienti di TripAdvisor.

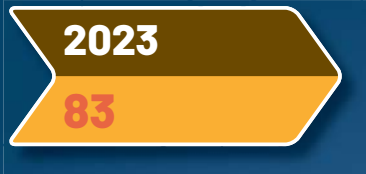
La campagna social è volta a promuovere l'iniziativa con l'obiettivo di aiutare le imprese associate a difendersi da quelle recensioni oggettivamente false o fraudolente.



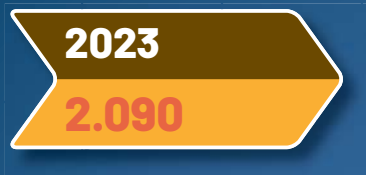


STAMPA

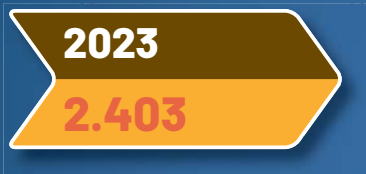
Numero comunicati



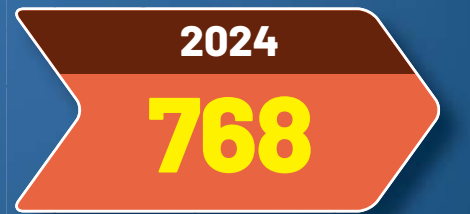
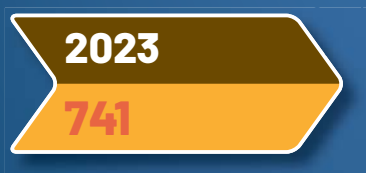
Uscite stampa



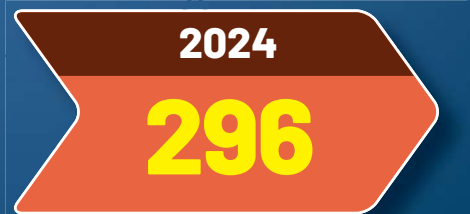
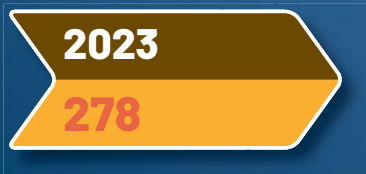
Uscite stampa online



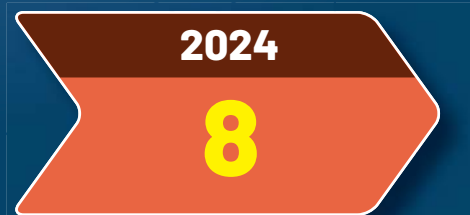
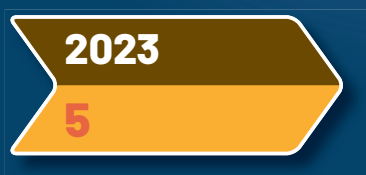
Uscite tv



Uscite radio



Conferenze stampa





09
MIXER
GLI ARTICOLI
DEL PRESIDENTE



FUORI CASA E COMUNICAZIONE: RACCONTARE IL VALORE E I VALORI

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

● DICEMBRE-GENNAIO

Recente è lo scalpore suscitato dallo spot di **Esse-lunga**, diventato in poche ore anche un caso politico per la scelta di raccontare una famiglia separata nella pubblicità, con un tumulto di sentimenti (e commenti) provocati dalla storia di un'innocente bugia di una bambina, che prova a ricucire con una pesca il rapporto tra i suoi genitori separati. La pubblicità (ristornando peraltro al marchio committente una visibilità straordinaria) ha animato la discussione pubblica probabilmente più di quello che avrebbe fatto un tradizionale disegno di legge.

Anche la rappresentanza sindacale non sfugge alla regola dei tempi moderni, che assegna alla comunicazione la possibilità di dettare l'agenda politica, con la conseguenza per cui **non basta solo fare, ma bisogna anche saperlo raccontare efficacemente**.

Se la rappresentanza, quindi, necessita da sempre di una adeguata rappresentazione (attraverso cerimonie, simboli e narrativa), **oggi ha bisogno anche di un'adeguata strategia di comunicazione**, che si ponga alcuni obiettivi chiari. Il primo è certamente quello di **informare del lavoro che viene svolto** nell'interesse della categoria; il secondo è quello di **rendere partecipi i diversi soggetti a cui la comunicazione è destinata** – imprenditori associati, istituzioni, opinione pubblica, media – di valori, risultati, iniziative o esigenze. Infine, il terzo obiettivo di una comunicazione sindacale moderna è quello di **tenere traccia di un'identità contribuendo a costruirne l'evoluzione**.

'Non comunicare' non è infatti un'opzione possibile, laddove anche i silenzi sono una scelta e i vuoti rischiano di essere colmati da strumenti di comunicazione che danno spazio a tutti e a tutto, fake-news comprese.

Ciò vale tanto più per la ristorazione: **difficile trovare un settore più 'comunicato' del nostro**. I quotidiani più importanti hanno inserti dedicati all'enogastronomia, organizzano veri e propri eventi di approfondimento dei temi di interesse del comparto; le stesse televisioni hanno numerose trasmissioni dedicate alla ristorazione e non si contano i canali tematici, le case editrici specializzate,

le guide e le riviste. E, soprattutto, **sono i consumatori** – nell'epoca dei social network – **ad aver reso 'il cibo' e i locali oggetti privilegiati di foto, commenti, racconti**.

È normale se consideriamo l'importanza del mercato di cui si parla e la **pervasività quotidiana sulla vita delle persone del consumo enogastronomico fuori casa**.

Spesso però lo storytelling sulla ristorazione si ferma spesso solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più 'narcisistica' di imprenditori e consumatori, o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un mondo complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza.

Sono rimasti a proposito emblematici le polemiche estive sui cosiddetti **'scontrini gonfiati'**, il racconto dei mestieri del settore classificati come **'lavoretti'** e, tornando all'emergenza Covid, **l'etichetta affibbiata ai Pubblici Esercizi quali 'attività non essenziali'** e, quindi, sacrificabili rispetto alla causa sanitaria di contrasto ai contagi. Fortunatamente, **la comunicazione può anche essere d'aiuto**.

In una recente intervista il bravo attore **Pierfrancesco Favino**, invitato a commentare la sua interpretazione del **Comandante Todaro**, uomo di istituzioni e di generosità che con il suo sommergibile affonda navi nemiche, salvo poi recuperare e salvare i naufraghi, osserva che questo tipo di comportamento rientra pienamente nello spirito degli 'italiani', "popolo aperto e accogliente che mette al primo posto la vita umana". E Favino aggiunge in conclusione che **"mentre i politici parlavano di blocco navale, i ristoratori di Lampedusa cucinavano per sfamare i profughi"**. **Questo è un assist che viene da un mondo diverso dal nostro ma fa ampio onore alla categoria**, ricordandone il radicato valore sociale e tradizionalmente solidale. **Proprio il riconoscimento 'fuori campo' deve però essere anche interpretato come uno stimolo a giocare meglio nel nostro campo, rafforzando la nostra comunicazione per raccontarci meglio: non meglio di quello che siamo, ma dando miglior luce a quello che già facciamo**.



“NON SI PUÒ ESSERE BUONI A METÀ”

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

FEBBRAIO

“**N**on si può essere buoni a metà”: così diceva il campione di sport e di vita **Giacinto Facchetti**. È una massima luminosa che indica una strada chiara e semplice: **non esiste un approccio selettivo all'etica, dove talvolta ci si comporta bene e altre volte si prendono scorciatoie**; il bene non è fatto di sfumature di grigi, ma richiede un'interezza di opere e intenti, **una coerenza che andrebbe ricordata a coloro che pretendono e richiamano buoni comportamenti, senza poi testimoniarli con il loro esempio**.

Questa coerenza, d'altro canto, ha anche una ricaduta molto concreta: **crea fondamenta solide per le relazioni interpersonali e contribuisce alla costruzione di comunità più forti**. Tuttavia, questa coerenza non sembra così facile da riscontrare nel nostro Paese, che soffre di una zoppia morale, la quale trascina poi i grandi problemi economici, sociali, culturali ed educativi che si manifestano anche nelle piccole cose della quotidianità.

Lo vediamo bene dall'osservatorio privilegiato delle nostre attività di **Pubblico Esercizio, dove frequentemente raccogliamo e registriamo aggressività, malumori, pretese e anche maleducazione**, da gestire con la pazienza e la responsabilità che il mestiere insegna, ma che rappresentano un termometro dell'umore sociale che non si esaurisce certo al tavolo del ristorante. Curioso, infatti, come i recenti dati 2022 di **ENAC** (Ente Nazionale Aviazione Civile) dicano che in **Italia non si è mai litigato così tanto a bordo degli aerei**, con episodi raddoppiati rispetto al 2019 e sestuplicati nel confronto con il 2015, con una crescita esponenziale anche del numero dei viaggiatori indisciplinati.

E persino la **'Prima alla Scala'**, anziché **celebrare la maestosità di un'eccellenza italiana** di cui andare

orgogliosi, è diventata l'occasione di scontro politico sulle presenze nel Palco Reale. Infine, è emblematica della diffusa voglia di litigiosità anche la vicenda di **Chiara Ferragni**, inciampata pesantemente sul Pandoro, con il pubblico riconoscimento dell'errore riparato anche con un'importante donazione risarcitoria, nei confronti della quale è continuata a lungo la crocefissione mediatica.

Non stupisce quindi che, a fine 2023, il **57° Rapporto CENSIS** abbia tratteggiato un'Italia piena di contraddizioni, descritta come una società di “sonnambuli e ciechi dinanzi ai presagi”, dove prevale il rancore rispetto alla necessità di ricercare un *modus vivendi* fatto di collaborazione, rispetto e responsabilità, viste anche le difficoltà di contesto. Il **'rancore'** peraltro non è affatto sentimento neutro in economia, generando in particolare due conseguenze: da una parte, produce inefficienze laddove cooperazione e negoziazione ne vengono ostacolate, dall'altra, **inibisce importanti opportunità di collaborazione**, quell'apertura, insomma, che è il moltiplicatore di ricchezza del mercato.

Certamente non pensava al mercato **l'Arcivescovo di Milano, Mario Delpini**, quando nella sua Pastorale alla Città ha richiamato a recuperare coraggio e fiducia per realizzare **“alleanze costruttive”, necessarie per superare l'epidemia della paura, che confonde le idee e semina pessimismo, isolando le persone e alimentando mediocrità e rassegnazione**. Tuttavia, il principio rimane valido anche per chi fa impresa: servono **“alleanze costruttive”**, saldate con la capacità (e la pazienza) di trovare quello che unisce per fare quello che è meglio per tutti.

Se è vero che non si può essere buoni a metà, è altrettanto vero che – insieme – **ognuno può fare bene almeno il doppio**.



“SPINTE GENTILI PER CAMBIAMENTI FORTI”

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

MARZO 2024

Il **Premio Nobel** per l'economia del 2017 è stato assegnato per gli studi su un concetto particolare: quello di **nudge**, tradotto in italiano *'pungolo'*, che, in parole semplici, considera un intervento di contesto che indirizza una scelta spontanea delle persone, senza forzature o costrizioni.

L'estensore del concetto era il **Professor Richard Thaler** che dimostrava come piccoli accorgimenti inducano le persone a prendere le decisioni migliori, senza bisogno cioè di coercizioni, perché nelle decisioni di ogni persona non interviene solo la parte più riflessiva e intellettuale, ma anche il cuore (o la pancia se preferite).

È l'economia comportamentale, che ha studiato le cosiddette **spinte gentili** (i *nudges*) che non cercano di impedire di fare la cosa sbagliata, ma rendono più facile far fare la cosa giusta, e al riguardo basta rileggere la storia della mosca disegnata nei gabinetti dell'aeroporto di Amsterdam, con la quale si è ridimensionato il problema della sporcizia di quegli ambienti.

Si può dire che i nostri imprenditori in qualche maniera sperimentano da sempre la teoria del *nudge* e il potere della cosiddetta 'spinta gentile' alle scelte della clientela: l'impostazione del menù, il posizionamento dell'insegna, le modalità di prenotazione, hanno un impatto indiscutibile e misurabile sulle scelte dei consumatori (e sul fatturato delle aziende).

Quando è il decisore pubblico a 'scrivere il menù', invece, questa potenzialità acquista una forza esponenziale e determina il futuro di nazioni e popolazioni. E così, talvolta, piuttosto che introdurre vincoli, regole e costrizioni, sarebbe più semplice e funzionale orientare le scelte con una 'spinta gentile'.

Questa prospettiva sembra sfuggita all'Unione Europea, da ultimo proprio nel percorso del Regolamento *'Packaging and Packaging Waste Directive'*, che è entrato a febbraio nelle ultime fasi di approvazione. Dentro il provvedimento sono infatti contenute mi-

sure che impatterebbero in modo prepotente sulle attività dei Pubblici Esercizi: dall'obbligo di somministrazione dell'acqua di rubinetto gratuita (o a 'basso prezzo'), all'introduzione del cosiddetto 'obbligo di refill' per cui, se il consumatore porta il contenitore, l'esercente è tenuto ad applicare un prezzo minore, oltre a rivedere pesantemente tutto il sistema degli imballi per alimenti.

Il principio è anche comprensibile: portare tutta l'Europa verso la più ampia applicazione del concetto di riutilizzo e riciclo, con una decisa azione verso la trasversale produzione dei rifiuti da imballaggio.

Il percorso di applicazione concreta è invece irto di esternalità negative per le imprese, per la concorrenza nel mercato e, alla fine, anche per la vita del consumatore, sacrificando la sostenibilità economica (e alla fine sociale) sull'altare di quella ambientale.

Come FIPE-Confcommercio sosteniamo che le tre declinazioni di sostenibilità debbono andare di pari passo, per non fermarsi sulla soglia del breve periodo. Al legislatore nazionale e sovranazionale, facciamo presente, da una parte, che i cambiamenti e le riconversioni hanno tempi e costi che vanno ammortizzati, dall'altra, che è sempre insidioso entrare nelle dinamiche dei prezzi, non consentendo così il margine di movimento per gli assestamenti che ogni grande cambiamento comporta e che le differenze (anche solo territoriali) implicano.

Anche perché le imposizioni che non tengono conto delle diversità di contesto e della reale implementazione finiscono nella gran parte dei casi per essere ignorate o aggirate e, quando non è possibile, digerite con costi sociali sempre molto alti.

Per cambiamenti forti negli usi e nei consumi, ci vogliono i tempi giusti e, soprattutto, la libertà di trovare la propria strada verso una direzione comune: questo in particolare, forse, proprio quando si parla di sostenibilità

IL PUNTO



Lino Enrico Stoppani
presidente FIPE
fiipe - confcommercio

IL CORAGGIO NELLE SCELTE

Don Maurizio Patriciello, parroco di frontiera a Caivano, in provincia di Napoli, si batte da anni per la legalità sfidando la criminalità organizzata, in un territorio dove nel vuoto dello Stato si è insediato l'Antistato, con tutto il suo strascico di lutti, miserie, malaffare, degrado morale e sociale. Di fronte alle minacce anche di morte, Don Maurizio, però, non ha fatto come Don Abbondio che ne "I Promessi Sposi" risponde tremante "... il mio dovere io ho sempre cercato di farlo, ma quando si tratta della vita..." Don Patriciello rischia la vita ogni giorno, denunciando i "bravi" moderni, opponendosi alla cultura diffusa dell'illegalità e tenendo così viva la speranza per gli abitanti di quel martoriato territorio.

Le scelte "rischiose" sono fondamentali per cambiare, e più grande impatto generale quelle scelte hanno, più grande sacrificio personale implicano (senza arrivare alla vita, anche semplicemente in termini di consenso). Un sacrificio che in molti non hanno il coraggio e la voglia di fare. Basti pensare all'atteggiamento compia-

cente della *politica* che, di fronte alle proteste di certe categorie, preferisce soluzioni che considerano sempre più la capacità di mobilitazione degli interlocutori, piuttosto che il merito e le conseguenze delle scelte, con l'effetto poi che i costi anche economici delle comode decisioni li paga il Paese. Li paga sia in termini di disagi, inefficienze e disservizi, sia scaricando su altre categorie i costi di interventi cancellati, rinviati o riformulati, facendo passare messaggi distorti su temi importanti come l'ambiente, la concorrenza o la tenuta del bilancio pubblico.

Basti pensare alla recente mobilitazione degli *agricoltori*, che ha portato allo stralcio, al ritiro o al rinvio di tutti i provvedimenti contestati, come l'aggiornamento dei limiti di emissione di CO2 o l'uso di agrofarmaci o antiparassitari o l'esenzione dell'IRPEF agricola. Senza voler invadere campi altrui, non va trascurato il tema dell'efficienza del settore, frammentato nella sua composizione, dove operano 1.059.204 (dato Istat) aziende agricole, che vivono anche grazie ai sussidi, ma giustificare queste scelte con la questione dei prezzi, considerati insufficienti a remunerare le produzioni agricole, è pericoloso. Perché, se i prezzi sono troppo bassi per gli agricoltori e troppo alti per i consumatori, l'equazione Distribuzione (o Ristorazione)=Speculazione diventa inevitabile, con la conseguenza che, alla fine, il conto lo pagheranno quasi sicuramente il *commercio* e l'*horeca*, non solo perché il portafoglio da cui si attingono le risorse è unico, ma perché i nostri settori non hanno la stessa capacità (e tradizione) di mobilitazione.

In discussione finiscono, quindi, i nostri settori, additati come quelli che fanno speculazione e profitto, sottovalutando i dati drammatici della desertificazione commerciale e trascurando i valori del lavoro, della prossimità, della socialità e della vivibilità dei luoghi, che queste attività portano, valutati, utilizzati e comunicati evidentemente con due pesi e due misure. E, con due pesi e due misure, i nostri settori rischiano di venire poi regolati, come quando si cerca di introdurre regimi differenziati di regole - amministrative e fiscali - tra gli operatori, che prevedono l'esercizio delle nostre attività senza i medesimi titoli abilitanti.

Il bravissimo Alessandro Baricco, raccontando in TV la sua malattia (leucemia, ndr) con una serenità disarmante (anche per chi considera i guai fisici una conseguenza inevitabile con l'avanzare dell'età), ci ha dato una grande lezione, invitandoci a contrastare i mali senza aggiungere pesi ed infelicità anche nelle situazioni più complesse e ricordandoci, inoltre, che la paura è una merce facile da vendere dove non c'è il coraggio, che si alimenta sul desiderio e la voglia di fare (e di vivere).

Questa testimonianza commovente arriva da un personaggio pubblico che sta vivendo le ansie e le preoccupazioni che la malattia induce, nella quale comunque riesce ad alimentare la speranza in una prospettiva migliore: ancora una volta una storia personale, che non è la scusa per un egoismo alla Don Abbondio, ma è l'occasione *per fare meglio* alla Don Maurizio. **MIXER**



da leggere
dopolavoro



da condividere

2

Aprile 365

IL PUNTO



IL GIRONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO

Dante Alighieri nel XXVII canto dell'*Inferno* scriveva *"lunghe promesse con attendere corto"* per alludere alla brutta abitudine di fare molte promesse senza poi mantenerle: espressione che oggi sembra attanagliarsi perfettamente alla situazione inaccettabile degli *infortuni sul lavoro*, che - quasi come in un girone dantesco - si ripropongono da anni sempre con le stesse cause a provocarli. Basti citare l'elenco delle più comuni: la mancanza/carenza dei dispositivi di sicurezza, i comportamenti errati favoriti da cattiva organizzazione del lavoro su tempi, ritmi, stress o incentivi, le procedure non applicate o insufficienti o inadeguate, la mancanza di formazione, informazione e concentrazione nell'esecuzione dei compiti, il malfunzionamento degli strumenti di lavoro.

La contabilità infortunistica registra una *lista impressionante di episodi*, spesso mortali, che non possono essere affidati solo alla cronaca, con dichiarazioni di circostanza o con generici impegni che alimentano solo

altra sofferenza nelle persone e nelle famiglie delle vittime, differendo, invece, gli *opportuni interventi* sulle criticità del mercato del lavoro o sulla catena degli appalti e subappalti nelle cui maglie si inceppano tante regole basilari della sicurezza sul lavoro.

Il dato dei pubblici esercizi non è grave come in altri settori, anche perché è difficile che tagli, scottature o cadute in cucina o in sala causino episodi di invalidità permanente e addirittura di morte.

Non ci sentiamo tuttavia esonerati dalla riflessione su questo punto. Il tema della sicurezza sul lavoro è sintomatico dell'evoluzione imprenditoriale e civile di un Paese, nonché di un mercato del lavoro autenticamente "sano".

Laddove, infatti, le misure di sicurezza sono considerate un mero costo (economico, di tempo, di attenzione o di documentazione) e una noiosa formalità e non, invece, un *investimento oltre che un dovere*, i rischi sono frequentemente sottostimati, quando addirittura consapevolmente assunti, salvo, poi, quando succede l'irreparabile, piangere, indignarsi, scaricare colpe e responsabilità, almeno fino all'incidente successivo.

Una diversa cultura sulla sicurezza si costruisce su una rete di responsabilità condivise, chiarendo i ruoli e rafforzando l'attività ispettiva. Le stesse Parti Sociali sul tema hanno

precise responsabilità, spesso richiamate dal Presidente della Repubblica, che sovente ha parlato di "cultura della prevenzione" e di un necessario "impegno corale."

Infatti, proprio sul doloroso punto della sicurezza sul lavoro la bilateralità può trovare un punto di impegno condiviso affinché ogni singola "persona" in azienda si senta in un certo senso "Responsabile della sicurezza", non delegando funzioni, non cercando scuse "ideologiche" a quanto accade (attribuendo la colpa generica alle distorsioni del capitalismo o alle inefficienze dello Stato) e nemmeno accontentandosi di fermarsi al dolore, alla commozione, allo sdegno o alla rabbia di fronte ai casi di cronaca.

Abbiamo tutti delle responsabilità, in particolare quella di provare a fermarci a riflettere su questo tema.

La nostra è una società che corre, spesso senza meta. Negli ultimi 4 mesi, 44 ciclisti professionistici di prima fascia (su circa 400 in attività) sono rimasti fermi a causa di gravi incidenti subiti in corsa: certo, il ciclismo non è una fabbrica o la cucina di un ristorante, ma, ovunque, vale nello sport, in azienda e nella vita, la ricerca esasperata del risultato porta spesso a superare la barriera del limite e del buonsenso. *Rallentare* talvolta, invece, *serve per arrivare molto più lontano* nel lungo periodo.

MIXER



da collezionare



da condividere

2

Maggio 366

IL PUNTO



Lino Stoppani
presidente FIPE
fiipe-confcommercio

LA CUCINA ITALIANA NON ESISTE?

“La cucina italiana non esiste” affermano Alberto Grandi e Daniele Soffiati in un libro da poco uscito, proponendo una ricostruzione particolare della storia della nostra tradizione alimentare, che mette in discussione una delle poche certezze del nostro Paese.

La tesi degli autori sul “mito” della cucina italiana poggia su un *assunto storico/antropologico*: la miseria che ha accompagnato per molti secoli il nostro Paese ha costretto molta parte della popolazione italiana alla malnutrizione o comunque a un'alimentazione monotona e di bassa qualità, che pertanto non può certo costituire “la radice popolare” della variegata tradizione alimentare di cui andiamo fieri. Piuttosto, sono state le rimesse dei tanti emigrati del '900 e il benessere generato dal boom economico ad aver avviato un processo di crescita che ha interessato anche la cucina italiana, smontando l'assunto che le ricette di oggi nascano dalla storia e dalle tradizioni contadine del nostro Paese, con le stratificazioni e le contaminazioni di culture diverse che il Paese ha subito nei secoli. Se a questo si aggiunge

che mediamente, secondo una ricerca americana, il 69% dei prodotti consumati nel mondo viene importato da un altro Paese, e l'Italia non fa eccezione, con gli ingredienti storici della sua cucina, come la pasta, il riso, l'olio o il pomodoro, di antica origine straniera, la conclusione sembra evidente: il premio per la cucina italiana lo vince la globalizzazione.

Se il ragionamento si fermasse qui, sarebbe un po' sconcertante anche per FIPE, che ha recentemente riproposto la seconda edizione della *“Giornata della Ristorazione Italiana”*, impegnandosi a celebrare i valori, la qualità e l'identità di questa ricchissima tradizione alimentare, ma anche sociale. Infatti, la cucina del nostro Paese continua a essere un *forte elemento di identità*, nonostante l'esplosione del “pluralismo alimentare”, influenzato anche dai processi demografici, dalle mode, dalle migrazioni e dalla pubblicità, che hanno certamente cambiato menu, abitudini e comportamenti alimentari.

Il *“pluralismo alimentare”*, però, non è tanto la convivenza di diversi stili o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il *diversificato modo di intendere e vivere il cibo*, con i suoi valori e simbolismi, sui quali l'Italia ha costruito la sua forte identità e la sua attrattiva, diventando un radicato e riconosciuto riferimento valoriale. Il mondo oggi mangia e

vuole mangiare italiano e questo accreditamento è cresciuto grazie alla capacità del Paese di diffondere la cultura del cibo ben oltre le possibilità economiche della sua popolazione, trasformando e usando le sofferenze alimentari, in insegnamenti, per minimizzare sprechi e valorizzare il sistema dell'ospitalità, partendo dai grandi doni della sua morfologia, trovando nella *ristorazione* un formidabile *strumento di promozione, di educazione* e di visione. La cucina italiana non è fatta di “purismo” nelle ricette (anche se talvolta si litiga sul lardo o sulla panna), ma di un'idea di vita dove il cibo è elemento di socialità, appartenenza e differenziazione.

“Pathémata, mathémata”, tradotto le sofferenze sono insegnamenti. Ecco alla cucina italiana va riconosciuto il merito di aver saputo tesaurizzare esperienze ed estrarre il meglio anche nelle situazioni di povertà a cui fanno riferimento i citati autori, dove le necessità hanno alimentato la fantasia e favorito la valorizzazione di ogni dettaglio, per recuperare valori nutrizionali e sapori, investendo sulla sacralità della tavola, centro dei valori della condivisione, convivialità e comunità, fattore di crescita economica, sociale e culturale, di cui essere, invece, ancora orgogliosi. Valori che spiegano e sostengono la sua giusta candidatura a *Patrimonio dell'umanità sotto l'egida Unesco*.
MIXER



da leggere
dopolavoro



da condividere

2

Giugno 367

IL PUNTO



Lino Stoppani
 presidente FIPE
 fiipe-confcommercio

RINNOVO CCNL

IL LAVORO NON È UNA MERCE

“Il lavoro non è una merce” ha detto il nostro Presidente della Repubblica, ragionando sui valori del Lavoro, in occasione delle celebrazioni dello scorso 1° maggio. Ecco perché la responsabilità di negoziare e firmare un contratto collettivo del lavoro è sempre una delle funzioni più delicate e impegnative per una grande e seria associazione di rappresentanza degli interessi, datoriali o dei lavoratori.

Proprio questa consapevolezza, quella cioè di trattare non “una merce”, ma la vita delle persone (tanto dipendenti, quanto imprenditori), ha reso il rinnovo del “Contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione collettiva e commerciale e del Turismo”, il terzo contratto collettivo di lavoro più applicato in Italia, un passaggio intenso e di grande valore sociale, oltre che di comprensibile soddisfazione.

Con il rinnovo del *Contratto di categoria*, da una parte si è data una mano concreta sia ai lavoratori, che vedono migliorati i loro livelli retributivi e il potere d’acquisto dei salari,

eroso e compromesso dagli effetti distortivi dell’inflazione. Dall’altra parte, si dà alle imprese un miglior strumento per investire sul loro capitale umano, poiché migliorando retribuzioni, implementando nuove motivazioni professionali e offrendo in generale migliori condizioni di lavoro, avranno la possibilità di tamponare l'emorragia di fuoruscite di personale e favorire un clima di coesione e collaborazione all’interno delle aziende, propedeutico per rafforzare la qualità dei servizi e migliorare la produttività del lavoro.

Il nostro settore da anni lamenta, infatti, un forte problema di *attrattività e di carenza di personale* in termini quantitativi e qualitativi, e non può più permettersi di rinviare la soluzione dei problemi, che passa anche dal miglioramento delle condizioni economiche per gli oltre un milione di lavoratori dipendenti. Questo vale tanto più in considerazione di un’altra stagione che si prefigura da numeri record per il turismo italiano, con l’obiettivo di superare i 451 milioni di presenze registrate lo scorso anno, numeri che non possono certo essere sostenuti senza un’adeguata offerta, alimentata da posti di lavoro di qualità.

Da lungo tempo eravamo bloccati in un ciclo di tatticismi, speculazioni o “impazzimenti dei meccanismi che regolano le relazioni industriali” che aveva generato una situazione di

“caos calmo dei contratti” - come chiocava un interessante articolo su questo tema-, terreno ideale per tensioni sociali, disaffezione e dequalificazione del lavoro, interruzione di pubblico servizio e anche di quel famigerato *“dumping contrattuale”* che genera concorrenza sleale e, sull’altare di un risparmio di breve termine, sacrifica welfare, sicurezza, qualità e futuro.

Un CCNL è per definizione un compromesso tra posizioni spesso in contrapposizione, e il giusto equilibrio uscito dalla complessa negoziazione è un segnale di capacità di visione, di coraggio, di rispetto verso tutti gli attori, oltre che di grande significato politico, in un contesto dove si registra anche una profonda crisi demografica e nuovi e diversi atteggiamenti delle nuove generazioni, che rivendicano condizioni lavorative non per forza “migliori”, ma certamente più allineate con i propri valori e con la qualità della vita.

D’altro canto, la ricerca dell’equilibrio per quanto faticosa è l’unica strada che merita di essere affrontata. O, per usare ancora le parole del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, intervenuto all’Assemblea proprio di Confcommercio-Imprese per l’Italia: *“Un contratto di lavoro equilibrato inverte i diritti e modella, per la sua parte, la società in cui viviamo”*.
MIXER



da leggere
 dopolavoro



da condividere

2

Luglio 368



Lino Stoppani
presidente FIPE
in fipecnfcommercio

L'ETICA DELLA PASSIONE

Esiste ancora la soddisfazione del lavoro? Se guardassimo ai numerosi esempi che arrivano dal mondo delle imprese la risposta non potrebbe che essere affermativa. Tanto per fare un (grande) esempio, *Giorgio Armani* a 90 anni, continua a guidare la sua straordinaria impresa e a innovare continuamente le sue collezioni di moda e non contento di fare solo questo, si è dato anche alla pallacanestro, salvando l'Olimpia Milano dal fallimento e rilanciandola sportivamente, inanellando una serie di *successi* (14 trofei più alcune Final Four). Evidentemente Armani non appartiene a quella categoria di persone che non vedono l'ora di smettere di lavorare per poter disporre a piacimento del loro tempo libero, ma a quella di coloro che pur di lavorare, lo farebbero a qualunque costo. Trovare piacere in quello che si fa è certamente un formidabile elemento di motivazione e Armani appartiene alla generazione che ha coltivato

la cosiddetta etica della *"soddisfazione differita"*, che consente di accettare e considerare ogni sacrificio in funzione di un beneficio futuro.

Lo studio è l'esempio più calzante di questo concetto, difficile da comprendere da giovani, salvo poi capirne l'importanza quando la vita ci presenta la cambiale delle conoscenze e delle competenze, sulle quali progettare carriere e ambizioni professionali. È chiaro che molte persone hanno avuto la colpa, o la sfortuna, di non avere interessi, che impedisce loro non tanto di essere liberi, ma di essere occupati, non necessariamente con un lavoro, ma almeno con *una passione*: lo sport, la lettura, i viaggi.

Romano Prodi, altro fenomeno di vitalità a 85 anni, ha la contagiosa malattia della bicicletta, che lo ha sempre aiutato a liberare la mente per prendere le migliori decisioni e recentemente ha dichiarato "che la bici gli è servita per imparare a faticare più che a pensare" concludendo che "nella vita *imparare a faticare* non è meno utile che imparare a pensare!". *Iginio Massari*, 82 anni, considerato il Maestro della Pasticceria italiana, ha da poco annunciato l'avvio di un nuovo progetto di ristorazione d'eccellenza sul Lago di Garda. Sue le parole "bisogna avere la *forza del fare*, trovando gli stimoli per rinnovarsi ogni giorno".

Armani, Prodi, Massari. Moda, politica, pasticceria: tre esempi di longevità professionale con un'unica indomita capacità di trovare soddisfazione nel proprio lavoro, fatica compresa. Esempi illuminati, forse di un'epoca destinata a scomparire, ma per fortuna ancora molto diffusi, che fortificano i valori della nostra società, nonostante i giovani oggi preferiscano fare esperienze diverse, cambiare, non fermarsi e, in generale, allontanarsi dall'idea di un lavoro stabile.

Storie seppur molto diverse tra loro, tutte però piene di *etica, umanità e umiltà*, che insegnano a fertilizzare i nostri interessi con passione e determinazione, ricercando senso e piacere nelle cose che si fanno, per tenere viva la vita e non farsi impantanare dalle avversità. Il tempo libero è, infatti, una delle condizioni più illusorie, non solo perché impone impegno per occuparlo, ma anche perché spesso è l'anticamera dell'ozio, padre dei vizi, che degenera facilmente in patologie pericolose, che portano alla rassegnata attesa del proprio destino, subendo le situazioni e non provando, invece, a costruire qualcosa di migliore per sé stessi o per gli altri, godendo poi dei benefici dei risultati ottenuti. **MIXER**



da leggere
dopolavoro



da condividere

IL PUNTO



Lino Stoppani
 presidente FIPE
 in fiipe-confcommercio

OLIMPIADI E SCUOLA: OFFICINE DI VALORI

Il ricordo delle Olimpiadi di Parigi, ricche di soddisfazioni per lo sport italiano che ha fatto il suo record di medaglie, mette in rilievo anche i tanti insegnamenti che queste manifestazioni lasciano, in particolare ai ragazzi, che hanno appena ricominciato un **nuovo anno scolastico**, contagiati dal forte valore educativo che la pratica sportiva trasferisce.

Le Olimpiadi, frequentate dai **giganti della volontà** come qualcuno giustamente ha definito gli atleti, hanno messo in mostra i grandi valori che lo sport fa germogliare dentro le nuove generazioni, stimolando non solo l'impegno, la serietà e la dedizione per un obiettivo, ma anche l'idea che non abbiano senso senza onestà, lealtà, amicizia, condivisione, essenza del cosiddetto "spirito olimpico".

Esemplare al riguardo il commento di Benedetta Pilato, 19enne nuotatrice italiana, quarta nella finale dei 100 rana, che in lacrime dopo la gara, spiazza tutti dicendo: "... sono lacrime di

gioia ... sono troppo contenta ... è stato il giorno più bello della mia vita ...", dimostrando che vincere le proprie battaglie è ben più importante dell'esito della gara.

Roger Federer, straordinaria leggenda del tennis, nella sua seconda vita professionale, sta cercando, con la sua Fondazione, di dare prospettive ai ragazzi poveri attraverso l'istruzione, promuovendo questi valori mutuati dallo sport e questo modo di interpretare la "vittoria" con un significato più ampio del semplice risultato sportivo. In un suo intervento all'Università di Dartmouth (USA), il campione svizzero ha detto: "La vita è più grande di un campo da gioco e la verità è che, qualunque gioco giocherete nella vita, a volte vi toccherà perdere", dando così **un significato valoriale anche alla sconfitta**, che fortifica i caratteri, insegna ed educa ad evitare gli sbagli, fa crescere esperienza, aggiunge forza, determinazione e motivazioni per correggersi.

Michael Jordan, il talento del basket americano, ricordava ai giovani, "ho contato i tiri che ho sbagliato: 9mila. Sono quelli che mi hanno fatto diventare Jordan!".

Alla stessa conclusione arriva anche chi ha lavorato nella vita, costruendo aziende e attività, magari con percorsi accidentati: per vincere, bisogna anche imparare a perdere e saper vincere significa non aggrapparsi semplicemente

a un risultato oggettivo o riconosciuto esternamente. **Vincere è un impegno che ci prendiamo con noi stessi** di dare il nostro meglio. Il fallimento non è uno stigma, ma un'occasione: l'unica vergogna è non imparare nulla! L'augurio, quindi, da fare ai ragazzi e alle ragazze che hanno ripreso le lezioni, è proprio quello di formarsi come veri "sportivi", non nella pratica (che comunque farebbe benissimo, anche quando non porta alle Olimpiadi!), ma nell'approccio alla vita. L'augurio è che la Scuola sappia essere il luogo dove riempire la "scatola degli attrezzi" per la propria vita, acquisendo le conoscenze utili per costruire un percorso umano e professionale vincente, proprio perché capace di mettere la vittoria nella giusta prospettiva: una prospettiva umana, che si nutre di relazioni reali e di gioia di vivere.

Sven Goran Erikson, l'allenatore gentiluomo, ha voluto dedicare gli ultimi mesi della sua vita di malato oncologico, a rincuorare le persone conosciute, lasciando questa eredità valoriale: "Prendetevi cura di voi stessi, prendetevi cura della vostra vita e vivetela. Fino in fondo". Questo commovente inno alla vita è la sintesi delle responsabilità e dell'impegno sui quali ha significato investire.

MIXER



**da leggere
 dopolavoro**



da condividere



Lino Stoppani
presidente FIPE
in fipecnfcommercio

Accendere la lampadina

L'economista multidisciplinare e patriota Carlo Cattaneo (1801-1869) scriveva che in ogni cosa *“prima del capitale, è l'intelligenza che comincia l'opera”*, perché offre gambe e contenuti alle idee, precisando che il principale fattore della produzione è la conoscenza, la competenza, il saper fare. Così, ricercando la scintilla all'origine di qualunque storia imprenditoriale di valore durevole, non troviamo, quasi mai, il capitale, ma ci imbattiamo in qualcuno che ha un'idea e un saper fare attraverso cui rispondere in modo diverso e più efficace a problemi esistenti.

Oggi la finanza è a caccia dei cosiddetti *“unicorni”*, le startup il cui valore è destinato a superare il miliardo e che non sono ancora quotate in borsa: una rarità anche dal punto di vista statistico (1 su 2,5 milioni di casi, con in media 7 anni di incubazione). La nostra storia economica, però, è piena di storie imprenditoriali partite dalla genialità e dal talento di persone comuni: l'elettricista Edison, l'ingegnere Olivetti, il mecca-



da leggere dopolavoro



da condividere

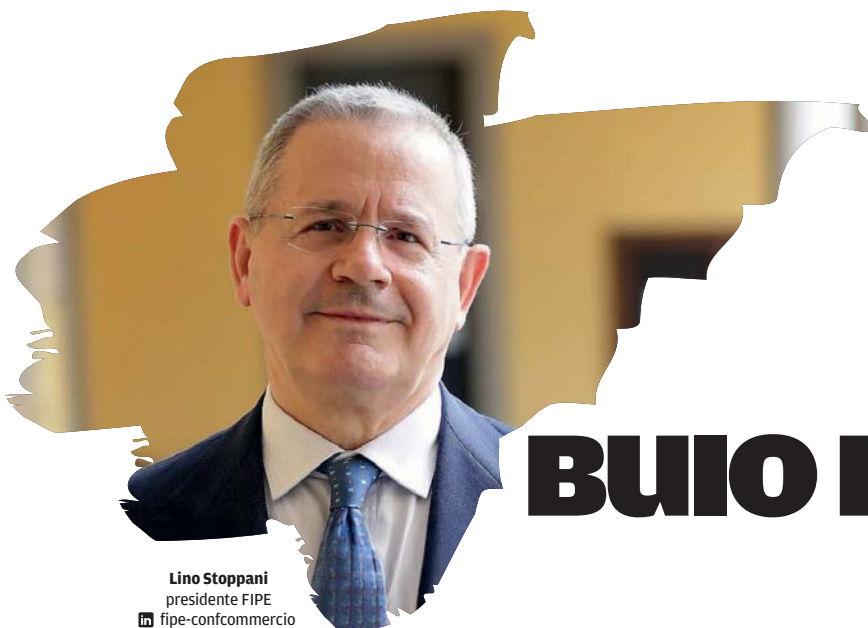
nico Benz, il garagista Honda, il commesso Benetton, il tipografo Rizzoli o il martinitt Del Vecchio, tanto per fare qualche esempio. Storie cioè, straordinariamente illuminanti ed affascinanti di persone capaci di aggregare intorno alla conoscenza (e alla passione), gli altri fattori della produzione, costruendo gioielli d'impresa.

L'intelligenza è un dono che va coltivato: lo studio e l'applicazione sono gli attrezzi per coltivarlo e *la scuola* è indubbiamente il campo ideale per farlo. In una bella tesi di laurea in “Scienze della Formazione Primaria”, una studentessa di Brescia paragona la scuola al supermercato, perché dovrebbe essere progettata per favorire l'autonomia dello studente/cliente, con il self-service, la cassa automatica, la possibilità di chiedere un aiuto se necessario, e gli scaffali organizzati per incentivare il desiderio all'acquisto e il ritorno nel punto vendita. In particolare, così come il supermercato viene studiato attentamente per agevolare la cosiddetta *“architettura delle scelte”* (influenzando cioè il comportamento delle persone in modo prevedibile, senza proibire altre scelte o costringere l'acquisto), così la scuola dovrebbe essere in grado di incentivare le scelte utili, cosa molto diversa dall'obbligarle, stimolando la curiosità, l'acquisizione di nuove competenze e

anche il ritorno in aula. In questa direzione speriamo possa andare *la riforma* della scuola del ministro Valditara, che è intervenuta profondamente nella filiera tecnico-professionale, con l'obiettivo di rafforzare la funzione educativa e di orientamento della scuola, riscrivendo anche le linee guida per l'insegnamento di una materia con potenzialità importanti per l'impatto personale e sociale: educazione civica. Solo l'educazione, infatti, è in grado di incidere sul destino dei nostri ragazzi, aiutandoli a prendere autonomamente scelte capaci di cambiare in meglio la loro vita, che non significa solo trasferire competenze tecniche o contenuti scolastici, ma che deve coinvolgere la persona nella sua totalità: testa, cuore, relazioni.

Enrico Letta, nel suo “Rapporto al Mercato Interno UE” che la Commissione Europea gli ha affidato, in aggiunta alla libera circolazione di merci, servizi, persone e capitale, introduce una 5ª libertà fondamentale: *la libertà di ricerca, di innovazione e di istruzione*, indispensabili per far crescere il capitale umano, fattore strategico in ogni epoca. Solo illuminando la strada per le nuove generazioni possiamo stimolare i giovani ad “accendere la lampadina” su autentici e duraturi progetti di vita, per dare luce al futuro del nostro Paese. **MIXER**

IL PUNTO



Lino Stoppani
 presidente FIPE
 in fipecommerceio

BUIO E LUCE

Nonostante i grandi esempi che ogni giorno raccogliamo dalle "buone notizie", respiriamo sempre più un'aria contaminata, vivendo con l'anima e l'attenzione divisa tra buio e luce.

In queste settimane, da una parte, registriamo l'**omicidio di un uomo**, padre di 3 figli, che aveva cercato di rubare in un bar alcune schedine del "gratta e vinci" e, sorpreso dai titolari, è stato inseguito e poi ucciso con un paio di forbici, dimostrando che l'esperazione della paura, si trasforma facilmente in rabbia e aggressività, portando a uccidere una persona che aveva certamente sbagliato, ma che non era armato e che bastava solo consegnare alle Forze dell'Ordine. Dall'altra parte, abbiamo assistito commossi all'addio di **Sammy Basso**, affetto da patologia grave (progeria, la sindrome da invecchiamento precoce), morto a 28 anni e che ha vissuto la sua breve

 **da leggere**
dopolavoro

 **da condividere**

vita seminando valori, facendo del suo corpo aggredito dalla malattia e della sua dolorosa esperienza di vita, un esempio luminoso, con meravigliosi genitori che lo hanno accettato come un dono, sempre fieri del loro capolavoro, quando per molti di noi probabilmente sarebbe stato considerato uno "scarto". E ancora, da una parte, il compositore **Giovanni Allevi**, che vive la sua grave malattia oncologica e i relativi dolori che "grazie alla musica e alla preghiera, trasforma in luci" e, dall'altra, i troppi pregiudizi, la cattiveria e l'avidità che ci tolgono umanità e ribaltano le vere priorità.

È intollerabile, ad esempio, che in un'epoca in cui la burocrazia ci inonda di adempimenti (e costi) sulla privacy, si verifichino continue **violazioni di banche dati** di persone, aziende o istituzioni, con la pericolosa crescita di attività di dossieraggio e di un gigantesco mercato di informazioni riservate, illecitamente acquisite e poi vendute per essere usate a scopo estorsivo e ricattatorio o per condizionare, influenzare o danneggiare altre persone. Oppure, per stare a un altro problema ben conosciuto dai pubblici esercizi, come quello della **buona immigrazione**, dalla quale pescare per rinnovare e rafforzare i nostri organici, che continua a essere gestito portando soprattutto ideologie,

senza invece valutare i dati e capirne le implicazioni. Secondo l'Eurostat, l'Italia è il Paese più vecchio dell'UE, con un'età media superiore ai 48 anni, con la più alta percentuale (24%) di over 65 anni e con gli stranieri che producono l'8,80% del PIL nazionale (dal Rapporto annuale sull'economia dell'immigrazione della Fondazione Moressa). È evidente che sia necessaria una riforma coraggiosa dell'immigrazione, in grado, cioè, di disegnare un sistema capace di favorire l'ingresso regolare della manodopera straniera e garantire l'**inclusione sociale**, intervenendo su regole e procedure dimostratisi inefficienti, andando oltre gli schieramenti ideologici e le paure collettive e individuali.

Julio Velasco, argentino naturalizzato italiano, allenatore della squadra di volley femminile medaglia d'oro alle Olimpiadi parigine, chiamato a commentare questi temi, ha proposto provocatoriamente il suo "ius tutto", proprio per acquisire più facilmente la cittadinanza italiana a chi è nato, vive, studia o lavora in Italia, evidenziando anche l'ipocrisia che caratterizza oggi questi passaggi istituzionali, aggiungendo che "Quando conviene, i figli di migranti diventano italiani" riferendosi al facile riconoscimento della cittadinanza italiana a tanti sportivi delle diverse nazionali italiane di origine straniera. Un campionario, cioè, degli italici difetti! **MIXER**

21

Dicembre 372



10

IL SISTEMA

IL SISTEMA



Associazioni di categoria

AIGRIM

Associazione delle Imprese di Grande Ristorazione e servizi Multilocalizzate

ANBC

ASSOCIAZIONE NAZIONALE BANQUETING E CATERING

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
 CONFCOMMERCIO



ASSOCIAZIONE NAZIONALE RISTORATORI FERROVIARI

ANSEB ASSOCIAZIONE NAZIONALE SOCIETÀ ENNETTICI (SUONI PIENO)

EGP

Associazione Italiana Essenziali Gamberi e Rabbotti

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
 CONFCOMMERCIO

GLI STORICI
 Caffè e Ristoranti Storici d'Italia

LE SOSTE

SIB SINDACATO ITALIANO BALNEARI

SILB F.I.P.E.



11

ORGANI

PRESIDENTE



LINO ENRICO STOPPANI
 Presidente FIPE

GIUNTA DI PRESIDENZA



ALDO MARIO CURSANO
 Vicepresidente Vicario FIPE -
 FIPE Toscana



CRISTIAN BIASONI
 Vicepresidente FIPE -
 AIGRIM-FIPE
**In carica fino al 31/08/2024*



MATTEO MUSACCI
 Vicepresidente FIPE -
 Gruppo Giovani Imprenditori
 FIPE



MAURIZIO PASCA
 Vicepresidente FIPE -
 SILB-FIPE



ANTONIO SANTINI
 Vicepresidente FIPE



MASSIMILIANO SANTORO
 Vicepresidente FIPE

Giunta di Presidenza 2019-2024



PAOLO ARTELIO
FIPE Verona



ANTONIO CAPACCHIONE
SIB-FIPE



GIOVANNI CICERI
FIPE Como



RODOLFO CITTERIO
EPAM-FIPE Milano



ELIO DAZZO
FIPE Venezia



GIANCARLO DEIDDA
Fuoricas@



GRAZIANO DOMINIDIATO
FIPE Valle D'Aosta



SERGIO PAOLANTONI
FIPE Roma



**VALENTINA PICCA
BIANCHI**
Gruppo Donne Imprenditrici FIPE
Invitata permanente

COMITATO DIRETTIVO



PAOLO ARTELIO
FIPE Verona



LAURA BARBIERI
FIPE Cosenza



GIORGIO BELTRAMI
FIPE Bergamo



ALBERTO BERTOLOTTI
Confcommercio Sud Sardegna



UGO BERTOLOTTI
FIPE Parma



CRISTIAN BIASONI
Vicepresidente FIPE - AIGRIM-FIPE
**In carica fino al 31/08/2024*



GAETANO CALLÀ
FIPE Rimini



EMMANUELE CANGIANELLI
EGP- FIPE



ANTONIO CAPACCHIONE
SIB-FIPE



PAOLO CAPURRO
ANBC-FIPE



ROBERTO CARBONETTI
FIPE Piacenza



MARCO CATERISANO
FIPE Lecco



ALESSANDRO CAVO
FIPE Liguria



MORENO CEDRONI
FIPE Marche Centrali



DELIA CICCARELLI
Mc Donald's



GIOVANNI CICERI
FIPE Como

Comitato Direttivo 2019-2024



RODOLFO CITTERIO
EPAM-FIPE Milano



**GABRIELLA AGNESE
CUCCHIARA**
FIPE Agrigento



ALDO MARIO CURSANO
Vicepresidente Vicario FIPE -
FIPE Toscana



ANTONIO DALLA MORA
FIPE Udine



ELIO DAZZO
FIPE Venezia



GIANCARLO DEIDDA
Fuoricas@



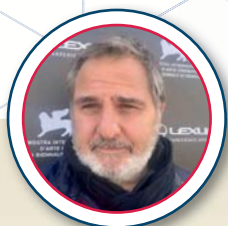
GRAZIANO DOMINIDIATO
FIPE Valle D'Aosta



CARLO DURANTE
FIPE Molise



GIORDANO FERRARESE
FIPE Varese



ANTONIO FLAMINI
SILB - FIPE



CINZIA GIANNINOTO
Flunch



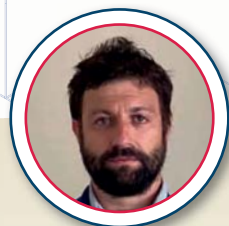
FIERO INNOCENZI
Gestione
Servizi Integrati S.r.l.



MARIO MACCARONE
FIPE L'Aquila



ANGELO MALOSSI
FIPE Cesena



ALESSANDRO MAUTINO
EPAT Torino



MATTEO MUSACCI
Vicepresidente FIPE -
Gruppo Giovani Imprenditori
FIPE



DAVIDE OLDANI
Le Soste-FIPE



RICCARDO ORLANDI
AIGRIM-FIPE



MATTEO ORLANDINI
ANSEB-FIPE



RICCARDO PADOVANO LACCHÈ
FIPE Pescara



VINCENZO MARIO PALMIERI
ANRF-FIPE



SERGIO PAOLANTONI
FIPE Roma



MAURIZIO PASCA
Vice Presidente FIPE
SILB-FIPE



VALENTINA PELLEGRINI
Gruppo Pellegrini SpA



ILARIO PEROTTO
FIPE



NICOLA PERTUSO
FIPE Bari - BAT



VALENTINA PICCA BIANCHI
Gruppo Donne Imprenditrici
FIPE



CARMELO PICCIOTTO
Confcommercio Messina

Comitato Direttivo 2019-2024



MANFRED PINZGER
FIPE Bolzano



GIUSEPPE SANTANTONIO
FIPE Matera



ANTONIO SANTINI
Vicepresidente FIPE



MASSIMILIANO SANTORO
Vicepresidente FIPE



MASSIMO SARTORETTI
FIPE Alto Piemonte



FLAVIO SIMONE
Atlantic - Esselunga



MARCO STABILE
FIPE Firenze e Arezzo



ALESSANDRO TROLESE
FIPE Pisa



ERMINIO ALAJMO
APPE Padova
Invitato permanente



MARCO FONTANARI
Associazione Ristoratori
del Trentino
Invitato permanente



GIORGIO QUARTO
My Chef Ristorazione
Invitato permanente

PRESIDENTE



LINO ENRICO STOPPANI
 Presidente FIPE

COMITATO DIRETTIVO



PAOLO ARTELIO
 FIPE Verona



LAURA BARBIERI
 FIPE Cosenza



GIORGIO BELTRAMI
 FIPE Bergamo



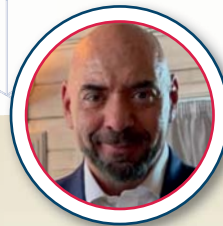
EMMANUELE CANGIANELLI
 EGP- FIPE



ANTONIO CAPACCHIONE
 SIB-FIPE



PAOLO CAPURRO
 ANBC-FIPE



ROBERTO CARBONETTI
 FIPE Piacenza



ALESSANDRO CAVO
 Associazione caffè e ristoranti storici d'Italia

Comitato Direttivo 2024-2029



MORENO CEDRONI
FIPE Marche Centrali



GIOVANNI CICERI
FIPE Como



RODOLFO CITTERIO
EPAM - FIPE Milano



ALDO MARIO CURSANO
FIPE Toscana



ROBERTO COSTA
Coordinamento Ristoranti
italiani all'estero



ANTONIO DALLA MORA
FIPE Udine



VITTORIO DALL'AGLIO
Gruppo Scuole di Alta
Formazione della Ristorazione



MASSIMO DI PORZIO
FIPE Campania



GRAZIANO DOMINIDATO
FIPE Valle D'Aosta



GIORDANO FERRARESE
FIPE Varese



MARCO FONTANARI
Associazione Ristoratori del
Trentino



EMANUELE FRONGIA
FIPE Sardegna



TOMMASO GEI
FIPE Pistoia e Prato



CINZIA GIANNINOTO
Flunch



FIERO INNOCENZI
Gestione Servizi Integrati S.r.l.



FEDERICA LUNI
APPE Padova



ROBERTO MELLONI
FIPE Bologna



MATTEO MUSACCI
Gruppo Giovani Imprenditori
FIPE



VINCENZO NASI
EPAT-FIPE Torino



DAVIDE OLDANI
Le Soste-FIPE



RICCARDO ORLANDI
AIGRIM-FIPE



MATTEO ORLANDINI
ANSEB-FIPE



**RICCARDO PADOVANO
LACCHÈ**
FIPE Pescara



**VINCENZO MARIO
PALMIERI**
ANRF-FIPE



SERGIO PAOLANTONI
FIPE Roma



MAURIZIO PASCA
SILB-FIPE



VALENTINA PELLEGRINI
Gruppo Pellegrini SpA



NICOLA PERTUSO
FIPE Bari- BAT

Comitato Direttivo 2024-2029



**VALENTINA PICCA
BIANCHI**
Gruppo Donne Imprenditrici
FIPE



MANFRED PINZGER
FIPE Bolzano



MARTINA RIOLINO
FIPE La Spezia



GIUSEPPE SANTANTONIO
FIPE Matera



MASSIMILIANO SANTORO
Autogrill



DANIA SARTORATO
FIPE Treviso



MASSIMO SARTORETTI
FIPE Alto Piemonte



FLAVIO SIMONE
Atlantic - Esselunga



MARCO STABILE
FIPE Firenze e Arezzo



FEDERICA SUBAN
FIPE Friuli Venezia Giulia



ALESSANDRO TROLESE
FIPE Pisa



MASSIMO ZANON
FIPE Venezia - Mestre

Le riunioni degli Organi

2 **Assemblee**
19/11/2024
20/11/2024

4 **Presidenze**
12/04/2024
24/04/2024
08/07/2024
25/10/2024

2 **Giunte di
Presidenza**
20/03/2024
09/10/2024

4 **Comitati
Direttivi**
31/01/2024
20/03/2024
16/05/2024
11/06/2024
05/06/2024
09/10/2024



Il Professor Massimo Bray al Direttivo FIPE

Il Professor Massimo Bray, è stato ospite della riunione del 31 gennaio 2024 del Comitato Direttivo FIPE per una *lecture* sul ruolo della ristorazione nella cultura e nella società.

Bray ha aperto il suo intervento ricordando la storia e la missione di Treccani, istituzione culturale nata nel 1925 per iniziativa di Giovanni Treccani e Giovanni Gentile, con l'ambizione di formare la classe dirigente del Paese attraverso la cultura; evidenziando come l'enciclopedia italiana sia diventata uno strumento di diffusione dei valori culturali italiani nel mondo, mantenendo intatta la sua missione pubblica e la sua autorevolezza.



Con un focus sull'importanza del cibo e della ristorazione nella cultura italiana, Bray ha sottolineato come Pellegrino Artusi abbia dato dignità alla tradizione culinaria italiana, opponendosi all'egemonia francese

e valorizzando le diversità regionali. Ha richiamato l'attenzione sul ruolo strategico della formazione per il settore della ristorazione e sul bisogno di riconoscere la dignità delle professioni legate al turismo e alla cucina, proponendo la creazione di centri di eccellenza formativa in Italia.

Bray ha ribadito l'importanza di fare sistema per promuovere le eccellenze italiane, citando iniziative come i marchi DOP e IGP e la collaborazione tra FIPE e Treccani, che include un master in gestione d'impresa con Treccani Academy. Ha evidenziato l'impatto del portale Treccani, visitato da milioni di utenti ogni mese, come strumento per diffondere la cultura italiana e supportare settori chiave come la ristorazione.

Ha inoltre ricordato esempi storici di crescita italiana, come il dopoguerra e l'unità nazionale, sottolineando che il futuro del Paese risiede nel turismo e nella tutela delle sue eccellenze culturali e gastronomiche. Bray ha concluso invitando a investire in innovazione e formazione per garantire che le tradizioni italiane continuino a essere un punto di riferimento mondiale, ribadendo l'impegno di Treccani a sostenere questa visione.

FIPE incontra la Protezione Civile

L'incontro tra FIPE e la Protezione Civile, tenutosi in occasione della riunione del Comitato Direttivo del 9 ottobre, ha messo in evidenza un aspetto fondamentale spesso trascurato: il ruolo sociale e psicologico svolto dai Pubblici Esercizi, come ristoranti e bar, nelle situazioni di emergenza e nella fase di ricostruzione post-calamità.

Fabio Ciciliano, Capo Dipartimento della Protezione Civile, ha sottolineato come l'apertura di un bar o un ristorante abbia rappresentato un simbolo tangibile di ripresa per le comunità colpite, diventando un luogo di incontro e conforto per la popolazione. Anche il Presidente di FIPE, Lino Enrico Stoppani, ha evidenziato l'importanza di questi spazi come presidi di socialità, essenziali per ridare speranza e fiducia alle persone.



L'incontro, organizzato nell'ambito della Settimana Nazionale della Protezione Civile, ha riaffermato il valore di una collaborazione sinergica tra istituzioni e tessuto commerciale. Durante i momenti di crisi, il supporto offerto da ristoranti e bar non è stato soltanto simbolico, ma anche pratico, fornendo spazi per l'accoglienza, il ristoro e l'informazione. È emerso come la ripresa economica e sociale sia passata anche attraverso gesti quotidiani apparentemente semplici, come bere un caffè al bar o ritrovarsi a tavola in un ristorante.

Questa iniziativa ha rappresentato un modello virtuoso di resilienza e solidarietà, dimostrando che la ricostruzione materiale è stata imprescindibile, ma che non avrebbe potuto prescindere dalla rigenerazione del tessuto sociale.

Gruppi federali

1 Gruppo
Giovani
Imprenditori
Assemblee

4 Gruppo
Giovani
Imprenditori
Consigli
Direttivi

1 Gruppo
Donne
Imprenditrici
Assemblee

2 Gruppo Donne
Imprenditrici
Consigli Direttivi

Europa

2 Hotrec
Assemblee

11 Hotrec
Working
Group



Audizioni

6 Audizioni



12
STAFF



ROBERTO CALUGI
Direttore Generale



LUCIANO SBRAGA
Vice Direttore Generale,
Direttore Area



MARZIA RISA
Responsabile segreteria di presidenza e direzione



GIULIA ROMANA ERBA
Specialista ricerche e indagini



GIULIA REBECCA GIULIANI
Responsabile Area



BARBARA FALCONE
Addetta alla segreteria



DANIELE FERRETTI
Specialista ricerche e indagini



FRANCESCO REBUFFAT
Addetto Area



GIUSEPPE AMBROSIO
Addetto alla segreteria



FULVIA PICCININNO
Eventi e progetti di Sistema



SIMONE CERULLO
Addetto Area

DIREZIONE GENERALE

CENTRO STUDI E POLITICHE PER LO SVILUPPO

AREA LEGISLATIVA, LEGALE E TRIBUTARIA

RELAZIONI SINDACALI, PREVIDENZIALI E FORMAZIONE



SILVIO MORETTI
Senior Consultant



GIANLUCA GIORDANO
Responsabile Area



MARIA CRISTINA PANTANELLI
Responsabile formazione



MARCO MORANDOTTI
Addetto Area



ANDREA CHIRIATTI
Responsabile lavoro



RENATA ROMAGNOLI
Addetta Area



FRANCESCO FERRAUTI
Addetto Area



SILVIA MORGAGNI
Social media specialist

COMUNICAZIONE E MARKETING

ORGANIZZAZIONE



CLAUDIA BERTI
Referente Area



SARA CIMINI
 Responsabile Area



MARZIA BROCCOLUCCI
 Addetta Area



ROBERTO CALUGI
 Amministratore Delegato



LUIGI GOFFREDO
 Addetto Area



SIMONE ORLANDO
 Addetto Area

AMMINISTRAZIONE

FUORICAS@



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

SOCIO FONDATORE



Fondo Est

assistenza sanitaria integrativa
commercio turismo servizi e settori affini

PIAZZA G. G. BELLINI, 2
00153 ROMA
T. +39 06.58.39.21
info@fipe.it

www.fipe.it