



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



ADERENTE A
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

RAPPORTO ATTIVITÀ 2022

Ristorazione | Turismo | Intrattenimento

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

Indice



Fipe Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Rapporto Attività 2022

Introduzione

01 Attività Legislativa e Relazioni istituzionali	6
02 La contrattazione collettiva e il lavoro come valore fondamentale	18
03 Un programma ricco e diversificato: i progetti	24
04 Internazionalizzazione e valorizzazione: un binomio inscindibile	34
05 L'impiego nella formazione per territori e sindacati	42
06 Un impegno lungo un anno: accordi, convenzioni e protocolli	46
07 Assemblee, fiere ed eventi animano la presenza sul territorio	52
08 Preziose occasioni di informazione e formazione: i webinar	72
09 I gruppi federali all'opera: i Giovani e le Donne	82
10 Il 2022 in breve: un anno di dati	90
11 La comunicazione	100
12 Mixer: gli articoli del Presidente	110
13 Organi	122
14 Sindacati nazionali	128
15 Staff	130
16 Nel 2022 Fipe è stata vicina a	134

Crisi permanente, impegno costante



Introduzione del Presidente LINO ENRICO STOPPANI

Se il 2022 ha aggiornato i vocabolari con la parola “*permacrisis*”, appare evidente che l’anno appena concluso non ha fatto sconti in termini di difficoltà economiche, geopolitiche, sanitarie, ambientali e non solo, proiettando un flusso permanente di instabilità e determinando l’abitudine all’emergenza. Non a caso, abbiamo scelto “*Oltre la crisi*” come titolo per la nostra Assemblea annuale, tenutasi a Roma il 10 novembre 2022, per indicare proprio la volontà e l’impegno che la Federazione ha profuso per accompagnare le Imprese a superare le gravi difficoltà del momento, ma anche per costruire una visione di futuro.

Nonostante il suggerire strategie imprenditoriali non sia il lavoro principale di un’Associazione di categoria, è invece una sua precisa responsabilità correggere “*la miopia del futuro*”, malattia contagiosa che colpisce gli imprenditori soprattutto nei momenti di difficoltà e che porta alla rassegnazione e all’arrendevolezza. Le “lenti correttive” che abbiamo suggerito sono state prioritariamente quelle delle sostenibilità, coniugate nella triplice declinazione: economica, sociale e ambientale. Tuttavia, quello di alimentare speranze, fiducia e prospettive per le Imprese, è stato un impegno diffuso e quotidiano della Federazione, come è in parte documentato dallo stesso “*Rapporto delle Attività 2022*”, ma che è soprattutto testimoniato dalla crescente stima che circonda FIPE, consolidatasi sulla qualità, la continuità, la tempestività e la serietà del suo presidio sindacale.

Questi anni hanno infatti senza dubbio complicato enormemente il lavoro di Rappresentanza, ma hanno anche fatto emergere un’opportunità storica, dimostrando alle Imprese l’utilità dell’indispensabile funzione di sintesi e intermediazione di interessi e problemi esercitata dalla Rappresentanza, sfidando anche la Rappresentanza stessa a crescere, evolvendosi per funzioni e moltiplicando il proprio valore sociale, sindacale ed istituzionale.

Le aziende, infatti, hanno sempre più capito che le Associazioni di rappresentanza forti, strutturate e, quindi, utili, necessitano certamente di tempo per maturare e rafforzare competenze e organizzazione, hanno bisogno di processi lunghi per accreditarsi e qualificarsi nelle relazioni, richiedono grandi numeri per contare nei fatti, ma hanno anche accettato il sacrificio economico che l’associazionismo richiede, da continuare a meritarsi, però, investendo su un sempre più qualificato presidio sindacale.

Le associazioni, d’altro canto, devono raccogliere continuamente la sfida della contemporaneità, scegliendo linguaggi, strumenti e progettualità coerenti con il proprio lavoro e con le aspettative delle imprese, necessari per dare risultati concreti e generare valore, non solo economico, ma anche sociale, come dimostrato dai numerosi interventi della Federazione a sostegno di iniziative culturali o di solidarietà.

È questa la bussola che ha guidato e che guiderà la Federazione, che dovrà continuare a mettere a frutto la sua dotazione di “*talenti*”, fatta di valori, di conoscenze, di relazioni, ma soprattutto di Persone -collaboratori e dirigenti politici- a cui va la nostra gratitudine e riconoscenza per la qualità e la generosità del loro quotidiano impegno, testimoniate dal “*Rapporto sulle Attività*”. Questo sforzo di rendicontazione è quindi un’opera di *rappresentazione e archiviazione* del passato che non ha alcun intento autocelebrativo, ma serve a seguire il percorso che abbiamo scelto per andare “oltre la crisi” dentro un futuro che cerchiamo di rendere, insieme, migliore.



Introduzione del Direttore Generale ROBERTO CALUGI

Nelle aspettative l’anno appena trascorso appariva come un importante periodo di transizione: da un’economia di emergenza, a causa dei tragici fatti pandemici, ad un auspicato ritorno, per quanto graduale, ad una ritrovata normalità.

I fatti ci hanno invece consegnato un 2022 in forte contrasto: da una parte la mancanza di nuove chiusure ed il successo della campagna vaccinale, ha permesso di garantire una continuità delle attività imprenditoriale, che era mancata nei due anni precedenti, dall’altra la nascita di sempre nuove emergenze, ben richiamate nell’introduzione del Presidente Stoppani, hanno imposto un continuo aggiornamento dell’ordine delle priorità dell’azione di rappresentanza e supporto alle imprese.

Gli organi della Federazione, grazie ad un costante presidio, hanno avuto il merito di definire delle linee di attività in grado, da una parte di affrontare alcune delle principali emergenze che hanno riguardato il settore nel corso dell’anno, e dall’altro di riprendere e rafforzare un lavoro su alcuni dei nodi strutturali che riguardano il mondo dei Pubblici Esercizi.

Ad esempio, appartengono alla prima categoria, quella delle emergenze, le iniziative svolte sul caro energia, partendo dalla campagna divenuta virale “bollette in vetrina” che ha portato all’ampliamento anche al nostro settore dei benefici di legge da cui in un primo momento eravamo esclusi; o quanto svolto in materia di Dehors, che ha certamente avuto un’influenza nelle diverse proroghe e semplificazioni amministrative ottenute. Sempre in questo solco sono state importanti le iniziative svolte per i servizi di ristorazione commerciale o quella collettiva, il progetto Talent Day, per aiutare le imprese nella difficile ricerca di personale o le tante collaborazioni con i sindacati aderenti, dai balneari ai locali da ballo, dai locali storici alle sale da gioco, dal banqueting ai buffet di stazione e alle società emettitrici di buoni pasto.

Hanno riguardato invece nodi più strutturali le tante attività svolte per affrontare alcune criticità che caratterizzano da tempo il comparto. Ricordo quanto fatto sul tema dei buoni pasto, le attività di sensibilizzazione, in collaborazione con l’Associazione Nazionale Magistrati, sulla piaga dell’abuso di consumo di bevande alcoliche, la valorizzazione, con la Polizia di Stato, dei Pubblici Esercizi come luoghi sicuri per le Donne Imprenditrici e le clienti, i progetti per il coinvolgimento dei Giovani Imprenditori, il lavoro, presentato al CNEL, di contrasto ai contratti pirata, i tanti corsi di formazione promossi, gli innumerevoli appuntamenti, sia via webinar che dal vivo, sulle tante priorità del settore.

A queste si aggiungono le tante attività “ordinarie”, dal crescente rapporto con i territori, la spina dorsale della Federazione, ai rapporti sindacali, al presidio legislativo, alla predisposizione di sempre più accurati studi e rapporti di analisi del mercato, a partire dal rapporto ristorazione o i rapporti sull’occupazione nel turismo e nei Pubblici Esercizi, veri e propri punti di riferimento per chi vuole capire le dinamiche del settore. Il tutto supportato da un attento lavoro di comunicazione, che punta sempre di più su un approccio *social*, al fine di rendere l’informazione accessibile ad un numero crescente di utenti e sostenere le associazioni territoriali nell’identificazione di nuovi soci.

Scorrendo il testo del rapporto si percepisce la vita quotidiana della Federazione, il continuo lavoro di ascolto, di sintesi e di proposta che deve caratterizzare un corpo intermedio che vuole definirsi moderno. Un impegno mai sufficiente per definizione, ma sempre portato avanti, grazie al contributo e al presidio degli organi e all’impegno della struttura, con rinnovato impegno e immutata passione.

Attività Legislativa e Relazioni Istituzionali 01

”

Durante tutto il corso del 2022, FIPE si è come sempre attivata per approfondire varie tematiche legate ai principali problemi che i soci si trovano a dover affrontare. La Federazione ha mantenuto altresì aperti i canali di confronto con le più alte cariche governative e istituzionali, portando alla loro attenzione le esigenze e le necessità dei Pubblici Esercizi.



Tavolo di confronto tecnico sul commercio presso il MISE



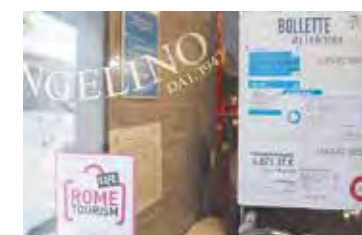
La Federazione ha partecipato ai lavori del "Tavolo di confronto tecnico stabile sull'evoluzione del sistema della distribuzione e del commercio" convocato dal Ministero dello Sviluppo Economico, con lo scopo di agevolare l'interlocuzione tra le Associazioni di categoria, gli Enti territoriali e il MISE stesso, sui temi, di rilevanza per il comparto dei Pubblici Esercizi, di volta in volta individuati.

I temi di maggiore interesse sono stati:

- **Semplificazione:** sono stati avviati i lavori del tavolo di lavoro sulla "Mappatura dei procedimenti vigenti e dei relativi regimi amministrativi", presso l'Ufficio per la semplificazione e la sburocratizzazione della Presidenza del Consiglio dei Ministri, che persegue gli obiettivi di fare uno *screening* di tutte le procedure amministrative in essere che coinvolgono il mondo imprenditoriale, al fine di verificarne criticità e lacune e adottare soluzioni volte a semplificare e digitalizzare le stesse procedure;
- **Home Restaurant:** il MISE ha dichiarato che dovrà presto arriversi a fornire una definizione di Home Restaurant e all'adozione di una disciplina normativa su base nazionale. La Federazione ha continuato a presidiare con la massima attenzione il tema, affinché il fenomeno venga normato in modo da scongiurare il perpetrarsi di fenomeni di concorrenza sleale, preservando le corrette dinamiche competitive del settore della somministrazione di alimenti e bevande;
- **Garanzia Fideiussoria Buoni Pasto:** la Federazione ha chiesto la riapertura del tavolo *ad hoc* che era stato costituito prima del sorgere dell'emergenza pandemica per poter affrontare e superare tutte le criticità emerse nel corso della riunione con gli interventi di alcuni stakeholders;
- **Misure per l'incentivazione della vendita di prodotti sfusi:** il MITE ha affermato che le misure di cui al decreto 22 settembre 2021 non hanno avuto successo (sono pervenute poche centinaia di domande) e ha manifestato la volontà di revisionare l'istituto;
- **Protezione dei consumatori:** la Direttiva 2019/2161 le cui disposizioni dovranno essere recepite per mezzo di un Decreto Legislativo ha previsto alcune disposizioni in tema di recensioni. La Federazione ha chiesto, a tal proposito, che le disposizioni nazionali di recepimento siano particolarmente incisive, al fine di garantire una maggiore trasparenza nelle piattaforme *on-line*.



Bollette in vetrina



Il caro energia ha assunto il profilo di una vera emergenza con costi che nel giro di un anno sono triplicati e con prospettive di ulteriore peggioramento.

Le misure adottate dal Governo, che non sono sufficienti a riportare il costo entro livelli di sostenibilità, hanno spinto FIPE a chiedere il potenziamento dei crediti di imposta già a partire dal terzo trimestre 2022 nell'ambito della conversione del decreto legge c.d. "Aiuti bis". Questa richiesta, sicuramente costosa per il bilancio dello Stato, ha bisogno del massimo supporto da parte degli operatori ma anche dell'opinione pubblica.

Per questo FIPE ha proposto di lanciare l'iniziativa "Bollette in Vetrina", con l'obiettivo di informare i consumatori e più in generale i cittadini sulla situazione di difficoltà che le nostre imprese continuano a vivere dopo oltre due anni di misure restrittive dovute alla pandemia.

L'obiettivo è stato quello di stimolare le imprese associate, e più in generale gli operatori del settore, ad esporre sulle vetrine dei propri locali l'ultima bolletta di luce o di gas o di entrambe e quelle relative allo stesso periodo di un anno fa.

A tale scopo FIPE ha predisposto una sorta di intestazione/cornice sotto cui appendere le bollette.



Indagine FIPE in ordine alle regolamentazioni comunali sulle concessioni di suolo pubblico post emergenza pandemica

Grazie all'attiva collaborazione delle Associazioni territoriali aderenti, la Federazione ha condotto un'indagine avente ad oggetto le modalità con le quali le amministrazioni comunali hanno scelto di disciplinare le concessioni di suolo pubblico per l'installazione di *dehors* nel periodo successivo alla cessazione dello stato di emergenza.

Dall'indagine è emerso che:

- in circa il 58% dei casi l'amministrazione comunale ha deliberato il mantenimento (quantomeno parziale) degli spazi concessi durante l'emergenza pandemica oltre il 30 giugno 2022;
- in più del 34% dei casi, inoltre, è stato deciso di mantenere, anche oltre la data suindicata, la procedura semplificata in ordine alle domande di nuove concessioni o di ampliamento delle superfici già concesse;
- con riferimento al pagamento del canone unico patrimoniale (ex Tosap e Cosap) nel periodo successivo al 31 marzo 2022 (data fino alla quale è stata in vigore l'esenzione prevista dalla normativa di livello nazionale), solo il 17% circa ha previsto un esonero integrale, il 20% ha deliberato un ripristino del prelievo in misura ridotta, mentre in più della metà dei casi, circa il 53%, si è ritornati a pagare il canone in misura piena.



Buoni Pasto

Senza una riforma radicale del sistema di erogazione dei buoni pasto, le imprese della distribuzione commerciale e della ristorazione potrebbero smettere di accettare i *ticket*. Un danno enorme per circa 3 milioni di lavoratori pubblici e privati che utilizzano quotidianamente questo strumento per assicurarsi il pasto.

A lanciare l'ultimo grido di allarme prima di avviare azioni più drastiche sono le principali associazioni dei settori interessati – ANCD Conad, ANCC Coop, FIEPET Confesercenti, Federdistribuzione, FIDA e FIPE – desiderose di accendere un riflettore sulla degenerazione del sistema dei buoni pasto, alla vigilia della pubblicazione della gara BP10, indetta dalla centrale unica di acquisto, Consip.

A fare il punto della situazione in una conferenza stampa, sono stati i rappresentanti delle sei organizzazioni, nel corso di una conferenza stampa: Alessandro Beretta, Segretario generale ANCD Conad; Marco Pedroni, Presidente Coop Italia e ANCC Coop; Giancarlo Banchieri, Presidente FIEPET Confesercenti; Alberto Frausin, Presidente Federdistribuzione, Donatella Prampolini, Presidente FIDA e Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE.

Due le priorità: la riduzione immediata dei ribassi sul prezzo, richiesti in fase di gara alle società emittitrici dei buoni pasto, e la riforma complessiva del sistema, seguendo l'impianto in vigore in altri Paesi, per assicurare il rispetto del valore nominale del ticket ed eliminare le gravose commissioni pagate dagli esercizi presso i quali i buoni pasto vengono utilizzati.

Una battaglia volta a garantire la sostenibilità di un servizio essenziale per oltre 3 milioni di lavoratori, che si rende necessaria nel momento in cui lo Stato pretende di finanziare la propria *spending review*, scaricando i costi sull'ultimo anello della catena. Rischiando che il costo sostenuto dal mondo della ristorazione con il sistema dei buoni pasto sia addirittura superiore, in termini di valore, all'ultima tornata di ristori destinati al settore, circa 40 milioni di euro. Una distorsione cui le imprese hanno chiesto di porre rimedio immediatamente.



Al termine della conferenza stampa i presidenti delle sigle riunite presso la sede di FIPE hanno sottoscritto un manifesto nel quale si chiede la riforma del sistema dei buoni pasto. Due i punti fondamentali: la salvaguardia del valore nominale dei titoli – un buono da 8 euro deve valere 8 euro anche per l'esercente – e la definizione di tempi certi di rimborso da parte delle società emettitrici.

In seguito, una delegazione delle Organizzazioni ha incontrato il Vice Ministro Laura Castelli che è sembrata voler intervenire per garantire commissioni più sostenibili già nella prossima gara BP10 così come si è detta intenzionata ad aprire un tavolo per la riforma dell'attuale modello di gara Consip.

Sono, inoltre, state scritte più lettere a firma congiunta di tutte le Organizzazioni prima menzionate al Ministro Daniele Franco, alla presidente Consip Valeria Vaccaro e alla Vice Ministro Laura Castelli, nonché una serie di comunicati stampa, in risposta alla nota di Consip relativamente all'interrogazione parlamentare depositata da importanti membri del Partito Democratico.

Le Organizzazioni coinvolte prima citate hanno, inoltre, indetto una giornata di protesta, in ragione della quale il 15 giugno, Pubblici Esercizi e distribuzione commerciale non hanno accettato in pagamento i buoni pasto. Un blocco necessario per fare arrivare alle Istituzioni l'appello per una strutturale riforma di un sistema su cui gravano commissioni al 20%, una tassa occulta non più economicamente sostenibile per chi accetta i buoni pasto.

L'iniziativa è stata supportata da un'ulteriore azione che ha visto tra l'8 e il 15 giugno la pubblicazione, in undici testate nazionali, di un avviso anche a firma di FIPE, Federdistribuzione, ANCC Coop, ANCD Conad, FIEPET Confesercenti e FIDA.

Un'attività concordata e coordinata tra tutte le Associazioni che da anni sono impegnate a sostenere la necessità del ripensamento dell'attuale sistema dei buoni pasto, affinché vi sia la salvaguardia del valore nominale anche nei confronti delle imprese presso cui i lavoratori possono spendere i buoni.



**Mercoledì 15 giugno
non accettiamo
i buoni pasto.
Vi spieghiamo perché.**



Gentile Cliente, conosci il nostro impegno per darti un servizio semplice, comodo e veloce. Per questo abbiamo sempre accettato i pagamenti con i buoni pasto.

Oggi non lo facciamo, per queste ragioni:

- le commissioni a carico di noi esercenti sono insostenibili. Per ogni buono da 8,00€ ne incassiamo poco più di 5,00€;
- vogliamo difendere questo importante strumento per i lavoratori e renderlo sostenibile.

Chiediamo una riforma del sistema dei buoni pasto che ci consenta di continuare a offrirti questo servizio.

A questa iniziativa partecipano bar, ristoranti, alimentari, supermercati e ipermercati aderenti a:



Nuova classificazione attività economiche

La classificazione ATECO viene utilizzata per rilevare informazioni statistiche sulle imprese, ad esempio i censimenti, per l'iscrizione al registro delle imprese, per gli studi di settore e, di recente, è stata ampiamente utilizzata per le misure di sostegno a favore delle imprese (ristori).

In Italia l'ISTAT ha il compito di tradurre i codici NACE nei più noti codici ATECO. Da qui l'importanza di avere una fotografia puntuale delle diverse attività economiche.

A partire da maggio 2022 l'Istat ha costituito dei gruppi di lavoro per supportare le attività funzionali all'aggiornamento della classificazione NACE, ovvero il sistema utilizzato per sistematizzare ed uniformare le definizioni delle attività economiche negli Stati dell'Unione europea.

FIPE ha presentato proposte di modifica/integrazione dei codici ATECO relativamente ai settori di propria competenza come segue:

- separare le gelaterie dalle pasticcerie poiché si tratta di modelli di business profondamente diversi;
- inserire un codice per tutta la ristorazione connessa alla mobilità (autostrade, aeroporti, stazioni, ecc.);
- prevedere codici specifici per le attività di ristorazione connesse alle attività di intrattenimento e spettacolo e agli stabilimenti balneari;
- definire codici che individuino le caffetterie e i cocktail bar.



Indagine conoscitiva ART per nuovi bandi di gara relativi alle concessioni autostradali e ai servizi di ristorazione ivi presenti

A seguito dell'incontro informale tenutosi con i vertici dell'ART - Autorità di Regolazione dei Trasporti, FIPE ha assistito AIGRIM nell'interlocuzione con l'Autorità di Regolazione dei Trasporti nella predisposizione dei nuovi bandi di gara per l'affidamento lungo le autostrade italiane delle aree di servizio di ristorazione, bar e market, oltre al rifornimento dei carburanti.

Inoltre, il Presidente AIGRIM Cristian Biasoni, il Vice Presidente FIPE Massimiliano Santoro insieme con il Direttore Generale Roberto Calugi e il Prof. Giustiniani hanno partecipato all'audizione che l'ART ha previsto a conclusione dell'indagine conoscitiva sui nuovi bandi di gara relativi alle concessioni autostradali e ai servizi di ristorazione ivi presenti.

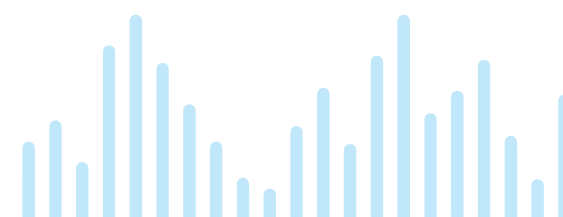


Le discoteche italiane incontrano il Ministro Piantedosi

Il SILB - FIPE, l'Associazione italiana che riunisce le imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo, ha incontrato il Ministro dell'Interno Matteo Piantedosi per porre all'attenzione del capo del Viminale alcune criticità del settore dell'intrattenimento.

Due le tematiche principali affrontate: lotta all'abusivismo e adeguamento della normativa sulla pubblica sicurezza.

Durante l'incontro, a cui hanno preso parte il Presidente SILB e Vice Presidente FIPE Maurizio Pasca ed i delegati SILB - FIPE Alessandro Trolese, Presidente regionale SILB Toscana e Antonio Flamini, Vice Presidente SILB, il Ministro Piantedosi ha dimostrato grande sensibilità nell'accogliere le necessità di un settore come quello dell'intrattenimento che chiede interventi mirati per ripartire dopo la crisi.



Audizione presso la Camera dei Deputati

FIPE ha partecipato all'audizione presso le commissioni riunite I^a (Affari costituzionali), e V^a (Bilancio) della Camera dei Deputati, nell'ambito del procedimento di conversione in legge del D.L. n. 228/2021, c.d. "Milleproroghe".

Ecco le richieste della Federazione per prorogare alcune delle misure emergenziali più importanti. Prima tra tutte la cassa integrazione Covid, per tutelare circa 300mila occupati, traghettando i contratti in questa fase di emergenza. Seconda richiesta, la proroga delle moratorie bancarie, necessaria soprattutto per le piccolissime imprese scarsamente patrimonializzate che in questi anni, per sopravvivere, si sono indebitate. Infine l'occupazione del suolo pubblico per allestire i *dehors*.



Audizione ARERA

FIPE, nel corso dell'audizione davanti ad ARERA, l'agenzia che si occupa di regolare il mercato dell'energia a livello nazionale, ha lanciato un allarme sulle misure adottate per mitigare gli effetti del caro bollette, che senza una vigilanza attiva da parte dell'Autorità di regolazione per Energia, Ambiente e Reti sui fornitori rischiano di essere inefficaci.

Un allarme che parte da un dato che fotografa l'incidenza drammatica che le bollette avranno nel 2022 sui 300mila Pubblici Esercizi del Paese. Ciò che deve maggiormente preoccupare è che l'incidenza del costo dell'energia peserà sul conto economico quasi tre volte più che nel 2021.

Da qui la richiesta ad ARERA di vigilare affinché i fornitori mettano tempestivamente a disposizione delle imprese le informazioni necessarie per utilizzare i crediti d'imposta introdotti dal governo Draghi e confermati dall'esecutivo Meloni, e svolgere una costante azione di monitoraggio, vigilanza e controllo affinché le società fornitrici si astengano dal porre in essere comportamenti aggressivi utilizzando a proprio vantaggio le asimmetrie informative che caratterizzano il sistema energetico, ad esempio contravvenendo (o eludendo) la sospensione delle modifiche unilaterali dei contratti di fornitura di energia elettrica e del gas o chiedendo garanzie fideiussorie e anticipi insostenibili.



Azioni federali sul tema diritti connessi

In ordine al tema dei diritti connessi, Nuovo Imaie, associazione maggiormente rappresentativa degli artisti, interpreti ed esecutori, che aveva manifestato l'intenzione di esercitare direttamente i diritti spettanti ai propri associati conferendo a SIAE il mandato per la raccolta dei compensi per la diffusione al pubblico di fonogrammi in pubblici esercizi, strutture ricettive, discoteche ecc., anche a seguito delle criticità evidenziate dalla Federazione ed evidentemente non risolvibili in tempi stretti, ha comunicato di aver confermato per il 2023 il mandato a SCF.

Pertanto, SIAE continuerà a raccogliere anche per il nuovo anno i compensi per diritti connessi, comprensivi, sia delle quote produttori, sia di quelle relative agli artisti.

La Federazione valuterà attentamente eventuali richieste di modifica degli attuali accordi, ritenendo quanto mai inopportuno, in questo momento, il moltiplicarsi, anche in questo settore, di *collecting* che operano in autonomia per la raccolta dei compensi relativi all'utilizzo dei repertori musicali dei loro associati.



Azioni federali sul tema diritti d'autore - SIAE/LEA

In ordine al tema dei diritti d'autore, FIPE ha monitorato con attenzione le possibili conseguenze derivanti dalla decisione di LEA di recedere, dal 1° luglio 2022, dall'accordo con SIAE, in base al quale quest'ultima sino a quella data ha riscosso anche in favore della prima i compensi per diritti d'autore collegati alla diffusione della musica d'ambiente e per gli eventi musicali con musica registrata.

Pertanto i rappresentanti di FIPE, *in primis*, e successivamente anche con Federalberghi e Confcommercio hanno incontrato la Direttrice dei Servizi Digitali dell'AGCOM, per ribadire, per l'ennesima volta, la turbativa di mercato determinata dalle iniziative di LEA, che ha già cominciato a richiedere alle imprese il pagamento di compensi per musica d'ambiente il cui ammontare non è giustificato dall'utilizzo del suo repertorio musicale.

La suindicata Autorità di vigilanza, che a seguito delle segnalazioni della Federazione segue da vicino la vicenda, si è impegnata a porre in essere quanto nelle sue disponibilità per riportare certezze nel settore.

Successivamente, le delegazioni di cui sopra hanno incontrato il Capo di Gabinetto del Ministero della Cultura per promuovere interventi legislativi che modifichino l'attuale assetto normativo in materia di servizi di intermediazione del diritto d'autore, che alla prova dei fatti si sta rivelando lacunoso ed ambiguo.

Per quanto attiene al tema dei rapporti di FIPE con LEA, la prima ha comunque continuato a mantenere una interlocuzione, anche se, allo stato, non sussistono le condizioni per la sottoscrizione di una convenzione, stante la perdurante incertezza sull'effettiva quota di mercato attribuibile al repertorio musicale da essa gestito.

Nel settore della musica d'ambiente fino ad oggi, LEA ha inizialmente contattato esclusivamente le imprese della Grande Ristorazione Multilocalizzata (Autogrill, Sarni ecc.), e successivamente ha inviato a AIGRIM una proposta di convenzione che, con le opportune rettifiche, è stata ritenuta d'interesse delle aziende associate. Ad oggi non risulta che siano stati contattati pubblici esercizi gestiti da piccole-medie imprese a fronte, anche, del nostro intervento politico sulla *collecting*.

Per quanto riguarda, invece, gli intrattenimenti musicali, pur non avendo accettato le richieste tariffarie di LEA, la Federazione è riuscita a gestire le contestazioni inviate da LEA a nostri associati - con soddisfazione degli stessi - ottenendo notevoli riduzioni delle tariffe pretese.

FIPE ha, anche, istituito una casella di posta elettronica dedicata, alla quale si sono già rivolte, per chiedere chiarimenti e suggerimenti, molte imprese associate alle quali LEA aveva inviato pressanti richieste di invio di programmi musicali ed intimazioni di pagamento. Sono, in ogni caso, tuttora in corso trattative per poter addivenire ad una convenzione che possa soddisfare i nostri associati, tenuto conto dell'effettivo peso del repertorio di LEA.

È, invece, entrata nel vivo la trattativa con SIAE sulla revisione e semplificazione del vigente accordo riguardante i "concertini", mentre è stata avviata la negoziazione di una convenzione per la diffusione di musica d'ambiente all'interno delle sale giochi e Bingo aderenti al sistema federale.



Proroga per il pagamento dell'abbonamento SIAE per musica d'ambiente

Accogliendo le richieste di FIPE, la SIAE ha prorogato al 22 aprile 2022 (in luogo del 28 febbraio 2022) la data di scadenza del termine per il pagamento dell'abbonamento per musica d'ambiente.

Nonostante l'incremento del 2,6% dell'indice ISTAT dei prezzi, al fine di dare un ulteriore segnale di attenzione ai Pubblici Esercizi, messi duramente alla prova dall'emergenza sanitaria anche nel corso del 2021, la SIAE ha lasciato immutate per l'anno in corso le tariffe per musica d'ambiente.



La contrattazione collettiva e il lavoro come valore fondamentale

02

”

Il lavoro rappresenta un enorme valore sia a livello sociale che personale: FIPE ha approfondito svariate tematiche legate al rinnovo del CCNL e connesse alla correttezza dei contratti in un'ottica di tutela della legalità a difesa di tutti gli attori coinvolti.



CCNL: attività di rinnovo

FIPE ha avviato il negoziato per il rinnovo del CCNL firmato l'8 febbraio 2018 che, come è noto, è scaduto il 31 dicembre 2021.

Questo rinnovo del CCNL ha assunto un'importanza fondamentale nel disegnare nuove regole e nuovi modelli organizzativi, perché le imprese possano far fronte al mutato contesto di riferimento con l'obiettivo di restituire attrattività al settore anche in un'ottica di migliore fidelizzazione del personale, al fine di evitare l'ulteriore dispersione di competenze e la conseguente difficoltà nel reperire manodopera qualificata per assicurare una graduale ripartenza.

Nel corso della prima riunione con le delegazioni territoriali, le OO.SS. dei lavoratori hanno illustrato i contenuti del documento precedentemente inviato alle parti datoriali affrontando i temi principali sui quali intendono costruire il nuovo CCNL: sistema delle relazioni sindacali e governance settoriale, bilateralità e welfare contrattuale, mercato del lavoro con particolare riferimento al part time, contrattazione integrativa; appalti ed esternalizzazioni, salute e sicurezza, tutela delle professionalità e salario.

La Federazione, insieme alle altre parti datoriali, premettendo che la situazione attuale non consente quantomeno nell'anno in corso di ipotizzare alcun aumento di costo, ha sottolineato l'importanza di formulare una proposta di rinnovo che tenesse conto di alcune esigenze legate soprattutto a ridare attrattività al settore, intervenire sul tema della professionalità e della formazione con l'obiettivo di definire un CCNL più adeguato al nuovo modello di Pubblico Esercizio post pandemia.

A tal fine, la FIPE ha organizzato il *focus group*, un'occasione per focalizzarsi sui temi principali alla base del rinnovo. Nell'arco della giornata, in vista dell'apertura delle trattative di rinnovo, sono stati organizzati in totale otto *focus group* di approfondimento relativi al CCNL FIPE.

Si sono iscritti ai lavori 80 tra responsabili sindacali, segretari e direttori delle Associazioni territoriali, responsabili risorse umane delle aziende associate e dirigenti nazionali della federazione.

Le otto tematiche approfondite sono state le seguenti: classificazione, inquadramento e professionalità; gestione del rapporto di lavoro; trattamento economico; livelli di contrattazione; bilateralità e welfare; relazioni sindacali; cambi gestione e cambi appalto.

Il lavoro dei gruppi ha raccolto le diverse opinioni delle parti sociali sulle questioni chiave proposte, coadiuvati da una società esperta di problemi del cambiamento che ci aiuterà a definire e razionalizzare le proposte che emergeranno dai tavoli.

Nel corso della riunione, la Federazione, sulla scorta delle indicazioni emerse nelle riunioni degli Organi Federali, preso atto dei temi affrontati dalle OO.SS. dei lavoratori e dopo aver esposto la ancora grave situazione del settore, ha definito un documento di parte datoriale da presentare successivamente alla controparte sindacale.

Inoltre entrambe le parti, convenendo che la situazione di incertezza del settore richiede il coinvolgimento anche del Governo, hanno proseguito, nel frattempo, un'azione comune nei confronti dei principali Ministeri interessati (MISE, Turismo e Lavoro) per richiedere interventi specifici per il settore che lo accompagnino nella ripresa.



Attività di promozione del CCNL FIPE

La Federazione ha realizzato una campagna di comunicazione e promozione del CCNL FIPE volta a favorire una più ampia e corretta applicazione dello stesso anche in virtù delle novità introdotte dal decreto trasparenza e dalle nuove modalità di comunicazione dell'applicazione dello stesso previste da febbraio 2022.

Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro rappresenta uno dei simboli più importanti che contraddistinguono la vita associativa di un'organizzazione di rappresentanza delle imprese, non solo perché riassume la regolazione dei rapporti economici e normativi che si sviluppano all'interno dell'impresa, ma anche perché esprime le relazioni che intercorrono con le organizzazioni sindacali dei lavoratori nella definizione di quell'insieme di regole che caratterizzano il sistema di relazioni sindacali indispensabile a far evolvere il sistema economico e produttivo, mettendo al centro dell'impresa proprio il lavoro.

La premessa è doverosa, perché spiega il senso dell'attività promozionale che la Federazione ha svolto e che si ritiene necessaria rispetto alla diffusione di un CCNL giovane, quello per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo che ha visto la luce lo scorso 8 febbraio 2018 e che è applicato, quindi, da tutte le imprese rappresentate dalla Federazione.

A tal proposito, la FIPE ha realizzato il kit scaricabile finalizzato a promuovere una più ampia e corretta applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dell'8 febbraio 2018 per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

Questa iniziativa, realizzata in collaborazione con SEAC, si inserisce nel solco di una serie di attività promozionali che la Federazione sta portando avanti, essendo finalizzate a ribadire l'importanza di un sistema di relazioni sindacali e contrattuali realmente rappresentativo del settore dei pubblici esercizi, utile a far conoscere a tutte le imprese del settore il CCNL citato e le opportunità che offre ad imprese e lavoratori.

In particolare i due video realizzati con SEAC si soffermano sugli aspetti amministrativi indispensabili all'applicazione del CCNL FIPE, oggetto di una serie di modifiche nel corso degli ultimi anni, inclusa l'ultima importante novità che ha previsto l'istituzione di un codice alfanumerico unico (codice H05Y) del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo 8 febbraio 2018 quale codice di riconoscimento per le comunicazioni obbligatorie che gli intermediari effettuano alle amministrazioni competenti in fase di istituzione del rapporto di lavoro.



Manuale dumping contrattuale nei Pubblici Esercizi

Al fine di fornire un manuale di approfondimento sulla tematica, la Federazione ha realizzato uno studio edito dall'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo e in collaborazione con ADAPT - Associazione per gli studi internazionali e comparativi in materia di lavoro e relazioni industriali - che ha analizzato le cause e le conseguenze del *dumping* contrattuale nel settore dei Pubblici Esercizi, attraverso una comparazione dei contenuti economici e normativi dei CCNL che insistono sul settore.

Come noto, le ragioni alla base della pubblicazione di questo manuale sono da rinvenire nella crescita della diffusione del *dumping* contrattuale, che rappresenta una vera piaga del settore dei Pubblici Esercizi. Tale fenomeno prende forma a causa dell'applicazione di contratti pirata, ossia accordi stipulati da parti sociali poco rappresentative, i quali creano una concorrenza sleale nel settore. Tramite l'applicazione di questi contratti vi è una riduzione del costo del lavoro e delle tutele contrattuali per contrastare la concorrenza di aziende più rispettose delle regole e più virtuose, a danno delle condizioni di lavoro e della qualità dell'offerta e della stessa attrattività del settore.

FIPE ritiene che proprio il CCNL debba continuare ad essere un presidio di legalità che tuteli non solo i lavoratori, ma anche le stesse aziende da azioni sempre più diffuse di concorrenza sleale, per riaffermare il principio sempre richiamato "stesso mercato, stesse regole".

Proprio in questa direzione, per prevenire pratiche di *dumping* contrattuali già presenti su tutto il territorio nazionale, il manuale si è posto come vero e proprio strumento d'ausilio alle Associazioni e alle imprese associate, oggetto di concorrenza sleale causata da una contrattazione collettiva compiuta da attori contrattuali datoriali e sindacali non rappresentativi.

La ricerca, quindi, non ha solo la finalità di evidenziare tali pratiche, ma anche di avviare opportune interlocuzioni con gli organi ispettivi e le istituzioni locali per valorizzare il ruolo del CCNL sottoscritto dalla Federazione che, oltre ad essere uno strumento di regolazione dei rapporti di lavoro nel settore, costituisce anche un presidio di legalità per imprese e lavoratori.

Il manuale è stato dapprima presentato in un momento pubblico presso il CNEL a Roma alla presenza delle istituzioni il e successivamente presso l'Associazione Nord Sardegna alla presenza degli associati, delle istituzioni locali, dei sindacati, degli organi ispettivi locali e dei consulenti.





Carta dei Valori della Ristorazione

La Carta dei Valori della Ristorazione, presentata in occasione dell'Assemblea FIPE 2021, non è un esercizio stilistico di belle parole, ma un condensato di principi e di valori a cui devono ispirarsi e sentirsi vincolati tutti coloro che operano nel settore e anche i soggetti che a livello nazionale e locale sono responsabili delle politiche di sviluppo del settore.

Da questa convinzione è nata l'esigenza di costruire intorno alla Carta una forte iniziativa politica, chiamando il sistema FIPE a farsi parte attiva per raccogliere adesioni sul territorio da parte dei diversi e numerosi *stakeholder* con cui quotidianamente la ristorazione è chiamata a confrontarsi.

Rappresentanti delle istituzioni, della cultura, dello spettacolo, dell'economia e della società civile, tutti sono chiamati alla condivisione di quei valori con l'obiettivo di costruire una grande "comunità di senso" intorno al mondo della ristorazione.

La Carta dei Valori della Ristorazione è stata promossa su tutto il territorio, tra i firmatari: Renato Zaghini, Presidente del consorzio Grana Padano; Giuseppe Sala, Sindaco di Milano; Alessia Cappello, Assessora allo Sviluppo economico e Politiche del Lavoro; Luigi Valentini, presidente Re.Na.I.A.; Andrea Colzani, Presidente Confcommercio Giovani Imprenditori.



FIPE Talent Day

La Federazione, nel novero delle azioni per facilitare l'incontro tra mondo del lavoro e mondo della scuola e grazie al supporto di alcuni imprenditori del settore, ha realizzato un progetto finalizzato alla promozione di un mercato del lavoro efficiente, in grado di favorire l'incontro dei diversi attori e facilitare l'incrocio tra domanda e offerta attraverso politiche attive integrate.

L'iniziativa è finalizzata a costruire un "mercato del lavoro dei Pubblici Esercizi" che superi l'informalità del semplice "passa parola" e metta insieme scuole professionali, ITS, istituzioni, intermediari del mercato del lavoro e in generale tutti gli attori in grado di costruire una vera "Rete per il Lavoro" nei Pubblici Esercizi.

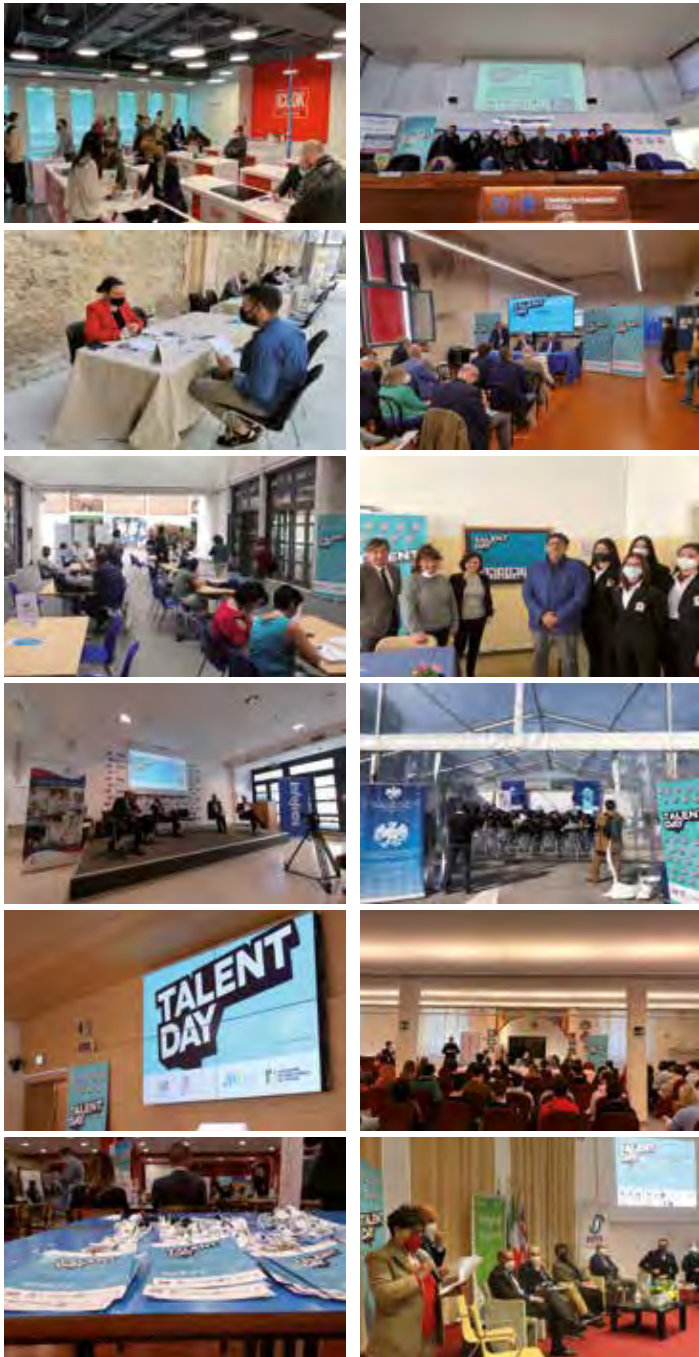
Pertanto facendo seguito al FIPE Talent Day realizzato dalla Federazione nel 2021, FIPE ha promosso l'organizzazione dei Talent day sul territorio, rivolti alla promozione di un mercato del lavoro in grado di far dialogare i diversi attori e facilitare l'incontro tra domanda e offerta attraverso politiche attive integrate.

Ampia è stata l'adesione delle Associazioni territoriali. Da marzo a giugno, sono stati organizzati 20 eventi in tutta Italia:

- Marche Nord 16 marzo e 31 marzo
- Cosenza 18 marzo, 28 aprile e 27 maggio
- Marche Centrali 21 marzo
- Lucca e Massa 21-22-23 marzo
- Pisa e Livorno 24 marzo
- Grosseto 26 marzo, 2 aprile e 9 aprile
- Olbia 31 marzo
- Cesena 4 aprile
- Trento 12 maggio
- Cagliari 11 aprile
- Ferrara 12 maggio
- Roma 26 maggio
- Mantova 7 giugno.

Agli eventi hanno preso parte oltre 1000 candidati e 500 aziende.

FIPE ha presenziato alla maggior parte delle tappe ed ha fornito assistenza anche attraverso la pubblicazione del materiale sul sito dedicato al progetto insieme ad una serie di strumenti comunicativi utili alla promozione del progetto stesso.



Bevi Responsabilmente

In attuazione del protocollo, siglato nel 2021 tra l'Associazione Nazionale dei Magistrati (ANM) e la Federazione, è stato avviato il progetto "Bevi Responsabilmente".

Il progetto, volto a promuovere incontri sul territorio, destinati agli imprenditori associati e agli studenti di Re.Na.I.A., nella convinzione che adeguate competenze, un'attività di formazione e sensibilizzazione, costituiscano elementi indispensabili per "creare cultura" e arginare il fenomeno della "mala movida", prevede il coinvolgimento, tra gli altri, di rappresentanti delle Associazioni territoriali, della Magistratura, delle Istituzioni locali.

Formazione e informazione, questi i punti cardine lungo i quali si snoderà l'iniziativa che si è posta come obiettivo quello di contrastare il fenomeno dilagante della movida selvaggia promuovendo stili di vita responsabili e sensibilizzando, soprattutto i più giovani.

Obiettivo del *road show*, quindi, è creare una cultura del bere di qualità e una consapevolezza verso i giovani sui rischi derivanti dall'abuso di bevande alcoliche. Perché il consumo moderato e responsabile è del tutto compatibile con il divertimento e la vita sociale di ognuno.

Durante gli eventi, le associazioni hanno presentato le 8 regole per contrastare l'abuso di alcol proposte da FIPE. Una vera guida operativa che coinvolge imprese, istituzioni e cittadini per contrastare i rischi che derivano dall'incontrollato consumo di bevande alcoliche:

1. Vietare la vendita di bevande alcoliche di sera
2. Vietare, di sera, il consumo di bevande alcoliche in strada
3. Favorire il consumo di bevande alcoliche all'interno dei locali e dei *dehors*
4. Utilizzare prodotti di qualità
5. Eliminare sconti e promozioni sulla somministrazione di bevande alcoliche
6. Formare il personale sul consumo responsabile
7. Contrastare ogni forma di abusivismo
8. Promuovere l'abbinamento tra cibo e il consumo di bevande alcoliche

Nell'ambito del progetto FIPE, tramite una campagna di comunicazione social dedicata ai consumatori, ha proposto nel periodo estivo sette passi per una buona movida affinché venga promosso un divertimento sano e consapevole. Sette principi per contrastare l'abuso di alcol che, quasi sempre, è alla base della mala movida. Principi che vogliono essere la risposta a



comportamenti sbagliati, alla cultura dello "sballo del *binge drinking*", alle violazioni delle regole e degli orari, al consumo incontrollato più attento al prezzo che alla qualità, all'eccessiva facilità di accesso all'alcol.

Il progetto "Bevi Responsabilmente" ha riscosso grande interesse da parte dei territori. Le Associazioni che hanno avanzato la propria candidatura per ospitare una tappa del *roadshow* sono state 25.

Le tappe del 2022:

- Caserta 7 febbraio
- Catania 4 aprile
- Roma 5 maggio
- Mantova 24 maggio
- Venezia 6 giugno
- Livorno e Pisa 10 ottobre
- Campobasso 26 ottobre
- Cagliari 28 novembre



Progetto certificazione competenze Turismo

Con la collaborazione di Unioncamere, della Rete Re.Na.I.A e grazie anche alla preziosa partecipazione di esperti del nostro settore, tra cui il Vicepresidente Matteo Musacci, il Consigliere Moreno Cedroni ed Alessandro Lago, Presidente Gruppo Giovani FIPE Veneto, la Federazione ha realizzato un progetto di certificazione delle competenze per le figure di sala e di cucina. L'obiettivo: giungere ad un modello condiviso di percorsi di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) da promuovere attraverso una conferenza stampa coinvolgendo successivamente il Ministero del Lavoro ed il MIUR.

Il progetto sperimentale di certificazione delle competenze per i profili di sala e cucina è finalizzato anche a migliorare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro ed è stato presentato in occasione di webinar.

Il modello di certificazione è stato realizzato da parte di una Commissione di Ristoratori, associati a FIPE, tramite le osservazioni fatte, nel corso delle esperienze di *stage* in azienda nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), dagli stessi imprenditori. Le attività di stage in questione, in deroga al regime ordinario, hanno avuto una durata minima di 4 settimane e sono stati rivolti a studenti frequentanti il terzo e il quarto anno dei suddetti istituti.

Il modello di certificazione è stato applicato per la prima volta durante la fase di stage dell'estate scorsa, ma la sua applicazione è destinata a proseguire nel corso del 2023.

Sono stati coinvolti 32 territori, 52 scuole (ciascuna con circa 200 studenti), 322 imprese.



Associazione Scuole Ristorazione

FIPE, in collaborazione con le principali scuole di alta formazione del settore della ristorazione (Intrecci, In Cibus, Alma, Accademia Niko Romito, Planet One, ICIF, Cordon Bleu, Università degli studi delle scienze gastronomiche di Pollenzo e Matoro Academy) ha deciso di costituire un "gruppo di lavoro" che, con il coordinamento della Federazione stessa, raccolga le migliori esperienze e realtà della formazione specialistica dedicata ai Pubblici Esercizi (ristoranti, bar e intrattenimento).

Gli obiettivi del gruppo:

- presentarsi con una "voce" unica ed autorevole nei confronti degli *stakeholder* e delle istituzioni per accreditare le politiche formative di settore come indispensabili allo sviluppo del "lavoro" nel comparto.
- realizzare un'azione di comunicazione specifica per "cambiare prospettiva del mestiere" e allargare il consenso e adesioni/iscrizioni alle scuole di formazione della ristorazione;
- favorire la relazione tra le scuole per raccogliere le migliori esperienze individuali, condividere progetti, *best practice* e azioni comuni volte a migliorare l'offerta formativa, nella consapevolezza che lo sviluppo del sistema formativo e la "rete" sia funzionale a migliorare le esperienze individuali.

Dopo due primi incontri preliminari, in cui sono state poste le fondamenta del progetto, i partecipanti avranno un incontro in presenza per formalizzare il percorso delle attività nel 2023.



Borsa di studio "Enzo Andreis"

La Federazione ritiene che la formazione sia un tema centrale per la valorizzazione del capitale umano del settore. Da qui, ma anche da un sentimento di gratitudine e riconoscenza verso un dirigente che ha dato molto alla Federazione, è nata l'idea di assegnare una borsa di studio intitolata ad Enzo Andreis in favore di un giovane che frequenterà la scuola di alta formazione "Intrecci" dedicata al personale di sala.

Perché Intrecci? Le ragioni sono diverse. La prima è proprio la vocazione esclusiva a formare persone che svolgono attività di sala nella convinzione che oggi è di questo che il settore ha più bisogno. La seconda è di contribuire, anche con iniziative come questa, ad aumentare la considerazione e l'attrattività dei mestieri nelle nostre imprese e la terza, non banale, è che si tratta di una scuola seria, gestita da una grande famiglia che opera con profonda professionalità nel mondo del vino e, per contiguità, nel mondo della ristorazione. Si tratta della famiglia Cotarella della cantina Falesco.

Al termine dell'Assemblea FIPE 2022, sono state consegnate due borse di studio "Enzo Andreis" a due giovani studenti della scuola di alta formazione Intrecci.



Caffè Espresso patrimonio Unesco



Il MIPAAF ha dato il via libera per la candidatura del "Rito del caffè espresso tradizionale" a patrimonio immateriale dell'umanità. Un'iniziativa, a cui FIPE ha aderito con convinzione, che ha richiesto impegno, pazienza e lungimiranza.

Non si tratta di un riconoscimento al prodotto ma ad un rito, appunto, che vede i valori culturali, simbolici, immateriali prevalere su quelli più squisitamente fisici. In tale contesto il bar italiano, luogo in cui si condensano tutti questi valori, ha giocato e può giocare un ruolo decisivo per arrivare all'obiettivo finale del riconoscimento che, come è noto, dovrà passare prima al vaglio della commissione nazionale e, poi, della commissione internazionale, che si riunirà a Parigi nel 2023.

FIPE ha preso parte alla conferenza stampa "Il caffè espresso italiano fra cultura, socialità, rito e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli" di presentazione della candidatura del rito quotidiano del caffè espresso italiano tradizionale a patrimonio dell'UNESCO, organizzata dal Ministero delle Politiche agricole e forestali, rappresentata dal Vicepresidente Aldo Cursano, il quale ha affermato che attorno al rito della tazzina da consumare al bancone o al tavolo è nato e cresciuto il bar italiano come lo conosciamo oggi.

Per FIPE la candidatura vuole essere anche un'occasione di rilancio per un settore martoriato dalle misure restrittive, che per oltre un anno e mezzo hanno messo a repentaglio la sopravvivenza di questa modalità di consumo.

Si è inoltre tenuta la giornata nazionale del "Rito del caffè espresso italiano", con un fitto programma di iniziative congiunte realizzato dalle comunità che, da nord a sud, hanno sostenuto la candidatura del caffè espresso italiano a patrimonio immateriale dell'umanità. L'obiettivo della giornata è stato quello di raccogliere le firme a sostegno della candidatura, così da rendere la ritualità del caffè espresso italiano, con il suo bagaglio di significati immateriali, patrimonio UNESCO.



Italian Coffee Tour

Da Firenze a Napoli in bici, passando per Roma, si è svolto l'“*Italian Coffee Tour*”, l'impresa di Francesco Sanapo, sostenuta da FIPE, per far scoprire i caffè più rari e sensibilizzare al consumo consapevole di caffè.

All'interno del *Tour* hanno trovato posto diversi temi, quali: l'evoluzione della filiera del caffè, tra nuovi produttori e consumatori; la ricerca della sostenibilità ambientale nei processi di produzione; la degustazione dei caffè più rari e esclusivi, pensata per tutti, ma anche l'incontro con il mondo enogastronomico, osando pizze salate al caffè e ravioli in brodo di caffè filtro.

L'obiettivo è sensibilizzare l'opinione pubblica verso le tematiche ambientali, anche per salvare il caffè. In ogni tappa, si è svolto un incontro con un personaggio di rilievo, a cui è stato preparato un caffè *specialty* (di particolare pregio gustativo), uno diverso per ogni tappa, proveniente da piccole piantagioni.

Nel tour a Roma, in luoghi di incontro tra caffetterie *specialty* e cucina di alta qualità in cui convivono tradizione e innovazione, Sanapo ha fatto tappa presso la Federazione per far degustare il caffè dei piccoli produttori raccontandone la storia e valorizzando la materia prima e la qualità del caffè.



Ristoranti PKU Friendly

La Federazione ha dato il proprio patrocinio al progetto promosso dalle associazioni di pazienti affetti da fenilchetonuria (PKU), una rara malattia genetica che nel nostro Paese colpisce all'incirca un bambino ogni 3000.

Le persone affette da questa malattia devono seguire una dieta specifica, quasi completamente aproteica, per tutta la vita. Una condizione che impatta sul desiderio di socialità nell'età adulta poiché può rendere problematico anche un gesto comune come andare al ristorante.

FIPE ha voluto raccogliere l'invito a sensibilizzare il mondo della ristorazione verso questa patologia lasciando a ciascun ristorante la libertà di scegliere se entrare a far parte della rete di ristoranti PKU *friendly* per promuovere una dieta adatta a questi clienti “speciali”.



Internazionalizzazione e valorizzazione: un binomio inscindibile

04

”

La necessità di continuare a promuovere l'immagine della ristorazione italiana in ambito internazionale è un obiettivo prioritario di FIPE; per fare ciò la Federazione ha partecipato attivamente a diversi eventi organizzandone anche alcuni altri che hanno costituito delle notevoli occasioni di apprezzamento da parte di rappresentanti di istituzioni italiane ed estere.



FIPE e ICE per la valorizzazione della ristorazione italiana all'estero

È entrato nel vivo il progetto per la “Valorizzazione della ristorazione italiana all'estero” promosso da Agenzia ICE e FIPE.

FIPE ha partecipato a due degli eventi internazionali più importanti per il settore della ristorazione per promuovere l'eccellenza della ristorazione e delle materie prime italiane

A maggio la Federazione, rappresentata dallo Chef della Valle d'Aosta Alessandro Lorenzin, ha preso parte a *Taste of Paris*, l'evento gastronomico annuale aperto al pubblico che promuove il meglio della cucina gastronomica con presentazioni di Chef stellati e dimostrazioni culinarie. All'interno della manifestazione è stato allestito un ristorante italiano dove Alessandro Lorenzin, ha presentato il Tiramisù con cuore cremoso di caffè, sfera in foglia d'oro.

La seconda tappa del progetto si è tenuta a Birmingham, al *BBC Good Food Show*: prestigioso evento che si rivolge agli amanti del cibo, dove il divertimento si unisce ai deliziosi piatti da degustare. Anche in questa occasione è stata allestita una “*Italian Kitchen*”, uno spazio dedicato alla cucina italiana con chef che hanno realizzato masterclass dedicate. FIPE è stata rappresentata dallo chef Giovanni Santoro (Le Soste), che ha preparato un piatto della tradizione Siciliana.



Attività progettuale in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e Cooperazione Internazionale (MAECI)

La Federazione ha avviato un dialogo con il MAECI, Ministero degli Affari Esteri e Cooperazione Internazionale, per avviare una collaborazione volta a realizzare nuove iniziative di promozione integrata per far conoscere ancor meglio l'attrattiva della ristorazione italiana nel mondo e con l'obiettivo di mettere la ristorazione, in Italia e all'estero, al servizio della promozione dell'intero Paese.

La Federazione ha pertanto presentato al MAECI un progetto di promozione della ristorazione italiana all'estero. Nell'ambito del progetto verranno coinvolte scuole di alta formazione europee ed extraeuropee.

Il progetto presentato è composto da tre fasi: la prima volta alla diffusione di video ricette regionali, successivamente verranno organizzate masterclass digitali e infine, in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo 2023, verranno organizzati eventi di promozione e valorizzazione della ristorazione italiana presso le sedi diplomatico-consolari del MAECI.



Educational Tour

FIPE è stata chiamata da ISNART-Unioncamere ad organizzare, attraverso la sua società di servizi Fuoricas@, un'attività di scambi culturali tra ristoratori italiani all'estero e ristoranti in Italia nell'ambito di un progetto del Ministero del Turismo, per mezzo di *educational tour* rivolti a ristoratori italiani all'estero e a *food blogger* provenienti da quattro paesi esteri (Danimarca, Svezia, Germania e Spagna).

Nella prima metà di marzo sono stati realizzati a Fidenza e ai Castelli Romani i primi due dei quattro *educational tour* previsti dal progetto, che hanno visto la realizzazione di varie attività legate al patrimonio enogastronomico e culturale del territorio a favore di delegazioni di ristoratori italiani che operano all'estero. I *tour*, della durata di tre giorni, sono stati particolarmente apprezzati dagli imprenditori. Gli altri due *educational* sono stati realizzati nella seconda metà di marzo a Trieste e Altomonte (CS).

L'obiettivo del progetto, promosso dal Ministero del Turismo e realizzato in collaborazione con ISNART-Unioncamere, è stato quello di favorire lo scambio di esperienze tra ristoratori italiani all'estero e ristorazione in Italia per rafforzare la qualità e la presenza del *Made in Italy* nel mondo. All'interno di ogni *educational tour* hanno trovato posto le seguenti attività: *workshop*, *stage* pratici finalizzati all'acquisizione di nozioni e competenze pratiche per la preparazione dei piatti del territorio, visite ad aziende agricole, vitivinicole, olearie con degustazioni guidate, unite alla conoscenza delle risorse culturali e turistiche del territorio.

Un'esperienza fortemente apprezzata dai partecipanti e dal sistema imprenditoriale locale che, per il tramite del sistema organizzativo, si è messo a disposizione dell'iniziativa.



Hotrec

FIPE aderisce a livello internazionale ad Hotrec, l'associazione ombrello che rappresenta la voce del settore dell'ospitalità in Europa cui aderiscono 47 associazioni nazionali di 36 paesi, in rappresentanza di oltre due milioni di imprese, con un fatturato di 607 milioni di euro e dodici milioni di lavoratori.

La Federazione garantisce attivamente la sua presenza all'interno di Hotrec partecipando in prima linea alle decisioni relative all'attività dell'associazione di categoria europea, anche grazie alla presenza di un rappresentante della Federazione, in qualità di membro del Comitato Esecutivo.

Grazie a questa collaborazione FIPE partecipa a numerosi gruppi di lavoro quali il "Restaurants, bars and late night entertainment working group", che si riunisce due volte all'anno per fare il punto sullo stato del settore, il gruppo di lavoro per la redazione di una norma ISO che certifichi a livello internazionale le definizioni relative alla ristorazione ed il Dialogo Sociale europeo.

In occasione della 84esima assemblea di Hotrec tenutasi a Praga, FIPE è stata rappresentata dai Consiglieri Antonio Flamini (membro del Comitato Esecutivo Hotrec) e Sergio Paolantoni.

Nel secondo appuntamento annuale dell'assemblea Hotrec, a Stoccolma, si sono tenute le elezioni degli organi dell'associazione europea per il mandato 2023-2025. La Federazione, rappresentata dal Consigliere Antonio Flamini e Andrea Chiriatti (Area Sindacale) siederà all'interno del Comitato Finanziario e del Comitato Europeo per il Dialogo Sociale Settoriale. Un'ottima notizia per tutto il mondo dei Pubblici Esercizi, perché avranno un supporto ulteriore in grado di rappresentare e sostenere le istanze del nostro settore e di tutto il turismo.



Comitato Nazionale per la ristorazione italiana di eccellenza

La Federazione, insieme ad esponenti di rilievo e di prestigio della ristorazione italiana di eccellenza in funzione della promozione turistica dell'Italia, ha partecipato alla prima riunione del Comitato Nazionale per la ristorazione italiana di eccellenza, costituito da ENIT a supporto, sia in Italia sia all'estero, delle iniziative promozionali che coinvolgono la ristorazione italiana. La prima attività vede come protagonista la pizza, al fine di mantenere e rafforzare l'italianità del prodotto pizza, attraverso la selezione, da parte del Comitato, di pizzaioli all'estero quali ambasciatori del turismo italiano per promuovere come protagonista la pizza, tra i piatti iconici dell'Italia.



International Nightlife Congress and Golden Moon Awards

L'Italia è stata riconosciuta prima al mondo per la qualità dei locali da ballo.

Il SILB - FIPE, rappresentato dal Presidente Maurizio Pasca è stato premiato a Tenerife all'International Nightlife Congress and Golden Moon Awards, l'evento che ogni anno riunisce il settore dell'intrattenimento internazionale e premia le 100 migliori discoteche al mondo che si sono distinte per qualità e sicurezza.

Si tratta dell'unico esempio al mondo di realtà a tutela delle aziende di un comparto economico e sociale strategico per il turismo internazionale. Il premio riconosce il grande sforzo delle imprese italiane che vogliono superare la crisi di questi ultimi anni con impegno e professionalità.



L'impegno nella formazione per territori e sindacati 05

”

La formazione è da sempre uno dei temi più rilevanti nell'impegno di FIPE verso i propri soci; tale necessità si declina in diverse formule, che permettono livelli di approfondimento sempre più personalizzati e coerenti.



Fondo For.Te.

In occasione dell'approvazione della nuova strategia di sviluppo del Fondo For.Te. per il prossimo biennio, FIPE, grazie alla collaborazione del Direttore del Fondo Eleonora Pisicchio, ha organizzato tre seminari informativi in video call destinati alle imprese associate AIGRIM, EGP e ANBC, per illustrare le linee guida della nuova programmazione e le opportunità offerte alle aziende aderenti.

Inoltre con EGP, Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici ed altre organizzazioni del gioco del sistema Confcommercio, FIPE sta collaborando per valutare tutte le possibilità di finanziamento a cui le imprese del gioco possono fare riferimento e per sviluppare un Piano formativo da presentare al Fondo For.Te. che possa rispondere alle esigenze degli operatori del gioco pubblico sui diversi territori regionali.

Si è, infine, concluso il Piano settoriale nazionale presentato da FIPE dal titolo "Professionalità e managerialità" che ha coinvolto i territori di Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Lazio, Abruzzo e Sardegna. Coerentemente con i fabbisogni formativi rilevati, il piano ha previsto percorsi che, in linea con le finalità dell'avviso 5/18, hanno sostenuto la professionalizzazione degli addetti accrescendone la capacità occupazionale, rafforzando la competitività delle imprese e l'approccio proattivo verso i cambiamenti evolutivi e l'aumentata complessità del sistema economico.

Sono state coinvolte 39 imprese, erogate oltre 1000 ore di formazione e formati 262 lavoratori.

for.te.

AIGRIM
Associazione delle Imprese
di Grande Ristorazione
e servizi Multilocalizzate

EGP
Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici

ANBC
associazione nazionale
banqueting e catering

Portafoglio corsi FIPE Business School

FIPE ha proseguito la raccolta di adesioni da parte del territorio in merito ai corsi di approfondimento previsti nel Catalogo della FIPE *Business School*.

I corsi che hanno raccolto maggior favore sono quelli sul *management* e HR, sul *web marketing* e innovazione tecnologica e sul Food e beverage management.

I primi corsi, erogati online anche attraverso la piattaforma EDI di Confcommercio, sono partiti da Oristano, cui hanno fatto seguito Regione Campania, Genova e Brescia.

È stato, inoltre, realizzato un *restyling* del catalogo della FIPE *Business School* proponendo nuovi corsi. Al fine di rilanciare il catalogo si prevede di realizzare a partire da gennaio 2023 una campagna di comunicazione sui social e verranno erogati due corsi attrattivi per il settore, scaturiti dall'indagine effettuata sul territorio.



Master Class dei Direttori FIPE

Un percorso dedicato a chi ogni giorno lavora sul territorio per rappresentare questo settore, al fine di approfondire le linee di politica economica, la conoscenza delle dinamiche del mercato, le modalità organizzative e la strumentazione digitale utile per essere sempre di più punto di riferimento autorevole per gli imprenditori.

Il corso attraverso una serie di docenze e testimonianze qualificate, ha puntato ad accrescere la "leva esperienziale" dei partecipanti favorendo al contempo la condivisione di momenti pratici di confronto in quattro sessioni: rappresentanza, mercato, lavoro e comunicazione.

Nel 2022 si è tenuta l'ultima sessione del corso, dedicata alla comunicazione ed una "due giorni" esperienziale e di *team building*: un ulteriore momento per "fare squadra", che ha avuto l'obiettivo non solo di mettere al centro il percorso esperienziale, ma ha anche inteso porre l'accento su una delle tematiche più attuali che riguardano i pubblici esercizi: la formazione del personale.

La formazione e la relazione, quindi, sono elementi fondanti del nostro sistema associativo e della capacità di fare allo stesso tempo rappresentanza d'interessi offrendo servizi di valore alle imprese associate.



Un impegno lungo un anno: accordi, convenzioni e protocolli 06

”

Per FIPE la stipula di accordi e protocolli d'intesa non è mai un atto formale, ma un impegno concreto che la Federazione assume nei confronti dei suoi soci tenendo conto delle necessità più urgenti e attuali. Anche in questo senso si rafforza la certezza che la promozione delle attività dei Pubblici Esercizi passa attraverso una serie di convenzioni con partner che spaziano dalle istituzioni scolastiche a società legate al mondo dei pagamenti digitali.



Protocollo d'intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia

FIPE insieme all'Associazione Commercianti Albesi, Ascom Bergamo e Ascom Parma ha siglato presso la Sala del Consiglio comunale di Alba il "Protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia".

L'impegno comune sarà quello di realizzare iniziative ed eventi che colleghino ulteriormente i tre territori italiani, Alba, Bergamo e Parma, all'insegna della loro straordinaria vocazione, nell'ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale.

Il Presidente della Federazione ha affrontato nel suo intervento gli argomenti di più stringente attualità che interessano la categoria dei Pubblici Esercizi, artefici dell'eccellenza gastronomica universalmente riconosciuta: dal problema dei ristori alle attività della somministrazione (bar, ristoranti ecc.) al tema della difficoltà nel reperire personale qualificato, al caro energia che sta incidendo sensibilmente sui costi fissi delle imprese, alle diverse problematiche del settore, fino al ventilato rincaro della tazzina di caffè.



Protocollo d'Intesa FIPE - FIC



FIPE e FIC, Federazione Italiana Cuochi, hanno siglato un protocollo d'intesa con l'intento di sostenere politiche che valorizzino attività e risorse legate all'enogastronomia nazionale, della ristorazione e, più in generale, dell'intero settore dell'ospitalità e dell'accoglienza, sostenendone anche la competitività e l'innovazione tecnologica, coniugando imprenditorialità e professionalità delle figure del mercato del lavoro di riferimento. L'obiettivo del Protocollo si riassume in due parole: formazione e promozione; il modo per realizzarlo si sintetizza invece in una sola: collaborazione.

Imprenditori e cuochi sono due anime fondamentali della ristorazione italiana, che a volte coincidono, ma interpretano comunque due aspetti diversi e complementari che vanno integrati, per riuscire a valorizzare pienamente il patrimonio alimentare del Paese che, pur potendo contare su una quantità e qualità senza eguali nella cultura alimentare, sia all'interno delle cucine che dal punto di vista dell'accoglienza, è ancora molto indietro rispetto ad altri Paesi concorrenti nella promozione dell'enogastronomia e vive una penalizzante scarsità nel rinnovamento delle professionalità, esplosa in questo periodo storico.

La *partnership* tra le due principali Federazioni del comparto è dunque volta a unire le forze nel mondo della ristorazione per lavorare sul rafforzamento delle professionalità e delle competenze e, dall'altra parte, impegnarsi sul fronte della promozione e della difesa della cultura enogastronomica italiana, dalla partecipazione a competizioni internazionali di rilievo del settore al contrasto del fenomeno dell'*Italian sounding*.



Protocollo d'Intesa FIPE - InfoJobs

FIPE, attraverso la sottoscrizione di un protocollo d'intesa, ha avviato una collaborazione con il portale InfoJobs, per consentire agli associati del sistema una scontistica dedicata ed un'apposita pagina web.

La collaborazione con InfoJobs si inserisce, nell'ambito del progetto "Talent Day", tra le diverse iniziative volte a promuovere l'orientamento al settore nonché strumenti destinati a facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, uno dei principali problemi che le imprese di pubblico esercizio stanno affrontando.

L'accesso a tali servizi è pertanto finalizzato, quindi, a favorire non solo una maggiore visibilità delle offerte di lavoro per le imprese del settore, ma anche a facilitare un coinvolgimento dei diversi attori del mercato del lavoro in una prospettiva di collaborazione con le Associazioni aderenti, che si trovano sempre più a dover rispondere alla richiesta degli associati di un impegno attivo nel mercato del lavoro.



Protocollo d'Intesa FIPE - Istituti Tecnologici Superiori (ITS)

FIPE ha avviato l'interlocuzione per la sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa, con la Rete degli ITS del Turismo, finalizzato alla diffusione dello strumento nel settore e ad una progettazione di ulteriori percorsi orientati alle imprese.

Il Protocollo prevedrà inoltre specifiche azioni condivise con il coordinatore nazionale della rete degli ITS Turismo, Alessandro Mele, per il coinvolgimento degli istituti professionali dell'enogastronomia e dell'ospitalità (Re.Na.I.A).

L'obiettivo del protocollo sarà quello di promuovere lo strumento della rete di coordinamento fra ITS per lo scambio di buone pratiche, la condivisione di laboratori e la promozione di gemellaggi fra tali istituti. Ulteriore obiettivo sarà la promozione di percorsi formativi che siano sempre più orientati alla futura occupazione in imprese.



Nexi

Il tema dei pagamenti digitali è sempre più di attualità. La pandemia ha dato una significativa accelerazione al processo di innovazione tecnologica delle aziende con una marcata accentuazione al versante dei pagamenti. D'altra parte tutte le evidenze portano a ritenere irreversibile il processo di trasformazione digitale, all'interno del quale i pagamenti assumono particolare rilevanza sia per le implicazioni che ne derivano in termini di rapporti con la clientela che per quelle relative agli aspetti organizzativi e di costi di gestione.

Su questa scia FIPE ha ritenuto utile stipulare un accordo di collaborazione con Nexi, tra i principali *player* europei del sistema pagamenti, proprio con l'obiettivo di accompagnare le imprese nel processo di trasformazione accrescendone la capacità competitiva e riducendo oneri e costi.

Si tratta di un accordo strategico a sostegno della ripartenza delle oltre 300 mila imprese italiane. Infatti la *partnership* consente ai Pubblici Esercizi associati a FIPE di sfruttare – a condizioni agevolate – le soluzioni di incasso digitale di Nexi per migliorare la gestione dell'impresa e offrire ai clienti nuovi servizi con l'obiettivo di aumentare la fidelizzazione della clientela e i volumi di attività.

Sui pagamenti digitali l'accordo con Nexi vuole anche essere una sfida culturale che guarda al Pubblico Esercizio di domani senza trascurare, tuttavia, aspetti più concreti, come quelli di mettere a disposizione dei nostri soci soluzioni a condizioni vantaggiose che saranno tanto più apprezzate in un momento particolarmente difficile per il settore.

La *partnership*, pertanto, mira a sostenere concretamente il comparto che esce da due anni di forte contrazione dei volumi di attività, nei quali tuttavia il trend dei pagamenti digitali ha fatto registrare significativi incrementi.

Diverse le soluzioni messe a disposizione delle imprese associate sia per migliorare la gestione dei pagamenti che per implementare nuovi servizi. Tra questi si segnala "Incasso Senza Pensieri Ristorante" per il contrasto del cosiddetto "*no show*".

La *partnership* con Nexi prevede anche la realizzazione di incontri, seminari e webinar finalizzati a sensibilizzare e informare le imprese associate sulle opportunità che derivano dai pagamenti digitali e sui vantaggi della convenzione.



Azimut Marketplace

L'accesso al credito è, da sempre, uno dei temi più sensibili per le imprese del settore dei Pubblici Esercizi che con l'emergenza sanitaria, hanno visto crescere il bisogno di supporto finanziario anche ricorrendo a soluzioni in grado di rispondere al requisito della rapidità. In questa prospettiva, la Federazione ha avviato una collaborazione con Azimut Marketplace, uno dei principali operatori indipendenti nel risparmio gestito in Europa, e Step, operatore internazionale focalizzato sui servizi digitali alle imprese, che può essere definito come l'"Amazon" del credito.

Azimut Marketplace permette alle piccole e medie imprese di accedere a una vetrina digitale di soluzioni fintech per i propri fabbisogni, finanziari e non. Un ecosistema che mira a diventare un aggregatore di importanti player del mercato facilitando l'incontro tra domanda e offerta. Con Azimut Marketplace le imprese possono beneficiare di un unico punto di ingresso a funzionalità per la gestione delle finanze aziendali e i servizi finanziari.

In particolare, è stata realizzata all'interno della piattaforma una sezione dedicata alle imprese contraddistinte dai codici ATECO della ristorazione e dell'intrattenimento. L'offerta è stata pensata per massimizzare – nell'individuazione dei servizi di credito e finanziari che meglio rispecchiano le esigenze di ciascuna impresa – il controllo delle informazioni e della velocità di erogazione dei servizi. Inoltre, sono già in progress accordi con i singoli provider della piattaforma per individuare "corsie preferenziali" per le imprese associate.

All'interno della piattaforma verrà realizzata una sezione dedicata alle imprese dei settori rappresentati da FIPE, con una corsia preferenziale per i soci del sistema presentata attraverso una intensa campagna di comunicazione e incontri online con le imprese.

FIPE per presentare alle imprese la piattaforma ha organizzato una serie di webinar dedicati all'approfondimento sulle nuove soluzioni di credito e finanza per le imprese.



The Winesider

Ristorazione e vino sono da sempre in un rapporto di forte interconnessione, ricoprendo entrambe un ruolo di primo piano nella filiera agroalimentare. L'una ha bisogno dell'altra. Da un lato i Pubblici Esercizi devono puntare sull'offerta di vini di qualità per essere attrattivi, dall'altro le case vinicole trovano in bar e ristoranti uno sbocco fondamentale per portare sul mercato i propri prodotti. Diventa, quindi, fondamentale per ogni imprenditore ottimizzare ogni voce di costo, compresa la cantina, la cui corretta gestione ha effetti diretti sul raggiungimento della necessaria sostenibilità economica. Per questo obiettivo la digitalizzazione può essere uno strumento importante. Infatti la gestione della cantina contiene in sé sia profili di carattere commerciale che di carattere finanziario. Troppo spesso non si presta la dovuta attenzione agli oneri finanziari che derivano da una cantina che non "gira" correttamente generando costose immobilizzazioni di capitale.

In quest'ottica nasce la partnership tra FIPE ed Excantia, la *Foodtech company* che ha sviluppato The Winesider per affiancare alla gestione digitale della cantina l'approvvigionamento delle bottiglie in conto vendita. In questo modo ogni ristoratore potrà semplificare la gestione digitalizzando inventari, riordini, rotazioni e pagamenti, con una cantina sempre sotto controllo e una carta dei vini aggiornata in tempo reale, ma soprattutto potrà evitare, attraverso l'opzione del conto vendita, di dover pagare in anticipo vino che non ha ancora venduto. I vantaggi per le imprese associate sono importanti non solo in termini di servizi ma anche di costi, nella consapevolezza che sarà ciascun imprenditore a valutare se il modello di servizio proposto ed i costi conseguenti sono coerenti con il modello di business della propria azienda.

FIPE si è mossa nell'intento di aumentare gli "attrezzi" a disposizione delle imprese associate facendo sì che ciascuna possa trovare quello più adatto. Infatti agli associati che sottoscrivono un contratto per l'utilizzo di The Winesider sia nella versione che prevede il solo uso dei servizi digitali sia in quella con la fornitura in conto vendita del vino saranno riconosciute vantaggiose condizioni economiche e contrattuali.



CAIMI Brevetti

La Federazione, per supportare le imprese associate nella risoluzione delle problematiche acustiche, soprattutto durante la stagione invernale, ha negoziato un accordo quadro con CAIMI Brevetti S.p.A, azienda leader nel settore dei prodotti e dei tessuti fonoassorbenti e comfort acustico, volto a fornire ai soci FIPE tariffe agevolate per l'acquisto di prodotti fonoassorbenti effettuato con gli appositi software acustici pluripremiati di Caimi. In aggiunta alla tariffa dedicata, le imprese associate possono inoltre usufruire del servizio di calcolo acustico gratuito.



Assemblee, fiere ed eventi animano la presenza sul territorio 07

”

FIPE persegue senza sosta il proprio impegno di promuovere attivamente numerosi eventi dedicati al mondo della ristorazione, così provato da quanto accaduto negli anni appena trascorsi. Notevole è il riconoscimento che il lavoro svolto dai Pubblici Esercizi rappresenta un valore indiscutibile non solo a livello economico ma anche in un'ottica socio-culturale che contribuisce a un'immagine positiva del nostro Paese nel mondo.



Assemblea FIPE

Oltre la crisi

La pandemia e il devastante effetto dei lunghi e diversi lockdown rischiano di essere solo l'amaro antipasto delle conseguenze che gli esplosivi costi energetici stanno avendo sulla sostenibilità economica di un diffuso modello di offerta su cui si è sviluppato e consolidato il settore dei pubblici esercizi nel quale convivono bar, ristoranti, locali serali, discoteche, aziende di catering e banqueting, stabilimenti balneari, sale giochi e diverse altre tipologie di attività sia nella piccola che nella media e grande dimensione.

La pandemia ha creato un corto circuito nella domanda, mentre la crisi energetica ne sta creando uno altrettanto grave nell'offerta. C'è bisogno di un cambio di prospettiva che punti a cercare un equilibrio nuovo tra struttura dei costi e livelli di servizio. Si tratta di un equilibrio che ha motivazioni economiche ma anche implicazioni sociali di grande rilievo, sia per quanto riguarda l'impiego di risorse umane che la qualità della vita delle persone e l'attrattività delle città.

Tenere aperto un piccolo esercizio ogni 200 residenti per oltre 14 ore al giorno è l'emblema di ciò che intendiamo per rapporto tra costi, livelli di servizio e valore sociale, dove i Pubblici Esercizi, e più in generale tutte le attività commerciali, esprimono valori che superano la dimensione aziendalistico-economica per abbracciarne una più ampia che riguarda proprio il senso delle città che vogliamo.



In questo quadro l'assemblea federale 2022, organizzata a Roma alla Sala del Tempio di Vibia Sabina e Adriano, ha voluto contribuire a sviluppare una riflessione sulla nuova dimensione della sostenibilità per il Pubblico Esercizio, con l'obiettivo di mantenere la sua funzione economico-sociale e rigenerare sviluppo e benessere.

Il titolo scelto "Oltre la crisi – I Pubblici Esercizi alla ricerca di modelli sostenibili" vuole dare evidenza agli sforzi che ciascun imprenditore, piccolo o grande che sia, ha compiuto nel corso di questi ultimi complicatissimi anni per dare una prospettiva alla propria azienda, alla propria famiglia e a quelle dei suoi dipendenti. La pandemia prima e la crisi energetica ora rischiano di indebolire un sistema imprenditoriale decisivo per le due grandi filiere del *Made in Italy* rappresentate da turismo e agroalimentare e che anche nella valorizzazione del brand Italia gioca un ruolo importante in tutto il mondo. Ogni giorno decine di migliaia di piccoli imprenditori continuano a mettersi in gioco non solo per salvaguardare il loro futuro, ma anche per contribuire alla crescita dell'economia e dell'occupazione di questo Paese.

A mettere in fila problemi e priorità per garantire una prospettiva al settore è Lino Enrico Stoppani, presidente di FIPE-Confcommercio, alla presenza del neo Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del Presidente della Conferenza delle Regioni, del Governatore del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga e del Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli.



Presentazione Rapporto Ristorazione 2021

La tempesta perfetta che da oltre due anni si è abbattuta sui Pubblici Esercizi non accenna a placarsi: le restrizioni imposte nel 2021 per il contenimento della pandemia hanno fatto sentire i loro effetti e l'improvviso e perdurante rialzo dei prezzi delle materie prime e dell'energia sta determinando una incertezza crescente tra gli imprenditori.

Quello che doveva essere l'anno della ripartenza, il 2021, ha mantenuto la promessa solo per il 16% delle imprese, i cui fatturati sono cresciuti, mai però più del 10%. Per il 73% degli imprenditori, invece, il calo del volume di affari è stato verticale, a causa delle lunghe limitazioni con conseguente contrazione dei consumi. Gli italiani hanno speso oltre 24 miliardi di euro in meno nei servizi di ristorazione rispetto al 2019, equivalente al 27,9%.

Naturale conseguenza di questa dinamica, e del relativo clima di sfiducia che si è sviluppato attorno al settore, è stata la scomparsa di 194mila posti di lavoro rispetto al periodo pre-Covid.

A illustrare lo stato di salute del comparto ci ha pensato FIPE, nel suo tradizionale rapporto annuale, realizzato in collaborazione con Bain&Company e Tradelab, presentato a Roma alla presenza del Presidente Lino Enrico Stoppani e di Romina Mura, Presidente della Commissione Lavoro della Camera dei Deputati.



VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

FIPE è stata invitata a partecipare alla Farnesina alla presentazione della VII edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, che si è tenuta dal 14 al 20 novembre presso la rete diplomatico-consolare all'estero. La presentazione si è svolta alla presenza del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Antonio Tajani. All'evento sono intervenuti, inoltre, il Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, il Ministro dell'Agricoltura, la Sovranità Alimentare e le Foreste, Francesco Lollobrigida, il Ministro della Salute Orazio Schillaci e il Ministro del Turismo, Daniela Santanchè.

FIPE, rappresentata dal Vice Presidente Aldo Cursano ha partecipato alla tavola rotonda "Convivio: strumento di salute, sostenibilità e progresso" esponendo il valore della ristorazione italiana all'estero a sostegno del Made in Italy. Un'occasione per ribadire ancora una volta l'importanza della lotta alla contraffazione, che deve partire proprio dalla cucina e dal gusto, perché i ristoratori sono dei veri e propri ambasciatori dell'Italia nel mondo. Infatti spesso all'estero proprio l'imitazione della cucina italiana in falsi ristoranti italiani fa da apripista anche alla contraffazione dei prodotti.



Impresa Cultura Italia – Confcommercio

Al Teatro dell'Opera di Roma, FIPE ha preso parte alla seconda edizione del Forum di Impresa Cultura Italia – Confcommercio, il coordinamento delle imprese culturali e creative promosso da Confcommercio per dare una voce unitaria al settore e rafforzarne l'interlocuzione con la politica e le istituzioni, dal titolo "Futuro è impresa culturale: mercato, prospettive e talenti".

Tra i temi portanti: mercato dell'impresa culturale oggi in Italia e nel mondo, formazione e mercato del lavoro, nuovi modelli e nuove prospettive dell'impresa artistica e culturale nell'era post Covid, talenti artistici e manageriali, indagine sui consumi culturali degli Italiani dopo il Covid.

Al Forum, aperto dal Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, ha partecipato anche la Federazione, che è tra i soci componenti di Impresa Cultura, con Andrea Fassi, Vice Presidente de "Gli Storici", che è intervenuto nella Tavola rotonda "L'impresa culturale oggi" dedicata all'analisi della domanda e dell'offerta del mercato culturale in Italia da parte dei rappresentanti delle imprese dei settori appartenenti a Impresa Cultura Italia.



Dumping contrattuale: il caso dei Pubblici Esercizi

Il *dumping* contrattuale nei Pubblici Esercizi è un fenomeno crescente che si realizza principalmente attraverso l'applicazione di contratti collettivi sottoscritti da organizzazioni sindacali e datoriali scarsamente rappresentative nel settore con una finalità ben precisa: ridurre il costo del lavoro e le tutele contrattuali per contrastare la concorrenza di aziende più rispettose delle regole e più virtuose, a danno delle condizioni di lavoro e della qualità dell'offerta e della stessa attrattività del settore.

FIPE ritiene invece che proprio il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro debba continuare ad essere un presidio di legalità, che tuteli non solo i lavoratori, ma anche le aziende da azioni sempre più diffuse di concorrenza sleale, per riaffermare il principio più volte richiamato: "stesso mercato, stesse regole".

Pertanto, il 18 luglio, ha presentato al CNEL uno studio realizzato in collaborazione con ADAPT ed edito dall'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo sulle cause e le conseguenze del *dumping* contrattuale nel settore dei Pubblici Esercizi, attraverso una comparazione dei contenuti – economici e normativi – dei CCNL che insistono sul settore, evidenziando le maggiori criticità tra il CCNL, FIPE e gli altri contratti firmati da organizzazioni concorrenti.

Tra i relatori al Convegno: Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE; Silvio Moretti, Direttore delle relazioni sindacali FIPE; Tiziano Treu, Presidente CNEL; Silvia Ciucciiovino, Università degli Studi Roma Tre; Michele Faioli, Università Cattolica del Sacro Cuore-Milano; ed Emanuele Massagli, Presidente ADAPT.



Glocal Economic Forum ESG89: il valore della rinascita economica sostenibile

FIPE ha preso parte al *Glocal Economic Forum* ESG89, che costituisce un momento assai rilevante di condivisione e di conoscenza finalizzato all'approfondimento dei temi economici contemporanei. I prestigiosi relatori, insieme ai selezionati ospiti, costituiscono un 'unicum' di relazioni finalizzate alla crescita del Paese e dei territori.

Il Vice Presidente Matteo Musacci ha evidenziato come le restrizioni causate della pandemia abbiano portato ad un allontanamento dal nostro mestiere, spingendo i lavoratori a scegliere collocazioni più sicure; inoltre l'aumento dei prezzi delle materie prime, denunciato già all'inizio del 2022 in concomitanza con il tragico conflitto nell'est Europa e, in ultimo, la crisi energetica fanno sì che il settore che ha lasciato indietro, nel biennio 2020-2021, circa 20 mila imprese rischia di doppiare questa cifra nel breve periodo.

Il tema portante dell'intervento è stata la sostenibilità, ossia la necessità di rendere sostenibili i costi energetici, che da diversi mesi stanno mettendo in seria difficoltà le imprese dei Pubblici Esercizi. Sostenibilità è necessità di una ridefinizione del concetto di lavoro che, nel settore, troppo spesso viene definito "lavoretto": si fa il cameriere per pagarsi gli studi, si lavano i piatti nel *weekend* per arrotondare il proprio stipendio. Sostenibilità è certificare le competenze, la formazione, lottare contro il *dumping* contrattuale e contro regole di mercato che spesso, troppo spesso, nello stesso mercato applicano regolamenti diversi. Sostenibilità è riscrivere i contratti che disciplinano il mercato del comparto. Sostenibilità è rigenerazione urbana. Sostenibilità è rendere consapevoli le imprese del cambiamento epocale in atto, dando loro, con la volontà politica, la possibilità di farlo, perché solo attraverso investimenti a lungo termine, lontani dalle mode del momento, si può progettare lo sviluppo sostenibile.



I dehors nel post pandemia – dall'occupazione di suolo al progetto di spazio pubblico

La regolazione del suolo pubblico tra istanze di liberalizzazione, esigenze di fiscalità locale e motivi imperativi di interesse generale si intreccia oggi con i temi di governo e di gestione integrata delle città, a partire da esigenze diverse e spesso non coincidenti, nel difficile equilibrio tra libertà di iniziativa economica, vincoli di bilancio comunale, tutela del patrimonio storico-architettonico e culturale e fruibilità delle città.

Dalla necessità di costruire una visione nuova delle occupazioni di suolo pubblico in vista del ritorno alla situazione pre-Covid prevista per la fine del 2022, FIPE, il 12 luglio, ha organizzato a Roma un seminario di approfondimento sul tema dell'occupazione di suolo pubblico con l'obiettivo di aprire una riflessione tra i diversi portatori di interessi. Alla relazione tecnica affidata al prof. Luca Tamini del Politecnico di Milano hanno fatto seguito gli interventi di amministratori, direttori di dipartimento, ANCI, soprintendenze, agenzie di protezione ambiente e, naturalmente, di rappresentanti del sistema associativo.



Dehors Trento e Torino

A seguito del convegno “I dehors nel post pandemia - dall'occupazione di suolo al progetto di spazio pubblico” organizzato da FIPE e la campagna social #ESTATEFUORI, il tema dei *dehors* è stato ripreso e approfondito dalle Associazioni di Trento e Torino, in due eventi dedicati.

L'Associazione Ristoratori del Trentino e l'Associazione dei Pubblici Esercizi del Trentino con Confcommercio e FIPE hanno promosso una tavola rotonda, che ha messo in luce con evidenza la necessità di riconsiderare gli spazi pubblici come motore di sviluppo dell'economia delle città e dei territori. I lavori sono stati aperti da Presidente dell'Associazione Ristoratori del Trentino Marco Fontanari e dalla Presidente dell'Associazione Pubblici Esercizi del Trentino Fabia Roman e hanno visto la partecipazione di Roberto Stanchina e Monica Baggia per il Comune di Trento, Lorenzo Pozzer per il Comune di Riva del Garda, Giuseppe Bertolini per il Comune di Rovereto e il Sovrintendente ai Beni culturali della Provincia di Trento Franco Marzatico, il Vicedirettore di FIPE Luciano Sbraga e Luca Tamini, Professore di urbanistica del Politecnico di Milano. Franco Marzatico ha sottolineato la necessità di preservare e migliorare il patrimonio artistico e culturale della provincia, ma con l'obiettivo di dialogare e trovare convergenze con le esigenze dei cittadini e delle imprese.

Dopo Trento, l'approfondimento sul tema dei *dehors* è approdato a Torino, dove l'evento è stato organizzato da EPAT in collaborazione con FIPE. I lavori sono iniziati con i saluti di Maria Luisa Coppa, Presidente Ascom Torino e provincia e proseguiti con gli interventi del Vicedirettore FIPE, Luciano Sbraga; dell'Assessore Commercio Torino, Paolo Chiavarino; del Direttore Divisione Commercio, Paola Virano e del Presidente EPAT Torino, Alessandro Mautino con la moderazione del Direttore EPAT Torino, Claudio Ferraro.

Gli eventi hanno rappresentato due momenti proficui di confronto e approfondimento sul tema della pianificazione urbana e delle opportunità offerte dai plateatici.



Ristorazione e Centri Commerciali - Ritorno al futuro

Covid, conflitto russo-ucraino, crisi energetica, inflazione: eventi che pongono in seria difficoltà le attività di ristorazione, anche all'interno di centri commerciali e *outlet*. La relazione con società di gestione e proprietà non sempre è facile ma esistono buone pratiche.

Si impone la necessità di riportare il rapporto tra *tenants* e *landlords* in un'area di sostenibilità economica, di crescita e sviluppo.

Il 18 ottobre, presso la Confcommercio di Milano, si è tenuto l'interessante e rappresentativo evento organizzato da AIGRIM sulla ristorazione e i centri commerciali. Hanno discusso, insieme a FIPE, i vertici delle principali catene di ristorazione con alcuni tra i player più rappresentativi e strategici del mercato, tra i quali si menzionano McDonald's Italia, Alice Pizza, Roadhouse, KFC, Autogrill, Signorvino, La Piadineria.

I lavori sono stati inaugurati dal Presidente AIGRIM Cristian Biasoni e tra gli interventi di apertura c'è stato quello del Direttore Generale FIPE Roberto Calugi; l'analisi del mercato del foodservice in Italia, con un focus sui Centri commerciali, è stata presentata da Deloitte.



I Forum “Gli Storici” di FIPE: il futuro dei locali storici

A Firenze, presso il caffè Paszkowski, si è tenuto il primo incontro nazionale dei locali che hanno segnato la storia d'Italia.

Il tema portante dell'evento, organizzato il 21 giugno da FIPE e dall'Associazione Caffè e Ristoranti Storici d'Italia “Gli Storici”, è stato la valorizzazione e la tutela dei locali storici del Paese, salvaguardandone, ma soprattutto rilanciandone, il valore sociale, culturale ed economico. Si tratta d'altra parte di luoghi delle città estremamente significativi, che non solo hanno attraversato la storia dell'Italia, ma l'hanno anche letteralmente ospitata. Infatti, in contesti architettonici di altissima qualità, questi locali hanno accolto, tra il Settecento e l'inizio del secolo scorso, le personalità che hanno fatto l'Italia, e spesso anche gli Italiani.

Un racconto storico vivente, corale e diffuso, che è stato interpretato dai tanti ospiti presenti al primo Forum de “Gli Storici” di FIPE: da Gilberto Pichetto Fratin a Dario Nardella, da Davide Rampello a Stefano Bertocci, da Paolo Restuccia ad Alex Revelli Sorini e a Carlo Conti.

Il Forum è stata l'occasione per discutere, insieme alle istituzioni, del futuro di locali che sono un vero e proprio fiore all'occhiello della ristorazione italiana tutelando le loro peculiarità in maniera efficace.



Primo Congresso Regionale FIPE Sardegna

Qual è il futuro del turismo in Sardegna? Se ne è parlato nel corso del primo congresso regionale della FIPE Sardegna - organizzato in collaborazione con FIPE - al teatro Doglio di Cagliari.

Al Congresso sono intervenuti, tra gli altri, il Direttore Generale FIPE Roberto Calugi, il Presidente Confcommercio Sud Sardegna Alberto Bertolotti e il Presidente di FIPE Sardegna Emanuele Frongia.

Si è trattata di una reale occasione per discutere di politiche di sviluppo turistico, necessità occupazionali, competenze e professionalità nel settore dei Pubblici Esercizi per approfondire le prospettive del turismo nell'Isola per l'estate 2022.



I Pubblici Esercizi, l'ultimo miglio della filiera enogastronomica

FIPE ha preso parte all'assemblea annuale dell'Associazione dei Pubblici Esercizi del Trentino. Al di là degli adempimenti istituzionali di rito l'incontro è stato l'occasione per fare il punto sulla difficile situazione che vivono le imprese del settore ma anche per tracciare una rete di sistema che offra una prospettiva di sviluppo per l'intero comparto dell'enogastronomia trentina, del quale i Pubblici Esercizi sono la vetrina o, come recita il titolo del convegno, "l'ultimo miglio".

Un evento che non voleva essere soltanto un bilancio sull'attività svolta dall'associazione e sul periodo oltremodo complicato che il settore sta vivendo, ma che ha mirato a gettare le basi per una rete di più ampio orizzonte che valorizzi il ruolo dei Pubblici Esercizi come "ultimo miglio" dell'enogastronomia trentina: una vetrina che, in un territorio dalla marcata vocazione turistica, rappresenta un'opportunità di sviluppo significativa.

Alla parte pubblica dell'assemblea hanno partecipato il presidente di Confcommercio Trentino Giovanni Bort e il presidente dell'Associazione Ristoratori del Trentino Marco Fontanari, gli assessori provinciali Giulia Zanotelli, Roberto Failoni, Achille Spinelli e Mirko Bisesti, oltre al sindaco di Trento Franco Ianeselli, al presidente del consiglio provinciale Walter Kaswalder.

Il focus dell'assemblea pubblica sono stati la Carta dei Valori della Ristorazione sottoscritta e il Protocollo di promozione della filiera agroalimentare: documenti al centro del dibattito tra Roberto Calugi, Direttore Generale FIPE, Camilla Lunelli, Direttore comunicazione e relazioni esterne del Gruppo Lunelli, Maurizio Rossini, Amministratore Delegato di Trentino Marketing e, Davide Rampello, regista e divulgatore, già Presidente della Triennale di Milano e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015.



"Dai valori alla sostenibilità. Dopo la mobilitazione, ora le proposte"

FIPE insieme a Confcommercio Unione Metropolitana di Venezia ha organizzato una conferenza stampa allargata ai Pubblici denominata "Dai valori alla sostenibilità. Dopo la mobilitazione, ora le proposte".

In occasione dell'evento è stato analizzato il periodo di pesante fragilità che sta colpendo le imprese della ristorazione, del turismo e dell'intrattenimento: il post pandemia, la crisi energetica e gli aumenti dei costi delle materie prime rischiano di affossare un settore strategico per il mercato italiano.

Dopo le manifestazioni simboliche di protesta sul rincaro dei costi energetici, i rappresentanti dell'associazione di categoria, con i comuni metropolitani, hanno fatto il punto della situazione tracciando proposte concrete per far fronte alla crisi e accelerare la ripartenza.

A parlare di dati e proposte del settore sono intervenuti Massimo Zanon, Presidente Confcommercio Unione Metropolitana Venezia, Roberto Calugi, Direttore Generale FIPE, Paolo Artelio, Presidente FIPE Veneto, Andrea Chiriatti, area Sindacale FIPE e Davide Rampello.



TipiCi da spiaggia

La cultura del *Made in Italy* è arrivata direttamente sotto l'ombrellone con la terza edizione "TipiCi da Spiaggia", la manifestazione ideata dal SIB - FIPE e in collaborazione con Cia-Agricoltori Italiani.

Due sono stati gli appuntamenti: il 30 luglio ed il 27 agosto stabilimenti balneari aderenti al SIB si sono svolte una serie di iniziative volte alla promozione della tradizione enogastronomica italiana. Protagonisti chef, ristoratori e agricoltori locali che hanno raccontato e fatto assaporare la storia del territorio e dei prodotti tipici, associando la bellezza dei litorali italiani alla degustazione di specialità locali (vini, formaggi, olio, frutta, ecc.), e qualsiasi altro prodotto della nostra terra per rendere la vacanza unica ed esclusiva.

Obiettivo: far conoscere i luoghi e apprezzarne le specialità locali. Associare il territorio della vacanza ai prodotti tipici significa, anche, valorizzare e promuovere le eccellenze agroalimentari e i litorali *Made in Italy*.

Mare e cibo, da sempre, costituiscono il sinonimo perfetto di vacanza.



Stati generali ristorazione collettiva

L'impennata dei costi delle materie prime alimentari, insieme a quella dell'energia, rischia di far implodere il servizio di mensa all'interno di scuole, ospedali, strutture pubbliche ed imprese private.

A lanciare l'allarme è l'ANGEM, che insieme a FIPE ha organizzato gli "Stati generali della ristorazione collettiva" per lanciare un allarme rivolto al Governo, da cui dipendono le sorti del prossimo codice degli appalti, nonché al Ministero delle Imprese e del Made in Italy e al Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

All'evento, che è stato un momento di confronto per condividere il valore di tutte le aziende della ristorazione collettiva e per analizzare l'attuale momento storico e le prossime sfide delle imprese del settore, hanno partecipato, oltre a numerose aziende del comparto, il Presidente Confcommercio Carlo Sangalli, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, il Presidente ANGEM Carlo Scarsciotti e il Sottosegretario di Stato al Ministero delle Imprese e del Made in Italy Massimo Bitonci.



Dalla complessità all'identità - Assemblea ANBC

Il rilancio del settore del catering e banqueting passa dal riconoscimento della sua identità tutta particolare, che lambisce contemporaneamente e profondamente il mondo della ristorazione, la logistica integrata e l'industria alimentare.

Un'identità che si traduce nel bisogno di politiche su misura, disegnate sulle reali necessità delle 1.500 aziende del settore attive prima della pandemia, che oggi tuttavia risultano dimezzate a causa delle chiusure imposte dall'emergenza sanitaria degli ultimi anni.

A disegnare le prospettive future del comparto del catering ci ha pensato il presidente dell'ANBC - Associazione nazionale Banqueting e Catering aderente a FIPE, Paolo Capurro, in occasione dell'assemblea annuale della categoria, tenutasi a Roma alla presenza dei sottosegretari al Lavoro e Salute, Tiziana Nisini ed Andrea Costa, e aperta dal saluto di Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio, imprese per l'Italia e dal presidente di FIPE, Lino Enrico Stoppani, che ha rimarcato la necessità di politiche di sviluppo di lungo periodo per questo settore cruciale.



Seminario tecnico "Locali storici: idee e strumenti per la valorizzazione"

FIPE, conscia dell'importanza per il Paese delle imprese storiche, che rappresentano un patrimonio economico e culturale inestimabile, nonché della disomogeneità della normativa regionale e comunale in tema di Pubblici Esercizi storici, insieme a "Gli Storici", Confcommercio, Ministero dello Sviluppo Economico, UNI, UNITER e Unione Consumatori, ha lavorato alla redazione di una norma di certificazione che fornisca criteri univoci per la definizione dei locali storici.

Il processo di normazione UNI, avviato nel 2021, è giunto al termine il 28 ottobre con l'approvazione della norma UNI 11891-1 sui "Locali storici", pubblicata il 1° dicembre 2022. A partire da quella data in avanti i Pubblici esercizi, che vorranno identificarsi come locali storici, potranno avvalersi di una norma UNI che prevede parametri uguali in tutte le regioni d'Italia. Questo il tema portante del seminario tecnico organizzato da FIPE in collaborazione con l'Associazione Caffè e Ristoranti Storici d'Italia - "Gli Storici" da titolo: "Locali storici: idee e strumenti per la valorizzazione", patrocinato da UNI.

Durante il seminario non solo sono state analizzate le normative regionali/comunali sulle attività storiche, tema dei Pubblici Esercizi storici, dell'attività realizzata dalla Federazione e "Gli Storici" per la realizzazione di una norma UNI che certifichi la storicità di tali attività, ma è stata presentata ufficialmente la norma e le sue caratteristiche principali.



Presentazione guida Le Soste 2022

Presso il Palazzo Reale, a Milano, si è tenuta la conferenza stampa per la presentazione della guida Le Soste 2022, l'edizione annuale che riunisce e racconta con parole e immagini la selezione dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e in Europa.

Tra i relatori che sono saliti sul prestigioso palco della conferenza stampa, moderati da Roberto Perrone: Claudio Sadler (Presidente Le Soste) con un intervento sull'Associazione, Roberto Calugi (Direttore generale FIPE) che ha parlato della ristorazione italiana tra le difficoltà post covid e le sfide per il futuro facendo luce su tutti quelli che sono i punti di forza e le problematiche dell'alta ristorazione, sottolineando quanto questa sia uno dei motori del turismo in entrata in Italia, Mario Cucci (Editore Multiverso) con l'intervento "La Guida nei numeri e i Premi Le Soste", Davide Oldani (Chef del ristorante D'O) è intervenuto sulla formazione all'interno del settore dell'alta ristorazione, Giuseppe Vaccarini (Presidente ASPI) con "Il lavoro ASPI verso la ristorazione", Elio Ghisalberti (giornalista) con il suo contributo "Una storia lunga Quarant'anni" e Petra Cucci (Multiverso) con un intervento sui dati dei social e del sito.

In occasione della conferenza stampa sono stati inoltre celebrati i Quarant'anni dell'associazione Le Soste.



Sigep

Dopo due anni complicati per le imprese dei settori rappresentati da FIPE e per le ampie e articolate filiere di riferimento, di cui sono parte anche le manifestazioni fieristiche, torna in presenza il Sigep, da oltre 40 anni l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al Gelato artigianale e all'arte del dolce. L'edizione del 2022 si presenta, come di consueto, come una grande opportunità per gli imprenditori e i professionisti del comparto nel confrontarsi sui nuovi trend del settore.

La Federazione, dal 12 al 16 marzo, ha partecipato alla manifestazione fieristica tramite uno stand istituzionale, ubicato nei pressi della *Vision Plaza* (spazio in cui si sono svolti tutti i *talk-show* organizzati da Ente Fiera). L'afflusso di persone, nonostante la forte riduzione di visitatori rispetto agli anni passati, è stato tale da garantire alla FIPE una buona visibilità.

Proprio nella *Vision Plaza* si è tenuta una tavola rotonda, in collaborazione con Carpigiani University, Alma e InfoJobs, dal titolo "Gelatieri e pasticceri; AAA cercasi personale qualificato", durante la quale è stata affrontata la più che mai urgente e delicata questione dell'incontro domanda-offerta di lavoro, soprattutto nella componente più qualificata, nei settori della ristorazione, della gelateria e della pasticceria.



Ristorando

FIPE è stata chiamata ad aprire "Ristorazione 2022", l'ormai tradizionale appuntamento con il Gotha della ristorazione moderna, che si è rivelata ancora una volta una formidabile occasione di confronto e che, nel tempo, ha fatto del convegno di Ristorando un punto di riferimento imprescindibile per chi opera nel mondo della ristorazione organizzata.

Nella giornata inaugurale FIPE ha presentato gli scenari della ristorazione italiana con un intervento, alla presenza del Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio On. Bruno Tabacchi, del Presidente Stoppani. Nell'occasione il Presidente ha fatto un forte richiamo alle responsabilità a cui il sistema organizzativo è chiamato in vista della prossima tornata contrattuale.



Slow Wine Fair 2022

La Federazione, grazie alla collaborazione avviata con Slow Food Italia, ha preso parte alla prima edizione della Slow Wine Fair: la manifestazione internazionale, che si svolge a Bologna, dedicata al vino *buono, pulito e giusto*.

All'evento, che è un momento di confronto tra produttori, operatori e appassionati per affrontare i cambiamenti e presentare i nuovi trend del settore vitivinicolo, gli associati FIPE hanno potuto incontrare centinaia di cantine e partecipare a masterclass dedicate alle denominazioni, *i Domaines, le Maisons, gli Châteaux e i Weingüter* più iconici, e a convegni volti a esplorare il ruolo del vino per la sostenibilità ambientale, la tutela del paesaggio nonché la dimensione sociale e culturale delle comunità agricole.



Vinitaly 2022

La Federazione, in collaborazione con Vinitaly, ha organizzato all'interno della Sala Tulipano (Palaexpo) un *Walk Around Tasting* dedicato a 40 imprenditori associati per favorire l'incontro e la conoscenza tra un qualificato gruppo di aziende vitivinicole e il mondo dei pubblici esercizi.

All'evento erano presenti dieci cantine "da scoprire", selezionate dalla Federazione tra un ampio numero di proposte, che fanno parte del circuito di qualità della vitivinicoltura italiana e che per l'occasione hanno presentato e hanno fatto degustare i prodotti alla presenza dei produttori e dei vignaioli.

Un'occasione importante per approfondire la conoscenza delle produzioni italiane ed, eventualmente, favorire scambi ed accordi commerciali, ampliare il proprio *network* professionale e promuovere lo sviluppo di iniziative di collaborazione tra il mondo vitivinicolo e quello della ristorazione.



Cibus International Food Exhibition

FIPE ha preso parte all'evento dal titolo "Affrontare uniti la tempesta perfetta: le sfide della filiera italiana delle bevande analcoliche" organizzato da ASSOBIBE, organizzato in occasione della 21° edizione di CIBUS International Food Exhibition.

L'evento ha evidenziato l'importanza dell'intera filiera e dei rapporti che la legano a doppio filo ai diversi attori, che contribuiscono alla crescita e allo sviluppo del settore italiano delle bevande analcoliche.

Di grande importanza è stata una tavola rotonda con gli attori chiave della filiera, che hanno valutato i possibili scenari futuri, le sfide e le opportunità per superare la crisi odierna in una ottica di rilancio del *Made in Italy*.



Sana

La ristorazione è un canale sempre più interessato ai prodotti biologici: conseguenza più o meno diretta della crescente attenzione per la provenienza dei cibi e la sostenibilità, per questo motivo FIPE ha preso parte a Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale, a Bologna, al convegno: "Le prospettive del bio nella ristorazione - focus sulla ristorazione commerciale".

L'obiettivo è stato quello di sviluppare nei prossimi mesi un confronto tra ristoratori, produttori e distributori sulle prospettive della filiera alla luce del forte rialzo dei prezzi ma anche di alcune nuove tendenze legate al salutismo e alla sostenibilità.



Aeht annual conference - le Olimpiadi dei servizi turistici enogastronomici

Il 17 ottobre a Senigallia si è tenuta la 35° Aeht annual conference, uno dei più importanti momenti di confronto ed incontro per le scuole e le Università turistico-alberghiere di tutta Europa. Ospiti internazionali, ambasciatori del turismo e dell'enogastronomia per un totale di 776 presenze rappresentanti di 23 nazioni da 120 scuole e Università Europee. Medaglie d'oro, d'argento e bronzo in palio per eleggere i più forti studenti d'Europa, tra i 17 e i 25 anni, dei settori enogastronomici e turistici.

Il futuro della ristorazione e dell'accoglienza è stato al centro di una tavola rotonda a cui ha preso parte FIPE, insieme a FIC, AMIRA, ABI e Intrecci.

Associazioni di categoria e addetti ai lavori hanno chiesto interventi urgenti per salvaguardare il settore, falcidiato prima dalla pandemia e poi dall'aumento di materie prime e costi energetici.



Fiera Hotel Bolzano

Il 19 ottobre si è tenuta a Bolzano la Fiera Hotel, cui è intervenuta la Presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini, che ha parlato del valore dei prodotti locali e della strategica collaborazione tra la gastronomia e Slow Food per la valorizzazione del sistema agroalimentare. Tra i relatori era presente il Direttore Generale di FIPE, Roberto Calugi, che ha trattato i temi dei costi di energia, gas e materie prime e delle misure di sostegno necessarie.



70

FIPE ha inoltre partecipato alla tavola rotonda "Le altre esperienze turistiche a tema enogastronomico" in cui il Vicepresidente Aldo Cursano ha affrontato il tema della declinazione dell'enogastronomia nel turismo in una molteplicità di attrazioni.



100

In questa occasione si sono tenute quattro tavole rotonde durante le quali sono state affrontate, con la presenza di altre parti sociali ed istituzionali, una serie di materie e tematiche particolarmente rilevanti ed attuali. FIPE ha preso parte a due panel: “*Work life balance e welfare*: nuove opportunità di consulenza, quali strumenti utilizzare?” e “Attrattività e *retention* nel mercato del lavoro: come affrontare le continue trasformazioni.



Preziose occasioni di informazione e formazione: i webinar

08

”

FIPE è da sempre accanto agli associati offrendo loro un ampio ventaglio di informazioni, approfondite anche attraverso le modalità digitali: in questo modo l'approfondimento delle tematiche può essere puntuale e preciso, consentendo un livello di riflessione estremamente utile per tutti gli interessati.



Pagamenti digitali - incentivi e opportunità

L'emergenza sanitaria ha dato ulteriore impulso alla trasformazione digitale dei Pubblici Esercizi mettendo in particolare evidenza il tema dei pagamenti. Sono molte le imprese che hanno adottato sistemi di pagamenti digitali non solo all'interno dell'esercizio, ma anche a distanza per l'attività di *e-commerce (delivery)*. Che i pagamenti digitali siano un trend importante è dimostrato dai dati di crescita che lo caratterizzano: da 198 miliardi di euro di transato nel 2016 a 268 miliardi di euro nel 2020, da 3,1 miliardi di transazioni del 2016 a 5,2 miliardi di fine 2020.

Il webinar organizzato da FIPE "Pagamenti digitali - incentivi e opportunità" - aperto ad associazioni e imprese - ha rappresentato l'occasione per approfondire tutti gli aspetti che ruotano intorno al tema dei pagamenti digitali, non solo per la parte relativa alla gestione degli incassi ma anche e soprattutto per quella che attiene all'implementazione di nuovi servizi.

Nel corso dell'incontro è stata offerta una panoramica sul trend di forte crescita del numero delle transazioni con strumenti di pagamento elettronico che si è registrato negli ultimi anni (era presente il dott. Ivano Asaro, dell'Osservatorio *Innovative Payments* - Politecnico di Milano), sono stati analizzati gli interventi legislativi che lo Stato Italiano ha predisposto con l'obiettivo di incentivare l'utilizzo di tali strumenti di pagamento, nonché sono state illustrati gli innovativi servizi aggiuntivi, tarati specificamente sulle esigenze degli esercizi di ristorazione, che i POS più evoluti sono in grado di fornire alle imprese. Con riferimento a tale ultimo profilo, grazie alla presenza di Dhruv Rishi, *Head of Marketing E-commerce* Nexi e di Vanessa Maneo, *Product Proposition & Go To Market*, sono stati illustrate le più moderne soluzioni alle quali i soci FIPE potranno accedere a condizioni vantaggiose ed esclusive in virtù di una convenzione stipulata tra NEXI e la Federazione.



Transizione 4.0: gli incentivi per i beni strumentali nei Pubblici Esercizi

Nell'ambito di un più ampio rafforzamento del programma Transizione 4.0 diretto ad accompagnare le imprese nel processo di transizione tecnologica e di sostenibilità ambientale e per rilanciare il ciclo degli investimenti penalizzato dall'emergenza legata al Covid-19, FIPE ha organizzato un webinar - aperto ad associazioni e imprese - dal titolo "Transizione 4.0: gli incentivi per i beni strumentali nei Pubblici Esercizi" volto all'illustrazione degli incentivi relativi all'acquisto di nuovi beni strumentali per l'attività d'impresa a partire dal credito d'imposta.

Nel corso dell'incontro, che ha previsto anche il coinvolgimento di EFCM - Associazione italiana dei produttori di attrezzature professionali per la ristorazione e il lavaggio professionali - sono stati analizzati i requisiti d'accesso, le tipologie di beni acquistabili, la misura dei benefici, nonché i termini e la modulistica per presentare domanda.



Il no show al ristorante

C'è un ristorante a cui non sia mai capitato di ricevere una prenotazione per un tavolo e non vedere arrivare nessuno? Probabilmente no, perché questo fenomeno, noto con il nome di *"no show"*, è assai diffuso, dal momento che oggi, in Italia, si può contare solo sulla buona educazione delle persone e non sulla presenza di regole chiare e condivise. Prendiamo il caso della prenotazione alberghiera: se non ci si presenta senza aver dato disdetta la regola, ma non la consuetudine, impone che il cliente paghi. Un meccanismo che si basa sul ragionevole principio che la mancata presenza senza disdetta si traduce in una perdita certa per l'impresa che non ha avuto il tempo di trovare un nuovo cliente o non ha addirittura potuto vendere il servizio ad un cliente che l'aveva chiesto.

Questo danno, non solo economico ma anche morale, assume oggi un valore ancora più importante anche per effetto del contingentamento della capienza dei locali imposto dai protocolli di sicurezza.

Cosa si può fare per arginare il fenomeno? È possibile mutuare le regole già utilizzate in altre attività e applicarle anche nei ristoranti?

Per questo FIPE ha organizzato un webinar dedicati al *"no show"*. In occasione del webinar è stato presentato, grazie all'accordo con Nexi, il servizio "Incasso senza pensieri ristorante" con il quale la ristorazione può adottare i sistemi mutuati dall'*hotellerie* per gestire la mancata presentazione del cliente prenotato. In questo modo FIPE ha contribuito a far riconoscere ai circuiti di carte che il *"no show"* non è solo un problema degli alberghi ma anche dei ristoranti.



Restaurant Branding

Avere un buon prodotto, offrire un servizio efficace e ben confezionato non è più sufficiente. Il lavoro sull'identità del brand del ristorante deve partire proprio dall'imprenditore, per distinguerlo dalla concorrenza, diventare memorabile e costruire il business (e la comunicazione dello stesso) in modo lungimirante e fruttuoso per un buon posizionamento sul mercato.

Nella creazione dell'identità del ristorante, è cruciale dare importanza a elementi come i valori e la personalità del brand, per rendere il lavoro strategico più completo ed efficace. Grazie alla sua personalità, il brand sviluppa una corretta e duratura connessione emotiva con tutti i potenziali clienti.

FIPE ha pertanto organizzato un ciclo di webinar dedicati alla creazione del *brand* per sviluppare le competenze manageriali nella gestione dell'impresa

I webinar "*Brand Strategy: definisci gli obiettivi e individua il tuo posizionamento sul mercato*" e "*Creative Restaurant Branding*", rivolti alle associazioni e alle imprese, hanno incontrato grande interesse tra le imprese.

Quindi FIPE ha realizzato un servizio di consulenza, destinato a 10 imprese, organizzato in un percorso di mentoring (*one to one*) "*Mentoring al ristorante Online*", composto da 3 parti:

Parte 1 - Visione e Strategia: *Brand Strategy*

Parte 2 - Applicazione e Metodo: *Brand Identity*

Parte 3 - Comunicazione e Relazione: *Brand Communication*

Una vera e propria guida alla creazione dell'identità di marca per distinguersi in un mercato ristorativo sempre più complesso e sfidante, acquisendo una chiara visione per comunicare, promuovere e vendere con profitto, con il *Creative Restaurant Branding®*, facendo leva sulla personalità del *brand*.

È stato inoltre sviluppato un percorso di approfondimento attraverso otto articoli (uscita ogni 15 giorni) in cui Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato, autrici del libro "*Restaurant Branding*", hanno guidato gli imprenditori nell'esplorazione dei criteri fondamentali per trasformare la propria attività in marca con l'obiettivo di essere riconoscibili tra tanti e di costruire una relazione forte con la propria clientela basata sulla chiara personalità del locale.



Le prospettive della ristorazione

Rispetto ai livelli del 2019 il settore della ristorazione ha cumulato perdite di consumi, nel biennio 2020-2021, di almeno 52 miliardi di euro in termini reali. La perdita più consistente è quella del 2020 con il doppio lockdown di inizio e fine anno, che ha generato una contrazione dei consumi pari a 30 miliardi di euro. Nel 2021, a seguito dell'allentamento delle misure restrittive, si è registrato un trend di ripartenza della domanda che, tuttavia, ha dovuto fare i conti, sul finire dell'anno, con le prime avvisaglie di un aumento dei costi che, durante il 2022, sarebbero diventate sempre più minacciose. Il rallentamento della crescita e lo spettro della recessione che si allunga sul 2023 spingono a una riflessione sulla capacità del settore della ristorazione di consolidare la ripartenza o, viceversa, di fare un ulteriore passo indietro. A questa riflessione ha inteso contribuire il webinar "Le prospettive della ristorazione nei prossimi 6-12 mesi", ricorrendo al contributo di qualificati protagonisti del mondo della ricerca economica e del mondo produttivo.

L'incontro ha visto il coinvolgimento di esperti del mondo dell'analisi economica e dei consumi e di autorevoli rappresentanti di qualificate aziende della filiera. Il punto di vista di queste aziende è stato significativo perché le loro aspettative non solo sono state in grado di far cogliere le prospettive del comparto, ma anche di condizionarle.



Innovazione sociale e aziendale attraverso lo "zero waste" - Strategie di sostenibilità

La società e l'economia si stanno muovendo sempre di più verso principi e temi che siano in linea con sostenibilità, lotta allo spreco ed economia circolare. In questa prospettiva, risulta di particolare interesse per il comparto dei Pubblici Esercizi approfondire quali sono le modalità – attraverso spunti, riflessioni e modelli virtuosi offerti dai partecipanti – per avviare la transizione verso modelli di business più green e sostenibili.

La logica dello "zero waste", infatti, rappresenta un'opportunità cruciale per generare nuovo valore partendo da materiali di scarto che andrebbero altrimenti buttati. In questo modo, in un'ottica "win-win-win" si generano externalità positive per il consumatore, per il produttore e per l'ambiente, creando un netto surplus generale per la società in toto.

Pertanto FIPE e Vinitaly in collaborazione di Slow Food Italia, Too Good To Go, ReFoodgees, Bottega S.p.a e Bartenders Group Italia hanno organizzato il webinar intitolato "Innovazione sociale e aziendale attraverso lo zero waste. Strategie di sostenibilità".

Il webinar è stato diviso in due parti: una principalmente teorica, in cui i relatori hanno esposto le loro esperienze attraverso esempi virtuosi e modelli imprenditoriali tesi a fidelizzare i clienti attraverso la costruzione di un'immagine fondata sul concetto di sostenibilità; ed una seconda parte pratica, in cui lo Chef Federico Mariutti ed il Bar Tender Andrea Cason hanno fatto una dimostrazione pratica di come si può elaborare – rispettivamente – una pietanza e un drink partendo da prodotti di scarto.



Ristorazione e territorio, come coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità: la collaborazione FIPE-Slow Food

FIPE, nell'ambito della sua collaborazione Slow Food Italia, con l'obiettivo di affrontare il tema della sostenibilità, tracciabilità e qualità della filiera agro-alimentare, che nei fatti è una delle maggiori sfide delle imprese nel breve periodo, ha organizzato un webinar riservato alle Associazioni territoriali del sistema.

In particolare, obiettivo di tale collaborazione è favorire l'incontro e l'instaurazione di un confronto che possa portare gli imprenditori dei Pubblici Esercizi associati a cooperare con i produttori della rete SFI. In merito a ciò, parte del webinar è stato dedicato ai Presidi Slow Food, alla loro organizzazione e alle motivazioni per cui risulta fondamentale avviare una sinergia tra gli attori chiave che compongono l'eterogeneo mosaico della filiera agro-alimentare.

Obiettivo del webinar è stato quello di raccontare la collaborazione FIPE - Slow Food Italia, delineandone i punti di forza e mostrando gli orizzonti progettuali che essa prefigura.

Hanno preso parte al webinar la Presidente SFI Barbara Nappini, Roberto Calugi (Direttore Generale FIPE), Luciano Sbraga (Vice Direttore FIPE) e lo chef Federico Mariutti, sia consigliere del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE che membro dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, il quale ha indicato concretamente alcuni esempi di "best practice" che si possono realizzare partendo dalle realtà territoriali di questi due mondi associativi.

Un incontro ad ampio spettro, teso anzitutto a favorire la conoscenza ed il dialogo tra Associazioni e le unità territoriali del sistema Slow Food (Condotte), per consentire ai soci di valorizzare al meglio gli strumenti che FIPE-SFI mettono a disposizione sia verso le imprese che verso i singoli individui.



Riforma degli ammortizzatori sociali

FIPE ha realizzato un webinar tecnico-pratico sulla riforma degli ammortizzatori, rivolto ad imprese ed associazioni. Oltre ad una ricognizione delle novità introdotte dalla legge di bilancio, il webinar ha approfondito le modalità di presentazione delle domande di cassa integrazione di settore.

Successivamente FIPE ha messo a disposizione degli associati un manuale aggiornato sulla disciplina degli ammortizzatori sociali alla luce della riforma in questione.



La tutela dei consumatori nei giochi pubblici: gli esercenti tra regolazione e responsabilità

Il sistema dei giochi pubblici vive da tempo una tensione tra le disposizioni nazionali e quelle delle autonomie locali, che sperimentano soluzioni di prevenzione delle dipendenze basate su limitazioni fisiche od orarie dell'offerta.

Il webinar organizzato da FIPE ha individuato gli elementi critici della materia ed evidenziato, anche alla luce delle esperienze più recenti, il ruolo della filiera nel creare condizioni di tutela efficaci.



Decreto trasparenza

Il decreto legislativo n. 104/2022 ha recepito la direttiva europea 2019/1152 relativa a condizioni di lavoro trasparenti e prevedibili in UE allargando notevolmente il dettaglio delle informazioni che l'impresa deve fornire al lavoratore al momento dell'assunzione. A tal fine, FIPE, in collaborazione con Trifirò & Partners Avvocati, intende approfondire i tratti salienti della normativa con un occhio di riguardo anche agli aspetti pratici emersi dall'entrata in vigore del decreto.



IL CCNL FIPE: uno strumento di sviluppo per i pubblici esercizi

FIPE, in collaborazione con lo studio Necchio, ha organizzato un webinar riguardante il CCNL FIPE e le opportunità che può riservare per le imprese.

In particolar modo, nel corso dell'incontro si è discusso della grave minaccia posta da parte del *dumping* contrattuale e dell'importanza di applicare correttamente il contratto collettivo nazionale più rappresentativo, ossia il CCNL FIPE, che costituisce una fonte inesauribile di strumenti ben congegnati per la gestione del personale.

Relatori del webinar sono stati Silvio Moretti, Direttore area Sindacale FIPE; Andrea Chiriatti, area Sindacale FIPE e Alessandro Necchio, titolare dello studio Necchio.



FIPE-ANCL “La flessibilità contrattuale nel settore dei Pubblici Esercizi”

FIPE ha organizzato un webinar riguardante la flessibilità contrattuale nel settore dei Pubblici Esercizi, in collaborazione con l'Associazione Nazionale dei Consulenti del Lavoro (ANCL).

Nel corso dell'incontro, si sono passati in rassegna i principali strumenti del CCNL FIPE che garantiscono la flessibilità per gli imprenditori. Relatori del webinar sono stati Silvio Moretti, Direttore area Sindacale FIPE; Andrea Chiriatti, area Sindacale FIPE; Dario Montanaro, Presidente Nazionale ANCL e Francesco Lombardo, addetto al Centro Studi Nazionale ANCL.



Fondo impresa Donna

Fondo Impresa Donna è la misura prevista dal PNRR per il sostegno dell'imprenditorialità femminile. Si tratta di un intervento cardine dell'azione di governo a cui sono state destinate risorse pari a 200 milioni di euro. A tal proposito FIPE e il Gruppo donne della Federazione, nell'intento di valorizzare il talento e l'intraprendenza femminile, hanno organizzato un webinar di approfondimento per le associazioni e le imprese interessate. Nell'ambito del webinar sono state illustrate le modalità di funzionamento del Fondo e i termini per la presentazione delle domande di agevolazione consentendo un'occasione di confronto e supporto al recepimento della misura.



I gruppi federali all'opera: i Giovani e le Donne 09

”

L'imprenditoria femminile e giovanile sono due declinazioni di un unico, fondamentale impegno professionale. Il Gruppo Donne Imprenditrici e il Gruppo Giovani Imprenditori sono estremamente attivi nell'organizzare numerose iniziative che promuovono una professionalità sempre più vivace e inclusiva.



Gli appuntamenti del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

Per il 2022 il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE ha “inaugurato” i Consigli Direttivi itineranti: per agevolare e consentire la condivisione delle esperienze del proprio territorio i consiglieri hanno ospitato i colleghi ed organizzato momenti formativi. Questi sono stati momenti di incontro e confronto fra 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 e, primo su ogni altro, sul tema dei costi energetici/materie prime.

La prima riunione si è svolta a Verona il 29 marzo, mentre la seconda si è svolta il 12 ottobre a Castell'Arquato (PC), in quella occasione, oltre alla riunione del Consiglio Direttivo del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE, è stato organizzato anche un incontro di FIPE Emilia-Romagna, per sottolineare la grande importanza dell'incontro tra la FIPE “senior” e quella delle “nuove leve”.

I Giovani Imprenditori FIPE sono stati invitati anche agli appuntamenti annuali del Gruppo Giovani di Confcommercio: ShareIt, la *meeting* che riunisce le competenze del Sistema Confcommercio, di professionisti del mondo dell'economia e della imprenditoria italiana, intorno ad alcuni temi chiave; e il XIII Forum Nazionale dei Giovani Imprenditori di Confcommercio, a Firenze, uno degli appuntamenti confederali più importanti per l'imprenditoria giovanile.



Gruppi Regionali Giovani Imprenditori FIPE

La costituzione dei Gruppi Giovani Imprenditori territoriali segna un passaggio importante per FIPE che, in questo modo, certifica la grande attenzione nei confronti dei giovani del settore dei Pubblici Esercizi, una risorsa fondamentale per condurre il comparto fuori dalla crisi generata non solo dalla pandemia.

In un anno così pieno di difficoltà, è stata confermata la necessità di fare rete per uscire da situazioni complicate, avendo la possibilità di parlare direttamente ai giovani imprenditori di un territorio facilitando, in maniera significativa, il lavoro di assistenza di cui molte imprese hanno bisogno per far fronte ai grandi cambiamenti che la pandemia e la crisi energetica hanno imposto al settore.

Dopo la costituzione dei Gruppi Giovani Imprenditori FIPE Regione Campania e Regione Veneto, è stato costituito il Gruppo Giovani Imprenditori Regione Liguria, guidato dalla Presidente Marina Porotto.



#CanIhave?

Il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE, conscio dell'importanza del turismo per il settore dei Pubblici Esercizi e alla luce di due anni di pandemia, ha realizzato uno strumento volto a rendere più “friendly” per lo staff e per gli utenti il momento dell'ordinazione, consentendo loro di cimentarsi con la lingua italiana, attraverso l'utilizzo di tovaglette di carta sulle quali sono raffigurate le principali pietanze e bevande, servite in bar e ristoranti, in doppia lingua: italiano e inglese. Si tratta di tovaglette che possono essere personalizzate, inserendo nell'angolo in basso a destra, in aggiunta al logo del Gruppo Giovani Imprenditori, il logo dell'Associazione, del locale, o il QR code contenente il menù.

Il progetto non è rivolto solo agli utenti stranieri ma anche a quelli più giovani infatti, le tovaglette che possono essere stampate su qualsiasi tipo di carta, potranno essere colorate dai bambini.



Le riunioni del Gruppo Donne Imprenditrici

Il 2022 è stato un anno ricco di appuntamenti per il Gruppo Donne Imprenditrici.

I Consigli Direttivi del Gruppo si sono tenuti in videoconferenza il 13 aprile e il 10 novembre.

L'assemblea del Gruppo, dal titolo "Donne nella nuova economia: rigenerativa, etica e sostenibile", si è tenuta a Roma l'11 novembre. Il tema portante dell'assemblea è stato quello relativo al cambio di prospettiva dell'imprenditoria femminile. Infatti, la presenza delle donne nel mondo dei Pubblici Esercizi è ormai una realtà consolidata, ma per fare un ulteriore passo in avanti è necessaria una nuova mentalità e per dare un futuro al settore occorre diventare prima di tutto manager, trasferendo la propria visione del mondo all'interno dei locali. Un cambio di prospettiva che può essere guidato prima di tutto dalle donne. Sono intervenuti, durante i lavori dell'Assemblea, Azzurra Rinaldi, Direttrice della School of Gender Economics presso l'Università Unitelma Sapienza e collaboratrice di RINA Services nei processi di certificazione della parità di genere; Federica Garbolino, Responsabile Sviluppo Mercato, Servizi Incentivi e Innovazione – Invitalia; Flavia Filippi, Caporedattore Direzione News e Sport La7; Andrea Scapigliati, Vicepresidente IRC - Italian Resuscitation Council e il Presidente di EGP, l'Associazione Esercenti Giochi Pubblici, Emmanuele Cangianelli. I lavori sono stati moderati dalla giornalista Sky TG24 Stefania Trapani.



#sicurezzaVera

"#sicurezzaVera" è più del titolo di un progetto associativo di successo, nato dall'iniziativa del Gruppo Donne della nostra Federazione e promosso con la Polizia di Stato - Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, per favorire i livelli di sicurezza delle donne dettagliandone premesse, attività e sviluppi. "#sicurezzaVera" è prima di tutto un'esigenza, un impegno e un auspicio, che FIPE-Confcommercio ha raccolto e deciso di realizzare in questi ultimi anni.

L'impegno di FIPE nasce dalla responsabilità di rappresentare un settore ad ampia partecipazione femminile. Ma non si tratta solo di questo: proprio i Pubblici Esercizi, con i loro orari e la loro diffusione (oltre 300mila in tutta Italia), costituiscono una rete capillare e sempre aperta sul territorio, che ne fa presidi ideali di sicurezza e prevenzione delle situazioni di criticità, qualora adeguatamente coinvolti e organizzati. Con questa idea, da luglio 2021 è stato avviato il tour di "#sicurezzaVera" e le buone pratiche di sensibilizzazione e formazione attorno alle parole chiave "Conoscere, Riconoscere, Prevenire e Contrastare", per incoraggiare i nostri Pubblici Esercizi a farsi "sentinelle" sui territori per la sicurezza femminile e aiutare, viceversa, donne in difficoltà a guardare alle nostre attività come luoghi veramente sicuri.

Al termine delle prime 20 tappe, nella città di Milano, è stato rinnovato il protocollo con la Polizia di stato e sono stati illustrati i nuovi obiettivi e il programma formativo. Tra i nuovi obiettivi del protocollo vanno segnalati: il coinvolgimento dei capoluoghi di regione, l'introduzione di strumenti come l'APP YouPol con la creazione di un codice (#FIPE) per garantire l'immediata riconoscibilità della segnalazione e consentire interventi mirati e tempestivi. In tale occasione è stato inoltre presentato un portale *ad hoc* accessibile dal sito FIPE, attraverso il quale sarà possibile accedere a un percorso di formazione rivolto ai titolari e al personale dei PE; è stata inoltre inaugurata la piattaforma appositamente pensata per il progetto.

L'interesse per il progetto è stato ampio, EGP e McDonald's hanno già manifestato interesse a collaborare e diffondere #sicurezzaVera nei loro locali.

Poiché la rete dei Pubblici Esercizi è andata ampliandosi sempre di più centinaia di gaming hall diventano presidi di #sicurezzaVera. È stato siglato a Roma il protocollo tra Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, Gruppo Donne FIPE ed EGP - Esercenti Giochi Pubblici, per estendere il progetto alle imprese dei giochi pubblici. Il risultato è la trasformazione di centinaia di gaming hall e sale bingo sparse sul territorio nazionale in avamposti a difesa delle donne vittime di violenza.

Le tappe del 2022

- Pesaro 26 gennaio
- Lecco 11 marzo
- Trento 11 aprile
- Brescia 21 aprile
- Milano 12 maggio
- Arezzo 5 ottobre
- Firenze 6 ottobre
- Bergamo 11 ottobre



Percorsi Global Thinking Foundation

A seguito del questionario - elaborato dal Gruppo donne con *Global Thinking Foundation* e l'osservatorio sul Fintech per la sostenibilità di GLT sui temi di: risparmio economico, gestione finanziaria, impatto ambientale, sicurezza e formazione -, per comprendere il contesto lavorativo delle donne imprenditrici dei Pubblici Esercizi e ottimizzare la gestione della loro attività, è stato realizzato un percorso suddiviso in quattro appuntamenti di un'ora e mezza su tre macro temi: Fintech e innovazione finanziaria; sicurezza informatica e sicurezza delle informazioni; innovazione e sostenibilità; bandi e fondi disponibili per soluzioni tecnologicamente avanzate e innovazione.



Nomina Comitato impresa donna al MISE

In un periodo difficilissimo e di prolungata crisi, nel quale proprio la componente femminile dell'economia ha subito le maggiori perdite in termini di occupazione e di imprenditrici, la creazione di un Comitato dedicato all'imprenditoria femminile, promosso dal Ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, significa rafforzare l'attenzione su questo tema strategico, dando seguito operativo alle potenzialità del PNRR e ampliando la possibilità di incidere nei fatti sulle politiche pubbliche dedicate alla parità di genere.

La Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici, Valentina Picca Bianchi, è stata nominata Presidente del Comitato impresa donna insediato presso il Ministero dello Sviluppo Economico (MISE). Un incarico prestigioso, volto a incidere sulle politiche dedicate alla parità di genere e a promuovere l'imprenditoria femminile in tutti i suoi aspetti.



Premio Donna

Il Gruppo Donne Imprenditrici ha lavorato per creare una rete all'interno del settore della ristorazione e dell'ospitalità con l'obiettivo di valorizzare il ruolo delle donne nel mondo dei Pubblici Esercizi.

Progetti concreti, nati sui territori, con l'ambizione di migliorare le condizioni di sicurezza delle ragazze che lavorano nei locali, attraverso percorsi di educazione e consapevolezza. Ma anche progetti legati all'autoimprenditorialità e all'inclusione di giovani donne nella ristorazione e bartending.

Ed è proprio per valorizzare l'impegno profuso con sensibilità nel realizzare azioni concrete e buone pratiche che favoriscano e rafforzino il ruolo delle donne nei pubblici esercizi, che il Gruppo Donne Imprenditrici ha deciso di assegnare, in occasione della Festa della Donna, un riconoscimento speciale alla ministra Elena Bonetti, al Prefetto Francesco Messina e alla chef Viviana Varese.

Premio Donna è un riconoscimento simbolico a quelle imprenditrici del Gruppo che si sono distinte per l'ideazione di progetti e iniziative sulla riconversione aziendale e la sostenibilità o per aver dimostrato una particolare resilienza e antifragilità in contesti e momenti particolarmente delicati: Eleonora Grimaldi, Barbara Zagami, Daniela Mazza, Romina Muzi, Gabriella Cucchiara.



Azimut Marketplace per Giovani e Donne Imprenditrici

FIPE, nell'ambito della collaborazione avviata con Azimut Marketplace, l'innovativa piattaforma di servizi finanziari per migliorare l'accesso al credito da parte dei Pubblici Esercizi e per consentire l'utilizzo di strumenti della finanza digitale, ha organizzato dei webinar di approfondimento dedicati a target di imprese mirati. Infatti nell'ottica di agevolare l'accesso alle piccole e medie, gestite da imprenditori *under 40*, alla vetrina digitale Azimut Marketplace, è stato organizzato un webinar dedicato ai Giovani Imprenditori FIPE ed allargato al Gruppo Giovani Imprenditori Confcommercio.

Inoltre un secondo momento di approfondimento è stato dedicato alle componenti del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE per agevolare l'accesso al credito alle piccole e medie imprese gestite da imprenditrici.



Il 2022 in breve: un anno di dati 10

”

—

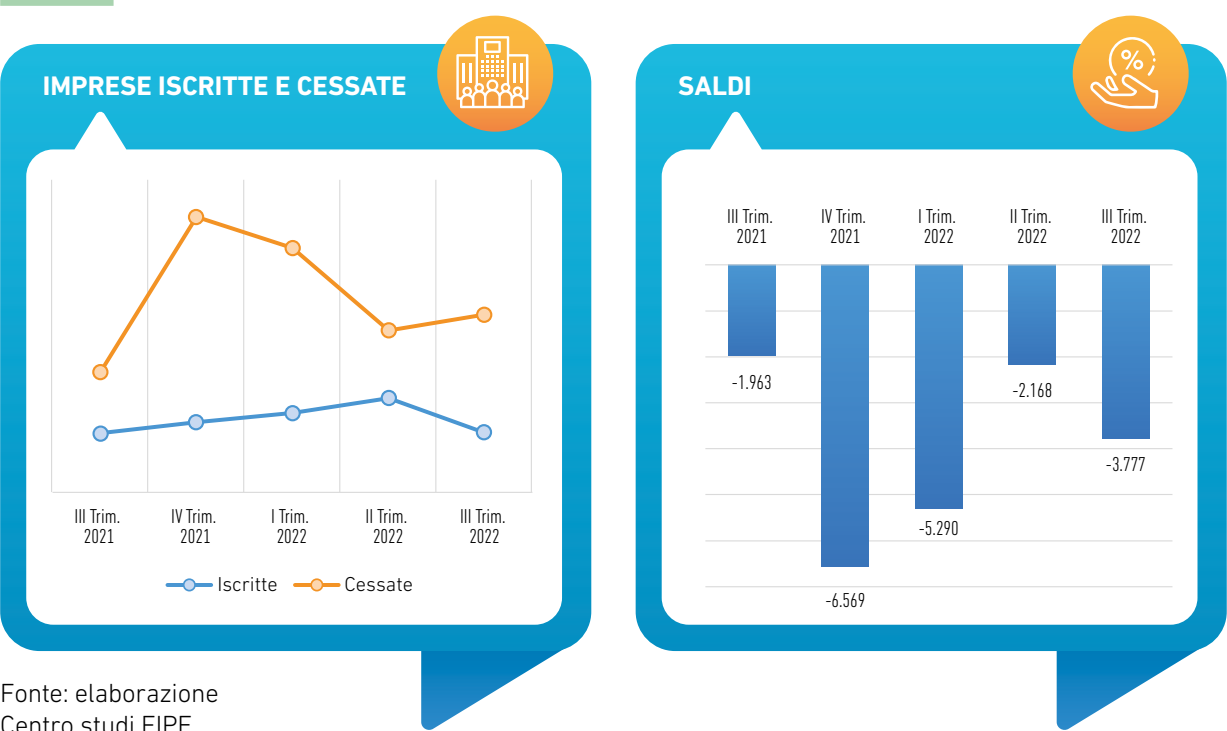


La dinamica trimestrale delle imprese

In un anno, tra il terzo trimestre 2021 e il terzo trimestre 2022, si registra una significativa perdita di vitalità imprenditoriale all'interno del settore. La forte crescita delle cessazioni di attività e la quasi stabilità delle iscrizioni hanno determinato in un anno un saldo negativo di 17.804 unità. Nel terzo trimestre 2022 il saldo è risultato negativo di 3.777 unità quando, nel terzo trimestre 2021, era stato di -1.963. Il bilancio è il risultato del lievissimo incremento delle iscrizioni, solo l'1% in più rispetto allo stesso periodo del 2021, e del forte incremento delle cessazioni, il 47,6% in più rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

La vitalità del sistema paga lo scotto del caro energia e dell'inflazione.

Ristorazione: imprese iscritte, cessate e saldi



Fonte: elaborazione Centro studi FIPE su dati Infocamere

La congiuntura

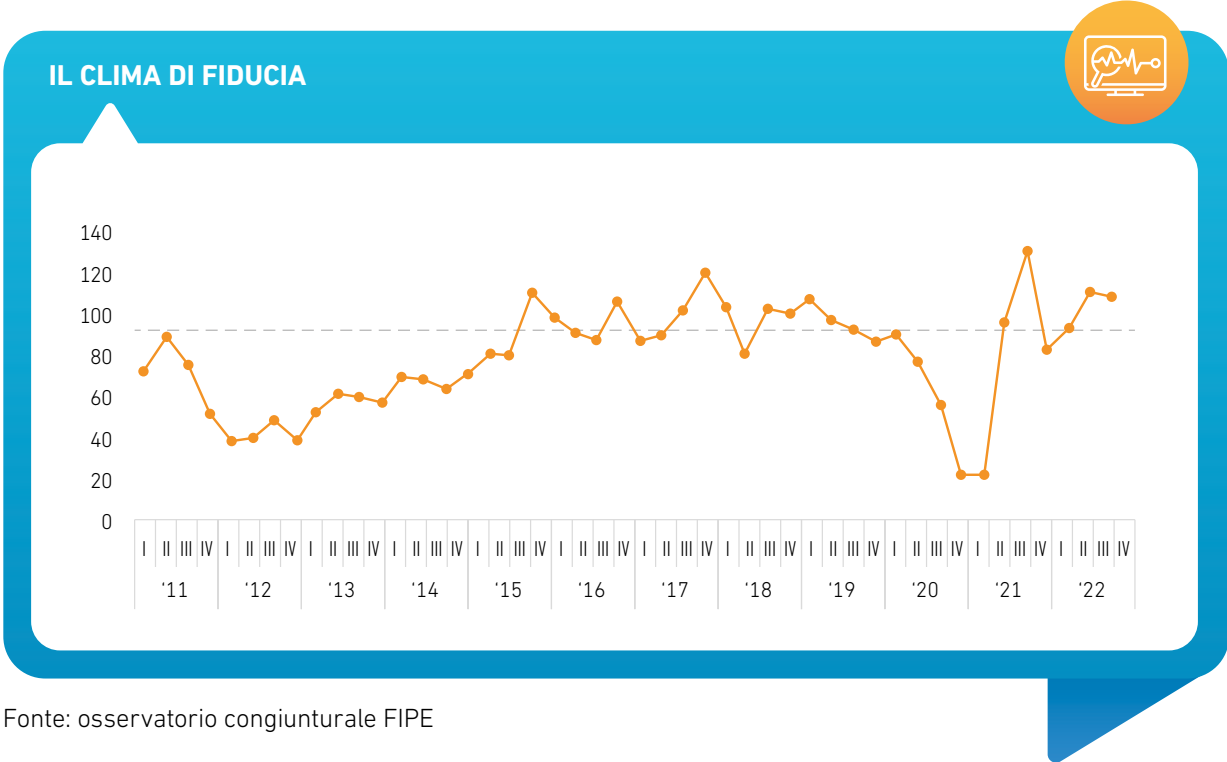
Il terzo trimestre 2022 è stato caratterizzato da uno scenario di incertezza.

Il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero comparto segna +23,2%, in flessione rispetto al 2021, ma al di sopra di ben 33 punti nel confronto con lo stesso periodo del 2019. Quello sulle performance delle singole imprese (+15,8%) è inferiore di 26 punti percentuali rispetto allo stesso periodo del 2021. Nella media dell'anno l'indicatore segna un saldo pari al -0,1%, grazie all'importante contributo arrivato dal secondo e terzo trimestre del 2022.

L'incertezza sulla congiuntura è in parte dovuta alle tensioni sui prezzi.

I costi di approvvigionamento ed i prezzi di vendita sono dati in aumento. Sono in particolare i costi delle materie prime a subire un progressivo incremento iniziato nel 2021. Le valutazioni sulla dinamica dell'occupazione guadagnano 23 punti percentuali in nel confronto tra il 2021 e il 2022.

Il clima di fiducia pur, perdendo 23 punti nel confronto con il terzo trimestre 2021 guadagna circa trenta punti nel confronto tra la media degli ultimi quattro trimestri e la media dei quattro trimestri precedenti.

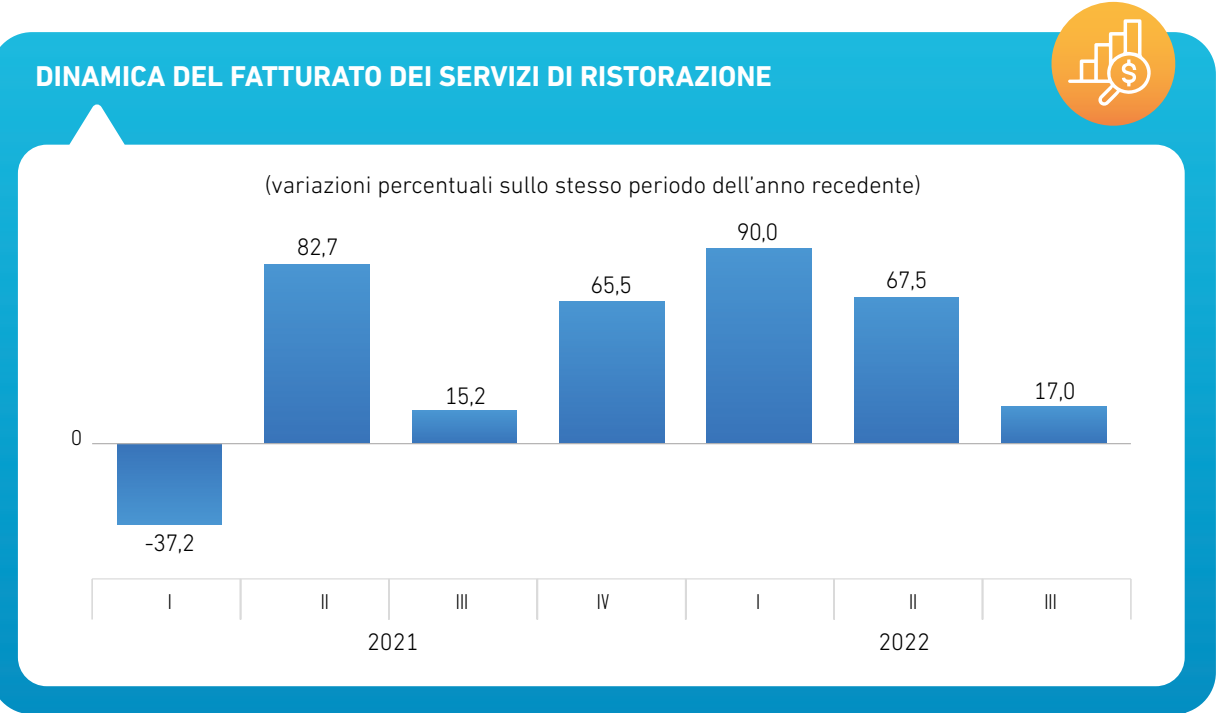


Fonte: osservatorio congiunturale FIPE

Il fatturato

Nel terzo trimestre del 2022 l'indice grezzo del fatturato (in valore corrente) delle imprese della ristorazione cresce rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente del 17,0%, per effetto di una stagione estiva particolarmente brillante, ma resta ancora sotto di oltre quattro punti percentuali rispetto al III trimestre 2019. La media dell'anno registra un incremento del 20% a livello tendenziale.

(variazioni percentuali sullo stesso periodo dell'anno recedente)

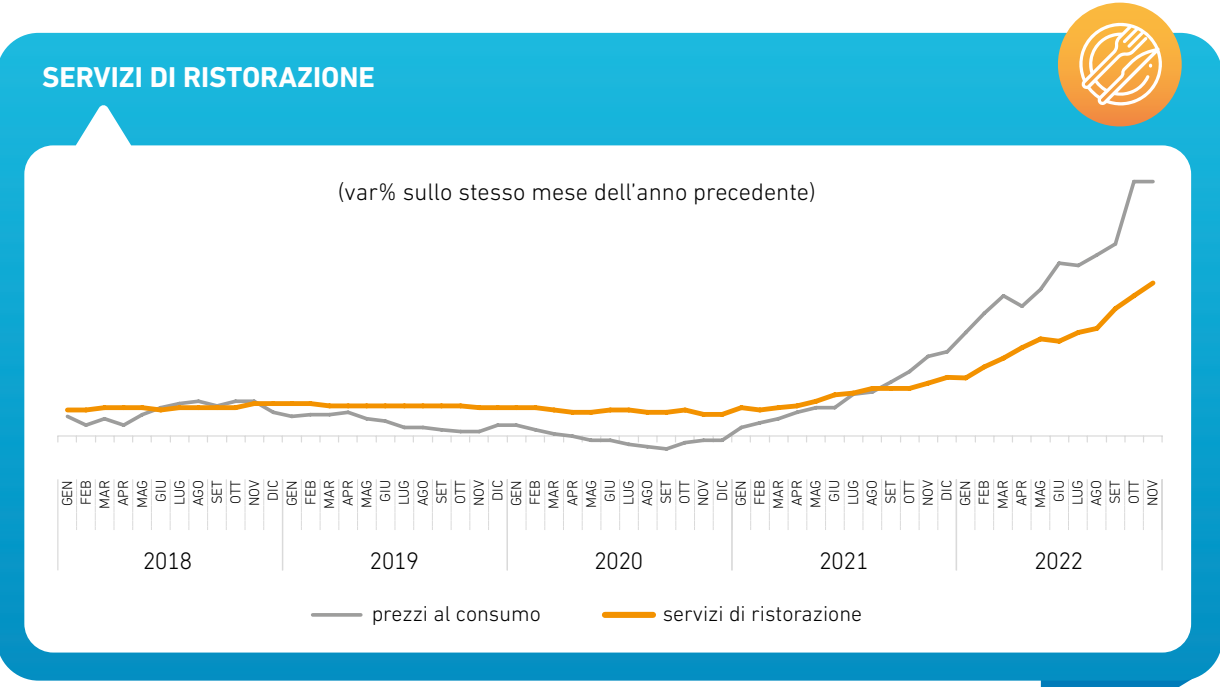
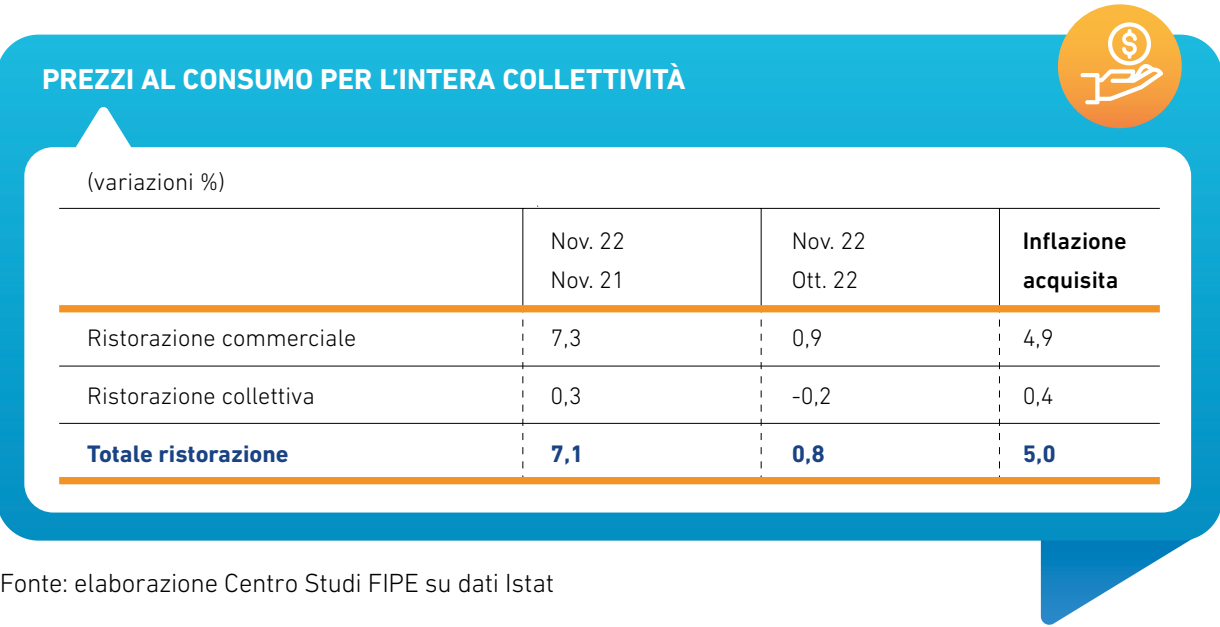


Fonte: elaborazione Centro Studi FIPE su dati Istat



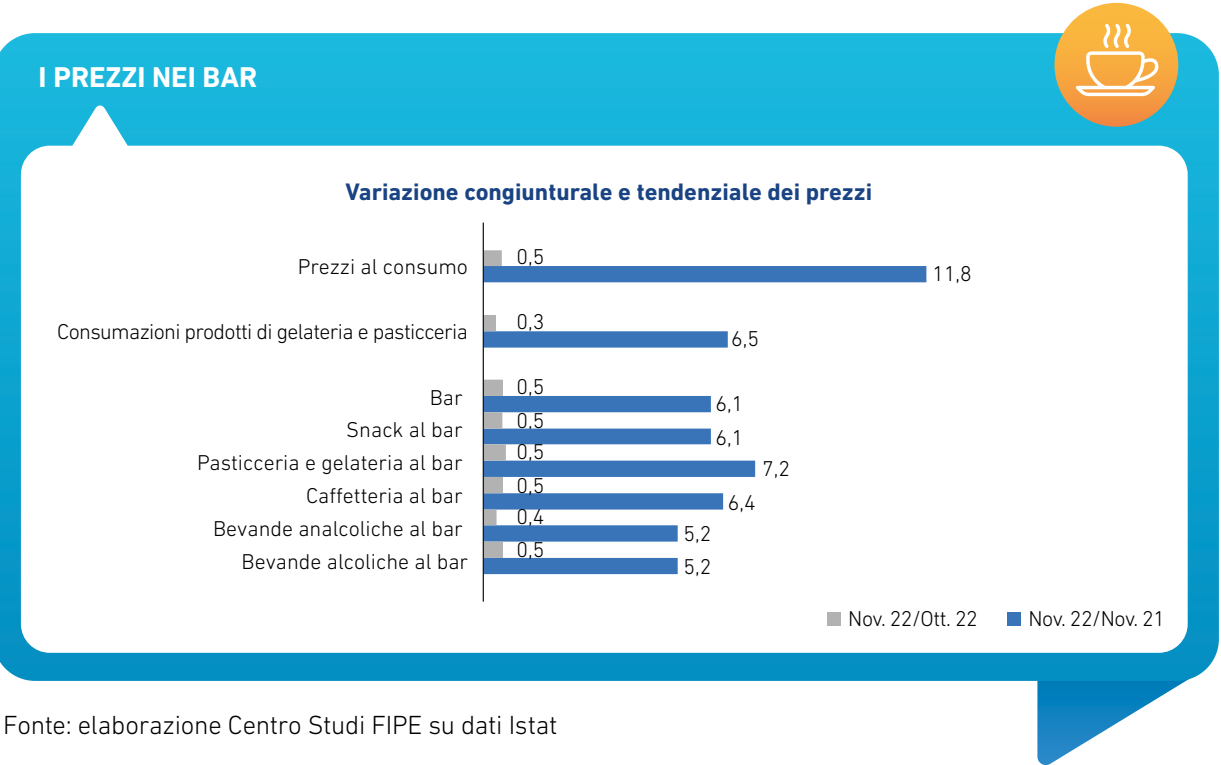
I prezzi

Prosegue la fase di accelerazione dell'inflazione. Nella ristorazione la dinamica dei prezzi si attesta a novembre al +7,1%, al di sotto dell'inflazione generale, che registra un incremento dell'11,8%. L'inflazione acquisita per l'anno 2022 è pari al 4,9% per la ristorazione commerciale e al 5,0% per i servizi di ristorazione. In un anno i prezzi della ristorazione sono cresciuti in media del 4,5%.

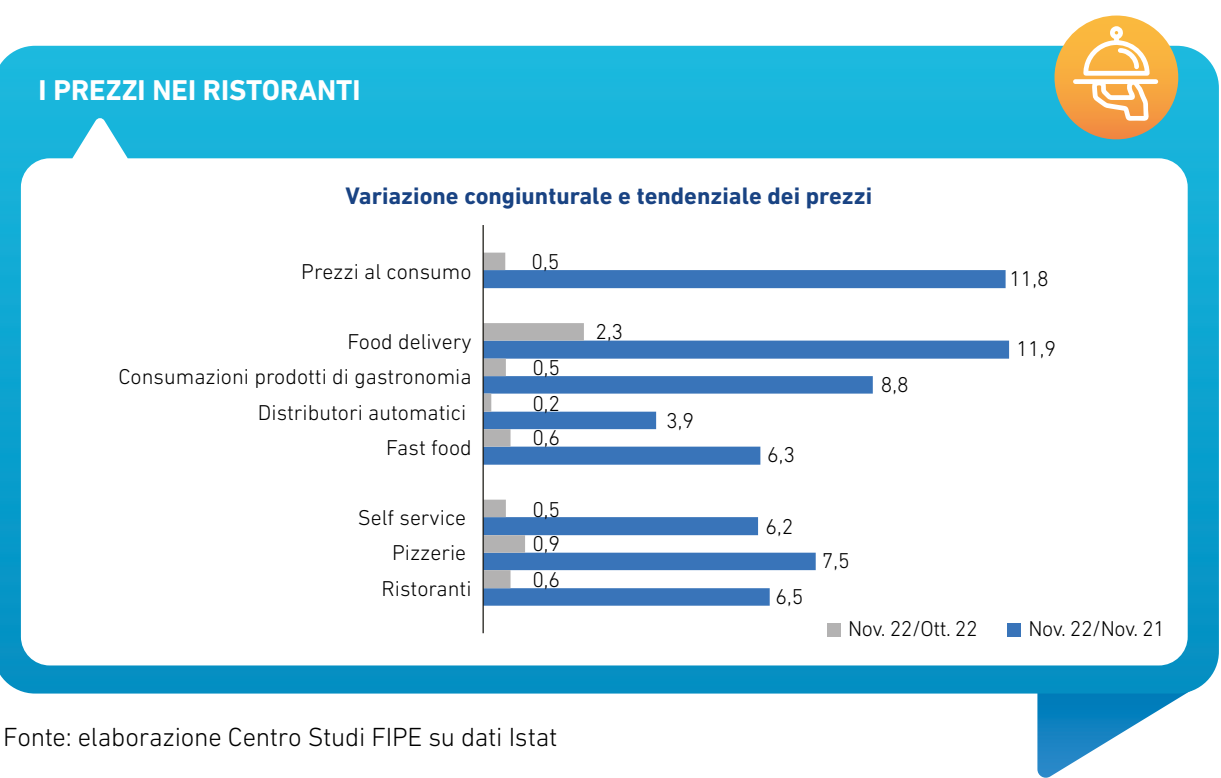


Fonte: elaborazione Centro Studi FIPE su dati Istat

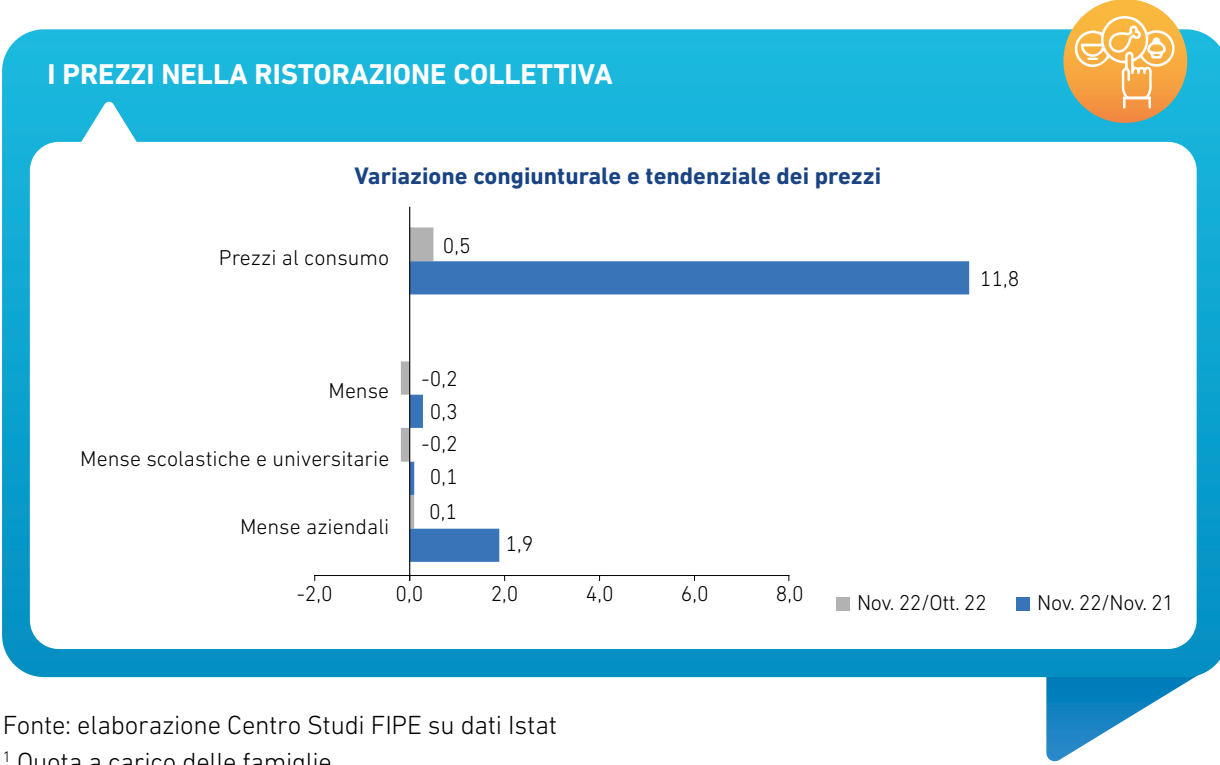
La variazione annua del bar caffetteria è stata del 6,1%.
I prodotti di pasticceria e gelateria registrano un incremento del +7,2%, la caffetteria del +6,4%.



Ristoranti tradizionali e pizzerie registrano rispettivamente aumenti del 6,2% e del 7,5% sullo stesso mese dell'anno precedente.
Il food delivery registra incrementi del +11,9% rispetto al 2021 e la gastronomia dell'8,8%.

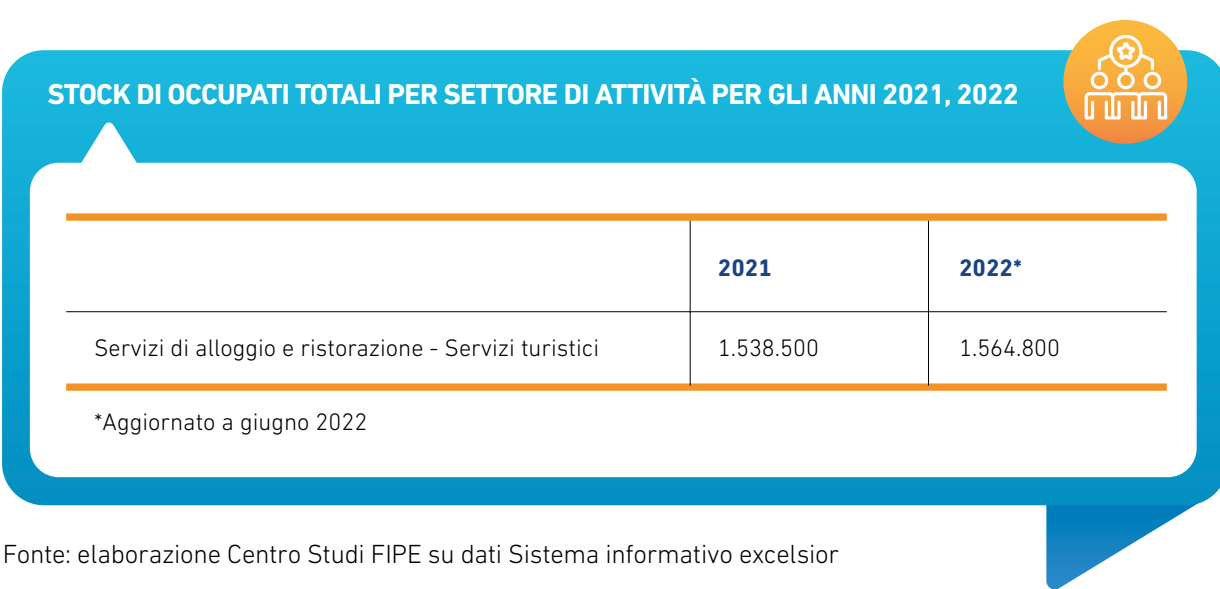


I prezzi delle mense¹ registrano una variazione tendenziale dello 0,3% a livello tendenziale.



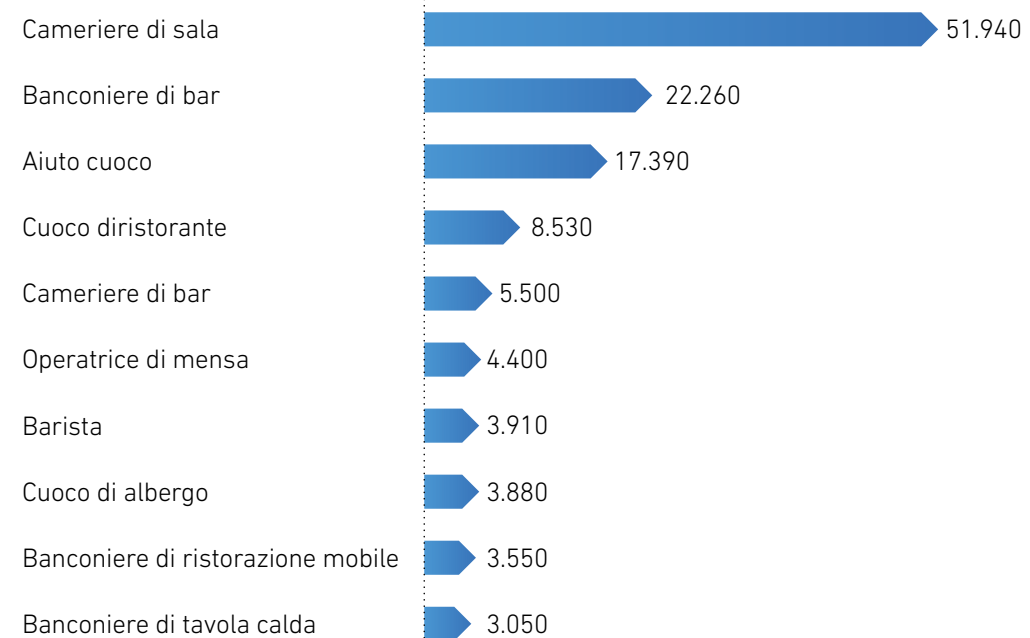
Il lavoro

La ricerca del personale
Per l'anno 2022 le imprese del settore alloggio e ristorazione dichiarano di ricercare 40.500 figure professionali da impiegare.
A giugno, lo stock di occupati nel comparto alloggio, ristorazione e turismo era di 1.564.800 occupati, in crescita rispetto al 2021.



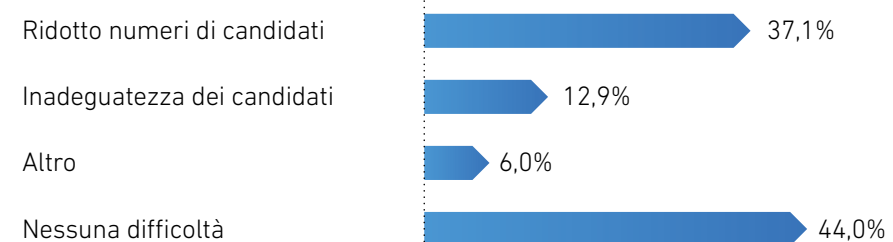
Per l'ultimo trimestre dell'anno, ottobre-dicembre 2022, sono previste poco meno di 139mila assunzioni programmate nella sola ristorazione, con un incremento rispetto all'anno precedente dell'11,9%. Il rallentamento dell'economia globale ed europea, legato principalmente all'aumento dei prezzi dell'energia, all'inflazione e alla situazione geopolitica, pesano sui programmi di assunzione delle imprese. Il 56% dichiara tuttavia di riscontrare difficoltà di reperimento del personale, un valore superiore di 9 punti percentuali rispetto a un anno fa.

RISTORAZIONE: LE 10 FIGURE PROFESSIONALI PIÙ RICHIESTE NEL TRIMESTRE OTTOBRE-DICEMBRE 2022



Fonte: Sistema informativo Excelsior

RISTORAZIONE: DIFFICOLTÀ DI REPERIMENTO



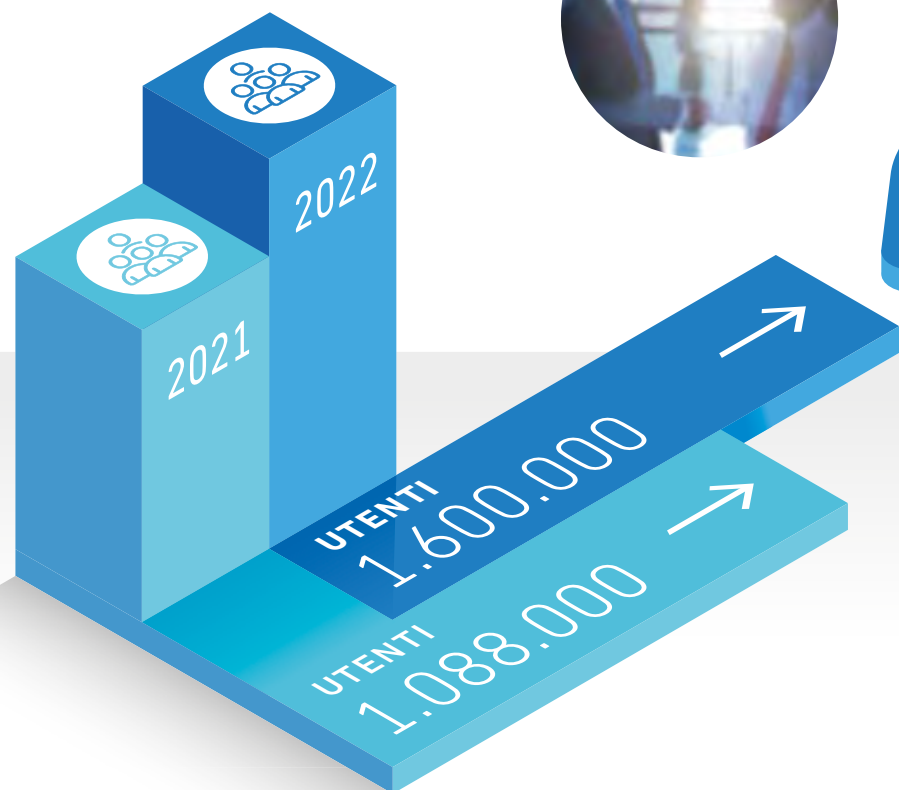
Fonte: Sistema informativo Excelsior







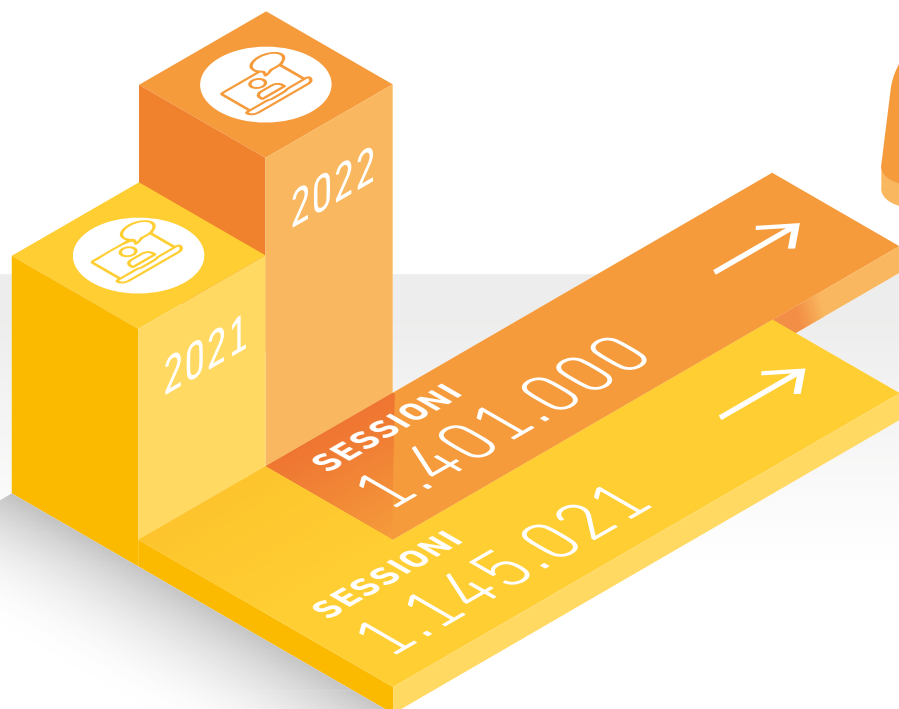
Utenti



2021 vs 2022
VAR %
47%



Sessioni



2021 vs 2022
VAR %
22%



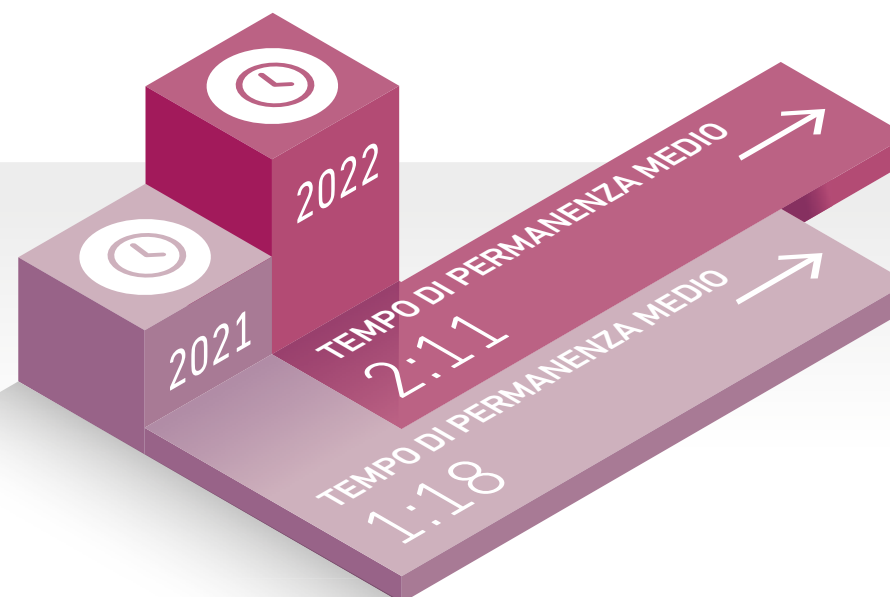
Visualizzazioni pagina



2021 vs 2022
VAR %
8%

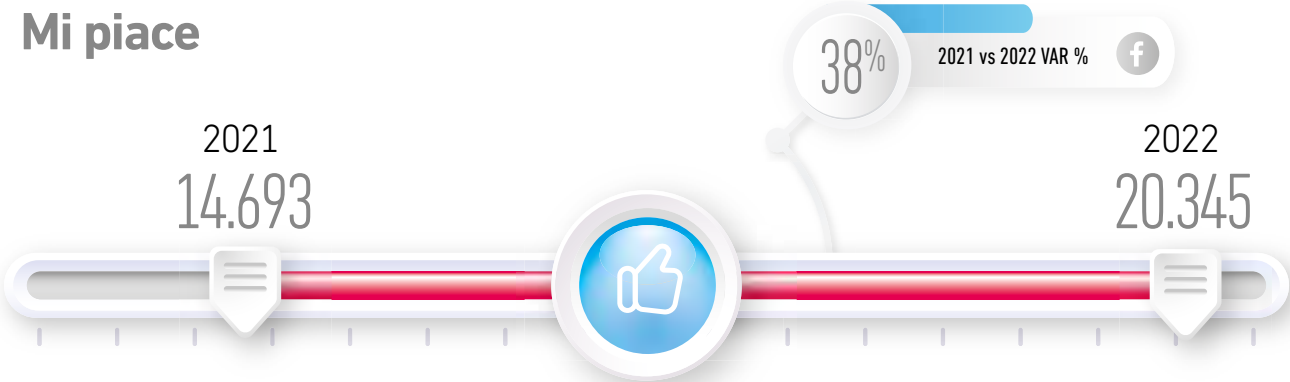


Tempo di permanenza medio





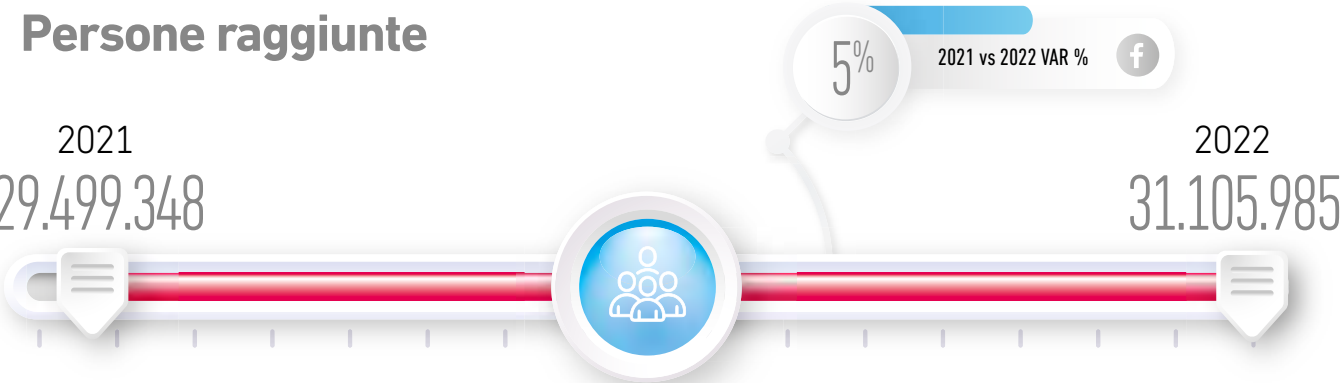
Mi piace



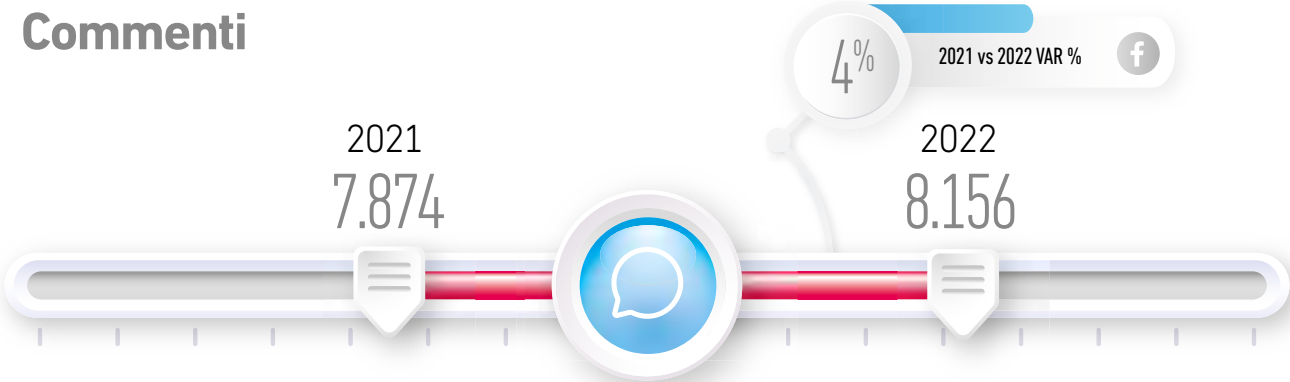
Follower



Persone raggiunte



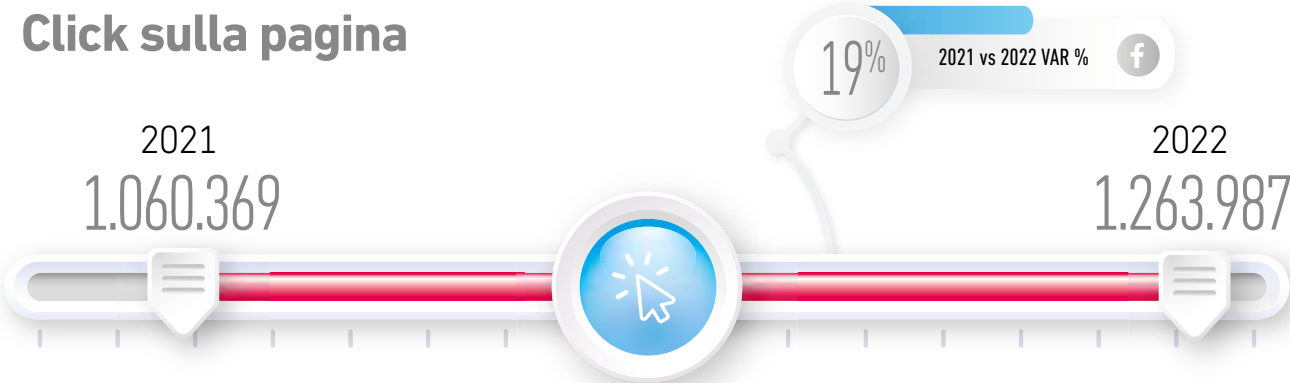
Commenti



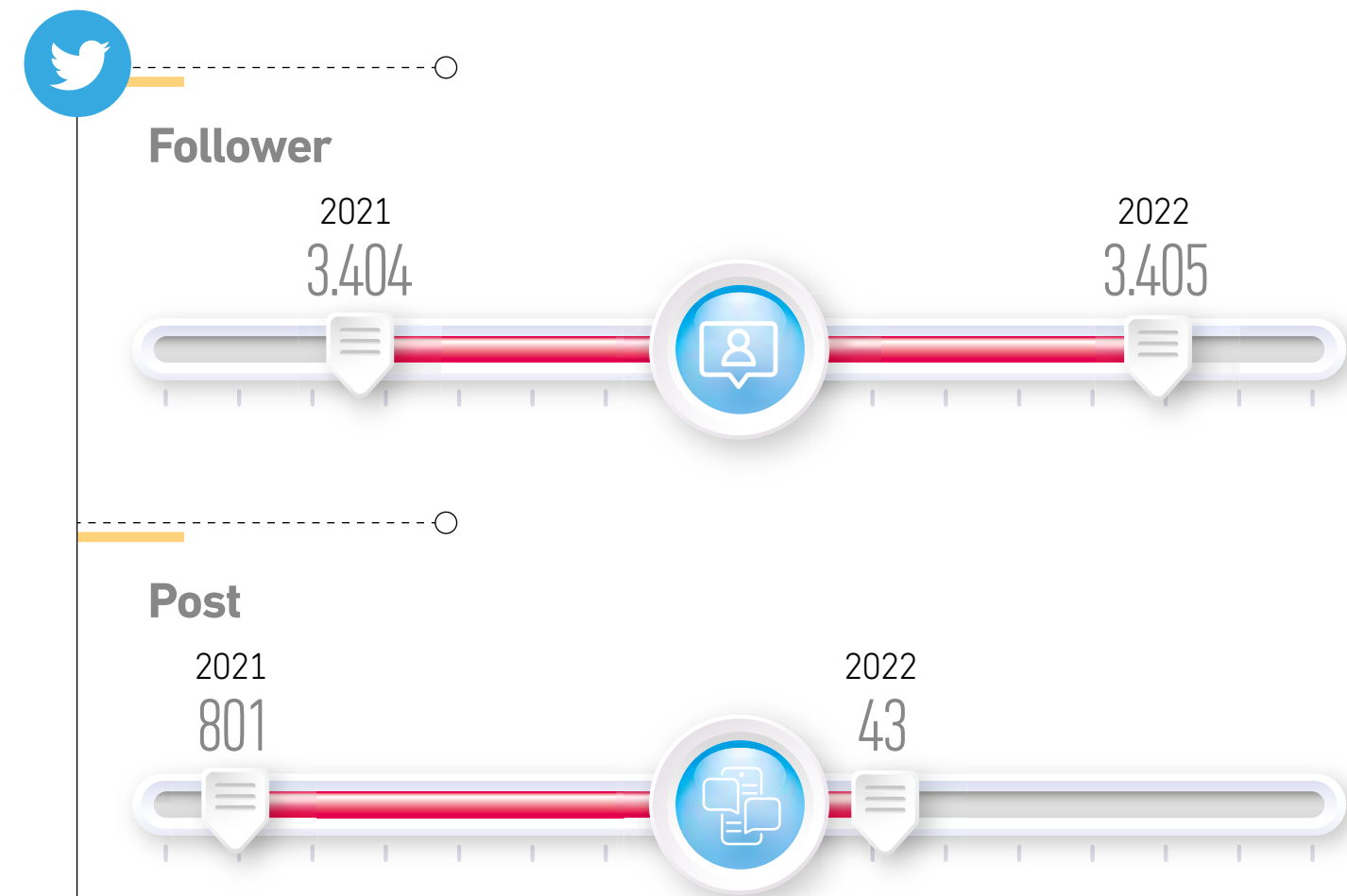
Interazione sui post



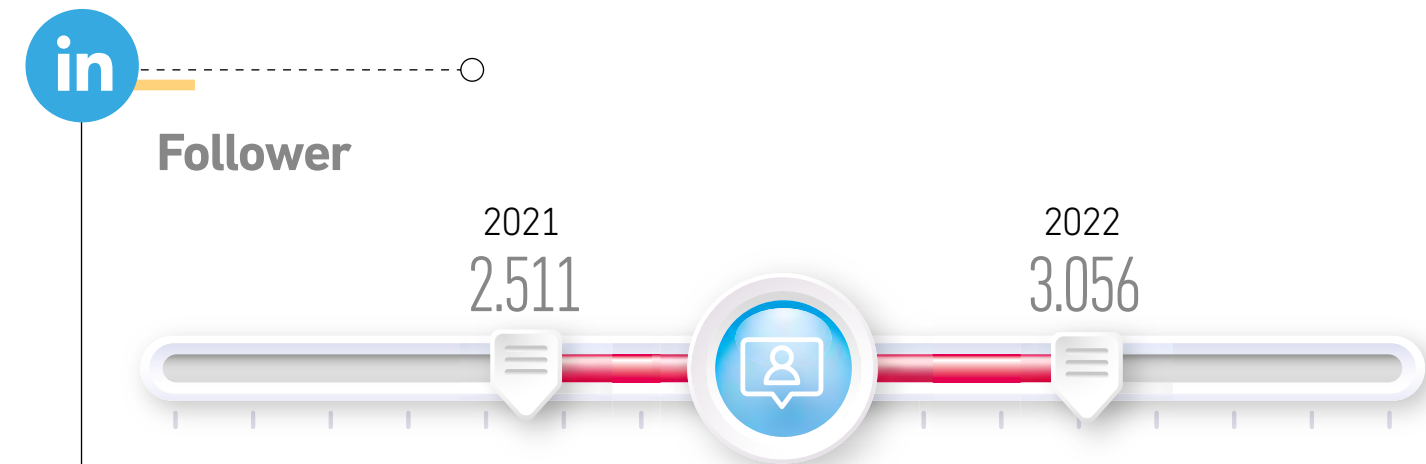
Click sulla pagina



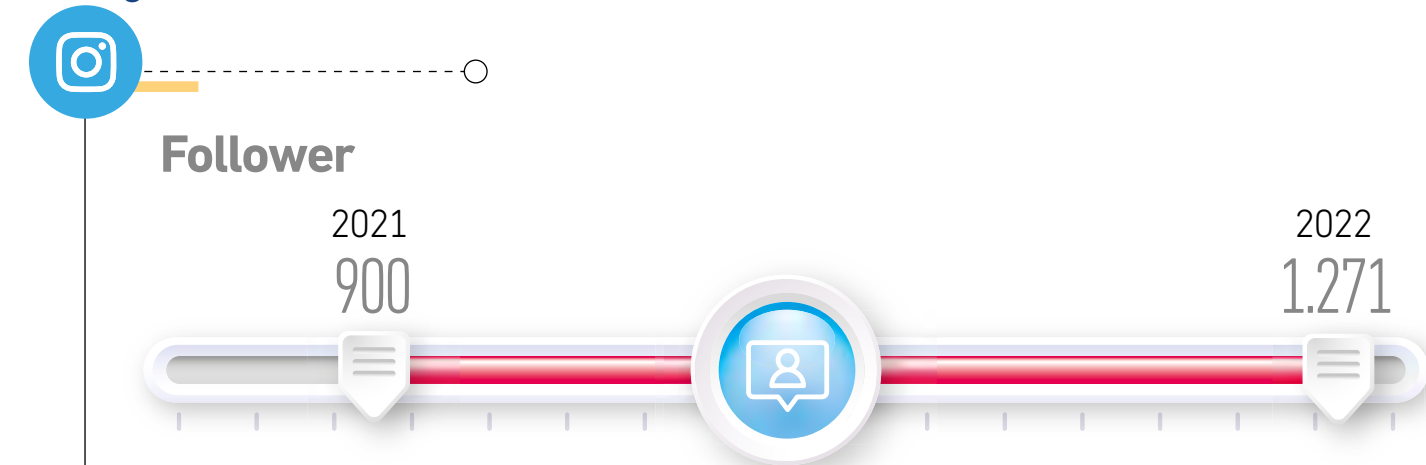
Twitter



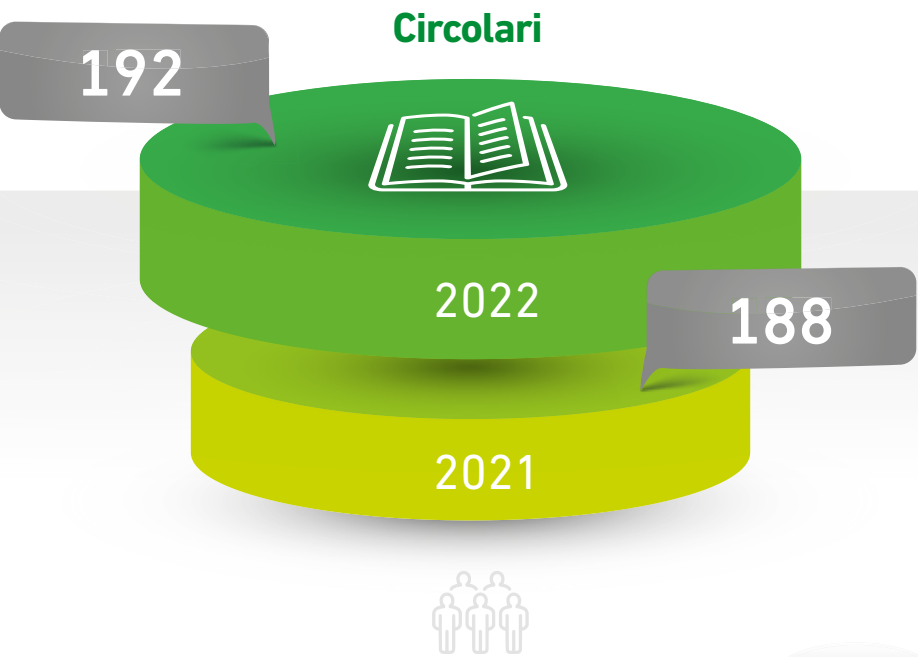
Linkedin



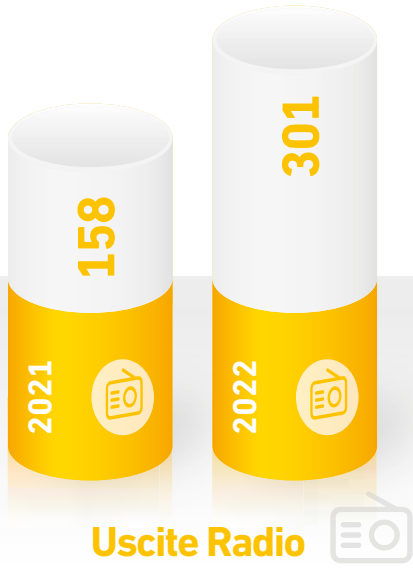
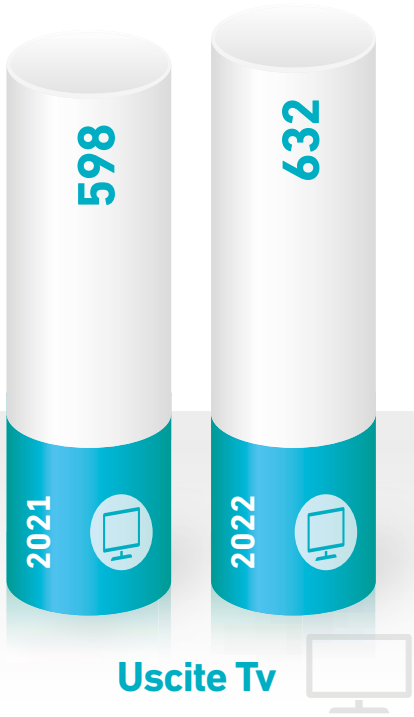
Instagram



Comunicazione verso i soci



Stampa



Mixer: gli articoli del Presidente 12

”



Mixer

Dicembre 2021/Gennaio 2022

Il punto



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**

presidente FIPE

Tra libertà e prendersi le libertà

In queste settimane di cortei e proteste *No Green Pass* mi è tornato in mente quello che diceva un manager straordinario che personalmente ho sempre ammirato molto (non foss'altro perché mio coscritto). Mi riferisco a Sergio Marchionne, indimenticabile leader che ha rilanciato la Fiat da azienda quasi decotta a big player del maturo settore automobilistico con fusioni ed operazioni di grande coraggio e visione, dando stabilità e prospettive ad un pezzo di storia industriale del nostro Paese.

Mr. Marchionne, davanti ai ragazzi della Bocconi – era il 2012, nel pieno del secondo rimbalzo negativo della crisi del 2007 – disse: *“riviamo in un'epoca dei diritti: diritto al posto fisso, al salario garantito, al lavoro sotto casa, a sfilare, urlare, pretendere”*, aggiungendo che *“i diritti sono sacrosanti, ma se continueremo a vivere di diritti, di diritti moriremo”*.

Marchionne non poteva immaginare che, nemmeno dieci anni dopo quel discorso, oggi di diritti si rischia di morire davvero, perché a forza di proteste senza regole contro la certificazione verde – e la posizione che sottendono avversa alla vaccinazione – si rischia di condannare la lotta contro il virus all'irrisolvibilità.

Difficile sostenere che il nostro mondo non sappia cosa si provi ad avere una posizione di disaccordo con le disposizioni di legge o non abbia dedicato sacrifici personali a regole collettive che poco ci vedevano consenzienti nel merito e nel metodo. Proprio il settore che la FIPE rappresenta è uno di quelli che più ha sofferto dei lockdown e della lunghissima emergenza: i numeri lo raccontano con ferrea evidenza. Come abbiamo scritto tante volte anche in queste pagine, siamo stati i primi a chiudere e tra gli ultimi a riaprire, costretti alle più fantasiose ordinanze adottate da un giorno all'altro, abbiamo vissuto per più di un anno in una situazione in cui dal colore di una regione o dall'interpretazione di un DPCM sarebbero dipesi anni di investimenti, posti di lavoro e speranze.

Anche noi abbiamo protestato e manifestato il nostro disappunto presso le istituzioni e la stampa. Anzi, siamo persino scesi in piazza per la prima volta nella storia del nostro settore: il diritto che chiedevamo di esercitare era quello sacrosanto di lavorare, di fare il nostro dovere nei confronti delle nostre famiglie, dei nostri collaboratori e delle comunità di cui facciamo parte. Eppure, abbiamo comunque scelto di manifestare con civiltà e compostezza, e non per scarsa convinzione o buone maniere, ma per senso di responsabilità, decisi a non aggravare in alcun modo la fragile situazione sani-

taria con comportamenti a rischio e determinati a non esacerbare la delicata situazione sociale con una protesta lasciata senza proposta.

Libertà è infatti una parola che ha poco senso, forse soprattutto in democrazia, se non è accompagnata da quella di responsabilità, perché un conto è essere liberi, un altro è prendersi le libertà!

Il professore libanese-americano, matematico ed esperto di teoria del rischio, Nassim Taleb, diventato popolare con il COVID per la sua precedente teoria del *“cigno nero”*, nel suo libro *“Rischiare grosso. L'importanza di metterci la faccia”* sostiene a tal proposito una tesi molto interessante: *ciascuno dovrebbe correre solo quei rischi di cui sarebbe lui stesso a pagare le conseguenze se le cose non andassero per il verso giusto*.

È evidente che opporsi al vaccino, e poi protestare scompostamente per evitare l'applicazione della certificazione verde, sono scelte di rischio le cui conseguenze vengono pagate dal resto della collettività. In primo luogo, per l'impatto sull'aumento dei contagi, dei ricoveri e dei decessi e, in seconda istanza, perché rappresentano un aumentato rischio di nuovi provvedimenti di limitazione alla libertà di movimento di tutti. Infine, al danno si aggiunge la beffa, nel momento in cui le proteste si svolgono il sabato nei centri di tante città italiane penalizzando ancora una volta proprio il mondo del commercio e dei pubblici esercizi, ostacolati nel loro lavoro e nella faticosa ammicciata verso la ripresa.

Confcommercio Milano ha lanciato una petizione raccogliendo in pochi giorni migliaia di firme per sottolineare questa situazione di disagio del mondo delle imprese. L'intento non è certo quello di stigmatizzare la legittima differenza di opinioni, piuttosto, si tenta così di fare appello alla ragionevolezza e alla responsabilità di ciascuno perché i diritti individuali non siano confusi con la libertà di nuocere agli altri. Un dovere senza diritto è infatti certamente il prologo degli autoritarismi, ma un diritto senza dovere è la roulette russa della democrazia.

A questo proposito, si potrebbe chiudere proprio con le parole con cui Sergio Marchionne proseguiva il suo intervento, parole che rimangono attualissime perché ispirate a valori e riferimenti esistenziali che non si appannano nel tempo: *“dobbiamo tornare ad un sano senso del dovere, alla consapevolezza che per avere bisogna anche dare. Bisogna riscoprire il senso e la dignità dell'impegno, il valore del contributo che ognuno può dare al processo di costruzione, dell'oggi e soprattutto del domani”*. ●

2

Il punto



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**

presidente FIPE

"L'altezza dei quadri"

Il 2021 si è concluso con l'Economist che ha decretato l'Italia "Miglior Paese del 2021", che corona un anno di insperate soddisfazioni, dal 6% di crescita del PIL all'efficacia del piano di vaccinazioni, dai successi sportivi al Premio Nobel per la Fisica a Giorgio Parisi, dalla musica con i Maneskin alla recuperata credibilità politica, con un Governo finalmente capace di prendere decisioni e di dare concretezza al PNRR, pur tra tante criticità che necessitano di ben altre tempistiche rispetto ai 10 mesi finora concessi al Premier Draghi, autentico moltiplicatore di qualità.

L'elenco di fine anno rafforza dunque il senso di orgoglio di una gran parte del Paese e degli italiani; nondimeno, gli contenti non mancano, dagli irriducibili della vaccinazione e No Green Pass ad alcune sigle sindacali che – a dicembre inoltrato, in uno dei periodi storicamente più intensi dell'anno – hanno proclamato un fallimentare sciopero generale, il cui unico risultato è stato creare aggiuntivi disagi ai cittadini.

Come ha scritto Alessandro D'Avenia in un bellissimo editoriale dal titolo "L'altezza dei quadri", è importante avere equilibrio nell'osservare le situazioni. Se infatti per appendere i quadri in casa si dovesse chiedere ad un bambino un consiglio, questo indicherebbe un punto molto più vicino a terra nel mondo dei piccoli, tutti i quadri sono infatti appesi troppo in alto. Ma a quale altezza è giusto appendere i quadri? Si chiede D'Avenia. C'è chi sceglie il compromesso e alla fine non vede bene nessuno. C'è chi si adatta alla misura di bambino costringendosi a stare in ginocchio e chi lo appende ancora più in alto per dimostrare chi comanda... "ma è lecito supporre che il vero educatore lascerà il quadro all'altezza a cui sta meglio e insegnerà al bambino ad usare la sedia in modo adeguato".

La bella metafora calza anche per osservare il nostro Paese e le scelte di cui ha bisogno. Cercando quanto più di essere equilibrati, si può dire che l'Italia ha dimostrato un'autentica capacità di resilienza, ripresa, rilancio e responsabilità, nonostante i pericoli che permangono. A partire da quelli di natura sanitaria – con le varianti che complicano la lotta alla pandemia – ed economica, perché il percorso verso una ripresa robusta e duratura non sarà impresa facile, a causa dei problemi cronici del Paese. A questi si aggiunge la preoccupante fiammata inflattiva, che rischia di abbattere il potere d'acquisto delle famiglie, erodendo anche il risparmio, pregiudicando i consu-

mi che, con gli investimenti e l'export, sono i pilastri su cui si appoggia il rilancio della nostra economia.

In questo "quadro" di luci e ombre, i Pubblici Esercizi cercano di ripartire, provando a risolvere i due storici principali problemi, riacutizzatisi nella crisi del COVID: produttività e attrattività. Se la debole produttività scoraggia gli investimenti nel settore, allontana nuovi capitali, impedisce migliori retribuzioni, la calante attrattività proietta un'immagine distorta del settore, reputato poco rassicurante e motivante per investire nelle sue professioni, creando grandi problemi di reperimento di capitale umano e dimantenimento dei suoi storici valori qualitativi. Se a questi problemi si aggiungono le distorsioni create dalle mal strutturate politiche di sussidio e una certa debolezza nel buon esempio che stiamo trasmettendo alle nuove generazioni le difficoltà di rinnovamento ed evoluzione del settore sono presto spiegate.

"A che altezza" dobbiamo quindi posizionare il quadro del nostro settore per attrarre talenti senza creare false aspettative? Ancora una volta dobbiamo sforzarci di metterlo al punto giusto, descrivendone lucidamente i difetti (adoperandoci al contempo per superarli) e valorizzandone gli straordinari meriti, l'affascinante storia e le moderne potenzialità di un comparto complesso e vitale per l'economia italiana, affinché le nuove generazioni ne rapiscano il senso, senza sentirsi esclusi né facilitati. **"La sedia"**, poi, sulla quale dovremmo aiutare i più giovani a salire si riassume in una parola: formazione, una formazione di qualità, fondata sui valori, sugli esempi, sulla comprensione, sulla condivisione delle responsabilità e, soprattutto, sulla presenza.

Bisogna far riscoprire il valore del sacrificio, incominciando dai buoni esempi ed evitando il fastidioso moralismo, che si manifesta con l'elencazione dei vizi altrui, dimenticandosi però dei propri. Di buoni esempi – di onestà, coerenza, capacità, umanità – il nostro Paese ne ha tanti e in ogni campo.

"Non servono generiche esortazioni a guardare al futuro, ma piuttosto la tenace mobilitazione di tutte le risorse della società italiana" ha detto il Presidente Sergio Mattarella nel suo discorso di insediamento di sette anni fa, il 3 febbraio del 2015. Che possa e sappia mobilitare tutte le sue energie e le sue risorse: alla soglia del delicatissimo passaggio istituzionale che si sta per aprire al Quirinale, non potremmo fare auspicio migliore per il 2022 del nostro Paese. ●

Il punto



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**

presidente FIPE

Neologismi e vecchi valori

Viviamo in un'epoca di grandi contraddizioni sociali, economiche e politiche. Così, in un momento in cui molti settori, compreso il nostro, sono in estreme difficoltà nel reperire forza lavoro, i tassi di disoccupazione mantengono livelli record.

Negli Stati Uniti l'hanno chiamata Great Resignation: nel 2021 è infatti aumentato in misura significativa il numero dei dipendenti che hanno dato volontariamente le dimissioni e l'ultimo rapporto del Censis, conferma che anche l'Italia è stata contagiata da questo fenomeno. Le dimissioni volontarie sono aumentate del 37%, avvicinandosi al mezzo milione di unità e quattro italiani su cinque dichiarano di non sentirsi valorizzati sul lavoro.

Protagonisti dell'ondata di insoddisfazione i Millennials, i trenta e quarantenni che, con la loro energia e il loro entusiasmo, dovrebbero, invece, costituire il motore della ripresa. Da una ricerca di Kevin Roose, editorialista del prestigioso New York Times, emerge che il 46% dei Millennials considerano il lavoro la principale fonte di stress, corroborando la cosiddetta "Yolo Economy", esplicita negli obiettivi nella declinazione del suo acronimo: "You Only Live Once" (si vive una volta sola), che ha nei preoccupanti dati del derivato fenomeno della "Grande Dimissione" la sua più evidente applicazione.

Insomma, se aveva fatto capolino negli ultimi anni la preoccupante diffusione nelle nuove generazioni del Neet (Not (engaged) in Education, Employment or Training), non impegnati per mancanza di prospettive, oggi si sceglie il disimpegno come prospettiva di vita.

Chiaramente, questi fenomeni vanno messi in relazione diretta con gli effetti psicologici e sociali della pandemia, che hanno introdotto cambiamenti traumatici nella vita di tanti, e che, con le misure di contenimento, hanno generato maggiore stress e rallentato la strutturazione della personalità, soprattutto tra i più giovani.

La Yolo Economy che ricerca il benessere immediato, la serenità e il divertimento, appare, però, uno stile di vita che, se da una parte, è una prospettiva che non può che far piacere a tutti, dall'altra, difficilmente può contrastare costruttivamente l'incertezza di quest'epoca, tanto più nella consapevolezza che nella vita reale nulla è regalato, perché ogni cosa va guadagnata, anche con la necessaria dose di sacrificio. Victor Hugo scriveva che "il destino mescola le carte, ma è l'uomo a giocare la partita", così se il Covid ha certamente rimescolato le carte nella vita di tanti, è desolante sapere che tanti rinunciano a giocare la partita del futuro.

Il progresso, infatti, è stato possibile grazie alla genialità, caparbieta e volontà dell'uomo, che

ha sempre cercato di migliorare le sue condizioni di vita, ricercando le soluzioni ai tanti problemi della quotidianità, con gli annessi sacrifici, investendo in un lento e progressivo sviluppo che ha portato alla modernità, con gli evidenti benefici sulla qualità della vita delle persone, che una società ancorata ai principi della Yolo Economy di certo non avrebbe raggiunto.

Non è però solo colpa dei giovani d'oggi. Anzi: le responsabilità maggiori per questa perdita di valori è da addebitare alle generazioni senior, non solo perché spesso incapaci a far fertilizzare ideali motivazionali, ambizioni, interessi o prospettive, ma anche per i frequenti cattivi esempi che offrono, che disorientano e sono sempre diseducativi.

Nel dopoguerra, con una Italia lacerata da un conflitto mondiale che ha lasciato morti, macerie e rovine di ogni genere, il Paese ha saputo recuperare i veri valori sui quali ritrovarsi, con una naturale intesa intergenerazionale, sulla quale ha avviato il ventennio del boom economico, caratterizzato da invenzioni scientifiche e tecnologiche, da formidabili investimenti infrastrutturali, dalla costruzione di uno Stato sociale in grado, tra l'altro, di eliminare l'analfabetismo. Il tutto sfruttando la dirompente e trasversale voglia di ricostruzione che ha caratterizzato quelle generazioni, capaci di accettare le rinunce e i sacrifici che quegli sforzi hanno loro richiesto, fatti con gioia e leggerezza perché consapevoli della loro utilità, anche per dare migliori prospettive di vita ai loro figli.

Ci sono quindi momenti, come quelli attuali dove vanno recuperati i nostri "talenti" che, indipendentemente dai preceetti sottesi nella parabola evangelica di Matteo, vanno fatti fruttare con spirito di iniziativa. I talenti, per quanto pochi, non si seppelliscono come il servo pigro della parabola, e le occasioni della vita non vanno sprecate, credendo ed investendo sulle proprie capacità, provando ad andare oltre i propri limiti e di non accontentarsi di risultati mediocri.

Per far fruttare i talenti ci vuole "perseveranza", che d'altra parte è – quasi sorprendentemente – la parola dell'anno 2021 secondo il Cambridge Dictionary, in base alle ricerche effettuate dagli utenti del dizionario. La perseveranza è "lo sforzo continuo per fare o ottenere qualcosa, anche quando è difficile o richiede molto tempo" ed è anche il nome del roves della missione Nasa "Mars 2020", arrivato su Marte un anno fa. Come a dire che con la perseveranza si può arrivare ovunque, certamente anche oltre le difficoltà di questo momento, distinguendo tra neologismi, pigrizia e ideologia, i valori migliori della ragione, della scienza e della morale. ●

Il punto



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**

presidente FIPE

Il progresso tra mitologia e realtà

Scriveva Alessandro Manzoni: "Non sempre ciò che viene dopo è progresso." Ed effettivamente il dubbio si pone anche oggi, avvicinandoci all'uscita da questi due anni di pandemia, che hanno lasciato in eredità dolorose perdite umane, un diffuso disorientamento e consistenti danni nell'economia e nella società. "Dopo cosa potrà succedere ancora?" è dubbio legittimo, nel desiderio diffuso di scendere dalle montagne russe dell'attualità. Così, mentre crescono i disagi psicologici e la fragilità (in particolare tra i più giovani, segnale riconosciuto dall'inedita scelta del Bonus psicologico) e la tendenza dell'hi-tech intercetta la diffusa voglia di evadere nella realtà virtuale (vedi Metaverso), la nuova normalità che ci accingiamo ad abbracciare - dopo i tanti sacrifici, i vaccini e le limitazioni - non è scontata, né tanto meno prevedibile perché, in sostanza, non si può certo dire che sia andato "tutto bene" (come celebrava uno slogan ad inizio 2020) e non è scritto da nessuna parte che poi "andrà tutto meglio".

Proprio il mondo della ristorazione è caso emblematico di questa storia: la lunga crisi ha calato sul settore un conto salato in termini di fatturati, discontinuità dei flussi turistici, mutamento dei consumi e dispersione delle competenze. È stata una corsa ad ostacoli, tra allarmi, emergenze ed urgenze a non finire. E, parallelamente, ad ogni problema risolto (o tamponato) altri se ne stagliavano più numerosi all'orizzonte, quasi una moderna "Idra" della crisi COVID, che, come nel mito di Ercole, per ogni testa mozzata dall'eroe ne faceva crescere altre due dall'orrendo corpo. Come nei primi mesi dell'anno 2022: mentre calava (finalmente) la curva dei contagi dopo l'impennata dell'inverno, gli operatori hanno cominciato a soffrire le conseguenze, inattese, del caro energia, di una costosa accelerata inflattiva e dei drammatici eventi della guerra in Ucraina.

Eppure, anche in queste ultime settimane, un'Organizzazione come FIPE-Confindustria ha tante volte invitato gli imprenditori a trattare il futuro non come una minaccia, ma come un'opportunità, adoperandosi per le soluzioni, senza fermarsi alle sole (pur ben motivate) lagnanze. Questo è in-

anzitutto un dovere da parte di un corpo sociale che non deve solo condensare, filtrare e portare le istanze degli imprenditori verso le istituzioni, ma ha anche il compito di proporre una visione e un'idea di futuro ai propri rappresentanti e, in modo non secondario, al Paese. È un dovere, ma non è una posizione di forma, nella convinzione che come vediamo il futuro sia parte sostanziale di come contribuiamo a modellarlo.

D'altra parte, è forse utile ricordare che l'Idra prima citata fu infine sconfitta da Ercole grazie alla collaborazione del suo amico Iolao che capì come fosse necessario fare qualcosa in più per arginare il mostro: bisognava cauterizzare con il fuoco i tagli di testa per evitare che la situazione si ribaltasse contro chi le aveva mozzate. La citazione affonda di certo nel mito, ma il senso rimane chiaro al presente: per combattere "l'effetto Idra", la degenerazione fuori controllo delle grandi crisi, c'è una sola strada: bisogna lavorare insieme senza illudersi di risolvere i problemi con un taglio netto.

Ci vuole insomma costante presidio, capacità di continuo monitoraggio, uno sforzo inesaurito di collaborazione e adattamento: così il tempo diventa progresso, il passato diventa esperienza e il trauma si trasforma in forza. E questo si ottiene con due strumenti, entrambi necessari e complementari. Da una parte, è importante riconoscersi in qualcosa più grande di noi: una rappresentanza, una missione, una nazione, che allunga lo sguardo e l'orizzonte di ogni scelta, sacrificio ed azione. Dall'altra parte, il progresso si realizza solamente facendo ricorso alle proprie energie individuali, non delegando la propria capacità di reazione ad altri, ma contribuendo alla ripresa collettiva con la propria partecipazione. "Partecipazione" è stata non a caso anche la parola simbolo del discorso di insediamento del Presidente Sergio Mattarella Bis. Perché in fondo, se quello che viene dopo si possa definire progresso o meno, dipende da una sola cosa: dalle scelte di oggi, dalle buone scelte di oggi. Scelte di impegno, scelte di responsabilità, scelte che dobbiamo fare e rinnovare ogni giorno dentro di noi, per poter chiamare il domani, davvero, "un progresso".

Il punto



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**

presidente FIPE

Emergenza tra memoria, abitudine e visione

Lichiamano *bias* cognitivi: sono quelle distorsioni della percezione che il cervello umano comunemente produce quando analizza il mondo che lo circonda, a tutti gli effetti delle "scorciatoie mentali" che semplificano notevolmente la vita umana, derivate dal bisogno primordiale dei nostri antenati di prendere decisioni veloci con scarsità di informazioni.

Per l'uomo moderno, sovrappeso alle informazioni e calato in contesti meno pericolosi ma certo di ben più complessa lettura, sono sovente delle "trappole mentali".

Guardandosi intorno in queste settimane così difficili, dove alla prolungata crisi pandemica si è aggiunta una drammatica inattesa crisi geo-politica, oggi appaiono principalmente tre le trappole mentali che rischiano di ingabbiare i nostri pensieri e, di conseguenza, le nostre scelte.

Soffriamo in primo luogo del cosiddetto *effetto primacy*, per il quale, semplificando, tendiamo a ricordare meglio l'inizio e la fine degli eventi in cui siamo coinvolti. Scordarsi tuttavia quello che sta in mezzo significa - nel caso dell'emergenza COVID - ignorare la lunga serie di fatiche, ribaltamenti di prospettiva, i tanti cambiamenti che in questi mesi le imprese hanno dovuto fare.

Per il nostro settore, significa dimenticare le 45 mila imprese della ristorazione che non ce l'hanno fatta, i 25 miliardi di fatturato sfumati nel 2021, da aggiungere ai 34 miliardi del 2020, i 194 mila posti di lavoro persi, che l'ultimo Rapporto Ristorazioni FIPE ha puntualmente ricordato.

Tenere presente una chiara dimensione di quello che abbiamo vissuto non serve certo per ancorarci al passato, ma è invece strumento indispensabile per realizzare quanto davvero fatto, a partire dagli immensi sforzi che un'Associazione come FIPE ha compiuto a difesa del settore, nell'emergenza pandemica.

L'emergenza, appunto: qui si colloca la seconda trappola mentale, che è la trappola dell'abitudine. Al bene, ma anche al male, ci si abitua purtroppo facilmente e, se l'emergenza diventa quotidianità, non è difficile assuefarsene.

La natura poliedrica con la quale l'emergenza continua a manifestarsi è certo un elemento di novità che in qualche modo allerta le coscienze, ma non è difficile scivolare in un senso di stanchezza verso il costante stato di tensione a cui l'informazione e la cronaca ci sottopongono. L'antidoto migliore rimane accendere la luce dei valori che ci guidano lungo la strada dell'impegno e ci inducono a tenere l'animo vigile alle domande di aiuto che arrivano. È anche questo il senso del fatto di parlare di Carta dei Valori in

un'organizzazione d'impresa come la nostra: tenere accesa la luce.

E qui in qualche modo si accende il terzo comune *bias* di questi tempi di emergenza, che consiste nel confondere l'urgente con l'importante. Per essere chiari: ci sono cose urgenti che sono anche molto importanti se non vitali, come la questione umanitaria e la risoluzione del conflitto alle porte dell'Europa. Ma se l'urgenza prende in tutto e per tutto il posto dell'importanza, si rischia di assumere una prospettiva che porta a scelte di breve periodo, senza visione sul futuro. L'abbiamo visto sul tema della produzione energetica e della dipendenza del gas dalla Russia, dove paghiamo la miopia di scelte sbagliate nel nostro passato.

Così, oggi, rimane aperta la gestione delle conseguenze sulle imprese di due anni di crisi e delle sanzioni di queste settimane, che hanno prodotto cambiamenti e che disegnano scenari avversi, con la necessità, per le imprese e per il lavoro, di riscrivere regole, adattare comportamenti, inventare nuove strategie per gestire gli effetti più immediati e visibili. In questa fase è urgente fare *whatever it takes*, per dirla con le parole di Mario Draghi nella veste di Governatore della Banca Centrale Europea.

In particolare, vanno aiutati i settori più colpiti, come quello dei Pubblici Esercizi, con misure urgenti sui temi della liquidità, con la proroga delle moratorie - creditizie, fiscali e contributive -, con interventi tampone e strutturali sul caro energia e monitoraggio dell'inflazione, contrastando i movimenti speculativi, con provvedimenti sui temi del lavoro finalizzati a mantenere e recuperare occupazione, non disperdendo ulteriormente le competenze depauperate nel corso della crisi pandemica.

Questa è l'urgenza. Ma dimenticare il medio e lungo periodo sarebbe irresponsabile, quando non colpevole. Bisogna continuare instancabilmente a seminare ed investire, sapendo che i risultati non si colgono sempre in un giorno, per evitare innanzitutto il grave rischio della stagflazione, che è la micidiale combinazione di alti tassi di inflazione e bassa crescita dell'economia, che trascina, poi, la spirale del pessimismo alimentata anche dalla cronaca degli orrori del conflitto.

Papa Giovanni XXIII, il "Papa buono", invitava ad usare "l'unità sulle cose necessarie, la libertà sulle cose non necessarie e la carità sempre". Unità, libertà e carità, una efficace regola per l'emergenza, un'iniezione di coraggio per il lungo periodo, una scelta di sentimento per affrontare la quotidianità e, insieme, formidabili strumenti per combattere le trappole mentali e le sfide reali che la storia ci sta riservando.

Il punto

di
LINO
ENRICO
STOPPANI

presidente FIPE

“Cercasi Personale”

In questo periodo “Cercasi Personale” è diventato il cartello più esposto tra le vetrine di bare ristoranti, sostituendo gli avvisi relativi alle prescrizioni sanitarie per l'accesso ai locali che per lunghi mesi hanno tappezzato ingressi e interni dei Pubblici Esercizi italiani.

A prima vista, sembrerebbe un buon segnale. Da una parte, perché questi avvisi subentrano a quelli sanitari che hanno testimoniato la gravità di momenti difficilissimi, affrontati in prima linea dal nostro settore, momenti che oggi non sono certo dimenticati, ma sembrano aver attraversato finalmente la fase più intensa e drammatica. Dall'altra parte, la ricerca di personale significa incontrovertibilmente che il lavoro sta riprendendo con volumi e dinamiche che giustificano nuove prospettive.

“Cercasi Personale” è, insomma, quasi una dichiarazione d'uscita dall'emergenza, anche se di “normalità” appare oggi quanto difficile parlare, viste le fortissime preoccupazioni politiche, umanitarie ed economiche legate alla guerra, con l'esplosione dei costi per il caro energia e la forte fiammata inflattiva, e l'incertezza endemica che questa pandemia ancora alimenta.

Se la ricerca di personale è dunque segnale di miglioramento dei consumi fuori casa, “Cercasi Personale” è anche l'appello disperato dei ristoratori italiani che il personale che cercano, in realtà non lo stanno trovando affatto.

Sono, infatti, arrivati al pettine i grandi problemi del mercato del lavoro in Italia, solo in parte connessi alle (basse) retribuzioni e ai (pesanti) orari di lavoro nel settore (che superficiali valutazioni considererebbero le principali cause del fenomeno), certamente esacerbati dagli effetti distorsivi delle generose politiche di sussidio che, senza adeguate politiche attive, attivano spirali di accidia, pigrizia e disimpegno.

Le stesse politiche attive del lavoro, che sono state istituite per riqualificare e rinnovare le competenze, andrebbero accompagnate a incentivi, come la temporanea decontribuzione dei salari a favore dei settori come il nostro che assorbono manodopera e che hanno bisogno di trattenere competenze e professionalità, attirate da altri settori considerati evidentemente più performanti.

A questo proposito, è necessario osservare che esiste anche una delicatissima e dilagante questione culturale, che confonde la semplicità con il semplicismo, incentiva le scorciatoie, promuove la competizione superficiale e baratta il proverbiale uovo con la gallina, nelle esistenze anche dei più giovani, per cui è sempre più difficile accendere orgoglio e passione, e sempre più probabile creare disagio, mortificando personalità e spegnendo motivazioni.

In Italia si conta certamente anche un pro-

blema demografico, che non favorisce il vivaio dei mestieri, con le note difficoltà a gestire i naturali turnover generazionali che, in attesa di vere politiche per le famiglie, potrebbe essere tamponato anche con una lungimirante politica sui flussi migratori, attenta, cioè, a garantire manodopera aggiuntiva per mansioni a forte manualità, come il barista o l'interno di cucina, malasciando le strumentalizzazioni politiche e definendo percorsi di formazione e di integrazione sociale, che rafforzerebbero la domanda di lavoro.

I giovani, italiani e stranieri, amano il mondo della ristorazione, non solo come avventori, ma anche come scelta di vita quando decidono di intraprendere l'avventura di mettersi in proprio (il nostro è tra i primi settori per tassi di imprenditoria giovanile). Ma lavorare nel settore significa anche conoscerlo dalle fondamenta, a partire dal duro lavoro che implica.

Proprio dentro la pandemia si è cominciato a parlare di *great resignation*, con tantissimi giovani che hanno ritenuto di dare dimissioni volontarie dal lavoro per cercare delle condizioni che fossero più vicine al loro ideale e ai loro bisogni.

Legittimo, e se vogliamo anche sintomatico, di una generazione che pretende coerenza tra vita e valori. Tuttavia, il rischio è che per la fretta di vivere secondo i propri standard si giudichi frettolosamente la realtà. E ci si perda alcuni passaggi che non sono solo molto importanti, ma sono anche edificanti le personalità: ad esempio, si rischia di non cogliere il valore del lavoro umile e l'insegnamento che solo la fatica produce.

Il lavoro impegnato è essenziale per la dignità della persona, perché costruisce e forgia caratteri, permette il raggiungimento delle ambizioni, dà spazio alla qualità, rafforza l'identità umana, gratifica la coscienza e la consapevolezza di ognuno, grazie anche al rispetto e alla stima che i risultati del (buon) lavoro portano. Nel lavoro ci si realizza, anche perché ci si rende conto del proprio valore come persone.

Nella controcopertina della *Carta dei valori della Ristorazione*, ideata da Davide Rampello per Fiipe, si può leggere la raccomandazione lanciata nel 1692 da Antonio Latini: “Dovremmo essere tutti di genio pronto, vivaci, cortesi nel tratto, candidi nelle maniere, amici delle virtù, nemici dei vizi, cercando di dare la salute ai nostri ospiti, dando buoni cibi secondo le stagioni... per la gloria della nostra condotta e il decoro del nostro paese”.

Un concentrato di valori di grande modernità, da preservare e recuperare, non solo per i nuovi scalchi, ma per tutti i mestieri. Nei cartelli, infatti, si scrive “Cercasi Personale”, ma sappiamo bene che servono personalità di valore; serve tutta l'umanità, la profondità e la capacità di sentirsi parte di qualcosa di più grande; servono cioè le Persone. ●

Il punto

di
LINO
ENRICO
STOPPANI

presidente FIPE

I ‘buoni’ non più buoni

La ‘nuova normalità’, che si sta costruendo intorno alla convivenza con nuove crisi che non lasciano spazio alla tranquillità, vede tornare al pettine vecchi problemi irrisolti del settore, che, se ‘prima’ erano importanti, oggi si rivelano urgenti. Tra questi, l'annoso problema dei buoni pasto, degradati da virtuoso strumento di welfare integrativo ad un maldestro oggetto per scaricare altri costi sui Pubblici Esercizi.

Il recente fallimento di Q&I Ticket, Società emittitrice di Buoni Pasto, con debiti ammontati al passivo per circa 400 milioni di euro nei confronti di 5.000 creditori, per la quasi totalità operatori che ieri hanno assicurato il servizio e che domani si troveranno rimborsati, ben che vada, per il 15%, pone anche un problema di etica e di azione di prevenzione, che uno Stato serio dovrebbe saper assumere e gestire.

Da tempo Fiipe (in coalizione con le principali Organizzazioni che rappresentano la quasi totalità dei Pubblici Esercizi e della distribuzione commerciale italiana che accetta i buoni pasto) ha segnalato ai Ministri competenti e a Consip la deriva dell'attuale meccanismo di gare pubbliche, chiedendo di introdurre urgentemente i correttivi necessari per garantire un'equilibrata distribuzione degli oneri del servizio. Il paradosso, infatti, è che oggi la totalità dei costi del meccanismo dei buoni pasto sono scaricati sull'ultimo anello della filiera e, cioè, a carico dei Pubblici Esercizi e della rete della distribuzione commerciale. Siamo l'unico Paese in Europa dove la (insostenibile) commissione per un servizio viene pagata non da chi richiede il servizio, ma da chi lo rende, con un'escalation che sta mettendo in pericolo le prospettive del servizio stesso.

E non è solo un problema di chi paga per i buoni pasto, ma anche un tema di quanto paga. Come noto, infatti, le commissioni che derivano dalle gare della Consip hanno da tempo raggiunto livelli prossimi al 20%, un benchmark di riferimento che ha inquinato tutto il mercato dei buoni pasti, imponendo oneri ingiustificati, gravosi e sproporzionati, in un settore che ha delle marginalità risibili e che oggi si trova anche ad affrontare un sostanziale aumento dei costi (dalla bolletta energetica alle materie prime alimentari).

Paradosso dentro il paradosso, tutto questo avviene per ‘mano pubblica’, dato che la Consip è stazione appaltante della Pubblica Amministrazione e quindi dovrebbe – il condizionale è d'obbligo – salvaguardare l'interesse generale nella sua attività. Puntare invece soltanto a massimizzare il risparmio, trascurando la qualità complessiva al servizio, è ragionamento di brevissimo periodo e nessuna

visione generale, perché non esiste un mercato sano dove tre attori su quattro perdono (emettitori, esercenti e utilizzatori finali) e uno solo guadagna (il richiedente il servizio).

È anti-economico, ma anche eticamente sbagliato, che lo Stato si faccia promotore di gare d'appalto con procedure di gara che azzerano le marginalità, dequalificano l'offerta, alimentano scorrette prassi commerciali, introducendo di fatto una tassa occulta sulla Ristorazione, che vale circa 250 milioni l'anno. Non era cosa né buona né giusta in passato, ma adesso risulta veramente spiacevole in faccia ad un settore, quello dei PE, che ha pagato un prezzo altissimo nell'emergenza Covid-19, assicurando nondimeno una rete di servizio e socialità per cui andrebbero premiati e non penalizzati.

Insistere con meccanismi di gara che non preservino lungo tutta la filiera il valore nominale del buono pasto è un segnale sconcertante per il comparto e rischia di decretare il tramonto *de facto* di uno strumento che ha perso tutta la sua iniziale utilità. Infatti, l'attuale insostenibilità economica sta portando inevitabilmente al rifiuto dei Buoni Pasto in molti Esercizi.

L'adesione alla rete di esercizi convenzionati è certo volontaria, ma molti Pubblici Esercizi hanno aderito, non solo per dipendenza economica collegata al fatturato indotto dai buoni pasto, ma anche per senso di responsabilità, per offrire, cioè, un servizio ai clienti, pur in perdita. C'è però un limite di tolleranza a cui il sistema è già pericolosamente vicino, l'esito è la fine della spendibilità dei buoni pasto.

Se così fosse, sarebbe un peccato non solo per gli esercenti, che perderebbero un mercato che oggi vale circa 3,2 miliardi di euro, ma anche per le stesse aziende e le Pubbliche Amministrazioni, che saranno costrette a ritornare il valore negli stipendi o a ripristinare il servizio mensa tradizionale, sostenendo i costi e gli oneri propri di questa attività (spazi da dedicare, utenze da riattivare, merce da gestire, rifiuti da smaltire, personale da organizzare, etc.).

Tra pochissimo si terrà la gara Consip *BP10*, che vale da sola circa 1,25 miliardi di euro, che, se confermasse i livelli di sconto raggiunti nelle precedenti gare (19,80% in gara 9 e 16,78% in gara 8), decreterebbe l'atto conclusivo di una vicenda che era partita con le migliori intenzioni e finisce in un gioco dove tutti gli attori in campo finiranno per perdere. Ecco perché questa riflessione non vuole essere una lamentela, ma l'ennesimo tentativo di ripristino del valore dei buoni pasto, che Fiipe sta incessantemente portando avanti su ogni tavolo, per ripensare un sistema che per essere ‘buono’ deve di parecchio essere, subito, migliorato. ●

Il punto



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**

presidente FIPE

Il prezzo dell'inflazione, il valore della qualità

I metro degli italiani sui prezzi dei consumi fuori-casa, ben prima degli indici statistici e delle considerazioni macroeconomiche, è da sempre simbolicamente uno: la tazzina di caffè. In queste settimane sottoposta a un inevitabile e diffuso aumento, giustificato non solo dagli incrementi delle miscele (le quotazioni borsistiche del prodotto crudo arabica e robusta hanno raggiunto livelli record, vicini al raddoppio), ma anche dai maggiorati costi per servizi o affitti. Non hanno tardato le reazioni delle associazioni dei consumatori, oltre che dell'Antitrust, sempre attenta a prevenire le manipolazioni del Mercato, ma l'adeguamento è oggi questione di salvaguardia, davanti alle variazioni intervenute sulla struttura dei costi di gestione, di una marginalità che nel settore è notoriamente bassa.

Agli esercenti di bar e ristoranti non piace certo rivedere il proprio listino prezzi, rischiando di perdere quote di mercato e di disaffezionare proprio i clienti abituali, soprattutto in un momento dove l'inflazione sta riducendo il reale potere d'acquisto delle famiglie. In tanti hanno comunque tentato con merito di lavorare sulla marginalità, assorbendo in parte i costi e riducendo di conseguenza la quota di profitto. Tuttavia, le variazioni di prezzo di materie prime rilevanti per la ristorazione (come caffè, pasta, farina o olio), associate a mancanza/carenza di alcuni prodotti e all'esplosione dei costi energetici, rischiano di lasciare scarsa scelta ad imprenditori seri che non improvvisano il proprio lavoro, ma tentano di salvaguardare qualità dei propri prodotti e del servizio e longevità della propria attività, a partire dai posti di lavoro.

Proprio sul tema dell'occupazione, è evidente che in questo contesto non è pensabile aggiungere altri costi alle imprese iniziando una rincorsa salariale sui rinnovi contrattuali in scadenza. Diverso sarebbe se questo passaggio fosse accompagnato da interventi di riduzione del cuneo fiscale per alleggerire il costo del lavoro, da un rafforzamento degli strumenti di decontribuzione del welfare settoriale e da una modernizzazione di alcuni istituti normativi per liberare risorse e migliorare la produttività.

Lo sforzo comune dovrebbe essere quello di provare a produrre nuova ricchezza, da distribuire poi sui tre fattori determinanti della produzione: capitale, lavoro e investimenti, così da creare il più possibile equilibrio nel mercato. Anche perché la nostra certamente è un'inflazio-

ne alimentata non tanto dallo squilibrio tra domanda e offerta, quanto piuttosto dall'aumento delle materie prime e dei costi energetici dovuti alle tensioni internazionali.

Tuttavia, se la storia insegna, la lezione a cui sarebbe utile attingere oggi sembra quella del boom economico, che aveva alimentato un'inflazione da domanda, contrastata con politiche monetarie che avevano portato i tassi di interesse ben oltre la doppia cifra, innescando un circolo vizioso che alimentava altra inflazione. Tra tutte le conseguenze non volute di scelte volute: gli inevitabili costi crescenti per interessi sull'ingente debito pubblico, che assorbono risorse per gli investimenti e le riforme.

Le fasi macroeconomiche sono inevitabili, la loro gestione per il miglioramento complessivo dell'economia, del benessere collettivo e della qualità della vita individuale è sempre una scelta. Così, la schermaglia accesa dalle dichiarazioni di Flavio Briatore tra valore popolare e remunerazione della qualità di uno dei prodotti più amati (e copiati) della nostra cucina, la pizza, ha molte ragioni indipendenti dalla promozione di un particolare brand.

È evidente che, se nutrirsi rimarrà sempre un bisogno primario, e la socialità tipicamente collegata ai pubblici esercizi una necessità, una fascia della Ristorazione diventerà sempre di più un lusso o uno status-symbol, da permettersi con lo stesso approccio degli acquisti elitari e soprattutto delle esperienze esclusive.

È in atto una forte polarizzazione del nostro settore, dove agli estremi troviamo, da una parte, la ristorazione stellata, con una clientela pressoché indifferente rispetto ai prezzi praticati e altamente sensibile alla qualità e al servizio. Dall'altra parte, si colloca la ristorazione commerciale, che lavora sulle economie di scala rese possibili dai volumi, permettendosi prezzi bassi e una qualità affidata all'innovazione e a processi industriali. In mezzo c'è gran parte della ristorazione italiana, un mercato variegato, anche di qualità, che intercederà i bisogni intermedi, in fortissima evoluzione per i cambiamenti demografici, climatici e tecnologici, accelerati dagli ultimi anni e dalle inattese crisi, e condizionata da nuovi stili e modelli di consumo e di vita e le trasformazioni delle città.

Soprattutto per questo tessuto imprenditoriale, allora, è fondamentale collegare prezzo a valore se non vogliamo pagare un costo molto più alto al futuro della nostra economia. ■

Il punto

Pizza Prêt à Manger



di
**LINO
ENRICO
STOPPANI**
presidente FIPE

Quella del 2022, magari risentendo dell'inquietudine elettorale o del caldo anomalo, in Italia è stata un'estate particolarmente polemica, il cibo – l'argomento, con il calcio, più amato dagli italiani – non poteva così mancare nelle cronache estive, a partire dalla polemica esplosa su uno dei piatti iconici della nostra cultura alimentare: la pizza. Sul tema si sono contrapposti gli schieramenti tra chi la considera un alimento popolare e democratico e chi, invece, offrendone la versione con l'aggiunta di ingredienti costosi e ricercati, come il tartufo, il pato negro o il caviale, ne ha fatto quasi un bene di lusso.

L'interesse della pizza nella nostra cucina è dimostrato non solo e non tanto dall'acceso dibattito che riesce ad animare, ma anche da dati imprenditoriali precisi e per nulla scontati: nel nostro Paese molti prestigiosi ristoranti hanno scelto di scommettere e investire proprio sulla pizza (che l'Unesco ha riconosciuto Patrimonio universale), aggiungendola nel loro menu oppure aprendo locali *ad hoc* con un'offerta più semplice. Nel frattempo, una grande catena internazionale come Domino's Pizza proprio in questi mesi si è ritirata dall'Italia, non riuscendo a penetrare un mercato che proprio su questo alimento ha una tradizione identitaria radicata, ma anche un'idea di consumo fortemente innervata sulla socialità.

La polemica sulla pizza, che potrebbe essere facilmente sciolta con il buon senso, ha portato visibilità ai protagonisti che l'hanno usata proprio con una precisa strategia commerciale.

Fa però emergere la forte polarizzazione in atto nella ristorazione italiana, dove, anche a causa della fiammata inflattiva che interessa materie prime e costi energetici, si sta rafforzando il divario tra due modelli opposti di offerta.

Da una parte troviamo la ristorazione popolare, che nel genere "fast food" ha i suoi epigoni più o meno riusciti; dall'altra parte c'è il modello di offerta "stellata", sempre più costosa, ma parallelamente cresciuta anche in termini di appeal e diffusione. Nel mezzo crescono una pluralità di formule commerciali -osterie, trattorie, ristoranti tematici, locali etnici, e via dicendo- a conferma anche della capacità generativa e rigenerativa del settore.

Da un estremo all'altro, tuttavia, tutti condividono gli stessi noti problemi: sofferente marginalità, soprattutto se commisurata ai sacrifici investiti, carenza di qualificata manodopera e strutturali

problemi di credito (fornitura o bancario), solo per citare i principali.

Ecco perché, poi, la differenza nei prezzi praticati diventa scintilla capace di animare discussioni accese. Mentre, infatti, gli alti prezzi della ristorazione stellata sono compresi ed accettati (come dimostrano le lunghe liste d'attesa), accompagnati evidentemente dalla consapevolezza sui costi che un'offerta di alto livello qualitativo comporta, per la pizza, invece, manca quel diffuso passaggio culturale che permette di comprendere le ragioni di un prezzo che si riferisce non tanto ai costi della materia prima, quanto piuttosto ai diversi oneri di gestione (location e servizio), tra coreografia e scenografia che contraddistinguono volutamente certi locali.

Il lusso è una leva che muove un'ampia fascia di clientela, abituata a ricercare gratificanti emozioni ed esperienze in ogni occasione di consumo, da quelle grandi a quelle più semplici, come la pizza, che può essere sproporzionata per tanti, ma comunque accessibile a molti.

Questi ristoratori non sono dunque venditori di fumo, ma realtà di spessore e precursori di un movimento che, investendo sulla qualità a volte anche con discutibili eccessi, generano un processo di emulazione e competizione utile al miglioramento dell'intero settore.

La storia insegna e proprio un'altra grande A' del Made in Italy (Abbigliamento) ha molto da suggerire al riguardo al nostro settore: l'Agroalimentare. Le grandi case di alta moda italiane, alzando il livello dall'artigianalità all'*haute couture*, sono state infatti capaci di cambiare la cultura, diffondendo non solo benessere e lavoro, ma creando anche un'immagine, un *appeal* di cui l'intero Paese ha beneficiato. Con le collezioni destinate ad un pubblico più ampio, il cosiddetto *prêt à porter*, hanno poi investito sulle diversità e possibilità economiche del consumatore, creando miti, modelli e stili, alimentati anche con polemiche ad arte, che hanno fatto la storia della moda e del costume italiani.

Nessuna paura dunque dell'*haute couture*, del lusso, anche nella ristorazione italiana, che, grazie alle straordinarie materie prime dei suoi giacimenti eno-gastronomici e alla fantasia dei suoi interpreti, ha tutte le carte in regola per rilanciare, reinventare e far riscoprire tutta la composita offerta che caratterizza il nostro Paese e il suo patrimonio... *prêt à manger*. ■



ECONOMIA DI GUERRA, COMPORTAMENTI DI PACE

di LINO ENRICO STOPPANI, direttore di FIRE

Archiviata un'estate di belle soddisfazioni per il Turismo italiano, con risultati decisamente superiori alle più rosee previsioni, sul mondo sembra ritornata l'opprimente e minacciosa ombra ereditata dalla pandemia. Dalla guerra con minaccia nucleare ai costi dell'energia letteralmente fuori controllo, fino al pericoloso ritorno (stabile e pesante) dell'inflazione: i problemi sono oggi di tale complessità che richiederebbero una politica più attrezzata che mai per gestirli, in termini di competenza, capacità di governo e visione di lungo periodo. Il Governo uscito dalle elezioni andrà attivato e talvolta pressato sulle tante cose da fare - e la rappresentanza sindacale ha proprio anche questa funzione -, ma andrà anche aiutato per superare le gigantesche difficoltà che si hanno davanti, recuperando, ciascuna per la sua parte, i migliori valori civili e tutta la responsabilità etico-sociale che il proprio impegno comporta. Tutti concordano sul fatto che il PIL lo costruiscono le imprese, sempre capaci di andare oltre ogni difficoltà e, al riguardo, basta guardare al nostro settore e alla capacità di reazione dei Pubblici Esercizi italiani, piegati dai drammi e dai danni del Covid e, nonostante tutto, ripartiti con grande slancio, nuovi entusiasmi, rinnovate motivazioni e rafforzata (dal bisogno) voglia di fare.

Dietro questa eccezionale reazione ci sono certamente interessi e necessità economiche, ma anche la capacità di recupero dei valori del lavoro degli imprenditori, che hanno gettato il cuore e la testa oltre l'ostacolo, rigenerando energie, motivazioni, responsabilità, ambizioni e dignità. Persone, cioè, che non si chiedono solo il perché delle cose, ma anche per chi servono, trasferendo nel loro quo-

tidiano impegno i valori e il valore aggiunto del loro sacrificio, condividendone i risultati con la loro famiglia, i loro collaboratori, le loro comunità.

È una riflessione che può apparire astratta, vista la gravità del contesto, ma è anche il richiamo alle capacità di adattamento e di sacrificio di chi fa impresa, obbligato a contrastare il crinale di sfiducia con la costante ricerca di una luce anche nelle tenebre e, per questo, costretto a chiedere nel lavoro per superare ogni ostacolo, con l'ottimismo della volontà rigeneratore di speranze e anche energie.

Non bastano, però, i buoni esempi per contagiare positivamente il contesto, se gli imprenditori rimangono solitari eroi della loro quotidianità e la politica, che si occupa di unire i fili della 'cosa pubblica' e della visione generale, non abbraccia un approccio lontano dai rancori, dalle scelte ideologiche e dalle posizioni opportunistiche.

Per questa economia di guerra, servono coesione, obiettivi di bene comune, scale di valori e forza di volontà. Se i provvedimenti emergenziali (soprattutto quelli in grado di tamponare gli insostenibili costi dell'energia) e le misure strutturali sono una necessità, i buoni comportamenti, la capacità di visione, la credibilità e autorevolezza istituzionale da parte della politica renderebbero sicuramente meno pesante il supplemento di sacrificio che verrà richiesto e che ricadrà inevitabilmente sulle prossime generazioni, alle quali abbiamo già ridotto il grado di libertà e di benessere. È quindi evidente che le bollette non si paghino con i valori morali, ma senza principi, senza idee, senza progetti e senza l'inquietudine del fare, difficilmente si può pensare di proiettare il sacrificio di oggi in un futuro che valga la pena di costruire.



SPRECO: TRA BUON PROPOSITI E CATTIVI COMPORTAMENTI

LINO ENRICO STOPPANI, direttore di FIRE

Il 16 ottobre si è svolta la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, con l'obiettivo di progettare e promuovere un mondo sostenibile in cui tutti possono avere regolare accesso al cibo. Il tema è indifferibile, ma con scarsa incisività nelle soluzioni: al volontariato viene affidato il compito di assistere gli indigenti, mentre il resto della popolazione è indifferente al problema, soprattutto nelle sue scelte quotidiane. Al riguardo, si sperava che Expo Milano 2015 inneschiasse un cambiamento culturale profondo, capace di generare azioni durevoli negli anni: una risposta efficace al monito di Papa Francesco contro il 'paradosso dell'abbondanza', che divide il mondo in chi spreca risorse, da una parte, e chi muore di fame e sete, dall'altra.

Tuttavia, ancora oggi, l'Osservatorio Waste Watcher International, che studia i dati sullo spreco alimentare nel mondo, rilascia dati di persistente gravità del fenomeno, che è andato peggiorando per i cambiamenti climatici e gli effetti delle guerre, rendendo difficile il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda ONU, tra cui, entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite.

I dati italiani non confortano, visto che il cibo sprecato in Italia è cresciuto a 9,2 miliardi di euro (674 grammi pro capite ogni settimana, 80 grammi in più rispetto alla precedente rilevazione). Inoltre, siamo al primo posto nell'UE nella assai poco edificante classifica per il consumo idrico per la produzione alimentare (con 11,9 miliardi di metri cubi di acqua destinati all'agricoltura e alla zootecnia), consumando da soli il 10% del fabbisogno idrico di tutto il continente africano. I buoni propositi, quindi, devono trasformarsi in coerenti e responsabili comportamenti, riprendendo i valori della Carta di Milano, eredità

valorale di Expo, che ribadisce il patrimonio di valori etici, sociali, culturali, storici e ambientali condensati nel cibo e promuove azioni virtuose di consumatori, produttori e distributori.

Le idee sono numerose, tutte attuabili, a partire dalle proposte alle scuole, con il rafforzamento dei programmi di sensibilizzazione che correggano i comportamenti dei consumatori, l'adozione di tecniche di packaging dei prodotti che ne allunghino la durata, la gestione delle informazioni sull'etichetta, soprattutto quelle riguardanti la shelf-life dei prodotti, e la diffusione di confezioni ridotte, che evitino gli sprechi. Sulle abitudini fuoricasa la ristorazione ha un ruolo preciso e dirette responsabilità, sulle quali oggi non è ammesso nessun disimpegno. Infatti, se proprio sul riuso e la valorizzazione degli avanzi o delle parti meno nobili dei prodotti è stato costruito lo straordinario patrimonio di ricette della cucina italiana, altra strada ancora intrapresa sulle tecniche di porzionamento, di rotazione e di conservazione dei prodotti, superando anche gli anacronistici pregiudizi sulla surgelazione e congelazione, testimoniati dal mantenimento dell'obbligo dell'asterisco sui prodotti abbattuti.

Fipe-Concommercio sullo spreco ha promosso il 'Rimpiattino', la versione italiana della doggy-bag, che non è la soluzione al problema, ma rappresenta comunque un necessario segnale di sensibilizzazione in grado di contrastare le resistenze culturali o gli imbarazzi individuali. L'unica vergogna è, infatti, girarsi dall'altra parte, perché se sostenere con i propri (cattivi) comportamenti il 'paradosso dell'abbondanza' non è mai stato etico, oggi non è più nemmeno, e in alcun modo, sostenibile.

Organi 13

99



Presidente

**LINO ENRICO
STOPPANI**



Giunta di presidenza



Aldo Cursano
Vice Presidente Vicario
Presidente FIPE Toscana



Erminio Alajmo
Vice Presidente
Presidente FIPE Veneto
In carica fino al 22/06/22



Cristian Biasoni
Vice Presidente
Presidente AIGRIM



Matteo Musacci
Vice Presidente
Presidente Gruppo
Giovani Imprenditori



Maurizio Pasca
Vice Presidente
Presidente SILB



Antonio Santini
Vice Presidente
Ristorante "Dal Pescatore"
In carica dal 22/06/22



Massimiliano Santoro
Vice Presidente



Antonio Capacchione
Presidente SIB



Giovanni Ciceri
Presidente FIPE Como



Rodolfo Citterio
Consigliere EPAM Milano



Elio Dazzo
Delegato agli organi
FIPE Venezia



Giancarlo Deidda
Presidente Fuoricar@



Graziano Dominidato
Presidente FIPE Valle d'Aosta



Valentina Picca Bianchi
Invitata permanente
Presidente Gruppo Donne
Imprenditrici

Comitato direttivo



Paolo Artelio
Presidente FIPE Verona



Laura Barbieri
Presidente FIPE Cosenza



Giorgio Beltrami
Presidente FIPE Bergamo



Alberto Bertolotti
Presidente Confcommercio
Sud Sardegna



Ugo Bertolotti
Presidente FIPE Parma



Cristian Biasoni
Vice Presidente
Presidente AIGRIM



Gavina Braccu
Presidente FIPE Olbia
Tempio Gallura
In carica fino al 22/06/22



Gaetano Callà
Presidente FIPE Rimini



Emmanuele Cangianelli
Presidente EGP



Antonio Capacchione
Presidente SIB



Paolo Capurro
Presidente ANBC



Roberto Carbonetti
Delegato agli organi
FIPE Piacenza



Marco Caterisano
Presidente FIPE Lecco



Alessandro Cavo
Presidente FIPE Liguria



Moreno Cedroni
Presidente FIPE
Marche Centrali



Giovanni Ciceri
Presidente FIPE Como



Rodolfo Citterio
Consigliere EPAM Milano



Gabriella Agnese Cucchiara
Presidente FIPE Agrigento



Aldo Cursano
Vice Presidente Vicario
Presidente FIPE Toscana



Antonio Dalla Mora
Presidente FIPE Udine



Elio Dazzo
Delegato agli Organi
FIPE Venezia



Giancarlo Deidda
Presidente Fuoricar@



Graziano Dominidato
Presidente FIPE
Valle D'aosta



Carlo Durante
Presidente FIPE Molise



Giordano Ferrarese
Presidente FIPE Varese



Antonio Flamini
SILB



Fiero Innocenzi
Gestione Servizi Integrati



Georgios Karachalios
McDonald's



Mario Maccarone
Presidente Onorario
FIPE L'Aquila



Angelo Malossi
Presidente FIPE Cesena



Alessandro Mautino
Presidente EPAT



Matteo Musacci
Vice Presidente
Presidente Gruppo
Giovani Imprenditori

Comitato
direttivo



Matteo Orlandini
Presidente ANSEB



Riccardo Padovano Lacchè
Presidente FIPE Pescara



Vincenzo Mario Palmieri
Presidente ANRF



Sergio Paolantoni
Presidente FIPE Roma



Maurizio Pasca
Vice Presidente
Presidente SILB



Ilario Perotto
FIPE



Nicola Pertuso
Presidente FIPE Bari



Valentina Picca Bianchi
Presidente Gruppo Donne
Imprenditrici



Carmelo Picciotto
Presidente FIPE Messina



Manfred Pinzger
Presidente FIPE Bolzano
In carica dal 22/06/22



Giorgio Quarto
My Chef



Herve' Rampal
Flunch Italia S.r.l.



Claudio Sadler
Presidente Le Soste



Giuseppe Santantonio
Presidente FIPE Matera



Antonio Santini
Ristorante Dal Pescatore



Massimiliano Santoro
Vice Presidente



Massimo Sartoretti
Presidente FIPE Alto
Piemonte



Carlo Scarsciotti
Presidente ANGEM



Flavio Simone
Atlantic - Esselunga



Marco Stabile
FIPE Firenze
In carica dal 22/06/22



Alessandro Trolese
Presidente FIPE Pisa



Erminio Alajmo
Invitato Permanente
Vice Presidente FIPE
Presidente FIPE Veneto



Marco Fontanari
Invitato Permanente
Presidente FIPE Trento



Sindacati nazionali

14

”



AIGRIM

Associazione delle Imprese
di Grande Ristorazione
e servizi Multilocalizzate

ANBC

associazione nazionale
banqueting e catering

angem

Associazione Nazionale
della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

ASSOCIAZIONE NAZIONALE RISTORATORI FERROVIARI

ANSEB

ASSOCIAZIONE NAZIONALE
SOCIETÀ EMETTITRICI
BUONI PASTO

EGP

Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici

Caffè e Ristoranti Storici d'Italia

LE SOSTE

SIB

SINDACATO
ITALIANO
BALNEARI

SILBFIPE

ASSOCIAZIONE ITALIANA IMPRESE
DI INTRATTENIMENTO DA BALLO E DI SPETTACOLO

Staff 15

9



Direzione Generale



• **Roberto Calugi**

Direttore Generale



• **Marzia Risa**

Responsabile segreteria
di Presidenza e Direzione



• **Barbara Falcone**

Addetta alla segreteria



• **Giuseppe Ambrosio**

Addetto alla segreteria

Centro Studi e Politiche per lo Sviluppo



• **Luciano Sbraga**

Vice Direttore Generale,
Direttore Area



• **Giulia Romana Erba**

Specialista ricerche e
indagini



• **Fulvia Piccininno**

Eventi e progetti
di Sistema

Area Legislativa Legale e Tributaria



• **Giulia Rebecca Giuliani**

Responsabile Area



• **Francesco Rebuffat**

Addetto Area

Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione



• **Silvio Moretti**
Direttore Area



• **Maria Cristina Pantanelli**
Responsabile Formazione



• **Andrea Chiriatti**
Responsabile Lavoro



• **Francesco Ferrauto**
Addetto Area

Comunicazione e Marketing



• **Gianluca Giordano**
Responsabile Area



• **Marco Morandotti**
Addetto Area



• **Renata Romagnoli**
Addetta Area

Organizzazione



• **Claudia Berti**
Addetta Area

Amministrazione



• **Sara Cimini**
Responsabile Area



• **Marzia Broccolucci**
Addetta Area



• **Luigi Goffredo**
Addetto Area

Fuoricas@



• **Roberto Calugi**
Amministratore Delegato



• **Michelangelo Temporin**
Addetto Area



Nel 2022
FIPE
è stata
vicina a
16

”





FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



ADERENTE A
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



SOCIO FONDATORE

Fondo Est

assistenza sanitaria integrativa
commercio turismo servizi e settori affini

PIAZZA G. G. BELLI, 2
00153 ROMA
TEL +39 06.58.39.21
info@fipe.it

www.fipe.it

