

# SaronnoNews

## La pandemia presenta il conto ai ristoratori. “Pronti per un altro Natale complicato”

Michele Mancino · Wednesday, December 22nd, 2021

I ristoratori tengono botta, nonostante il ritorno della pandemia e stanno vivendo l'attesa di giovedì 23 dicembre con una certa angoscia. «A quella data si riunirà il comitato tecnico e tutti temiamo che possano arrivare notizie peggiori» dice **Giordano Ferrarese**, ristoratore e presidente provinciale e consigliere nazionale di **Fipe- Confcommercio**, la Federazione italiana che rappresenta i pubblici esercizi.

Qualsiasi cosa deciderà il **comitato tecnico**, i ristoratori hanno già dovuto affrontare un primo problema: a dicembre, che è il mese in grado di fare la differenza sul fatturato dell'intero anno, c'è stato un calo notevole del lavoro per la **manca delle cene aziendali**. «Il super green pass ha influito sulla scelta delle imprese di rinunciare a questa tradizione – spiega il presidente di Fipe – che per noi è da sempre un incentivo notevole, in grado di farti superare l'anno. Speravamo di arrivare a questo Natale più tranquilli ma tant'è. Sia ben chiaro: noi siamo favorevoli al Green pass perché ci consente di tenere aperti i nostri locali».

### LA PAURA È IL FATTORE DOMINANTE

Non ci sono solo il Green pass, le regole di distanziamento, il ritorno dell'obbligo della mascherina anche all'aperto a complicare necessariamente – perché alternative non ce ne sono – la vita di cittadini e ristoratori. C'è anche un'angoscia diffusa e condivisa che non permette alle persone di godere pienamente di momenti che dovrebbero essere di assoluto relax e serenità. «Noi che viviamo di convivialità – spiega Ferrarese – ci stiamo accorgendo di questa metamorfosi dei comportamenti. Credo che sia il risultato di una forzatura a cui ha contribuito anche la comunicazione. C'è una diffidenza diffusa e un clima di incertezza che permea l'atmosfera. Ormai, da quando abbiamo riaperto, noto che i clienti arrivano giustamente con la mascherina e non se la tolgono nemmeno al tavolo seppur distanziato a norma di legge dagli altri».

### LA CARENZA DI PERSONALE

I guai non vengono mai da soli. Oltre alla contingenza di una pandemia che non sembra voler regredire in tempi rapidi i ristoratori devono fare i conti con un altro fattore negativo che mette a rischio le proprie attività con ancora più forza perché rischia di diventare strutturale. Nei ristoranti c'è infatti una carenza oramai conclamata di personale. E nei paesi della provincia confinanti con la Svizzera il settore ha subito una vera e propria azione di dumping salariale. «Non solo non troviamo persone qualificate – sottolinea il consigliere nazionale di Fipe – ma in questi anni di pandemia abbiamo assistito a una vera propria fuga dei nostri lavoratori verso il Canton Ticino. In

tanti casi i nostri collaboratori hanno preferito cambiare lavoro perché non reggevano più il clima di incertezza del settore».

Le associazioni di rappresentanza e gli stessi ristoratori stanno facendo un'azione di orientamento invitando i giovani a scegliere gli istituti alberghieri per la loro formazione. Una scelta peraltro che garantisce un'alta percentuale di occupabilità. La mancanza di manodopera qualificata è un problema che riguarda tutti i settori, non solo quello della ristorazione, dall'industria manifatturiera ai servizi. È il tallone d'Achille di un sistema economico che non ha saputo programmare adeguatamente il proprio futuro. E oggi ne paga il conto.

## **I RINCARI DELLE MATERIE PRIME**

Alla riduzione della capienza dei locali che ha avuto come effetto immediato la riduzione delle entrate, anche i ristoratori devono fare i conti con i rincari delle materie prime che hanno ridotto ulteriormente la loro marginalità. «Il prezzo della farina è del caffè, per fare due esempi, è aumentato di oltre il 30% – continua Ferrarese – per non parlare dell'energia. Spiegarlo non è semplice soprattutto in un clima come quello che stiamo vivendo. E allora il cliente si regola di conseguenza, lo si capisce dagli ordini: un primo piatto diviso in due, si saltano l'antipasto e altre portate. È più che comprensibile».

È però il clima di incertezza protratto per troppo tempo a sfiancare i ristoratori. Il tempo è una variabile fondamentale per chi fa impresa: ripartire il prima possibile e, se possibile, senza interruzioni è una condizione essenziale. Green pass rinforzato, distanziamento, controlli e mascherine sono in questo momento strumenti obbligatori per lavorare e tenere aperti i locali, strumenti che Fipe riconosce come necessari. «Durante i lockdown – conclude Ferrarese – andavo nel mio locale quasi ogni giorno con qualsiasi scusa: aggiustare una sedia, riparare un muro, sistemare la cucina. Era vuoto e sentivo l'eco della mia voce. Ero lì, solo, per proteggere la mia casa, con una speranza nel cuore: non dover chiudere mai più».

This entry was posted on Wednesday, December 22nd, 2021 at 9:19 am and is filed under [You can follow any responses to this entry through the \*\*Comments \(RSS\)\*\* feed. You can leave a response, or \*\*trackback\*\* from your own site.](#)