



**Senato della Repubblica**  
**Commissioni riunite**  
**1<sup>a</sup> Affari Costituzionali e 8<sup>a</sup> Lavori Pubblici**

**AUDIZIONE**

**Conversione in Legge del Decreto Legge 16 luglio 2020, n. 76,  
recante *“Misure urgenti per la semplificazione e l’innovazione  
digitale”***

**Roma, 27 luglio 2020**

## CHI SIAMO

La FIFE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, è l'associazione comparativamente più rappresentativa nel nostro Paese del settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, nel quale operano più di 300 mila imprese con oltre un milione di addetti che generano un valore aggiunto di 46 miliardi di euro.

FIFE si propone come aggregatore del tessuto imprenditoriale del turismo nelle sue più varie forme, rappresentando e assistendo bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari ma anche mense, grandi catene di ristorazione multilocalizzata, catering e banqueting, emettitori di buoni pasto, casinò e sale da gioco. Allo stato attuale aderiscono alla Federazione oltre 120.000 soci.

La Federazione, attiva dal 1945, è da sempre portavoce delle istanze degli imprenditori e li rappresenta presso le Istituzioni: audizioni presso le Commissioni parlamentari, interventi nei gruppi di lavoro delle Agenzie governative e dei Ministeri, partecipazione ai tavoli di confronto ministeriali, supporto alle Associazioni nazionali e alle singole aziende.

Contestualmente FIFE collabora con le principali realtà, private nazionali ed internazionali che interagiscono nei mercati di riferimento dei Pubblici Esercizi, per identificare le nuove tendenze, informare i propri assistiti, incrementare servizi di assistenza in grado di favorire la competitività e lo sviluppo delle proprie imprese.

La Federazione è anche promotrice e firmataria del primo Contratto Nazionale dedicato espressamente alla ristorazione e al turismo in Italia, stipulato nel febbraio del 2018 con le OO.SS. italiane maggiormente rappresentative, applicabile pressoché alla totalità delle imprese e dei lavoratori del comparto.

La nostra *mission* è la valorizzazione del lavoro svolto dagli imprenditori nel nostro settore, diffondendo in ogni sede una migliore conoscenza delle specificità del "fare impresa" nel nostro comparto e valorizzando il contributo preminente che i Pubblici Esercizi italiani generano nella creazione del PIL ed occupazione del nostro Paese. Un comparto, quello della ristorazione e dei pubblici esercizi, che è alla radice dell'identità stessa "del vivere italiano" e che rappresenta, secondo molteplici analisi di autorevoli centri studi, il motivo principale di attrazione turistica su tutto il territorio nazionale.



Obiettivo di FIFE è rendere strutturale, e consolidare nel lungo periodo, le relazioni con i suoi associati e con il Governo, proponendosi come *trait d'union* tra questi due fondamentali *stakeholders*. Il Presidente è Lino Enrico Stoppani.

## LE MEMBERSHIPS

FIFE è membro di **CONFCOMMERCIO** – Imprese per l'Italia, principale organizzazione del settore terziario ed è parte di **CONF TURISMO** dove rappresenta insieme ad altre associazioni il settore del turismo.

A livello internazionale è parte importante di **HOTREC**, associazione europea dei Caffè e Ristoranti, mentre nelle relazioni con i lavoratori e le organizzazioni sindacali è rappresentata dai suoi membri nei Fondi bilaterali (Fon.Te, For.Te, Fondo Est, Fondir, QuAS), nell'Ente Bilaterale del Turismo e nel CONAI. È altresì socia di Alma l'alta scuola di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi.

## **Conversione in Legge del Decreto Legge 16 luglio 2020, n. 76 recante “Misure urgenti per la semplificazione e l’innovazione digitale”**

Desidero ringraziare il Presidente della 1<sup>a</sup> Commissione permanente, Sen. Stefano Borghesi, e il Presidente dell’8<sup>a</sup> Commissione, Sen. Mauro Coltorti, e tutti i componenti delle due Commissioni riunite, per l’invito rivolto alla Federazione Italiana Pubblici Esercizi a essere audita in merito al Decreto Legge 16 luglio, n. 70, il c.d. “Semplificazioni”.

Non è banale, in questo momento di dura crisi, ascoltare la voce di una Federazione che, come illustrato in premessa, rappresenta una varietà imprenditoriale di oltre 120.000 aziende - dalle più piccole a conduzione familiare, alle più grandi catene multinazionali – con centinaia di migliaia di addetti che operano in un settore che incarna l’essenza dello stile di vita italiano e la cui attività contribuisce in modo strategico a rendere l’Italia turisticamente attraente, posto che le nostre attività, come riportato da diverse analisi del settore, sono tra i principali motivi per cui i turisti vengono - e vogliono tornare - a visitare il nostro Paese.

Nel 2019, prima della pandemia da Covid-19, la sola ristorazione contava 300.000 imprese, con 90 miliardi di euro di fatturato e 1,2 milioni di addetti, costituendo il comparto che ha maggiormente contribuito alla tenuta e alla crescita dell’occupazione nel corso degli ultimi dieci anni nel nostro Paese. Un settore che rappresenta un terzo del valore aggiunto dell’intera filiera agroalimentare nazionale, con 46 miliardi di valore aggiunto su un totale di 125 e con oltre 20 miliardi di euro di materie prime agricole acquistate ogni anno.

Dati che non hanno bisogno di commenti e che attestano l’importanza strategica di attività imprenditoriali il cui prodotto principale è proprio la socialità, la convivialità e che soffrono oggi uno *shock* economico e occupazionale a seguito del lungo blocco che, di fatto, ha azzerato i ricavi per tre mesi. L’impatto della pandemia e delle necessarie misure restrittive è stato devastante per l’intera categoria e continua ad esserlo anche nella c.d “Fase due”. Il combinato disposto della mancanza di turismo, del timore del contagio, della difficile situazione economica - a cui si aggiunge una gestione discutibile dello “smart working” - rende il quadro dei pubblici esercizi particolarmente preoccupante. Secondo le stime del Centro Studi FIPE, a due mesi dalla riapertura post *lock down*, la stima del calo medio del fatturato nella ristorazione si aggira attorno al 41,1%, rendendo economicamente insostenibili intraprendere e mantenere questo tipo di attività. Sempre secondo la stessa indagine, che si allega al presente documento (doc. 1), si registra un calo di addetti pari a quasi il 20%, con la perdita, quindi, di oltre 240.000 posti di lavoro. Spiace ricordare che alcuni settori registrano dati ancora peggiori, come il catering, con cali del fatturato ad oggi intorno al 90% e il settore dell’intrattenimento con diminuzioni oltre il 60%.

Parliamo, è bene sottolinearlo, anche di realtà di micro o piccola dimensione che, se da una parte costituiscono l'ossatura e la forza di questo settore, dall'altra sono le più fragili finanziariamente di fronte a crisi catastrofiche come quella scaturita dal Covid-19 e le più impreparate ad affrontare un sistema normativo e burocratico complesso, ormai tipico del modello istituzionale italiano.

Riguardo a quest'ultimo aspetto, basti riflettere sulla produzione normativa con cui le aziende e cittadini hanno dovuto fare i conti durante questa emergenza: siamo stati destinatari di 15 DPCM, 14 diversi Decreti Legge – con relative modifiche in sede di conversione - centinaia di decreti attuativi e chiarimenti da parte delle Autorità competenti (siamo, tuttavia, ancora in attesa di provvedimenti attuativi che risulteranno cruciali per accedere alle misure economiche) e una giungla di Ordinanze, spesso sovrapposte, tra Regioni e Comuni. L'incessante proliferare di provvedimenti rende evidente come sia praticamente impossibile per un piccolo imprenditore, ma anche per una grande imprese dotata di un ufficio legale strutturato, riuscire ad orientarsi.

Di qui l'apprezzamento su un provvedimento emergenziale che ha l'obiettivo, almeno nelle sue intenzioni, di apportare un inizio di riorganizzazione e semplificazione - a concreto beneficio non solo dell'efficientamento statale, ma anche, di cittadini e imprese - in ordine alle procedure e ai contratti d'appalto, allo sviluppo di un'amministrazione digitale, all'agevolazione dello sviluppo di processi di rigenerazione urbana, ma anche un incentivo a politiche ambientali e di *green economy*.

Per quanto riguarda le disposizioni d'interesse per il settore rappresentato, sul fronte degli interventi riguardanti la rigenerazione urbana, si accoglie con favore la disposizione di cui all'art. 10, comma 1, lett. c) che, intervenendo in modifica dell'art. 6, comma 1, del D.P.R. 380/2001, in materia di attività edilizia libera, fornisce una nuova e più ampia classificazione delle strutture leggere destinate ad essere rimosse alla fine del loro utilizzo, aggiungendo un esplicito riferimento anche alle opere stagionali, e innalzando da 90 a 180 giorni il termine entro cui tali opere devono essere rimosse una volta cessata la temporanea necessità.

Gradita, altresì, la disposizione di cui al comma 5 del medesimo articolo, ai sensi della quale non risulta più subordinata alle autorizzazioni di cui agli artt. 21, 106, comma 2-*bis*, e 146 del Codice dei beni culturali e del paesaggio (D.Lgs n. 42/2004), la posa in opera di elementi e strutture amovibili in pubbliche piazze, vie, strade e altri spazi aperti urbani di interesse artistico o storico, fatta eccezione per quelli incidenti su piazze, vie ecc. "adiacenti" a siti archeologici o ad altri beni di particolare valore storico o artistico. Sul punto, tuttavia, in sede di conversione in legge, sarebbe opportuno definire più chiaramente i casi in cui non debba trovare applicazione la disciplina di semplificazione introdotta dalla stessa disposizione, essendo, l'Italia pervasa in ogni angolo di "beni di particolare valore storico o artistico". Ma su questo non mi dilungo oltre perché so che Confcommercio esporrà, nella propria audizione, specifici rilievi.

Del pari, merita una valutazione positiva l'art. 43, comma 3, del provvedimento in commento, che prevede, *inter alia*, l'estensione anche alle imprese alimentari del regime di cui all'art. 1, del D.L. n. 91/2014, già previsto per le imprese agricole, consistente nell'espletamento di attività ispettive coordinate, attuate attraverso il Registro unico dei controlli. Trattasi di un tema molto sentito dagli operatori del settore che, da tempo, lamentano la necessità di un'effettiva riduzione del peso burocratico delle attività di controllo. Al riguardo sembra in questa sede utile far presente che la Federazione in un incontro voluto dall'OCSE con la Regione Lombardia, tenutosi lo scorso novembre, nell'ambito del "Progetto RAC" (Rating Audit Control) ha manifestato i benefici collegati a un sistema di controlli coordinati, in grado di evitare onerose duplicazioni e dispersioni di risorse e di garantire, tra l'altro, una maggiore efficienza dell'uso dei fondi pubblici. La sensibilità sull'importanza, anche organizzativa dei titolari, di non sovrapporre le attività ispettive è emersa anche nei numerosi interventi svolti della Federazione sul territorio, durante lo svolgimento di progetti volti all'informazione e formazione dei propri associati sulle prescrizioni giuslavoristiche e igienico sanitarie, dove, alla presenza delle autorità locali, frequenti sono state le rimostranze legate al mancato coordinamento degli organi preposti in materia.

La possibilità di creare un Registro unico dei controlli, offre lo spunto, inoltre, per una breve riflessione sull'esperienza connessa alle novità introdotte con il D. Lgs n. 149/2015 che ha istituito l'Agenzia unica per le ispezioni del lavoro, denominata "Ispettorato Nazionale del Lavoro", sotto la vigilanza del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, che ha in carico tutte le attività ispettive precedentemente esercitate separatamente dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, dall'INPS e dall' INAIL. Questo modello, consentendo una programmazione coordinata delle attività ispettive, mette nelle condizioni i "controllati" di avere un'interlocuzione con i "controllori" il più possibile virtuosa, soprattutto in una prospettiva di prevenzione delle violazioni e delle possibili sanzioni.

Individuati alcuni interventi che suscitano apprezzamento nel settore, non si può negare che le aspettative della rete dei pubblici esercizi sono rimaste disattese per due ragioni: la prima è che ci si aspettava che finalmente fosse giunto il momento per ripensare il meccanismo di gara previsto dall'art. 144 del Codice degli appalti per l'aggiudicazione del servizio sostitutivo di mensa aziendale. La seconda, invece, consiste nell'aver perso l'occasione di semplificare e dettare regole uniformi per gli operatori che entrano nel mondo della ristorazione.

Con riferimento al primo dei due profili va premesso che non è nuova la denuncia da parte della Federazione in ordine alle distorsioni collegate all'assetto regolamentare che disciplina il mercato dei buoni pasto che impongono, ora più che mai, un ripensamento della normativa attualmente in vigore, reso ormai improcrastinabile considerate le altissime commissioni pagate

dagli esercizi convenzionati che, nell'ultima gara Consip – edizione 8 (ID Sigef 1808), raggiungono punte superiori al 20% del valore facciale del buono pasto.

Si tratta di un mercato economicamente più che significativo: per rendere l'idea, i buoni pasto valgono in Italia 3,2 miliardi di euro all'anno, in altri termini, negli esercizi convenzionati (bar, ristoranti, gastronomie, esercizi commerciali, GDO ecc.) si spendono, ogni giorno, poco meno di 13 milioni di euro per mezzo di buoni pasto.

Vale la pena premettere che la rapida propagazione in ambito privato e pubblico di questo strumento va individuata, da un lato, nella comodità e convenienza per il datore di lavoro di fornire un servizio di mensa senza dover sottrarre locali alla produzione e acquistare attrezzature specificamente dedicati; dall'altro, nella circostanza che il valore del buono pasto non è assoggettato a contributi previdenziali né a tassazione per il dipendente, attualmente fino a 4 euro per il cartaceo e, grazie all'ultima legge di bilancio n. 160/2019, di 8 euro per l'elettronico. Rappresenta, in sostanza, una sorta di "salario netto".

Occorre poi mettere in chiaro che per i ristoratori i ricavi sono rappresentati dal valore complessivo dei buoni pasto accettati, al netto dello "sconto incondizionato" (ma sarebbe più corretto chiamarla commissione) richiesto dall'emittitore al momento del rimborso del buono speso dal lavoratore.

Ed è qui che si pone un primo passaggio cruciale: in virtù di quanto stabilito dall'art. 144, comma 6, lett.a), del Codice degli Appalti, lo sconto che la stazione appaltante (datore di lavoro) ottiene al momento dell'affidamento del servizio dalla società di emissione, viene puntualmente e ineluttabilmente (s)caricato sugli esercizi convenzionati che concretamente erogano il servizio sostitutivo di mensa, presso i quali i lavoratori consumano il pasto o acquistano i prodotti alimentari. Per rendersi conto dell'esponentiale aumento delle percentuali di "sconto incondizionato" pagate dai titolari degli esercizi, appare sufficiente citare le ultime gare Consip:

- 2015 (ed.7) → 4,03% (valore medio non ponderato)
- 2016 (BPE 1) → 4,66% (valore medio ponderato)
- 2018 (ed. 8) → **19,65%** (valore medio ponderato)

Non è, dunque, difficile capire perché il meccanismo sia entrato in *tilt* consentendo che si verificassero disastri come il fallimento nel settembre 2018, della Qui!Group S.p.a, principale aggiudicataria delle gare pubbliche, che aveva accumulato debiti per 325 milioni di euro, di cui circa 200 milioni a carico degli esercizi convenzionati. Ricordo che si sono insinuati oltre 5.000 creditori (non tutte aziende) e che gli esercizi che hanno effettivamente erogato il servizio sostitutivo di mensa, in quanto chirografi, è difficile che vedranno pagato più del 5% del proprio credito e con tempi ancora tutti da scoprire.

Questo corto circuito trova le proprie origini nell'ingresso da parte delle Pubbliche Amministrazioni che - con l'aggiudicazione del servizio secondo criteri che si sostanziano, di fatto, in un'offerta al massimo ribasso - ha via via spinto gli sconti pretesi dalle stazioni appaltanti verso la soglia del 20%. Con la gara del 2018, la Pubblica Amministrazione, attraverso Consip, ha pagato 839 milioni di euro un servizio del valore di 1 miliardo di euro. In altri termini? L'aggancio previsto nell'art. 144, comma 6, lett. a) del codice degli appalti trasforma il risparmio di 161 milioni di euro in un costo, o più correttamente, una tassazione aggiuntiva e del tutto ingiustificata, di pari valore per le nostre imprese.

È vero che il Codice degli appalti prevede l'aggiudicazione di tale servizio esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (art. 95 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016) ed espressa da due parametri: l'offerta economica e l'offerta tecnica. Ma, di fatto, come si evince dalle aggiudicazioni, determinante risulta il profilo dell'offerta economica nell'accezione della massimizzazione da parte delle stazioni appaltanti del risparmio ottenibile con la gara atteso che la parte qualitativa non risulta mai effettivamente discriminante per l'individuazione della migliore offerta.

Questa la ragione per cui, mai come in questo momento di gravissima crisi, tra i criteri di valutazione dell'offerta economica, dovrebbe essere eliminato quello del "ribasso sul valore nominale" del buono pasto che, pur assicurando considerevoli risparmi in favore delle singole stazioni appaltanti, ha finito per incentivare l'adozione di politiche commerciali aggressive, inducendo gli emittitori ad aumentare l'entità dello sconto per poi recuperarlo dagli esercenti, mediante l'imposizione di commissioni esplicite o implicite.

Come già fatto presente in altre sedi, l'eliminazione del criterio del ribasso sul valore facciale del buono consentirebbe di valutare l'offerta di gara privilegiando gli aspetti qualitativi del servizio, a concreto beneficio dei lavoratori dipendenti delle amministrazioni.

Inoltre, è importante far presente che per il tramite di questo provvedimento normativo, è possibile lanciare un messaggio di concreto sostegno alle micro, piccole e medie imprese della ristorazione che svolgono il servizio sostitutivo di mensa, a costo zero per lo Stato, inserendo nella regolamentazione l'obbligo di un POS unico per tutti i buoni pasto elettronici che, vale la pena ricordare, per la GDO e le grandi imprese è già una realtà.

Non si può nascondere che quello che avrebbe dovuto costituire una semplificazione del sistema è diventato, di fatto, un ulteriore strumento di aggravio per gli esercizi più piccoli, dove il potere contrattuale è minore. Mentre per i pagamenti effettuati con carte di credito/debito è ormai acquisito che ci debba essere un unico terminale, con riferimento ai buoni pasto i piccoli esercizi sono spesso costretti a tenere un POS per ogni emittitore.

Non capita di rado, infatti, che un bar si trovi a gestire 4 buoni pasto elettronici di diversi emettitori che richiedono, quindi, 4 POS, a cui oggi va aggiunto il quinto bancario, con conseguente moltiplicazione dei tempi e dei costi di gestione. Si consideri che su volumi di affari di 1.500 euro mensili derivanti dai buoni pasto, l'incidenza del POS è almeno del 6% (tra costi fissi e quelli di gestione ma con l'esclusione dei costi di installazione) che, sommato alla commissione, fa lievitare le spese sostenute dai titolari ad oltre il 25%. Per non parlare della confusione che si viene a creare in cassa – e che con le misure di sicurezza anti Covid-19 occorrerebbe scongiurare - perché, spesso, può capitare di inserire la tessera di un emettitore nel POS di un altro.

Considerato il grave contesto economico e sociale in cui ci troviamo, un siffatto meccanismo è del tutto inaccettabile e deve essere immediatamente cambiato.

La seconda ragione per cui le aspettative dei pubblici esercizi sono rimaste in parte disattese attiene, invece, al mancato intervento sulle regole che disciplinano le numerose realtà economiche che a vario titolo (circoli ricreativi, associazioni culturali, esercizi di vicinato, artigiani, agriturismi, home restaurant) si addentrano sempre più nel mondo della ristorazione.

Non possiamo permetterci, soprattutto in una congiuntura difficile come questa, ulteriori asimmetrie concorrenziali da parte di operatori economici che, sebbene nate per altre finalità, di fatto svolgono la nostra stessa attività, ma con una regolazione profondamente diversa e più vantaggiosa. Dopo un lungo periodo di *lockdown* - a cui fa seguito una ripresa sin troppo lenta per la mancanza di domanda interna ed internazionale, con pesanti perdite del nostro tessuto imprenditoriale ed occupazionale - risulta improcrastinabile ai fini della sua stessa sopravvivenza, un progetto di riforma su un settore regolamentato da una normativa del 1991, non al passo con la liberalizzazione di Bersani e con i recenti sviluppi delle attività agricole, per renderlo maggiormente rispondente agli attuali assetti di mercato, ivi comprese le nuove aspettative dei consumatori.

Non si tratta più solo di circoli ricreativi e associazioni culturali che, sotto mentite spoglie, tengono in piedi la propria attività tramite la ristorazione ma stiamo parlando anche di nuove realtà economiche come, ad esempio, i c.d. "Home Restaurant" che trasformano case private in ristoranti aperti al pubblico, in quanto è potenzialmente rivolta a qualsiasi tipo di consumatore. Nell'attesa di una legge di rango primario che ne disponga una chiara regolamentazione, Ministero dello Sviluppo Economico e Ministero dell'Interno, hanno più volte chiarito che si tratta di attività economiche "disciplinata e inquadrata come attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico", ciò nonostante, questa dichiarazione rischia di rimanere lettera morta, con possibili pregiudizi di sicurezza per i consumatori. Ci chiediamo come possa essere garantito per queste attività il rispetto delle più elementari regole a cui sono sottoposti i pubblici esercizi, come ad esempio l'accessibilità degli organi preposti al controllo dei precetti di pubblica sicurezza e igienico sanitari, per citarne solo due. Ribadiamo: non vogliamo meno concorrenza, chiediamo solo che si faccia ordine e si applichino regole uguali per offrire un servizio di qualità a clienti italiani e stranieri.

Ma l'erosione del campo di azione dei pubblici esercizi arriva anche dalle normative regionali. Solo per citare quanto accaduto nelle ultime settimane, alcune Regioni hanno vagliato la possibilità di introdurre il delivery e il take away per gli agriturismi (in particolare, le proposte avanzate in merito sono state accolte in Regione Lombardia – che ha dato dunque il via libera alla fornitura di tali servizi - mentre in altre Regioni, dopo un'attenta riflessione sul tema, sono state al momento accantonate). È evidente che la concessione di tali servizi costituirebbe un ulteriore tassello del processo con cui le attività agrituristiche si stanno via via svincolando dai limiti che il legislatore ha previsto a giustificazione del regime speciale nel quale operano. Tra quei vincoli vi sono l'obbligo di operare nei locali dell'azienda e quello relativo alla capacità produttiva, espressa in numero di pasti serviti e, dunque, di clienti. Il primo aspetto, a ben vedere, connette l'esperienza gastronomica all'ambiente rurale mentre il secondo attiene alla coerenza tra dimensione produttiva e livello della domanda. E' evidente che l'apertura al *food delivery* e al *take away* contrasta con entrambi. Non si può nascondere, infatti, che l'accesso a tali servizi tradisce la finalità per cui è stata introdotta la possibilità di effettuare la somministrazione da parte di tali operatori, vale a dire, che il consumatore possa vivere un'esperienza enogastronomica con prodotti tipici dell'azienda e intrisa delle caratteristiche paesaggistico – ambientali dei luoghi in cui si trova la struttura agricola. E questa proposta viene ipotizzata in un momento storico in cui i nostri imprenditori subiscono le pesanti perdite di fatturato e ciò nonostante sono gravati da canoni di locazione oggi fuori mercato, mentre gli imprenditori agricoli non pagano neppure l'IMU sugli immobili strumentali.

Sia chiaro che le preoccupazioni non sono dovute all'aumento della concorrenza e della pressione competitiva *tout court* ma proprio alle distorsioni che le asimmetrie concorrenziali generano sul corretto funzionamento del mercato. Una concorrenza efficiente richiede uniformità di regolamentazione amministrativa, fiscale, del lavoro e delle norme riguardanti la corretta e esaustiva informazione dei consumatori. Mentre ciò che si sta affermando è un'intensissima frammentazione di norme nazionali e regionali che, grazie ad un'interpretazione giurisprudenziale via via più audace, e spesso contrapposta, pone incertezze e rischia di abbassare il livello qualitativo della ristorazione, introducendo nel mercato una pluralità di addetti che possono operare con regole diverse e meno stringenti.

Al riguardo, non si può non citare il recente trend del Consiglio di Stato che, contrapponendosi alle decisioni dei vari TAR e a numerose circolari del Ministero dello Sviluppo Economico, sta con forza affermando che l'unico elemento distintivo tra l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (svolta dai pubblici esercizi, tra cui bar e ristoranti) e quella del "consumo immediato" (svolta da artigiani alimentari, gastronomie ecc.), risiede nella presenza o meno del "servizio assistito", vale a dire, dei camerieri e non più la complessiva organizzazione con cui l'impresa offre al cliente l'esperienza enogastronomica. Siamo arrivati al paradosso per cui non è chiaro se il Consiglio di Stato stia implicitamente auspicando una riforma organica dei vari

testi legislativi in materia, oppure se ritenga che la propria interpretazione sia giustificata dalle nuove abitudini di consumo. Tuttavia, se si intende recepire questo cambiamento assicurando la tutela del consumatore e della concorrenza, non si può pensare di tradire le finalità con cui il legislatore aveva inteso il *discrimen* “servizio assistito”, estendendo senza limiti la facoltà di un estemporaneo consumo in loco degli alimenti, che dovrebbe conservare un carattere accessorio rispetto all’attività principale di vendita dei prodotti gastronomici o di propria produzione. Insomma, occorre fare quanto prima chiarezza se si auspicano investimenti nelle attività di ristorazione.

Avviandomi alle conclusioni, quanto sin qui esposto deve essere considerato in una prospettiva più ampia e, dunque, anche alla luce dei limiti degli aiuti sin qui messi in campo dal Governo, con particolare riferimento all’insieme dei provvedimenti emergenziali iniziati con il Decreto Legge n. 9 del 2 marzo 2020, proseguiti con il D.L. n. 18 del 17 marzo c.d. “Cura Italia”, con il D.L. n. 23 dell’8 aprile, c.d. “Liquidità” e, da ultimo, con il Decreto Legge n. 34 del 19 maggio 2020 c.d. “Rilancio”.

Si è trattato di provvedimenti finalizzati ad “affrontare l’emergenza”, intervenendo subito con sostegni immediati per “non lasciare nessuno indietro”. Sintetizzando al massimo, per le nostre imprese, si è trattato principalmente di interventi incentrati sul sostegno ai lavoratori attraverso gli ammortizzatori sociali, al differimento delle scadenze fiscali, alla facilitazione dell’accesso al credito tramite meccanismi più o meno ampi di garanzia pubblica e un parziale ristoro sui costi di affitto e sulla perdita di fatturato.

Tuttavia, in attesa che vengano predisposti adeguati interventi strutturali che consentano di mantenere in vita un settore nevralgico per il nostro Paese, oggi per il tramite di questo provvedimento normativo si può già fare qualcosa, vi chiediamo subito di (i) abrogare la lett. a), comma 6 dell’art. 144, del D. Lgs n. 50/2016 tramite l’introduzione di un meccanismo di gara “a costo fisso”, svincolando definitivamente l’aggiudicazione dal ribasso sul valore nominale del buono pasto, privilegiando così gli aspetti qualitativi del servizio; (ii) imporre l’obbligo di un POS unico per i buoni pasto elettronici - già utilizzato nella grande distribuzione e dalle grandi aziende - e (iii) l’impegno a mettere ordine alla compulsiva ondata normativa e giurisprudenziale che genera abusivismi e concorrenza sleale nella ristorazione e nei pubblici esercizi in generale, attraverso un provvedimento emergenziale, ovvero, resuscitando la legge annuale per il mercato e la concorrenza.

## Secondo mese dalla riapertura: il bilancio delle imprese di ristorazione

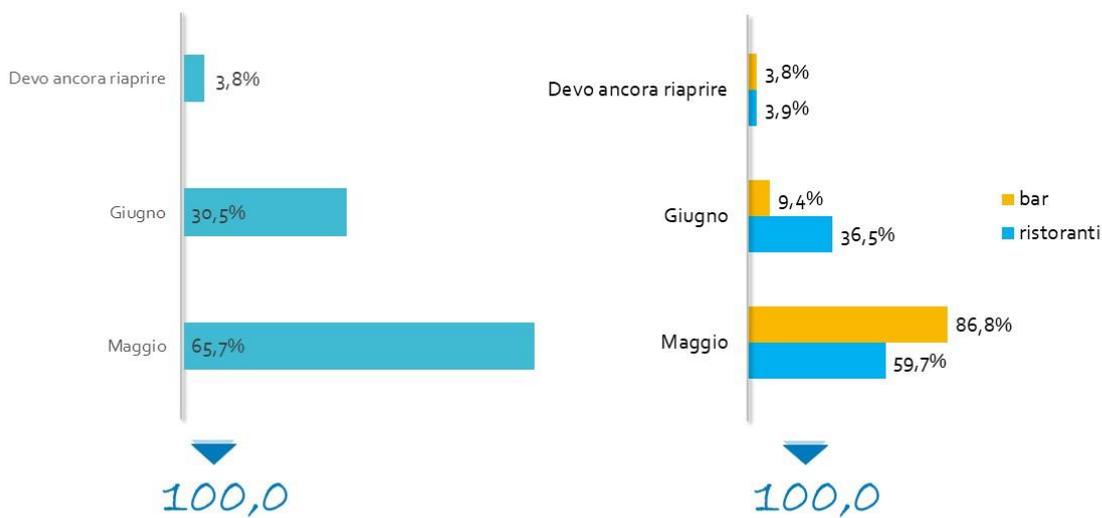


Ancora molte ombre e troppe poche luci a due mesi dalla riapertura. Il calo medio del fatturato passa dal 50,3% del primo mese di apertura a 41,1% del secondo, pur essendo un segnale positivo non è sufficiente a sostenere le imprese. Diminuisce infatti rispetto al mese scorso la percentuale chi da una valutazione positiva sull'andamento dell'attività. Se nel 1 mese di attività il giudizio positivo era dato dal 22,2% delle imprese, queste scendono al 18,1% nel secondo mese. Ad essere soddisfatti di aver riaperto sono il 61% degli imprenditori, ma sale la percentuale di chi ritiene che non riuscirà a tornare ai livelli di attività precedenti il lockdown (68%), segno di un *sentiment* di forte preoccupazione delle aziende per il futuro. Nonostante siano soddisfatti di aver potuto riaprire, gli imprenditori vedono chiaramente la difficoltà di tornare ai ritmi pre covid in tempi rapidi, le motivazioni sono molteplici ma prima far tutte è la carenza di turisti. La domanda da porsi a questo punto è :quanto può resistere una azienda che fattura il 41% in meno?

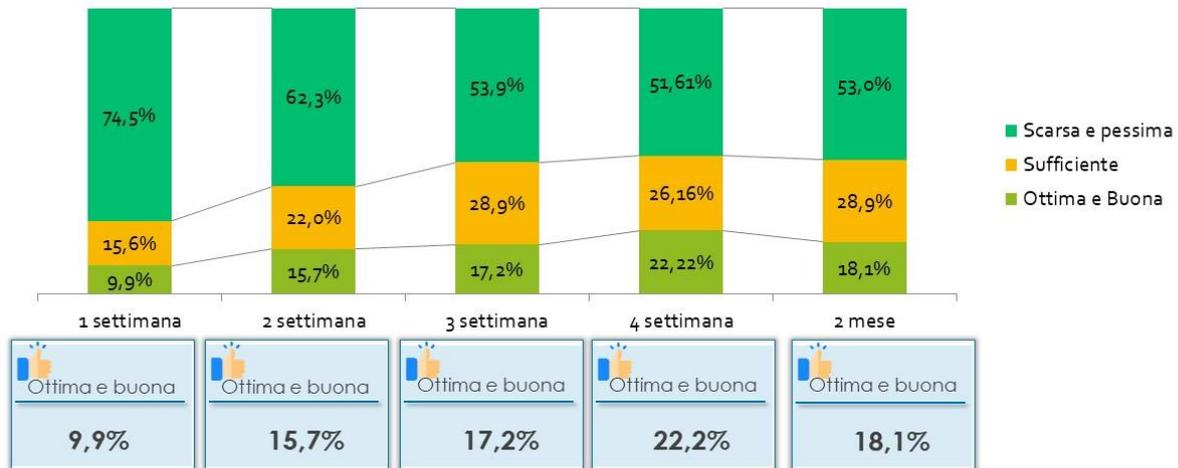


Fonte: indagine C.S. Fipe, anno 2020

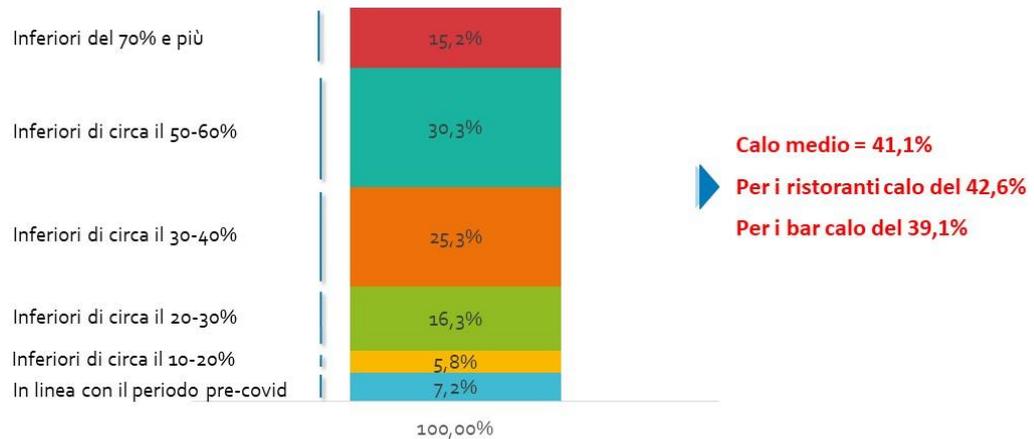
### Riaperture dopo il lockdown



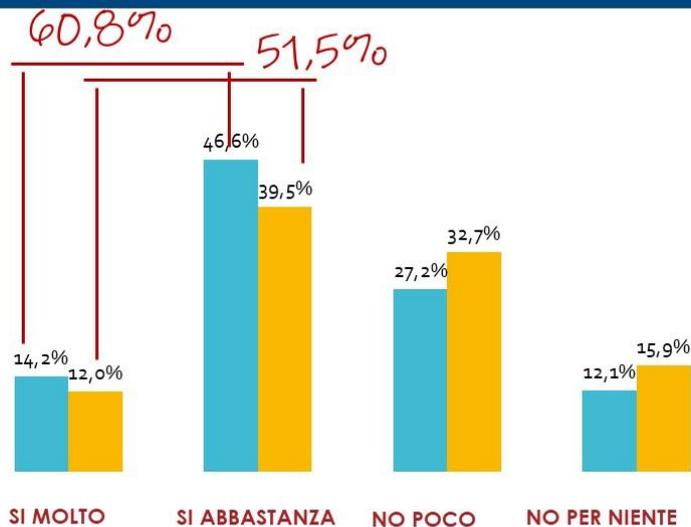
valutazione sull'andamento dell'attività dalla riapertura



In questo periodo di riapertura, rispetto al periodo pre-covid gli incassi sono stati



E' soddisfatto di aver riaperto?



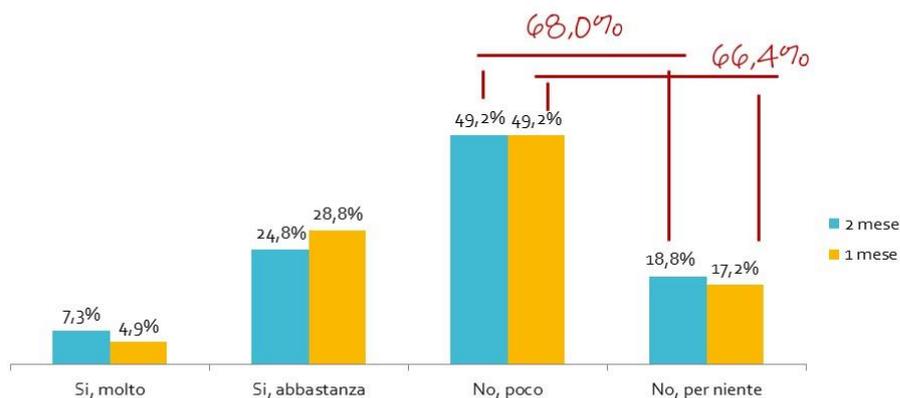
In questo periodo di riapertura, rispetto al periodo pre-covid il personale impiegato in azienda è:



**19,8%**

PERCENTUALE MEDIA DI  
 FLESSIONE DEGLI ADDETTI  
 RISPETTO AI PERIODI PRE-  
 COVID

E' ottimista sulla possibilità che la sua azienda torni a breve sui livelli di attività pre-covid?



### Nota tecnica

L'indagine è stata effettuata su un campione di 340 imprese (principalmente micro) del mondo della ristorazione e del tempo libero.