

SENATO DELLA REPUBBLICA

Commissioni 5^a (Programmazione economica, bilancio) 6^a (Finanze e tesoro)

OSSERVAZIONI :

“Conversione in legge del decreto-legge 22 marzo 2021, n. 41, recante misure urgenti in materia di sostegno alle imprese e agli operatori economici, di lavoro, salute e servizi territoriali, connesse all'emergenza da COVID-19”

Torino, 6 aprile 2020

1. SULL'INDIVIDUAZIONE DEI BENEFICIARI DEI RISTORI TRAMITE DIFFERENZA DELLA MEDIA MENSILE DEI RICAVI DEL 2019 VS 2020

Si recepisce con piacere il cambio di calcolo per valutare l'accesso ai nuovi sostegni.

Nel precedente esecutivo, il ristoro è stato erogato considerando ripetutamente il mese di Aprile 2020 come base di calcolo, dando per assodato che la differenza di ricavo tra 2019 e 2020 fosse la più alta a causa del lockdown completo e così da generare un importo capiente per effettuare i calcoli.

Questo nuovo metodo di calcolo inizia a premiare l'inventiva dell'imprenditoria italiana che può essersi plasmata, modificata e riorganizzata per far fronte al secondo semestre 2020 portando le proprie perdite al minimo e per alcuni anche a guadagnarsi il segno positivo.

Invero questo metodo di calcolo inizia a tirare la coperta corta per i sostegni verso le attività che realmente hanno perso.

- Una attività ristorativa che è rimasta chiusa per i 3 mesi di lockdown iniziale e ha subito 3 mesi di zona rossa/arancio, ha subito un crollo dei fatturati del **40%**
 - Gennaio 100%
 - Febbraio 100%
 - Marzo 30%
 - Aprile 0%
 - Maggio 30%
 - Giugno 100%
 - Luglio 100%
 - Agosto 100%
 - Settembre 100%
 - Ottobre 30%
 - Novembre 0%
 - Dicembre 30%
- Una attività ristorativa che è rimasta chiusa per i 3 mesi di lockdown iniziale e ha potuto adattarsi nel secondo semestre per motivi climatici con uso dehor piuttosto che per dimensione e versatilità, ha subito un crollo dei fatturati del **20%**
 - Gennaio 100%
 - Febbraio 100%
 - Marzo 30%
 - Aprile 0%
 - Maggio 30%
 - Giugno 100%
 - Luglio 100%
 - Agosto 100%
 - Settembre 100%
 - Ottobre 100%
 - Novembre 90%
 - Dicembre 110%

2. SPESE E COSTI INCREMENTATI CON IL FATTURATO/RICAVI

Serve considerare le differenze di ricavi non solo come una progressione di incassi ma anche come una modifica sostanziale al modello di business.

Se è vero che alcuni ristoranti fatturano molto con pochi tavoli poiché hanno prezzi alti (inteso come valore assoluto di scontrino medio a cliente), è vero altresì che la maggior parte dei ricavi alti vengono generati da grandi affluenze.

Le attività commerciali e ristorative con ricavi superiori al milione di euro hanno necessariamente superfici, attrezzature e impiantistiche commisurate al numero dei propri avventori

Come esercizio di consapevolezza comune, riportiamo sia un elenco di costi costanti nonché di calcolo di superficie per comprenderne il rapporto:

Per far sedere 200 avventori in un ristorante, servono circa 0,8m² a cliente di spazio vitale e quindi al ristorante servono almeno 200m² di sala di somministrazione a cui commisurare quanto di seguito:

- Impianti di trattamento aria (UTA) (con sanificazione annessa)
- Celle frigoriferi positive e negative da 20mq l'una
- Illuminazione d'ambiente
- Riscaldamento e raffrescamento
- Attrezzature di cucina doppie e triple
- Manutenzioni e interventi tecnici
- Bollette di energia elettrica commisurate e percentuali (bassa tensione tra 30kw e 90kw)
- Bollette di gas commisurate e percentuali
- Affitti d'azienda e non locazioni
- Spese di vigilanza e assicurazioni
- Imposte comunali calcolate sulle superfici
- Consulenti del lavoro e commercialisti

Le attività sopra descritte sono al pari di mense e autogrill sia come dimensioni che come impiantistica eppure se n'è fatta una discriminata

L'elenco di cui sopra è stato sottovalutato poiché, al crescere dei ricavi, compaiono attrezzature e impianti che inibiscono la conversione a soluzioni di fortuna quali delivery e asporto.

Se si può fare un plauso alla piccola impresa italiana che è riuscita a riciclarsi nel secondo semestre cavalcando l'onda delle nuove necessità quali delivery e smart-working, le aziende di grandi superfici non hanno potuto farlo.

Una azienda ristorativa sopra il milione non ha potuto fruire dei pendolari e lavoratori giornalieri perché molti in sé trovavano smart-working né tanto più di studenti e genitori.

Una azienda ristorativa sopra il milione non ha potuto fermare gli impietosi costi fissi di cui sopra.

Una azienda ristorativa sopra il milione ha spesso dai 450mq e oltre di superficie complessiva che genera dei costi di gestione che gravano per non meno del 20% dei ricavi annui ma che sono presenti anche nei periodi di chiusura

Le locazioni di tali superfici sono state ristrate solo al 30% di credito di imposta poiché spesso si travestono da affitti di rami d'azienda per mantenersi l'avviamento (anziché il 60% delle locazioni). Molte di queste attività sono franchising quindi imprenditori che lavorano sotto una insegna più popolare ma ciò non toglie che rispondono personalmente dei costi

Questi costi pesano sui flussi di cassa alle aziende in valore assoluto poiché parliamo del 29% dei costi annui ma con una perdita del 40% (e più)

Un altro tema sono gli sprechi alimentari (indipendentemente che si possano devolvere agli enti benefici): per poter fatturare sopra il milione serve avere riserve alimentari per molti posti a sedere e molti giorni di scorta poiché non si compra il cibo contato...fosse anche per i quantitativi degli scatoloni (si compra una mucca non un pezzetto)



#RISORGIAMOITALIA

MOVIMENTO IMPRESE OSPITALITA'

3. PERCENTUALI ASSEGNATE PER FASCE DI FATTURATO

Dal governo precedente siamo stati abituati a vedere scaglionare i “ristori” per fasce di ricavo cercando di aiutare tutti.

Come è stata usata lungimiranza nella nuova formulazione della base di calcolo dei sostegni e la relativa soglia di sbarramento, CI SI ASPETTA CHE LE PERCENTUALI NON SIANO PIU DECRESCENTI

Per una plausibile ripartenza e per equità, ora serve “sostenere” le aziende ristorative che hanno sempre dato occupazione costante nonché han sempre sostenuto costi fissi alti che ne hanno prosciugato le liquidità.

Si è dimostrata resilienza per 13 mesi ma ormai il valore assoluto da sostenere, se si è grandini (>1.000.000), è divenuto insostenibile.

Portiamo un esempio logico

- Una bolletta da 200€ può essere pagata di tasca propria
- Un affitto di 1000€ può essere pagato di tasca propria
- Importi più elevati in società di capitali quali S.r.l. non possono essere pagati di tasca propria sia per dimensione degli importi sia per ovvie difficoltà contabili

Un ragionamento analogo in costi, sostenibilità e salubrità immaginiamo sia stata fatta per mense e stazioni di servizio che di fatto hanno medesime caratteristiche tecniche delle grandi ristorazioni.

Azienda 1 sostenuta con percentuali decrescenti	Fatturato	assicurazioni e vigilanza	costi per utenze	servizio di paghe e commercialista	merci deperite e spese sanificazione	locazioni e affitti/azienda	manutenzioni/ riparazioni/ assistenza	Totale costi fissi	Totale merce deperita	ristori/ sostegni ricevuti (compreso marzo2021)	Credito imposta locazioni	Sostegno realmente ottenuto	Importi sostenuti autonomamente	Percentuale non sostenuta
2019	4.417.828,75 €													
2020	2.194.363,26 €	15.422,82 €	199.028,75 €	48.801,42 €	371.068,00 €	350.000,00 €	19.630,00 €	632.882,99 €	371.068,00 €	209.754,00 €	52.500,00 €			
Impatto	50,33%	0,70%	9,07%	2,22%	16,91%	15,95%	0,89%	28,84%	16,91%	9,56%	2,39%	11,95%	741.696,99 €	33,80%

Azienda 2 sostenuta con percentuali decrescenti	Fatturato	assicurazioni e vigilanza	costi per utenze	servizio di paghe e commercialista	merci deperite e spese sanificazione	locazioni o proprieta muri	manutenzioni/ riparazioni/ assistenza	Totale costi fissi	Totale merce deperita	ristori/ sostegni ricevuti (compreso marzo2021)	Credito imposta locazioni	Sostegno realmente ottenuto	Importi sostenuti autonomamente	Percentuale non sostenuta
2019	88.356,58 €													
2020	59.247,81 €	1.333,08 €	3.999,23 €	2.000,00 €	8.887,17 €	8.057,70 €	1.184,96 €	16.574,96 €	8.887,17 €	10.291,04 €	2.417,31 €			
Impatto	32,94%	2,25%	6,75%	3,38%	15,00%	13,60%	2,00%	27,98%	15,00%	17,37%	4,08%	21,45%	12.753,78 €	21,53%

Azienda 3 sostenuta con percentuali decrescenti SI RISTORI NO SOSTEGNO	Fatturato	assicurazioni e vigilanza	costi per utenze	servizio di paghe e commercialista	merci deperite e spese sanificazione	locazioni o proprieta muri	manutenzioni/ riparazioni/ assistenza	Totale costi fissi	Totale merce deperita	ristori/ sostegni ricevuti (compreso marzo2021)	Credito imposta locazioni	Sostegno realmente ottenuto	Importi sostenuti autonomamente	Percentuale non sostenuta
2019	88.356,58 €													
2020	65.830,90 €	1.333,08 €	3.999,23 €	2.000,00 €	8.887,17 €	8.057,70 €	1.184,96 €	16.574,96 €	8.887,17 €	8.835,60 €	2.417,31 €			
Impatto	25,43%	2,25%	6,75%	3,04%	15,00%	13,60%	2,00%	25,18%	13,50%	13,42%	3,67%	17,09%	14.209,22 €	21,58%

Dalla tabella di cui sopra, si evince come una ristorazione sopra il milione che sicuramente non è a conduzione familiare ma giova del beneficio dei dipendenti, sia in palese difficoltà finanziaria a causa dei costi da sostenere.

Il proprio ciclo di produzione, anche se fermo, genera delle inerzie economiche che hanno prosciugato la liquidità.

Movimento Imprese Ospitalità - M.I.O. ITALIA Piemonte

Piazza della Repubblica, 1 - 10122 - Torino (TO)

Cod. Fisc.: 97863180010

www.mioitaliapiemonte.it - Email: mioitaliapiemonte@gmail.com

Le attività trovate in zone frequentemente rosse come il nord o peggio nei centri commerciali che sono chiusi anche nei weekend di zone gialle, hanno generato una voragine finanziaria incontenibile.

Si ritiene pertanto di EVIDENZIARE e RICHIEDERE che siano riviste le percentuali decrescenti, ribaltandole in modo sistematico oppure stabilendo il raggiungimento del tetto massimo (150.000€ se non si può fare diversamente) per coprire i costi e gli importi che le "pMi" (scritto volutamente così) hanno sostenuto per permetterne la ripresa.

Senza tale intervento, i costi reali sostenuti dalle aziende >1.000.000 per resistere fino ad oggi rimangono scoperti di un 30%. Nella tabella soprariportato si vede come siano rimasti scoperti ben 700.000€ di costi dai ristoranti e sostegni compreso l'attuale per una azienda da 4.000.000€

4. ESERCIZI NEI PARCHI COMMERCIALI E GALLERIE COMMERCIALI

Nel ritenerle impropriamente delle mete di svago, ci si è dimenticati di considerarle delle aree dal facile controllo e sanificazione. Grazie agli ingressi sorvegliati, era facile gestirne i flussi mantenendo i protocolli di sicurezza quali capienze, nonché misurazione febbre e mascherine.

Queste decisioni impari, di cui solo la GDO è stata l'unica beneficiaria che di fatto è presente in ogni galleria commerciale, hanno danneggiato gli imprenditori delle gallerie.

Spesso ci si dimentica che tali attività commerciali e ristorative, anche se manifestate da Marchi altisonanti, sono invece imprenditori PMI assoggettati ad affitti d'azienda obbligatori nonché da regole ferree delle case madri ma ancor di più a spese comuni obbligatorie frazionate in millesimi da parte dei centri commerciali. Sicurezza e pulizie sono necessarie anche se chiusi poiché, rimanendo aperto il comparto alimentare, il passaggio degli avventori genera comunque necessita di detti servizi

Si richiede pertanto di considerare il credito di imposta per gli affitti d'azienda (30%) almeno alla stessa stregua delle locazioni (60%)

Si richiede di prevedere un bonus centro commerciale per sostenere le attività commerciali e ristorative proprio come è stato fatto per quelle site nei centri storici

Serve ricordare, che anche nelle zone gialle, i centri commerciali sono stati e sono chiusi al pubblico nel weekend, privilegiando le attività al di fuori degli stessi e creando l'ennesima disuguaglianza nelle medesime categorie d'impresa