

A PESCARA I BAR ALZANO IL PREZZO DEL CAFFÈ A CAUSA DEI RINCARI DEI COSTI



8 Dicembre 2021

PESCARA - “I notevoli aumenti dell’energia uniti ai rincari delle materie prime, in particolare del caffè, ma anche di latte e cacao, stanno mettendo in crisi l’equilibrio fra costi e ricavi nel settore bar: molte attività si trovano a sostenere un’incredibile impennata dei costi che sta compromettendo il risultato di gestione in mancanza di un adeguamento del prezzo delle consumazioni. Nella nostra provincia sono già numerosi i bar che, costretti dall’aumento dei costi, hanno deciso di ritoccare i listini, a partire dalla tazzina del caffè, per recuperare la redditività della gestione”.

A denunciare l’accaduto è la Confcommercio di Pescara.

Secondo il presidente del Settore Bari Fipe Pescara, **Carlo Miccoli** (Bar Caffè Excelsior), “l’aumento dei costi delle materie prime e dell’energia hanno mandato all’aria tutte le previsioni di costo della mia attività e pertanto sono stato costretto ad adeguare il listino prezzi, a partire dalla tazzina del caffè che ho portato a 1,20 €, per preservare la qualità del prodotto che per me deve essere sempre al primo posto per fidelizzare il cliente. D’altronde erano molti anni che il prezzo del caffè era bloccato a causa della crisi economica al punto che si era interrotta la storica correlazione fra prezzo del giornale e prezzo della tazzina di caffè, ma ora il rischio era quello di lavorare in perdita o di abbassare la qualità del prodotto”.

Per il vicepresidente Settore Bar Fipe Pescara, **Dante Baldassarre** (Bar Caffè Ideale) “il costo delle materie prime che compongono i prodotti consumati durante la colazione ha avuto aumenti esponenziali. Da inizio anno le quotazioni del caffè sono salite dell’80% quelle del latte del 60% quelle di zucchero e cacao del 30% ed a tutto ciò va aggiunto il ben noto rincaro energetico. Di fronte a tale scenario le strade erano due: abbassare la qualità dei prodotti offerti a parità di listino o adeguare quest’ultimo alla nuova realtà dei costi mantenendo inalterata la qualità dei prodotti utilizzati con particolare attenzione al livello delle miscele di caffè”.