

UN RISTORATORE: “VI SPIEGO PERCHÈ LA CRISI NON È SOLO DEL GESTORE MA ANCHE DEL CAMERIERE, E NON SOLO”



L'AQUILA - Zona rossa da mercoledì scorso, con bar e ristoranti costretti al solo servizio d'asporto e a domicilio già dal 9 novembre quando con l'inasprimento delle restrizioni era tramontata anche la possibilità di servire il solo pranzo e somministrare al bancone, in

Abruzzo molte attività avevano già deciso di chiudere dopo che l'utenza si era via via assottigliata sino a ridursi ai minimi termini.

Con un gestore che chiameremo **Francesco**, ma potrebbe essere il titolare di uno qualunque degli oltre 8mila pubblici esercizi presenti in Abruzzo (3.285 i bar e 4.875 i ristoranti secondo il **Rapporto annuale sulla ristorazione** del 2019), *Virtù Quotidiane* prova a fare i conti per sfatare qualche mito, capire quanto e fino a che punto conviene restare aperti a queste condizioni e cercare di rendere comprensibile anche ai più faciloni quanto l'epocale crisi in atto, che solo considerazioni superficiali e banali circoscrivono al settore della ristorazione, in realtà investa in pieno interesse filiere

“Siamo in una zona rossa atipica, che porterà ad un'abbassamento dei contagi con tempistiche molto più lunghe rispetto a un lockdown come quello di primavera”, dice Francesco, che gestisce un'attività ultraventennale, dunque in possesso di una certa esperienza per analizzare quanto sta accadendo.

D'altro canto, l'attività di Francesco ha oramai ammortizzato quasi tutti gli investimenti sostenuti per l'apertura - eliminando così una delle voci più gravose nel bilancio di un'azienda - ma questo può non bastare per rendere conveniente restare aperti alle condizioni attuali.

Conti alla mano, infatti, costo del lavoro - stipendi, salari, Inps, Inail e Tfr - canone d'affitto, forniture, Tari e utenze, rappresentano dei costi fissi che diventano insostenibili con fatturati crollati anche del 90%.

“Paghiamo gli affitti pieni, senza godere il bene, o parzialmente, cercando di utilizzare il credito d'imposta se riusciremo ad arrivare a fine aprile”, fa osservare il ristoratore, che aggiunge: “Il costo dell'energia è molto oneroso, per cui anche senza l'utilizzo di luce o gas le bollette sono molto costose, il 75% è costituito da gabelle varie quindi non si pagano solo i consumi”. Ovvietà? Per chi è del settore senza dubbio, ma per molti che peccano di faciloneria per niente.

Il servizio da asporto o quello di consegna a domicilio non riesce a compensare neanche lontanamente il lavoro fatto in sala, al di là di quello che si possa immaginare. Peraltro “il delivery è sceso drasticamente”, rivela Francesco, “e non riesce ad arrivare neanche al 10% del fatturato”.

Il gestore ricorda poi, conti alla mano, quale investimento implica l’apertura di una nuova attività: “Occorrono tra i 70 e i 100mila euro, che vanno ammortizzati negli anni attestandosi tra i 2.000 e i 2.500 euro al mese per almeno 60 mesi”.

“Il personale è introvabile, senza esperienza, e il costo del lavoro molto alto”, aggiunge Francesco, facendo osservare come un dipendente che riceve circa mille euro arriva a costare al datore di lavoro quasi il doppio.

“Anche un lavoratore a chiamata, che non dà certezze all’azienda, ha costi altissimi”, continua Francesco, che chiarisce poi come “i ristori sono insufficienti e non bastano a coprire neanche il 50% delle spese vive”, e d’altra parte è sufficiente fare due conti e chiunque è in grado di comprendere come il rapporto tra ricavi, costi, ammortamenti e “ristori” dello Stato rende nella gran parte dei casi sconveniente rimanere aperti a queste condizioni.

“Il rischio d’impresa? Sono consapevole delle responsabilità mie e di chiunque decida di investire in un’attività commerciale”, ragiona ancora Francesco, “ma in Abruzzo abbiamo subito il terremoto dell’Aquila in prima persona, quelli di Amatrice, Norcia e Capitignano seppur in modo meno pesante, nel capoluogo 2 interruzioni dovute al cantiere dei sottoservizi, e siamo al secondo lockdown in pochi mesi”.

Infine una considerazione sull’evasione fiscale per cui il settore viene spesso bersagliato: “Esiste ma è minima - dice - o comunque molto inferiore alla pressione fiscale dello Stato, basti pensare che su 100 euro non dichiarate il mancato versamento nelle casse pubbliche è di circa 30 euro mentre ad esempio su 100 euro di carburante lo Stato ne prende 97!”.

“Invito tutti coloro che criticano i pubblici esercizi per l’evasione a spendere le stesse energie contro i colossi del commercio online che le dichiarazioni fiscali in Italia proprio non le fanno”,

conclude il gestore, rivolgendo un appello ad acquistare nei negozi e a sostenere il commercio locale soprattutto in questa fase buia. *(m.sig.)*