

“Fra le categorie più penalizzate dalla chiusura generalizzata del sistema produttivo legato al commercio e al turismo - **afferma Danilo Marchiani, presidente Fiepet Confesercenti** - senza dubbio ci sono i pubblici esercizi (bar e ristoranti) e le attività che esercitano la vendita alimentare su chiosco. Uno studio di Confesercenti nazionale stima la perdita di fatturato per bar e ristoranti nel 29% sul 2019, per un valore di oltre 11 miliardi. Poiché è ormai chiaro a tutti che, almeno per qualche tempo, dovremo convivere con il Coronavirus, è importante avviare velocemente la riapertura delle attività, dotandosi di idonee misure di sicurezza”.

“Insieme a diverse proposte già avanzate per tutte le categorie del commercio e turismo - **prosegue Marchiani** - come la decurtazione del costo di occupazione del suolo pubblico e l’eliminazione di TARI e IMU almeno per i mesi di chiusura delle attività, proponiamo alcune misure specifiche per le attività della somministrazione alimenti e bevande. La categoria chiede innanzitutto certezze sulla data di apertura e linee guida sugli aspetti di sicurezza a cui attenersi. Nodi che vanno sciolti presto e comunicati anticipatamente agli operatori: serve il tempo necessario per organizzare e pianificare la riapertura conoscendo il contesto in cui ci si dovrà muovere (distanze, utilizzo di mascherine, ecc.). Vogliamo indicazioni chiare, precise e realizzabili in tempi rapidi e senza esosi investimenti”.

“Stiamo chiedendo alle amministrazioni comunali - **spiega il presidente Fiepet Confesercenti** - di concedere gratuitamente suolo pubblico (e aumentare quello eventualmente già occupato) per i pubblici esercizi. La logica è di recuperare i coperti che si perderanno per effetto delle presumibili distanze che si renderanno necessarie ai fini della sicurezza. Il distanziamento, si stima, comporterà almeno il dimezzamento dei posti a sedere pertanto l’aumento delle aree esterne sarà l’unica risposta atta a mitigare l’inevitabile dimezzamento dei volumi d’affari. Ombrelloni o gazebo potrebbero permettere di ottenere buoni risultati in questo senso. Meteo permettendo, sarebbe una soluzione utile anche fino all’inizio della fase autunnale. L’operazione è semplice ed immediata e deve seguire una corsia emergenziale e non ordinaria: non va “burocratizzata”, con passaggi fra più uffici e rimpalli di responsabilità”.

“Bar, ristoranti e attività artigianali assimilabili alle imprese della somministrazione - **interviene la responsabile Fiepet Confesercenti, Chiara Venturi** - protraendosi per molte settimane il lockdown sono corse ai ripari, laddove possibile, attraverso le consegne a domicilio di pasti, pasticceria, pizze ecc. Purtroppo tale modalità di vendita è assai complicata da organizzare soprattutto per i ristoranti, per i quali spesso il servizio si svolge in perdita.

Pertanto riteniamo che per pubblici esercizi e chioschi, rispettando idonee misure di sicurezza, vada autorizzata fin da subito la vendita da asporto, paragonabile in tutto e per tutto alla cessione di qualsiasi bene di consumo”.

“Anche i buoni pasto - **conclude Venturi** - svolgeranno un ruolo fondamentale durante l’avvio della Fase Due. Chiediamo che si possano usare anche via app per pagare gli esercenti. Importante, però, agire sul fronte dei costi, abbattendo quelli di commissione, e dei tempi di pagamento, velocizzandoli sensibilmente.

Insomma, per far reggere la rete dei pubblici esercizi, è necessaria la collaborazione di tutti. Si tratta di misure minime ed essenziali per provare a ripartire e mantenere in vita le attività”.

