# Ristorazione, "Conte sbaglia, crisi costa 8 miliardi. Ecco cosa fare"

ristoranti-in-italia-cc0e0b6d

Conte e il governo stanno ignorando la pesante crisi che il settore della ristorazione e del turismo stanno attraversando. E' la denuncia di **Marco Lungo**, esperto Crisis Manager della ristorazione.

**Una crisi che costerà almeno 8 miliardi di euro**, come affermato in uno studio appena pubblicato da **Coldiretti**, che stima in una diminuzione del 40% le colazioni, pranzi e cene fuori casa degli italiani.

“Non avere inserito prioritariamente questi comparti nel ‘Decreto Rilancio’ è un grave errore sul medio termine, trattandosi di settori basati sulle vere ricchezze del nostro Paese che generano un indotto di decine di miliardi di Pil annuo”, spiega al riguardo Marco Lungo.

Cosa fare quindi per aiutare gli operatori del settore ad uscirne fuori al più presto? La ricetta proposta da Marco Lungo per gestire la crisi causata dal coronavirus nella ristorazione e nel turismo è basata principalmente su questi punti:
**1. detassazione del settore**, partendo da una totale eliminazione dell’Iva per almeno sei mesi, da attuare subito per non perdere la stagione estiva in corso; ciò avrebbe effetto sui costi sostenuti dagli imprenditori ma soprattutto, di conseguenza, sui prezzi al pubblico, rendendo più convenienti le vacanze e la frequentazione dei locali di ristorazione;
**2. concessione di una settimana di ferie aggiuntiva, a carico dello Stato**, a tutti i dipendenti che siano stati messi in cassa integrazione. Come è noto il lavoratore cassaintegrato, per poter fruire del trattamento sostitutivo, deve esaurire prima tutte le ferie ed i permessi che aveva maturato: questo sta comportando che una grande massa di potenziali clienti non può di fatto andare in vacanza e ciò deve essere assolutamente evitato;
**3. potente campagna pubblicitaria rassicurativa**, inerente la frequentazione di ristoranti e di località turistiche, sia in Italia che all’estero, finalizzata ad aumentare l’afflusso di clienti;
**4. sospensione di qualsiasi forma di tassazione del settore** per almeno 8 mesi.

“Solo con misure di questo tipo sarà possibile avere qualche chance di superare la crisi che si sta abbattendo sulla ristorazione e sul turismo, potendo sfruttare il momento estivo per i mesi rimasti”, continua l’esperto. “**Se non si farà questo la crisi costerà allo Stato molto di più dei costi della detassazione**, e da qui a 6-8 mesi si perderanno per sempre decine di migliaia di attività fondamentali per il nostro tessuto lavorativo e sociale“, conclude Marco Lungo.

## Chi è Marco Lungo

Marco Lungo è un noto Crisis Manager aziendale, autore di vari libri sull’argomento. Dopo varie esperienze professionali Marco si specializza nella gestione delle crisi aziendali.
Diventa Presidente della Professional Crisis Manager Association e scrive anche un libro, “Crisis Management”, che diventa un testo di riferimento del settore. Viene chiamato a risolvere crisi di aziende anche note, che risolve con successo. Giornali importanti gli dedicano articoli e pagine.

La sua vita cambia e l’enogastronomia diventa il suo lavoro principale, diventa consulente di molti personaggi di successo nel mondo della ristorazione, si specializza nella pizza e nel ‘Management della Ristorazione’, forte della sua esperienza aziendale. Rilancia locali in crisi, così come si occupa del Marketing e dell’offerta di cucina, suggerendo e perfezionando piatti e pizze.

Da tutto questo nasce “**Salva il tuo locale!**“, il suo secondo libro, somma di tutte le sue esperienze in questo campo, forse uniche al mondo.