Sanapo, Ditta Artigianale:

20230327164916sapano-927d8f27

Francesco Sanapo non si ferma: **giovedì prossimo aprirà il quinto locale di Ditta Artigianale** a Firenze, in piazza Ferrucci **dove sorgeva il James Joyce**, *“una delle birrerie più importanti, qui si sono conosciuti e fidanzati centinaia di fiorentini. Abbiamo ripreso il giardino e fatto la nostra caffetteria con una bakery che produrrà per tutti i locali di Ditta in città”*.
A capo della panetteria la pasticcera **Francesca Grillotti**. *“Un talento assoluto fiorentino, ma volevamo anche un’ispirazione francese e americana, con un’anima italiana: per la parte panificazione ci avvaliamo della consulenza del bread master newyorkese Joshua Weissman”,* ci rivela Sanapo, che incontriamo nel cantiere del locale, giocato sui toni del verde in un continuum tra interno e il bel dehors esterno al palazzo storico.

Come sta andando?
"Bene, ma un problema serio che bloccherà la mia crescita: il personale. Ma serio davvero, non è una favoletta né un gioco, io qui sono pronto per aprire, potevo aprire la settimana scorsa ma non ho gente, ed è un investimento da un milione e passa di euro. Ma anche a fronte di un investimento del genere rimane il problema delle risorse umane. Dalla scuola stiamo formando gente interna per farla diventare barista perché è più facile trovare camerieri, stiamo cercando di spostare le pedine ma è sempre una difficoltà, manca personale".

Come te lo spieghi?
"Me lo spiego che è un lavoro durissimo, che ti porta a dei sacrifici di vita enormi. Lavori quando gli altri sono liberi e il problema è che lo stipendio di una persona che lavora in questo settore è uno stipendio bassissimo. Quindi faccio sacrifici e poi devo stare attento a pagare le bollette, sto sempre alla canna del gas, non posso dire faccio sacrifici e mi vado a fare una vacanza alle Maldive perché ho i soldi per poterlo fare, no, qui se va bene si mangia una pizza al mese. È una situazione che non po' portare a un’evoluzione di questo settore, che sta morendo di mancanza di personale per via di stipendi ridicoli".

Quantifichiamo

"Partono da 1300 euro fino ad arrivare ai 1500 in media, poi noi abbiamo dei piani di carriera all'interno dell'azienda per ruoli come store o f&b manager, c'è gente che prende di più e noi cerchiamo di dare di più ma se io oggi dò a un ragazzo 1300 euro, quel dipendente mi costa 2600 euro lorde. Certo, le tasse servono e vanno pagate, ma vorrei che di questi 2600 euro una parte andasse al barista, all'operatore che deve stare qui sabato e domenica per servire la gente, e quelle 500 euro in più sul suo netto diventerebbero una ricchezza per tutti. Però non ci sono, se io vado a pagare di più aumenta il lordo e diventa insostenibile. E non posso aumentare i prezzi: già il mangiare fuori, lo stare fuori è diventato un lusso, ma una caffetteria come fai a farla diventare un lusso, devi vendere l'espresso e il croissant a 5 euro? Forse è lì che si arriverà".

Così è fuga dall'ospitalità

"Se mi offri 1300 euro al mese e mi freghi i sabati le domeniche preferisco andare a lavorare in un'azienda che fa calzini: prendo sempre 1300 euro ma il sabato e la domenica me ne vado al mare".

Come la vivi?

"Non riesco a farmene una ragione, sono affranto, devastato, avrei voglia di vendere tutto e dire basta. Oggi parlavo con un tizio che vende abbigliamento online e fattura un milione di euro, ci lavorano cinque persone, sai cosa ci vuole a me per fatturare un milione di euro? 20-25 persone, se sono bravo. Ma ho le stesse tasse sul costo del lavoro. Bisognerebbe passare su altre forme di tassazione oppure aprirsi ad avere delle mance obbligatorie, come negli Stati Uniti ma non so se è il modello più corretto, gli italiani non sono abituati e sarebbe difficile far passare il concetto. Però magari andrebbe pensata una tassazione inferiore per chi fa tante assunzioni, a parità di fatturato".

A Firenze intanto il turismo è tornato alla grande, quindi il cliente c'è

"Noi infatti stiamo aprendo ma è dura, saremo sotto staff, ci si tirerà su tutti le maniche e se oggi ho protetto tutti i miei ragazzi per farli lavorare sempre cinque giorni su sette magari capiterà a qualcuno di dover fare sei su sette, però io proprio questa cosa non la concepisco, non voglio, mi costa anche di più. L'aspetto umano è fondamentale, la gente non la puoi spremere, le persone fanno parte dell'azienda non sono schiave dell'azienda, io sto attivando un'assicurazione medica per tutti per cui se hanno dei problemi possono andare privatamente a fare controlli, ad esempio".

Con gli affitti in città come siete messi?

"Stiamo tentando come azienda di trovare una casa in affitto per portare gente da fuori perché il bacino di utenza a Firenze è finito. A 1300 euro al mese è ridicolo pensare di pagarsi anche l'affitto".