Stoppani, Fipe: Focus su formazione e taglio del cuneo fiscale

20230613185013shutterstock-286965218-c52affd0

Fatturati in crescita, tanto da ritornare entro la fine del 2023 ai livelli pre-pandemia. Ma utili ancora bassi, a causa di un'inflazione che continua ad essere superiore ai prezzi praticati dagli esercenti. In un'intervista al *Sole 24 Ore* il presidente di Fipe Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani**, fa il punto della situazione dei pubblici esercizi alla vigilia di un'estate che si annuncia record dal punto di vista delle presenze.

«Il buon andamento del 2023 registrato finora lascia ben sperare per il resto dell'anno e l'obiettivo è quello di **recuperare il livello del giro d'affari precedente alla crisi iniziata con il Covid**, non solo in termini nominali ma anche al netto dell'inflazione. Tuttavia **il potere d'acquisto delle famiglie è diminuito e lo stato di salute di bar e ristoranti non è buonissimo**, perché sono ancora aperte le ferite lasciate delle chiusure durante la pandemia, con i debiti da ripagare per chi è rimasto aperto e gli utili che si sono assottigliati a causa di costi aumentati molto di più dei prezzi al consumo», è la sintesi di Stoppani.

NIENTE PIU' AUMENTI DEI LISTINI

Secondo le elaborazioni della Federazione pubblici esercizi, il 2023 si chiuderà con una crescita compresa tra il 5 e il 10% (ma i dati del primo trimestre portano a pensare a un'ulteriore accelerazione). **Il merito è in buona parte del turismo, e delle sue 204 milioni di presenze durante l'anno in corso, soprattutto straniere**.

«C'è ottimismo in prospettiva – sottolinea Stoppani – anche per le previsioni sul **calo dell'inflazione**. Solo con un clima di fiducia, e fortunatamente questa sta crescendo, le famiglie spendono e le imprese investono. **I listini ormai sono fatti e al netto di shock esterni imprevedibili resteranno questi per l'estate**». Merito degli esercenti, che «magari per la paura di perdere clienti i gestori sono

stati bravi a recuperare efficienza e contenere gli aumenti tagliando i margini. Attenzione però che in questo modo si rischia un abbassamento della qualità dell'offerta per far quadrare i conti».

Altro problema, l'**aumento dei canoni di locazione**, «che spesso sono determinanti tra i costi di alcune attività». Così come, prosegue il presidente di Fipe, «stanno crescendo molto i tassi di interesse, proprio come conseguenza delle mosse della Bce per contenere l'inflazione, e questi stanno pesando sui bilanci dei commercianti che hanno dovuto fare debiti per non chiudere davanti ai ristori insufficienti ricevuti durante la pandemia».

FOCUS SU FORMAZIONE E TAGLIO DEL CUNEO FISCALE

Se il saldo negativo tra aperture e chiusure nel 2022 è stato di 10mila unità (una sorta di selezione naturale dopo il boom degli anni scorsi), il dato da sottolineare è che **un bar su due non rimane aperto più di cinque anni**.

C'è poi da sottolineare la **cronica difficoltà difficoltà a reperire manodopera**. «La situazione – lamenta Stoppani al quotidiano economico-finanziario – è più grave dello scorso anno, perché stiamo tornando a pieno ritmo e non riuscire a sopperire alla mancanza di personali vuol dire perdere fatturato. Ma non è facile recuperare 250mila lavoratori usciti dal settore durante la pandemia che hanno trovato impiego altrove, come ad esempio nell'edilizia che ha usufruito dell'effetto bonus del 110%, nella logistica o in altri settori del commercio».

Anche se «la difficoltà a reperire manodopera qualificata c'è in molti settori, bisognerebbe introdurre **misure che ridiano dignità ai percorsi di formazione professionale e operare un taglio sensibile del cuneo fiscale**. C'è poi il tema del calo demografico per cui serve una miglior regolazione dei flussi migratori. Agli immigrati va data formazione e possibilità di inserimento».

REGOLE E CONTRATTI UGUALI PER TUTTI

Nella sua intervista, Stoppani riserva anche alcune parole al governo. Il settore, conclude, «deve avere più dignità a livello istituzionale. Un buon avvio è stata la prima **Giornata della ristorazione** che ha messo insieme tutti gli attori pubblici, le associazioni e i protagonisti del sistema e la candidatura a patrimonio Unesco della Cucina italiana».

D'altro canto, però, **occorrono semplificazioni normative e referenti chiari**, «dato che i pubblici esercenti rispondono ad ambiti differenti, che fanno riferimento a diversi ministeri, dalla neonata Sovranità alimentare alla Sanità e all'Interno per le norme del Tulps». Serve inoltre fare chiarezza

contro «il dumping contrattuale, visto che ci sono 30 contratti oltre al nostro che si possono applicare, naturalmente sottraendo diritti ai lavoratori». E contro le asimmetrie di mercato: agriturismi, mini market e gastronomie, circoli privati e altri tipi di attività hanno «tassazioni agevolate o meno vincoli normativi da rispettare».