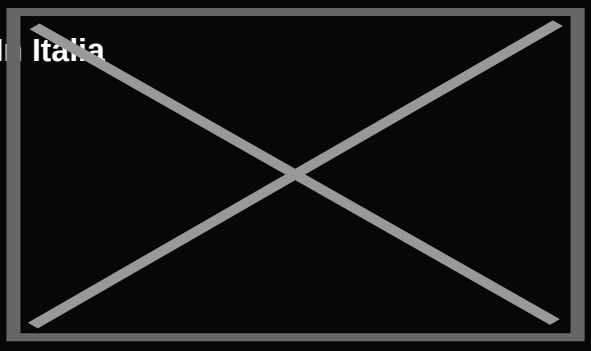
# La mancia al ristorante: quanto lascio?

mancia-mixerplanet-img-5ec393ba

**Una tradizione, un obbligo, un’offesa: parliamo della mancia e di come è regolamentata all’estero.**

Arriva subito dopo il conto e solitamente crea qualche imbarazzo: è il momento della mancia. La titubanza deriva dall’incertezza della regola che cambia anche a seconda del luogo in cui ci si trova. Fipe, in collaborazione con Adapt e Hotrec Hospitality Europe, ha presentato una ricerca per sciogliere qualche dubbio sulla questione all’interno dei pubblici esercizi. Il concetto di mancia all’interno dell’Unione Europea, ha accezioni diverse: c’è chi le considera servizio obbligatorio, chi gratuito, chi costo del servizio e chi le considera ‘tronco’, cioè sistema di distribuzione delle mance che vengono accumulate dai dipendenti e poi divise secondo regole interne.

**In Italia**



La situazione è piuttosto fumosa, poiché non regolamentata a livello nazionale, ma decisa regione per regione e perché spesso confusa con la voce ‘servizio’. In generale la mancia viene considerata un’offerta del cliente per il servizio ricevuto, senza carattere obbligatorio, ma che viene decisa, al momento, da chi la elargisce. La legislazione non definisce l’ammontare della mancia, né ci sono disposizioni che indichino ai clienti di lasciarla al personale, ma prevede un divieto (pena sanzione disciplinare) quando i dipendenti la chiedessero ai clienti.
A decidere i criteri sulla distribuzione delle mance sono i lavoratori stessi. Il datore di lavoro non fa conto delle mance al fine del fatturato aziendale, così come per il dipendente non valgono per il calcolo della retribuzione e quindi dei contributi fiscali e previdenziali.

**In Spagna**

Il contesto spagnolo risulta piuttosto simile a quello italiano. La pratica pur non essendo obbligatoria è ben accetta.

Di solito viene lasciata una somma pari al 10%-15% del prezzo totale, che aiuta i lavoratori ad integrare lo scarso stipendio. Anche in Spagna però, come in Italia, crea motivo di dibattito la tassa di servizio che viene inclusa nel conto e che viene calcolata su percentuali corrispondenti alla mancia.

In Germania

Anche in terra tedesca, ebbene sì, mancano regole. Le mance lasciate in hotel o nei ristoranti sono di fatto versamenti volontari effettuati dal cliente, oltre al conto.

Il cameriere non deve condividerle con i colleghi o comunicarle al datore di lavoro. Le mance sono un ‘dono remunerativo’ diventato un costume in tutto il Paese, ma sempre a discrezione del cliente.

**In Francia**

Divenuta consuetudine anche in Francia, la mancia si aggira su un valore da 0,15 per una bevanda a 2,30 euro, per un pasto e secondo la generosità del cliente. Esiste però una divisione fra quelle obbligatorie per il servizio pari al 15% e di solito inserito nel conto finale e quelle volontarie.

Le mance possono essere raccolte dal datore di lavoro automaticamente come una percentuale applicata sul conto finale dei clienti e poi distribuite equamente fra i dipendenti: in tal caso la base contributiva di sicurezza sociale è costituita dalle mance effettive. Se, viceversa, volesse trattare le mance extra come parte della retribuzione dei dipendenti, allora sono soggette ad imposta.

**In UK**

Nel Regno Unito esiste un tradizione secolare di elargizione per la ricezione di un servizio. Esiste persino la ricorrenza del Boxing Day, il 26 dicembre. Non è previsto però dalla legislazione un ammontare specifico e non c’è il dovere di pagare un extra al cameriere poiché il conto finale di solito prevede già il costo del servizio al tavolo. In questo caso il denaro va all’azienda che non è tenuto a dare il ricavato al dipendente. Se la mancia viene pagata dal cliente all’azienda non è soggetta a IVA né ai contributi di sicurezza sociale.

Le mance non fanno parte del fatturato aziendale per il calcolo delle imposte e non contano per l’ammontare della retribuzione del lavoro.

**In Usa**

A differenza degli altri Stati, la legislazione americana è precisa riguardo alle disposizioni sul servizio che è di norma escluso dal conto finale. Lo stipendio di un cameriere dipende infatti dalle mance accumulate che sono di fatto parte integrante della retribuzione. L’ammontare è a discrezione del cliente, ma la cifra è di solito pari al 15%. Nei locali a buffet può aggirarsi introno al 10%, mentre per

un servizio sopra la media può arrivare anche al 20%.
Per la distribuzione delle mance esistono regole chiare che prevedono ai datori di lavoro di impossessarsene per qualunque scopo che non sia la detrazione di esse dal calcolo dello stipendio minimo. Il prezzo del servizio non può considerarsi mancia, ma la distribuzione al personale di quanto da esso ricavato permette di detrarlo dal minimo salariale.
La legge federale ammette la possibilità di utilizzare le mance per raggiungere la retribuzione minima (fa eccezione la legge californiana).

**In Giappone**
Offrire un ottimo servizio è un dovere di per sé. Per una questione di onore e rispetto quindi nessun cameriere si aspetta di ricevere una mancia. Non è una consuetudine diffusa infatti elargire retribuzione extra, il rischio è addirittura quello di risultare maleducati. Non fanno parte del fatturato aziendale per il calcolo delle imposte per il datore, né per la retribuzione dei camerieri e sono anche esenti da tassazione.