Ristorazione e conti in rosso: mancano 21 miliardi

coronavirus-4937120-640-2baba6d2

Lo stop imposto dall’emergenza coronavirus potrebbe mandare in fumo un quarto del giro d’affari annuo dell’intero settore dei consumi fuori casa. Le stime elaborate da Fipe testimoniano nella



immediatezza dei numeri, la serietà della situazione. «A bocce ferme e cioè

basandoci sulle informazione attualmente disponibili che parlano di una graduale apertura dei locali a partire dal mese di maggio – spiega **Luciano Sbraga**, **vice direttore generale e direttore Ufficio Studi di Fipe** –, stimiamo che a fine 2020 il settore registrerà una perdita di ricavi di 21 miliardi di euro, pari al 25% del valore annuo complessivo del settore. Il conto è presto fatto: per ogni mese di chiusura occorre imputare 8,3 miliardi di mancati introiti. La serrata generale costerà quindi circa 16,6 miliardi. E a questi si dovrà aggiungere il costo di un secondo semestre che, nella migliore delle ipotesi, marcerà a ritmi molto ridotti: dovremo infatti attenderci un sostanziale fermo del turismo internazionale e un andamento debole di quello interno, frenato dagli effetti di una presumibile perdita di potere d’acquisto da parte delle famiglie italiane». Poco contribuiscono, in questo scenario, le nicchie cui è consentito continuare la propria attività anche in questo periodo di quarantena. «Il delivery – precisa Sbraga – resta una voce residuale del sistema, su cui incide soltanto per circa 1 miliardo di euro l’anno. E anche chi ha scelto di organizzare questo servizio sulla scorta dell’emergenza, non potrà contare su ritorni economici importanti. Quanto invece alla ristorazione autostradale, va considerato il forte abbattimento di traffico imposto dalle misure di limitazione della mobilità adottate dal Governo, con conseguenti riflessi negativi sul fronte degli incassi».

CONTRATTI A RISCHIO

A questi dati si devono poi affiancare anche relativi ai livelli occupazionali legati all'Horeca. «La crisi inciderà su due fronti – prevede Sbraga –. Il primo sarà quello dei contratti a termine: le 240.000 persone di norma impegnate a lavorare nel periodo estivo presso bar, ristoranti, stabilimenti balneari non saranno presumibilmente ingaggiate in questo 2020. Le attività prettamente stagionali, se potranno aprire, lo faranno a ranghi ridotti; quelle invece che sono solite incrementare il personale durante la bella stagione, molto probabilmente faranno leva sul solo personale stabilmente in organico. Vi saranno poi da valutare anche – e qui si apre il secondo fronte – le conseguenze che la serrata produrrà sui contratti a tempo indeterminato. Al momento, appare però prematuro fare proiezioni».

LE INCOGNITE DELLA RIPARTENZA

E prematuro è anche ipotizzare tempi e modi della ripresa, perché molto dipenderà dalle misure di sicurezza e prevenzione che la accompagneranno. «Possiamo immaginare anticipa Sbraga – che i diversi canali dovranno fronteggiare problematiche differenti. Il mondo del bar, che sarà penalizzato da circa il 30% della complessiva perdita stimata per il 2020, dovrà fare i conti con spazi dei locali piuttosto ristretti, ma potrà anche contare sul vantaggio di offrire occasioni di consumo funzionali, alle quali si può rinunciare con difficoltà. I ristoranti tradizionali invece, su cui pesa il restante 70% dei mancati incassi, sconteranno il fatto di essere legati per loro natura a momenti di forte e diffusa convivialità, che potrebbero essere limitati ancora a lungo».

Stoppani: Inventare il futuro che non c'era

Calugi: Uniti si vince