

RAPPORTO ATTIVITÀ 2023

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI



**RISTORAZIONE
TURISMO
INTRATTENIMENTO**

RAPPORTO ATTIVITÀ 2023

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

RISTORAZIONE •• TURISMO •• INTRATTENIMENTO





Indice

	Introduzione	
01	IL CONTESTO ECONOMICO DEI PUBBLICI ESERCIZI	P09
	LE IMPRESE	P10
	La ristorazione	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il segmento bar ▪ Il segmento ristoranti ▪ Il segmento mense e il catering ▪ Le imprese femminili ▪ Le imprese giovanili ▪ Le imprese straniere ▪ La nati-mortalità ▪ Il tasso di sopravvivenza delle imprese 	
	L'intrattenimento	
	Gli stabilimenti balneari	
	I giochi pubblici	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le sale specializzate per i giochi pubblici ▪ I bar e gli altri Pubblici Esercizi con offerta di giochi pubblici 	
	L'OCCUPAZIONE	P25
	L'occupazione dipendente nei Pubblici Esercizi	
	Le professioni più richieste nella ristorazione nel trimestre ottobre-dicembre	
	CONSUMI E PREZZI	P30
	I consumi fuori casa	
	La dinamica dei prezzi nei servizi di ristorazione	
02	AZIONI FEDERALI	P33
	Interventi sulla normativa di settore	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Legge di Bilancio 2024 ▪ Indagine conoscitiva sul Made in Italy: valorizzazione e sviluppo dell'impresa italiana nei suoi diversi ambiti produttivi 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schema di Decreto Legge sulla semplificazione amministrativa delle attività artigiane ▪ DdL disposizioni in materia di produzione e vendita del pane ▪ DdL Celiachia ▪ Proroga della disciplina di esenzione autorizzatoria dehors e i lavori per una riforma strutturale ▪ Home restaurant ▪ Turismo ▪ Aree di servizio autostradale 	
	Audizioni	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Audizione presso la Camera dei Deputati sullo schema di Codice dei contratti pubblici ▪ Audizione presso il Senato sullo "Schema del Piano strategico di sviluppo del turismo per il periodo 2023 -2027" Atto del Governo n. 39 ▪ Audizione presso il Senato sul DdL "Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2022" e audizione presso AGCOM – diritti d'autore ▪ Audizione presso la Camera dei Deputati sul DdL di conversione del D.L. n. 124/2023 c.d. "D.L. Sud" ▪ Audizione presso la Camera sul DdL Made in Italy 	
	Tavoli istituzionali	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tavolo presso il MIMIT ▪ Tavolo sprechi alimentari presso il MASAF ▪ Tavolo mala movida Ministero Interno ▪ Tavolo tecnico presso AGCOM Regolamento (UE) 2019/1150 (Regolamento Platform to business) 	
	Diritto d'autore e diritti connessi	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FIPE/SIAE– Nuovo Accordo Concertini ▪ FIPE/collecting degli artisti – Diritti Connessi ▪ Diritti d'autore: criteri di commisurazione della rappresentatività delle collecting 	

Attività sindacale

- CCNL: attività di rinnovo
- Mance: focus sulle novità normative

Protocolli e accordi

- Protocollo d'intesa FIPE – ALMA
- Protocollo d'Intesa FIPE – ANCL (Associazione Nazionale dei Consulenti del Lavoro)
- Accordo FIPE-Intesa Sanpaolo
- Accordo per la mitigazione dei costi di accettazione degli strumenti di pagamento elettronici

03 EUROPA

P49

Hotrec

- Hotrec
- Gruppi di lavoro di Hotrec

Normativa Europea

- Proposta di Regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggi
- Google – riorganizzazione della pagina dei risultati di ricerca

04 AL FIANCO DI TERRITORI E SINDACATI

P55

Progetti

- Talent Day territoriali
- Bevi Responsabilmente
- Progetto di certificazione competenze in PCTO, in collaborazione con Unioncamere e Re.Na.I.A. : seconda edizione
- Progetto ITS
- Iniziativa del Ministero delle Imprese e del Made in Italy per la valorizzazione della ristorazione italiana

- App Sprecometro
- Piano formativo "COM.A.N.D.A." Avviso 2/22 Fondo For.Te.

Iniziative e strumenti per territori e sindacati

- Cruscotto FIPE-Infocamere
- Promozione Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto da FIPE
- Rassegna giurisprudenziale sul lavoro nei Pubblici Esercizi
- Percorso formativo sul management della ristorazione
- Gruppo delle scuole di Alta Formazione della ristorazione di FIPE
- Coordinamento Ristoranti italiani all'estero
- Dall'occupazione di suolo al progetto di spazio pubblico
- Norma UNI sui locali storici
- FIPE per l'Emilia Romagna

Rapporti e prodotti editoriali

- Rapporto sull'occupazione dipendente nel turismo
- Rapporto Ristorazione
- Bussola "Il Ristorante"

05 APPUNTAMENTI FIPE

P73

Giornata della Ristorazione

Assemblea FIPE 2023

Eventi

- 10ª giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare
- 21° Convegno in memoria di Marco Biagi
- Forum sul lavoro nella società attiva
- Il biologico nella ristorazione

- World Aperitivo Day®
- 3ª edizione del Convegno "Oltre i gesti"
- Presentazione team di Bocuse d'Or Italy Academy
- Guida Osterie d'Italia Slow Food
- VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
- Stati generali del lavoro
- 70° anniversario dell'ANCL (Associazione Nazionale Consulenti del Lavoro)
- Forum internazionale del Turismo
- Shape Next Summit: the Next Frontiers of Food, Food Retail, Food Tech
- Meeting dei Direttori

Fiere

- SIGEP
- FareTurismo
- TTG Rimini
- HOST

Eventi dal mondo FIPE

- Il valore delle imprese balneari in Italia. Servizi, investimenti e modelli di gestione
- Identità Sostenibile – Modelli di sviluppo per un'impresa responsabile
- Dove c'è musica c'è SILB
- Sostenibilità e nuovi modelli di consumo: come cambia il mondo dell'accoglienza
- Siticibo – la ristorazione collettiva contro gli sprechi alimentari
- AIGRIM DAY 2023 – Ristorazione e People nei centri commerciali
- IX Congresso Internazionale sulla Nightlife
- Forum FIPE Sardegna
- Grandi temi presenti e futuri della cucina del Friuli Venezia Giulia

06 GRUPPI FEDERALI

P97

Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

- Gli appuntamenti del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE
- Gruppo Giovani Imprenditori a Slow Wine Fair
- Elezioni del Gruppo Giovani Imprenditori Confcommercio
- Ricognizione territoriale

Gruppo Donne Imprenditrici FIPE

- Gli appuntamenti del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE
- #sicurezzaVera e contrasto alla violenza di genere
- Io parlo con il dito
- "Start WE up – Accendiamo l'imprenditoria femminile"

07 WEBINAR

P103

08 COMUNICAZIONE

P109

09 MIXER

P115

10 IL SISTEMA

P127

11 ORGANI

P129

12 STAFF

P137

Introduzione

2023: la Giornata della Ristorazione, l'anno della consapevolezza



Introduzione del Presidente Lino Enrico Stoppani

Fare il bilancio di un anno di lavoro è in generale operazione complessa, non solo per il rischio di scendere nell'autocelebrazione, ma anche per il pericolo che la sintesi si riduca in superficialità, facendo mancare dettagli importanti. Se poi il rendiconto si riferisce ad attività come quelle sindacali, i cui classici riferimenti quantitativi possono descrivere (e misurare) solo parzialmente i risultati, le difficoltà aumentano. Se, infine, tutto questo avviene in un contesto di incertezza e crescente complessità, l'impresa di costruire un equilibrato Rapporto Annuale delle Attività diventa quasi una "mission impossible".

A questo proposito, un altro rapporto, quello del CENSIS, che ogni anno registra e presenta i dati e il *sentiment* dell'economia e della società italiana, nel dicembre 2023, ha presentato "un'Italia pressoché inaffidabile, ambivalente e contraddittoria nei suoi caratteri e umori", dove spesso emerge il rancore e le persone appaiono sempre più assuefatte all'emergenza, al conflitto e alle brutte notizie, tanto da manifestare una preoccupante incapacità di reazione.

In questo contesto, FIPE-Confcommercio ha svolto il ruolo che compete ad una grande organizzazione di rappresentanza degli interessi imprenditoriali di un settore identitario dell'italianità e, allo stesso tempo, in fortissima evoluzione: il mondo della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. Tale ruolo associativo non è misurato dai dati sul fatturato, sugli occupati o sugli altri *economics* quali tangibili riscontri del proprio lavoro, ma dal riscontro sulla capacità di rappresentanza, quindi dal lavoro di ascolto, sintesi, intermediazione e proposta di bisogni, aspettative e interessi del settore. Difficile trovare delle metriche efficaci per valutare questo lavoro in termini di impegno e risultati, che tante volte sfuggono ad una misurazione oggettiva.

Pensiamo a quella che per il 2023 è stata probabilmente la giornata più importante dell'anno: l'edizione zero della "Giornata della Ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana". Questa manifestazione si è rivelata centrale non solo per i tangibili ritorni

mediatici o per i riconoscimenti dati all'iniziativa dal Presidente della Repubblica e da quattro Ministeri (delle Imprese e del Made in Italy, dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare, Turismo, Esteri e Affari Internazionali).

La Giornata della Ristorazione ha raggiunto, infatti, altri due risultati difficilmente misurabili, ma concretissimi. Da una parte, ha rafforzato il posizionamento e il presidio sindacale - e l'attività ad esso connessa - su temi centrali per il settore come le questioni del Lavoro e, quindi del CCNL di categoria, l'evoluzione/trasformazione della attività, il ruolo sociale delle nostre imprese, la comunicazione del cibo, il lavoro femminile, il futuro delle città e la rigenerazione urbana, la transizione digitale ed ecologica.

Dall'altra parte, la Giornata della Ristorazione, evento coordinato centralmente ma diffuso in tutta Italia, ha contribuito al "senso" del lavoro svolto dalla FIPE in ogni parte del Paese, valorizzando il costante e quotidiano impegno delle persone che lavorano per e con la nostra Organizzazione, il rispetto istituzionale, la capacità organizzativa, l'ambizione a voler fare bene ogni cosa, raccogliendo sollecitazioni e motivazioni dalle tante imprese che in noi si riconoscono, che ne moltiplicano poi il valore e i valori generati.

È questo lo spirito che caratterizza la Federazione, fatto di valori, di conoscenze, di competenze, di relazioni, che hanno nelle "Persone" il motore per un serio e appassionato impegno, che si pone come obiettivo la crescita del ruolo e della funzione economica, sociale, culturale ed identitaria del settore. L'istituzione di una ricorrenza celebrativa annuale ha dato dunque corpo e voce alla particolarità dell'attività sindacale, che va fatta con spirito di condivisione e partecipazione, senso del dovere e generosa responsabilità, sacrificando spesso interessi ed affetti personali, ma consente, d'altro canto, di dare significato e gratificazione simbolica al lavoro che si svolge, nella consapevolezza dell'importante valore economico, sociale e istituzionale che si genera e che poi, ogni anno, si tenta di rendicontare.



Introduzione del Direttore Generale Roberto Calugi

Il rapporto delle attività svolte dalla Federazione nel 2023 tenta di riprodurre con immagini, dati e testi, un intenso anno di lavoro, che ha visto gli organi e la struttura di FIPE impegnati su diversi dossier a tutela delle imprese rappresentate.

Il tratto comune delle diverse iniziative realizzate, è stato quello di lavorare per favorire una maggiore consapevolezza sia verso l'interno, gli associati, che verso l'esterno, gli *stakeholder*, dei valori che la ristorazione, nelle sue molteplici dimensioni, l'intrattenimento e il turismo esprimono a livello nazionale ed europeo.

Il timore fondato, passata la fase acuta di crisi pandemica prima ed energetica poi, era quello di vedere diminuita l'attenzione sul ruolo che questo comparto svolge nella dinamica di produzione del valore aggiunto nazionale e sui necessari interventi che si ritengono funzionali al suo ulteriore sviluppo.

In altri termini, evitare che, passata la "celebrità emergenziale", diminuisse l'attenzione dei player istituzionali verso un settore chiave per l'economia italiana.

Da questo mandato degli organi nasce il lavoro svolto dalla Federazione nel 2023, che partendo dallo stato del settore, che abbiamo voluto rappresentare per la prima volta nell'edizione di questo anno, tracciasse un percorso temporale delle diverse azioni svolte nel corso dell'anno.

Numerose sono state le attività di sensibilizzazione verso gli attori istituzionali, come ad esempio gli interventi sui dehors per una valorizzazione dello spazio pubblico, in grado di rispondere ad una nuova domanda sul consumo fuori casa, ma anche la continua azione sindacale per essere riconosciuti a pieno titolo nella filiera turistica del Paese.

Costante è stata anche la determinazione nel tutelare la somministrazione come anello qualificante della filiera agroalimentare italiana, da non svilire a fenomeno di costume ma da valorizzare come modello di trasformazione e

distribuzione dei migliori prodotti del territorio. Tutti interventi realizzati con un attento e continuo monitoraggio dell'andamento del mercato di riferimento, in profonda trasformazione dopo un triennio economicamente complesso.

Un lavoro impegnativo anche nel voler mettere le competenze e il merito al centro delle riflessioni e degli interventi sindacali. Le tante iniziative svolte sul territorio per coinvolgere gli associati in diverse attività di formazione e aggiornamento sui nuovi modelli di gestione del *business*, la determinazione a misurarsi su temi complessi, come la prevenzione dei fenomeni di mala movida, il presidio della sicurezza, soprattutto quella verso il mondo femminile, la promozione di numerose attività di formazione, ne sono la testimonianza più concreta.

Competenze e merito messe al centro anche delle discussioni degli organi della Federazione sui temi sindacali, che hanno riguardato la necessità di aggiornare e rivedere il CCNL nelle sue diverse componenti, ma anche sensibilizzare gli attori governativi a premiare chi, come nel nostro settore, lavora in periodi spesso notturni o festivi. In merito, il riconoscimento ricevuto nell'ultima legge di Bilancio merita una segnalazione.

Ma su tutto, come ben rimarcato dal Presidente Stoppani nella sua introduzione, è questo il senso dell'aver voluto lanciare la Giornata della Ristorazione, un progetto ambizioso, che ha saputo già nella sua "edizione zero", coinvolgere in tutto il Paese migliaia e migliaia di imprenditori, che insieme ai rappresentanti governativi hanno sottolineato il ruolo sociale ed economico della diffusa rete dei Pubblici Esercizi italiani.

Un ringraziamento sincero da parte di tutta la struttura va alla Governance della Federazione, sia nazionale che territoriale, che, insieme ai Sindacati Nazionali aderenti, ha saputo identificare le linee guida dell'azione sindacale, testimoniate da questa pubblicazione.



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



01

**IL CONTESTO
ECONOMICO
DEI PUBBLICI
ESERCIZI**

LE IMPRESE

La ristorazione

A settembre 2023 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultano attive 334.173 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione.

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	23.167	6,9%
Valle d'Aosta	1.119	0,3%
Lombardia	48.888	14,6%
Trentino A.A.	5.639	1,7%
Veneto	25.180	7,5%
Friuli V. Giulia	6.800	2,0%
Liguria	12.261	3,7%
Emilia Romagna	24.748	7,4%
Toscana	22.202	6,6%
Umbria	4.662	1,4%
Marche	8.024	2,4%
Lazio	35.462	10,6%
Abruzzo	8.806	2,6%
Molise	1.880	0,6%
Campania	34.332	10,3%
Puglia	20.351	6,1%
Basilicata	2.881	0,9%
Calabria	11.293	3,4%
Sicilia	24.888	7,4%
Sardegna	11.590	3,5%
Italia	334.173	100,0%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

I Pubblici Esercizi sono una realtà ampiamente diffusa in ogni regione che non ha eguali in nessun'altra tipologia di servizio alle persone presente in Italia. Basti pensare che nel 91% dei comuni italiani son presenti almeno un bar o un ristorante, se non entrambi. La diffusione delle imprese dipende più da variabili demografiche (la popolazione residente) che da variabili economiche (reddito, consumi, propensione al consumo, ecc.). Ciò non significa, tuttavia, che sull'insediamento delle imprese non influiscano anche variabili di carattere economico. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%).

Il segmento bar

Il bar è sempre stata una delle articolazioni forti della rete dei Pubblici Esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 133.381 imprese appartenenti al codice di attività 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina). In nove regioni (in ordine crescente per numerosità: Lombardia, Campania, Lazio, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte, Sicilia, Puglia e Toscana) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore.

Bar e altri esercizi simili senza cucina (Distribuzione delle imprese attive - settembre 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	9.122	6,8%
Valle d'Aosta	425	0,3%
Lombardia	21.211	15,9%
Trentino A.A.	2.299	1,7%
Veneto	10.583	7,9%
Friuli V. Giulia	2.985	2,2%
Liguria	5.019	3,8%
Emilia Romagna	10.377	7,8%
Toscana	7.586	5,7%
Umbria	1.889	1,4%
Marche	2.842	2,1%
Lazio	13.284	10,0%
Abruzzo	3.352	2,5%
Molise	834	0,6%
Campania	14.321	10,7%
Puglia	8.077	6,1%
Basilicata	1.342	1,0%
Calabria	4.339	3,3%
Sicilia	8.601	6,4%
Sardegna	4.893	3,7%
Italia	133.381	100,0%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere





Il segmento ristoranti

Il numero delle imprese attive con il codice Ateco 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 197.095 unità in Italia.

Lombardia, Lazio e Campania restano in testa per presenza di ristoranti sul territorio.

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (Distribuzione delle imprese attive – settembre 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	13.849	7,0%
Valle d'Aosta	688	0,3%
Lombardia	26.958	13,7%
Trentino A.A.	3.264	1,7%
Veneto	14.396	7,3%
Friuli V. Giulia	3.771	1,9%
Liguria	7.162	3,6%
Emilia Romagna	14.179	7,2%
Toscana	14.297	7,3%
Umbria	2.711	1,4%
Marche	5.106	2,6%
Lazio	21.747	11,0%
Abruzzo	5.366	2,7%
Molise	1.022	0,5%
Campania	19.590	9,9%
Puglia	12.079	6,1%
Basilicata	1.498	0,8%
Calabria	6.827	3,5%
Sicilia	16.012	8,1%
Sardegna	6.573	3,3%
Italia	197.095	100,0%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Il segmento mense e il catering

Le imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva sono circa 3.697 in aumento rispetto all'anno precedente, concentrate principalmente in Lombardia, Lazio, e Campania ma con presenze importanti anche in Toscana, Sicilia e Veneto. La presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo spiega, almeno in parte, le densità rilevate soprattutto in Lombardia.

Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione (Distribuzione delle imprese attive - settembre 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	196	5,3%
Valle d'Aosta	6	0,2%
Lombardia	719	19,4%
Trentino A.A.	76	2,1%
Veneto	201	5,4%
Friuli V. Giulia	44	1,2%
Liguria	80	2,2%
Emilia Romagna	192	5,2%
Toscana	319	8,6%
Umbria	62	1,7%
Marche	76	2,1%
Lazio	431	11,7%
Abruzzo	88	2,4%
Molise	24	0,6%
Campania	421	11,4%
Puglia	195	5,3%
Basilicata	41	1,1%
Calabria	127	3,4%
Sicilia	275	7,4%
Sardegna	124	3,4%
Italia	3.697	100,0%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere





Le imprese femminili

Sono 96.680 le imprese del settore in Italia gestite da donne, pari al 28,9% del totale. Le imprese femminili sono tali quando la partecipazione di genere risulta complessivamente superiore al 50% mediando tra quote di partecipazione e cariche attribuite.

Le imprese femminili si distribuiscono all'interno dei canali bar e ristoranti con una prevalenza nel canale bar dove sono il 33,1% della platea mentre nei ristoranti sono il 26,2%. Nelle mense rappresentano quote intorno del 27%. A livello regionale l'incidenza più alta per presenza di imprese femminili nella ristorazione è in Friuli Venezia Giulia (35,9%), ben al di sopra della media nazionale del 28,9%, di contro è la Puglia, con il 25,1%, a registrare l'incidenza più bassa.

Le imprese femminili (Incidenza % delle imprese femminili attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2023)

Regione	Bar e caffè	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Totale servizi di ristorazione
Piemonte	37,2	27,7	29,1	31,9
Valle d'Aosta	44,7	31,3	0,0	34,8
Lombardia	34,3	22,8	25,5	28,1
Trentino A.A.	36,5	22,0	22,4	27,7
Veneto	38,1	24,5	19,9	30,5
Friuli V. Giulia	43,8	28,0	25,0	35,9
Liguria	33,8	27,9	30,0	30,5
Emilia Romagna	36,7	26,8	22,4	31,6
Toscana	32,3	27,9	26,0	29,6
Umbria	37,0	31,1	30,6	33,9
Marche	34,1	28,7	31,6	31,3
Lazio	32,4	26,7	30,6	29,1
Abruzzo	33,9	28,1	28,4	31,0
Molise	33,7	29,5	45,8	32,7
Campania	28,0	25,8	28,5	26,9
Puglia	27,2	24,2	24,1	25,1
Basilicata	30,3	24,4	26,8	27,4
Calabria	28,8	26,7	26,0	26,8
Sicilia	28,7	27,3	25,8	27,7
Sardegna	28,1	28,0	38,7	28,1
Italia	33,1	26,2	27,0	28,9

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Le imprese giovanili

Le imprese giovanili sono quelle in cui la partecipazione di persone 'under 35' risulta complessivamente superiore al 50% mediando le composizioni di quote di partecipazione e cariche attribuite.

In Italia sono 42.072 le imprese del settore gestite da under 35, pari al 12,6% del totale così distribuite: 60,1% ristoranti, 39,2% bar e 0,7% mense e catering. Per quanto riguarda l'incidenza sul totale delle imprese attive, le imprese giovanili nei due canali bar e ristoranti sono il 25%, mentre per mense e catering l'incidenza è marginale.

Le imprese giovanili

(Incidenza % delle imprese giovanili attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2023)

Regione	Bar e caffè	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Totale servizi di ristorazione
Piemonte	9,1	10,0	2,3	10,1
Valle d'Aosta	8,0	7,5	0,0	7,4
Lombardia	9,5	8,9	1,6	9,2
Trentino A.A.	9,5	8,6	7,9	8,8
Veneto	8,5	8,0	2,3	8,7
Friuli V. Giulia	6,8	7,3	2,3	7,5
Liguria	6,9	7,7	1,1	7,4
Emilia Romagna	8,8	8,0	1,4	8,7
Toscana	7,5	7,4	3,6	7,9
Umbria	8,1	7,1	2,6	8,0
Marche	7,5	7,7	1,3	8,3
Lazio	8,6	9,4	2,8	9,4
Abruzzo	9,6	8,1	3,6	9,2
Molise	11,0	10,2	0,0	10,6
Campania	12,9	12,5	3,8	13,4
Puglia	11,5	11,3	4,5	11,9
Basilicata	10,8	9,7	5,8	10,0
Calabria	12,0	12,3	6,1	12,9
Sicilia	11,4	12,6	4,8	12,7
Sardegna	6,9	7,9	4,2	8,0
Italia	9,5	9,5	2,6	9,9

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

A livello territoriale, al Sud si trova la più alta incidenza delle imprese giovanili e, in particolare il primato spetta a Campania (18,1%) e Calabria (17%), seguite dalla Sicilia 16,4%. È la riprova di quanto il settore sia attrattivo tra i giovani proprio nelle aree del Paese dove è maggiore la difficoltà di trovare un lavoro. Per numerosità il primato spetta invece a Lombardia e Lazio.





Le imprese straniere

Sono poco meno di 46mila le imprese con “titolari” stranieri attive nel mercato della ristorazione, pari al 13,7% del totale delle registrate in Italia.

Le imprese straniere
(Incidenza % delle imprese straniere attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2023)

Regione	Bar e caffè	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Totale servizi di ristorazione
Piemonte	13,5	19,8	4,6	17,2
Valle d'Aosta	9,4	10,0	0,0	9,7
Lombardia	17,7	29,3	5,4	23,9
Trentino A.A.	17,3	19,2	3,9	18,2
Veneto	20,6	18,8	7,0	19,5
Friuli V. Giulia	17,3	21,3	15,9	19,5
Liguria	9,9	16,9	7,5	14,0
Emilia Romagna	20,4	19,6	7,8	19,9
Toscana	10,7	16,5	8,2	14,4
Umbria	11,6	13,6	6,5	12,7
Marche	8,4	12,7	0,0	11,0
Lazio	9,3	16,5	6,7	13,6
Abruzzo	10,4	10,8	3,4	10,6
Molise	9,0	8,9	0,0	8,8
Campania	3,7	4,9	1,9	4,4
Puglia	4,1	7,1	3,1	5,9
Basilicata	4,9	5,9	0,0	5,3
Calabria	4,6	6,4	2,4	5,6
Sicilia	4,6	6,6	1,8	5,8
Sardegna	3,5	6,8	2,4	5,4
Italia	11,5	15,4	4,9	13,7

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

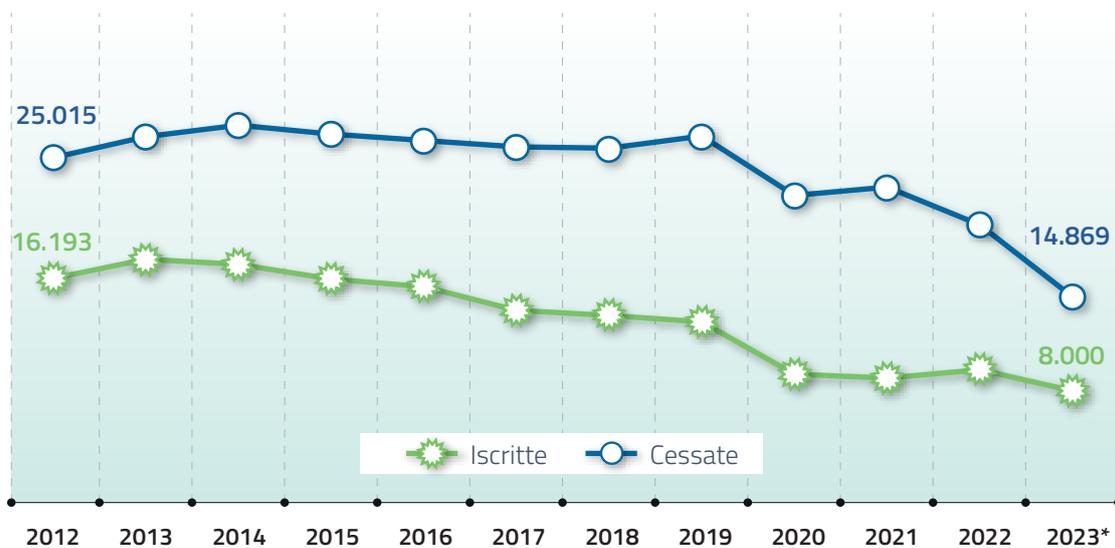
L'attribuzione della qualifica di impresa straniera sulla base della nazionalità dell'imprenditore è immediata nel caso delle ditte individuali, mentre per società di persone e società di capitali si fa riferimento a imprese in cui la partecipazione di persone non nate in Italia risulta complessivamente superiore al 50% mediando le composizioni di quote di partecipazione e cariche attribuite. Le imprese straniere sono presenti soprattutto nelle tradizionali attività di ristorazione, take away compreso, con una quota pari al 15,4%. Il bar rappresenta la seconda scelta da parte degli imprenditori stranieri con l' 11,5% sul totale delle imprese attive nel canale.

La nati-mortalità

Nei primi nove mesi del 2023 hanno avviato l'attività 8.000 imprese mentre 14.869 l'hanno cessata, il saldo è negativo per 6.869 unità. Resta quindi elevato il turn over imprenditoriale nel settore.

La dinamica imprenditoriale dei Pubblici Esercizi continua ad essere caratterizzata dallo strascico degli effetti delle restrizioni imposte per contenere la diffusione della pandemia che spiega un saldo che permane comunque negativo anche se le iscrizioni risultano in lieve ripresa rispetto all'anno precedente e le cessazioni in diminuzione.

Le imprese iscritte e cessate



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

(*) Gen. -Set. 2023

Il tasso di sopravvivenza delle imprese

Il tasso di sopravvivenza è un interessante indicatore per monitorare lo stato di salute imprenditoriale del settore. La tabella indica il tasso di sopravvivenza (il complemento a 100 di ciascun valore esprime il tasso di mortalità) ad uno, tre e cinque anni per forma giuridica e tipologia di impresa. È calcolato sul numero delle imprese attive nate nel 2017.

Italia - Tasso di sopravvivenza delle imprese

Tipologia di impresa	anno di nascita	anno di sopravvivenza				
		2018	2019	2020	2021	2022
RISTORANTI	2017	80%	69%	62%	58%	52%
	2018		81%	72%	66%	60%
	2019			83%	75%	68%
	2020				87%	76%
	2021					84%
BAR	2017	80%	70%	63%	58%	52%
	2018		81%	72%	66%	59%
	2019			84%	75%	68%
	2020				88%	77%
	2021					83%
TOTALE RISTORAZIONE	2017	80%	70%	63%	58%	52%
	2018		81%	72%	66%	59%
	2019			83%	75%	67%
	2020				87%	76%
	2021					84%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

A livello di settore, l'80% delle aziende nate nel 2017 è ancora in attività nell'anno successivo. Questa percentuale cala di circa il 20%, arrivando intorno al 60% dopo 3 anni e al 50% dopo 5 anni. Quindi a cinque anni dalla nascita una azienda su due ha cessato l'attività.

In definitiva oltre cinque ristoranti o bar su dieci cessano l'attività a cinque anni da quando sono state avviati.

L'intrattenimento

A settembre 2023 risultano attive con il codice Ateco 93.29.1 (Discoteche, sale da ballo, nightclub e simili) 2.560 imprese in Italia.

Lombardia è in testa per la presenza dei locali da ballo sul territorio (14,8%), seguita da Toscana (9,9%) ed Emilia Romagna (9,8%).

Discoteche, sale da ballo, nightclub e simili (Distribuzione delle imprese attive – settembre 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	213	8,3%
Valle d'Aosta	6	0,2%
Lombardia	378	14,8%
Trentino A.A.	48	1,9%
Veneto	192	7,5%
Friuli V. Giulia	55	2,1%
Liguria	92	3,6%
Emilia Romagna	251	9,8%
Toscana	253	9,9%
Umbria	91	3,6%
Marche	158	6,2%
Lazio	192	7,5%
Abruzzo	107	4,2%
Molise	21	0,8%
Campania	151	5,9%
Puglia	77	3,0%
Basilicata	8	0,3%
Calabria	40	1,6%
Sicilia	136	5,3%
Sardegna	91	3,6%
Italia	2.560	100,0%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

La società di capitale è la forma giuridica prevalente (69,8%) con un picco in Valle d'Aosta pari all'83,3%. A differenza della ristorazione solo il 10,4% sceglie di operare come ditta individuale.





Discoteche, sale da ballo, nightclub e simili
(Distribuzione % delle imprese attive per forma giuridica – settembre 2023)

Regione	Società di capitale	Società di persone	Imprese individuali	Altre forme	Totale
Piemonte	66,7	19,7	12,2	1,4	100,0
Valle d'Aosta	83,3	16,7	0,0	0,0	100,0
Lombardia	76,7	14,8	7,9	0,5	100,0
Trentino A.A.	41,7	39,6	18,8	0,0	100,0
Veneto	70,8	16,7	12,0	0,5	100,0
Friuli V. Giulia	69,1	23,6	7,3	0,0	100,0
Liguria	60,9	31,5	4,3	3,3	100,0
Emilia Romagna	70,9	17,9	7,6	3,6	100,0
Toscana	70,0	18,6	8,3	3,2	100,0
Umbria	63,7	26,4	8,8	1,1	100,0
Marche	81,6	12,7	5,7	0,0	100,0
Lazio	75,0	13,5	10,9	0,5	100,0
Abruzzo	73,8	15,0	11,2	0,0	100,0
Molise	81,0	0,0	19,0	0,0	100,0
Campania	65,6	20,5	12,6	1,3	100,0
Puglia	66,2	11,7	20,8	1,3	100,0
Basilicata	25,0	37,5	37,5	0,0	100,0
Calabria	72,5	15,0	12,5	-	100,0
Sicilia	56,6	22,1	16,2	5,1	100,0
Sardegna	65,9	19,8	12,1	2,2	100,0
Italia	69,8	18,2	10,4	1,6	100,0

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Gli stabilimenti balneari

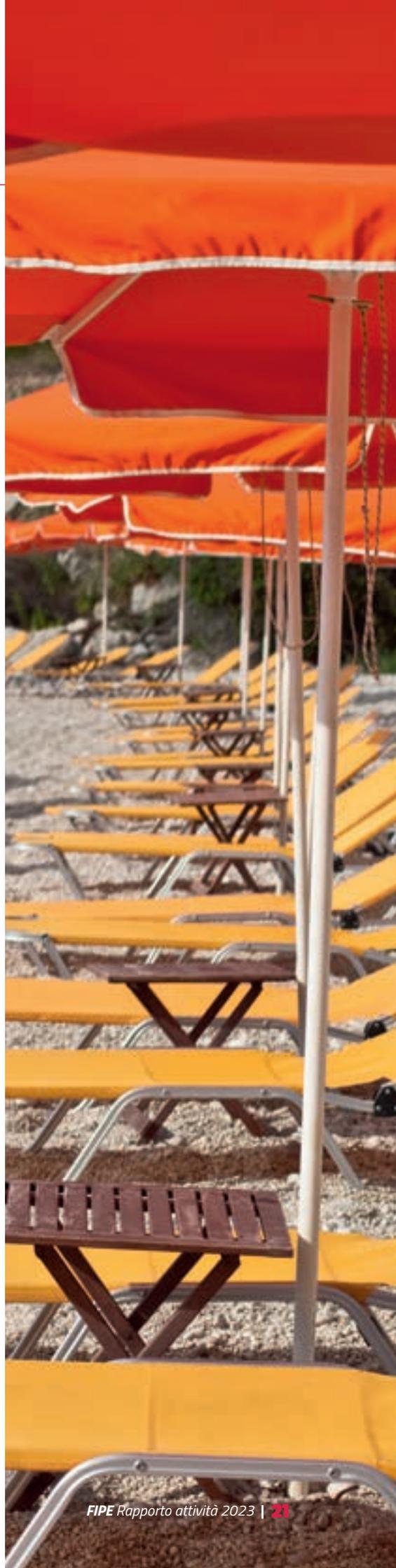
Le imprese che svolgono attività di stabilimento balneare sono circa 6.700, concentrate principalmente in Liguria, Emilia Romagna e Toscana.

La preferenza tra società di capitale e società di persone in questo caso si inverte rispetto alle discoteche, le società di persone sono infatti il 42% contro il 30,2% delle società di capitale. Il 25,2% invece ha scelto di operare come ditta individuale.

Stabilimenti balneari (Distribuzione delle imprese attive – settembre 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	15	0,2%
Valle d'Aosta	-	-
Lombardia	46	0,7%
Trentino A.A.	6	0,1%
Veneto	108	1,6%
Friuli V. Giulia	28	0,4%
Liguria	748	11,1%
Emilia Romagna	966	14,3%
Toscana	863	12,8%
Umbria	7	0,1%
Marche	537	7,9%
Lazio	536	7,9%
Abruzzo	431	6,4%
Molise	41	0,6%
Campania	665	9,8%
Puglia	500	7,4%
Basilicata	64	0,9%
Calabria	614	9,1%
Sicilia	477	7,1%
Sardegna	108	1,6%
Italia	6.760	100%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere





Stabilimenti balneari (Distribuzione % delle imprese attive per forma giuridica– settembre 2023)

Regione	Società di capitale	Società di persone	Imprese individuali	Altre forme	Totale
Piemonte	53,3	40,0	6,7	0,0	100,0
Valle d'Aosta	-	-	-	-	100,0
Lombardia	71,7	8,7	15,2	4,3	100,0
Trentino A.A.	33,3	33,3	16,7	16,7	100,0
Veneto	50,0	33,3	7,4	9,3	100,0
Friuli V. Giulia	50,0	25,0	10,7	14,3	100,0
Liguria	20,3	60,3	17,5	1,9	100,0
Emilia Romagna	17,1	65,8	16,0	1,0	100,0
Toscana	27,1	53,0	18,8	1,2	100,0
Umbria	28,6	28,6	42,9	0,0	100,0
Marche	21,2	42,3	35,9	0,6	100,0
Lazio	48,5	25,0	21,1	5,4	100,0
Abruzzo	22,3	62,6	14,4	0,7	100,0
Molise	34,1	39,0	24,4	2,4	100,0
Campania	36,7	31,4	29,0	2,9	100,0
Puglia	44,2	23,6	29,8	2,4	100,0
Basilicata	53,1	25,0	17,2	4,7	100,0
Calabria	23,0	20,0	55,4	-	100,0
Sicilia	42,8	19,9	29,6	7,8	100,0
Sardegna	47,2	28,7	18,5	5,6	100,0
Italia	30,2	42,0	25,2	2,6	100,0

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

I giochi pubblici

Le sale specializzate per i giochi pubblici

Le sale specializzate per i giochi pubblici sono le sale per il gioco del bingo, le sale (o negozi) scommesse e le sale dedicate ad apparecchi da intrattenimento: sono tutti esercizi pubblici dotati di licenza ex art. 88 TULPS, nei quali è vietato l'accesso ai minori. Il maggior numero di punti è in Lombardia e Campania (14,3%), seguite dal Lazio (9,4%) e dal Piemonte (9,1%).

Sale specializzate per i giochi pubblici (Distribuzione punti vendita operativi – anno 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	425	9,1%
Valle d'Aosta	3	0,1%
Lombardia	669	14,3%
Trentino A.A.	68	1,5%
Veneto	387	8,3%
Friuli V. Giulia	80	1,7%
Liguria	94	2,0%
Emilia Romagna	274	5,9%
Toscana	297	6,4%
Umbria	70	1,5%
Marche	100	2,1%
Lazio	438	9,4%
Abruzzo	143	3,1%
Molise	31	0,7%
Campania	666	14,3%
Puglia	336	7,2%
Basilicata	40	0,9%
Calabria	146	3,1%
Sicilia	359	7,7%
Sardegna	42	0,9%
Italia	4.668	100,0%

Fonte: elaborazione EGP FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli





I bar e gli altri Pubblici Esercizi con offerta di giochi pubblici

I Pubblici Esercizi che hanno attività prevalente diversa dall'offerta di giochi pubblici ma che li propongono come attività secondaria (apparecchi da intrattenimento e "corner" scommesse, differenti dalle ricevitorie di prodotti di lotteria; più recentemente, anche servizi di ricarica dei giochi online) sono prevalentemente bar ed altri esercizi di ristorazione e sale giochi, autorizzati con licenze ex art. 86 TULPS o, per le scommesse, 88 TULPS.

La concentrazione di questi esercizi è prevalente in Lombardia (quasi il 17% del totale) seguita dalla Campania, dal Lazio e dal Veneto.

Pubblici Esercizi con attività secondaria di offerta giochi pubblici (Distribuzione punti vendita operativi – anno 2023)

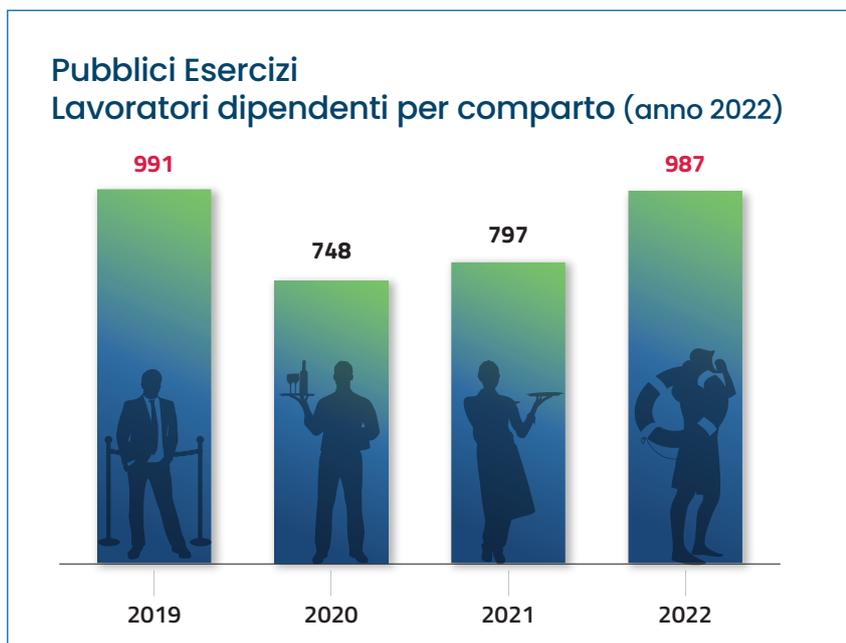
Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	1.442	4,4%
Valle d'Aosta	12	0,04%
Lombardia	5.525	16,8%
Trentino A.A.	119	0,4%
Veneto	2.738	8,3%
Friuli V. Giulia	717	2,2%
Liguria	1.117	3,4%
Emilia Romagna	2.647	8,0%
Toscana	2.057	6,2%
Umbria	575	1,7%
Marche	977	3,0%
Lazio	2.783	8,4%
Abruzzo	960	2,9%
Molise	232	0,7%
Campania	3.336	10,1%
Puglia	2.488	7,5%
Basilicata	297	0,9%
Calabria	1.273	3,9%
Sicilia	2.118	6,4%
Sardegna	1.560	4,7%
Italia	32.973	100,0%

Fonte: elaborazione EGP FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli

L'OCCUPAZIONE

L'occupazione dipendente nei Pubblici Esercizi

Nel 2022 le oltre 165mila aziende del settore con almeno un dipendente hanno impiegato, in media d'anno, 987.052 lavoratori dipendenti. Ciascuna azienda occupa mediamente 6,0 unità. I valori tornano sui livelli pre-pandemia ma restano ancora al di sotto per circa 3.700 unità.



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Pubblici Esercizi

Lavoratori dipendenti per comparto (anno 2022)

	Valori assoluti	Valori %
Bar	256.962	26,0
Discoteche	3.770	0,4
Mense e catering	66.194	6,7
Forniture di pasti preparati	71.294	7,2
Ristoranti	567.757	57,5
Stabilimenti balneari	21.076	2,1
Totale	987.052	100,0

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps





Pubblici Esercizi

Lavoratori dipendenti per comparto (confronto 2019-2022)

	Variazione assoluta 2022-2019	Variazione % 2022-2019
Bar	-16.907	-6,2
Discoteche	-1.848	-32,9
Mense e catering	-6.181	-8,5
Forniture di pasti preparati	8.166	12,9
Ristoranti	9.308	1,7
Stabilimenti balneari	3.766	21,8
Totale	-3.696	-0,4

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Il recupero in termini assoluti ha interessato tutti i settori ma in particolare rispetto al 2019 sono i ristoranti (+9.308), la fornitura di pasti preparati (+8.166) e gli stabilimenti balneari a registrare un segno positivo. Bar, discoteche e catering registrano un miglioramento ma restano ancora in contrazione rispetto al 2019.

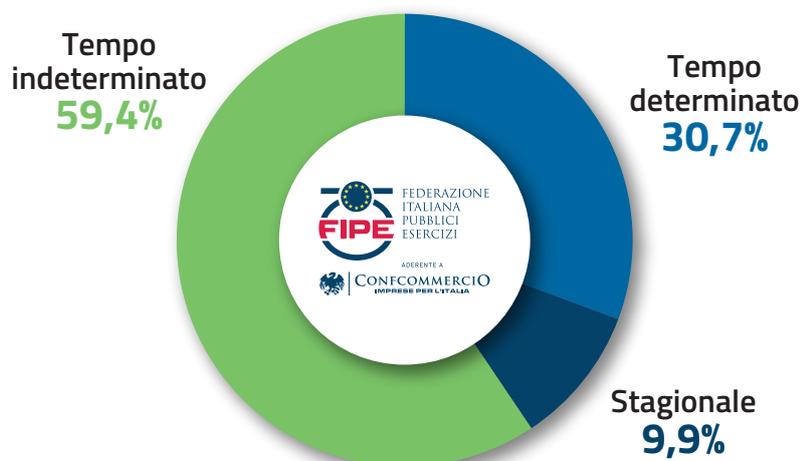
Pubblici Esercizi – Lavoratori dipendenti per orario di lavoro (valori % - anno 2022)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Il 40,0% dei dipendenti (398.458) risulta assunto con orario di lavoro a tempo pieno, mentre la forma di part time più diffusa è quella di tipo orizzontale con 519.941 lavoratori. Per i contratti con orario di lavoro a tempo pieno si è registrato un incremento del 4,3% rispetto al 2019 mentre per i part time restano oltre il 3% al di sotto dei livelli del 2019.

Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per tipologia di contratto (valori % - anno 2022)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

L'utilizzo di contratti a tempo indeterminato è molto diffuso nel comparto dei Pubblici Esercizi (59,4%), mentre il ricorso al lavoro stagionale risulta marginale (9,9%). Un terzo degli occupati hanno avuto un contratto a tempo determinato (30,7%).

Ma è proprio sui contratti a tempo indeterminato che continuano ad avvertirsi le conseguenze della crisi pandemica: mancano ancora all'appello oltre 29mila occupati.

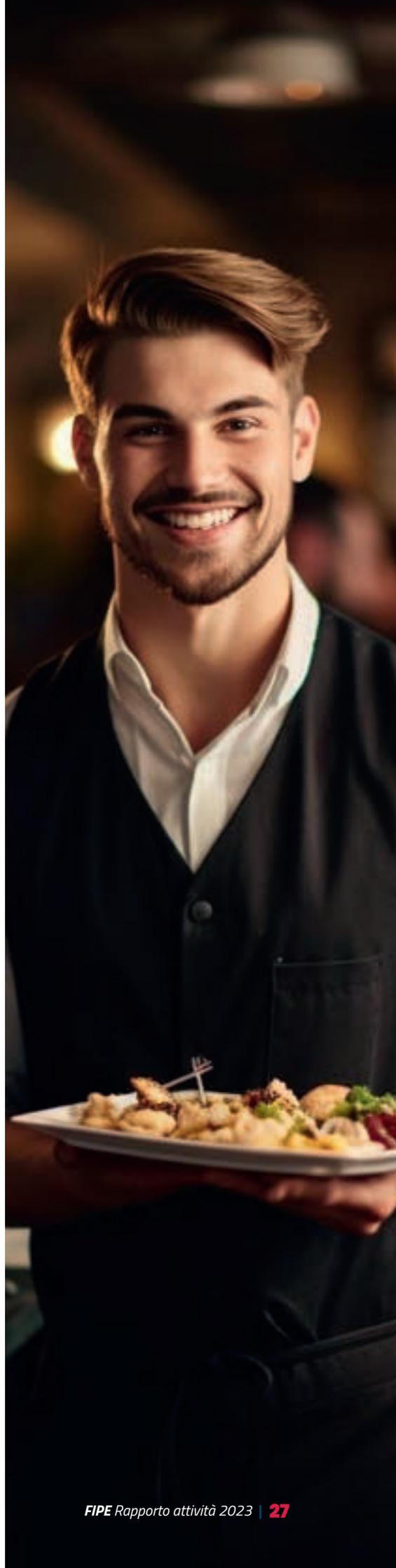
Nei Pubblici Esercizi il lavoro femminile continua ad essere decisivo: oltre cinque dipendenti su dieci sono donne.

Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per genere (valori % - anno 2022)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

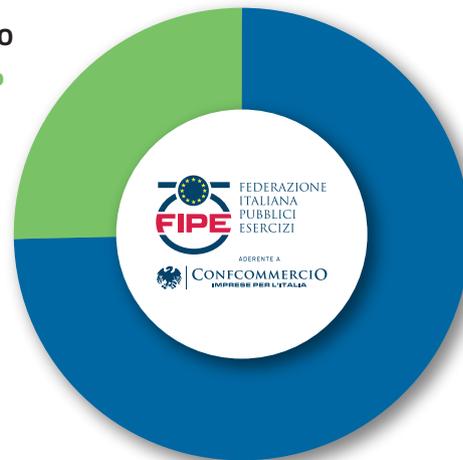
Nel corso degli anni anche la presenza degli stranieri è cresciuta non soltanto tra gli imprenditori, ma anche e soprattutto tra i lavoratori dipendenti la cui quota sul totale è tornata di nuovo sui livelli pre-pandemia 25,3%.





Pubblici Esercizi – Lavoratori dipendenti per nazionalità (valori % - anno 2022)

Straniero
25,3%

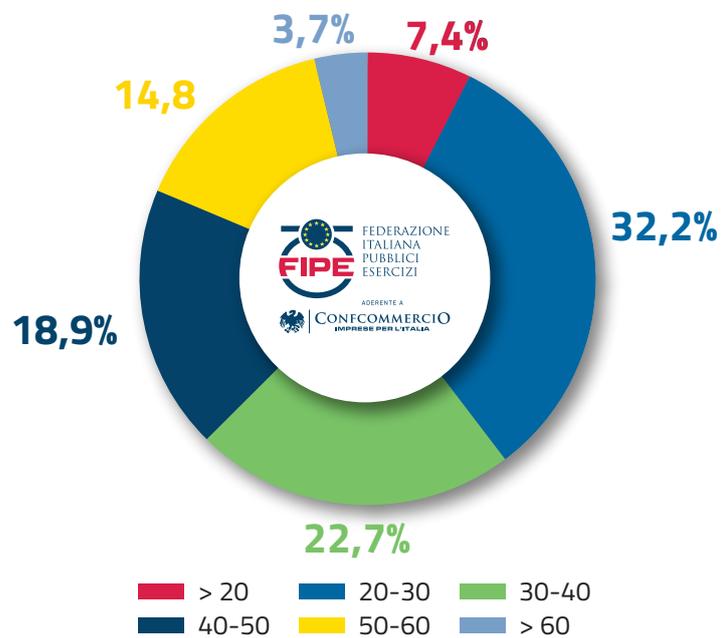


Italiano
74,7%

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Il lavoro nei Pubblici Esercizi è anche giovane: il 40% circa ha meno di 30 anni e ben il 62% meno di 40. Nel 2022 si assiste a un recupero di giovani sotto i vent'anni e delle fasce dei lavoratori più maturi.

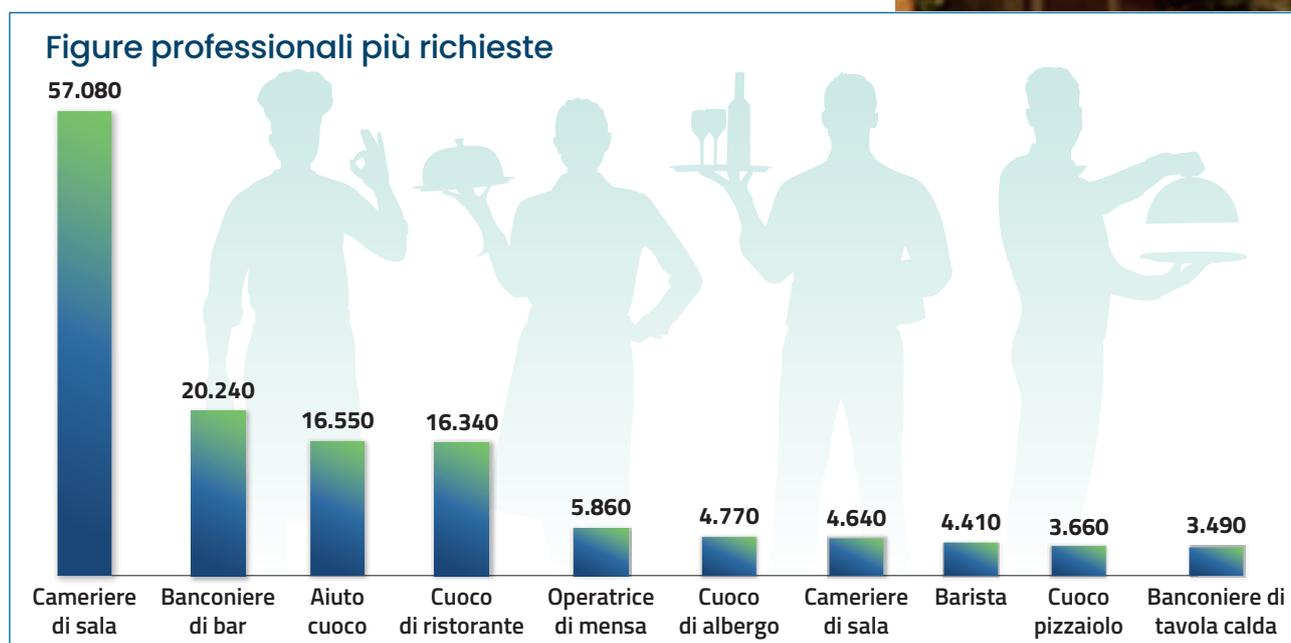
Pubblici Esercizi – Lavoratori dipendenti per età (valori % - anno 2022)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Inps

Le professioni più richieste nella ristorazione nel trimestre ottobre - dicembre

Sono 151.550 le figure professionali ricercate nel trimestre in corso ottobre-dicembre nel comparto ristorazione in Italia.

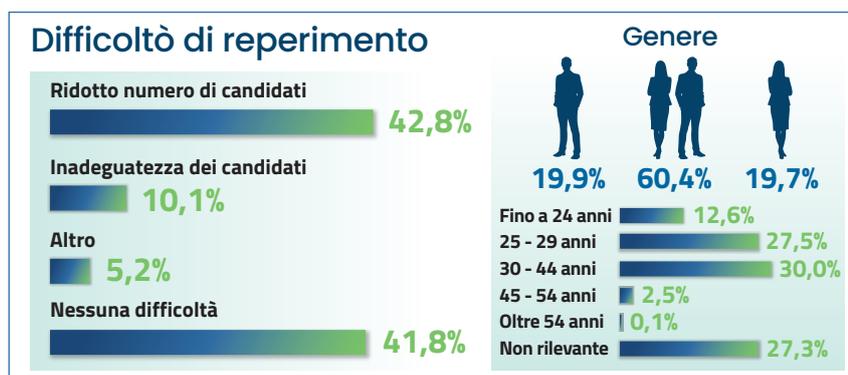


Fonte: elaborazione c.s. FIPE su dati Unioncamere - ANPAL, Sistema informativo Excelsior

In testa alla classifica si trovano camerieri e baristi che insieme compongono circa il 50% del personale ricercato. Al terzo posto il cuoco.

Una delle informazioni più rilevanti riguarda la difficoltà di reperimento delle figure professionali. Incontra difficoltà poco meno del 60% delle imprese. La mancanza di candidati costituisce il principale ostacolo per le imprese nella ricerca di personale.

Nella scelta del personale non c'è distinzione di genere, mentre riguardo all'età si cercano prevalentemente figure oltre i venticinque anni che abbiano maturato una esperienza specifica.



Fonte: elaborazione c.s. FIPE su dati Unioncamere - ANPAL, Sistema informativo Excelsior 2022

CONSUMI E PREZZI

I consumi fuori casa

Nel 2023 si stima che i consumi fuori casa si attesteranno su un valore di 89,6 miliardi di euro a prezzi correnti.

Il difficile contesto macroeconomico non sembra aver rallentato la dinamica del mercato, che viene data in crescita rispetto al 2019 con un valore a prezzi correnti di 89,6 miliardi di euro. Tale risultato è la conseguenza di molteplici fattori: sia un ritorno alle occasioni di consumo fuori casa sia un aumento dei prezzi.

Consumi alimentari delle famiglie (Mld. € - prezzi correnti)

	2019	2020	2021	2022	2023*
In casa	155,1	158,9	159,9	168,8	170,9
Fuori casa	85,5	54,3	64,6	83,5	89,6

Fonte: elaborazione su dati Istat

*previsione FIPE

Nel 2023 la crescita del mercato fuori casa è stata rilevante, con incremento del 7,3% rispetto all'anno precedente; i consumi alimentari domestici sono cresciuti ma in modo meno rilevante (+ 1,3%) e ben al di sotto del tasso di inflazione ad indicare che la crescita in volume è stata negativa.

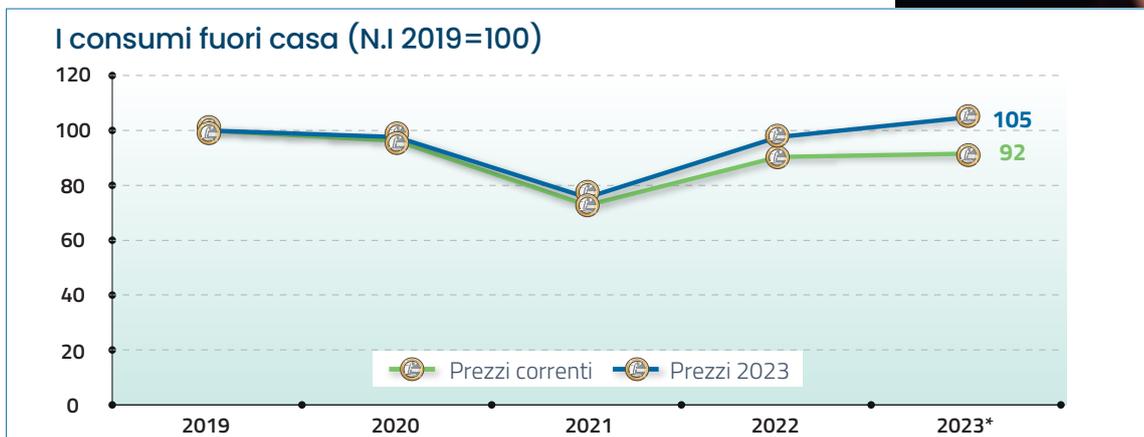
Considerando i valori a prezzi 2023, e quindi depurati dalla dinamica inflazionistica dei prezzi, tuttavia, il quadro è completamente diverso e il delta rispetto al 2019 risulterebbe del -8,2%.

Consumi alimentari fuori casa - prezzi 2023

	2019	2022	2023*
Fuori casa	97,8	88,4	89,6

* previsione FIPE

Fonte: elaborazione su dati Istat



Fonte: elaborazione su dati Istat

La dinamica dei prezzi nei servizi di ristorazione

L'inflazione nei servizi di ristorazione torna, a settembre, al disotto di quella generale. I dati diffusi dall'Istat indicano una flessione dal +5,8% di agosto al +5,1% di settembre. Anche i prezzi della ristorazione commerciale rallentano dal 5,9% al 5,4%.

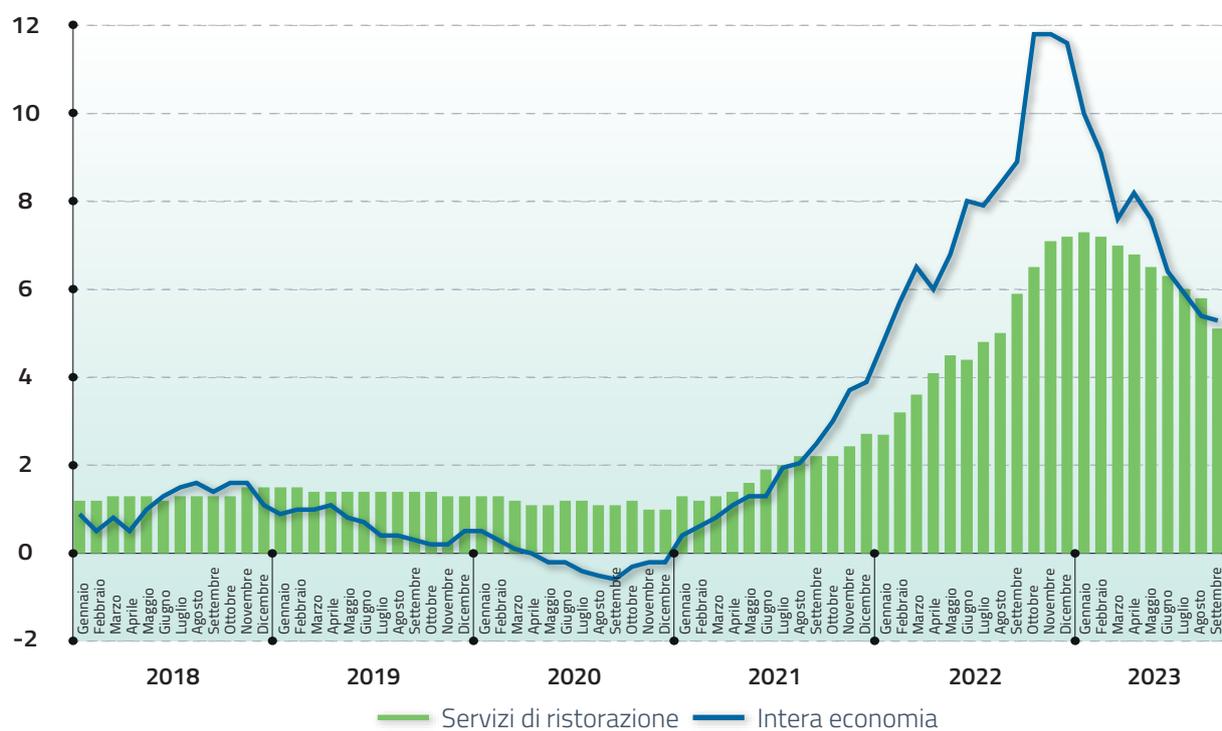
La dinamica dell'inflazione (+5,3%) risente ancora delle tensioni sui prezzi dei beni energetici. Si mantengono vivaci i prezzi dei servizi di alloggio che registrano una variazione congiunturale del 3,7% e tendenziale del +11,2%.

Prezzi al consumo per l'intera collettività (variazioni % tendenziali e congiunturali)

	Settembre 23 Settembre 22	Settembre 23 Agosto 23
Servizi di ristorazione	5,1	0,3
Intera economia	5,3	0,2

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat

Servizi di ristorazione (var% sullo stesso mese dell'anno precedente)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



02

AZIONI FEDERALI

Durante tutto il corso del 2023, FIPE si è come sempre attivata per approfondire le varie tematiche legate ai principali problemi che i soci si trovano a dover affrontare. La Federazione ha mantenuto altresì aperti i canali di confronto con le più alte cariche governative e istituzionali, portando alla loro attenzione le esigenze e le necessità dei Pubblici Esercizi.

È quindi importante evidenziare i risultati raggiunti attraverso le azioni svolte dalla Federazione nell'intervento sulla normativa di settore, ma anche la determinata azione politica nelle interlocuzioni con le istituzioni.

Ciò è stato possibile anche grazie alla forte presenza della Federazione in tavoli di confronto con i principali Ministeri.

Tuttavia, FIPE ha svolto non solo attività di interlocuzione legislativa, ma anche un importante lavoro a livello sindacale, trovandosi in prima linea nella trattativa di rinnovo del CCNL di settore, per rappresentare l'enorme valore sia a livello sociale che personale della tematica del lavoro.

Un ruolo di rilievo è stato assunto anche per la sottoscrizione di protocolli d'intesa con importanti stakeholder del comparto testimoniando l'impegno concreto che la Federazione assume nei confronti dei suoi soci

Interventi sulla normativa di settore

Legge di bilancio 2024

La Federazione ha presidiato i lavori parlamentari che hanno preceduto la definitiva approvazione della Legge di Bilancio 2024.

Nell'ambito delle previsioni adottate allo scopo di ridurre il cuneo fiscale, **è stata fortemente voluta da FIPE la disposizione riguardante la detassazione del lavoro notturno e straordinario festivo** per i dipendenti del settore turistico e ai lavoratori degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. Proprio quest'ultimo riferimento esplicito al settore rappresentato è stato costruito con l'intervento diretto della Federazione che nell'interlocuzione con il Governo ha condiviso l'intento di valorizzare le prestazioni di lavoro che caratterizzano il servizio nelle attività di Pubblico Esercizio e che meritano pertanto una sempre crescente attenzione da parte del legislatore.

Certamente apprezzabili anche gli ulteriori interventi riguardanti la riduzione del cuneo fiscale e contributivo a favore dei lavoratori che riguardano non solo il rinnovo dell'esonero dei contributi previdenziali a carico dei lavoratori che hanno fino a 35.000 euro di reddito annuo, ma anche le misure che riguardano la rimodulazione dei limiti riguardanti il cd. Welfare Aziendale e nello specifico le soglie relative ai cosiddetti fringe benefits e la conferma anche per il 2024 della riduzione dal 10% al 5% dell'aliquota dell'imposta sostitutiva dell'IRPEF e delle relative addizionali regionali e comunali applicabile ai premi di risultato individuati dalla contrattazione collettiva di secondo livello.

Indagine conoscitiva sul Made in Italy: valorizzazione e sviluppo dell'impresa italiana nei suoi diversi ambiti produttivi

Il 31 marzo, la Federazione ha trasmesso alla X Commissione - Attività produttive, Commercio e Turismo della Camera dei Deputati le proprie osservazioni nell'ambito dell'"Indagine conoscitiva sul *Made in Italy*: valorizzazione e sviluppo dell'impresa italiana nei suoi diversi ambiti produttivi". Dopo aver sottolineato l'importanza del settore dei Pubblici Esercizi per due filiere fondamentali per l'economia italiana, quali quella turistica e agroalimentare, **la Federazione ha avanzato una serie di proposte volte a salvaguardare il settore.**

Tra le diverse istanze, FIPE ha proposto di:

- avviare un processo di riforma della cornice normativa di riferimento, adeguandola alle nuove realtà imprenditoriali e prevedendo un rafforzamento delle competenze in entrata, contrastando ogni forma di concorrenza sleale basata su forme surrogate di impresa, secondo il principio "stesso mercato, stesse regole";
- definire una sezione speciale del Fondo Centrale di Garanzia dedicata al settore dei Pubblici Esercizi al fine di garantire i finanziamenti per l'innovazione, la transizione energetica e il recupero della produttività;

- attuare una seria politica di sviluppo della filiera del turismo, includendo espressamente la ristorazione tra i soggetti beneficiari delle misure di sostegno che d'ora in avanti verranno istituite;
- in materia di lavoro, puntare su investimenti in ambito formativo rivolti sia al personale, per il loro aggiornamento delle competenze e per la loro riqualificazione professionale, che agli stessi imprenditori, con il supporto delle principali Associazioni di categoria.

Schema di Decreto Legge sulla semplificazione amministrativa delle attività artigiane

Il Governo ha iniziato ad elaborare un testo di Decreto Legge avente ad oggetto la semplificazione amministrativa delle attività artigiane, prevedendo, tra l'altro, che l'avvio, la variazione, la sospensione, il subingresso e la cessazione di tali attività non siano soggette ad alcun titolo abilitativo, segnalazione o comunicazione.

Nel testo originario dello schema di provvedimento erano incluse in tale progetto di semplificazione anche le attività di artigianato alimentare "con consumo sul posto" (quali pizzerie da asporto, gastronomie, rosticcerie, friggitorie, gelaterie e pasticcerie). **La Federazione**, in collaborazione con Confcommercio, **ha segnalato alle istituzioni coinvolte** (tra l'altro, con lettere destinate ai Ministri Piantedosi, Zangrillo e Urso, e al Presidente della Conferenza delle Regioni Fredrigo) **i forti profili di criticità** sottesi a tale disegno di semplificazione, con riferimento alla *governance* del territorio e alla sicurezza dei contesti urbani, nonché alle alterazioni alle corrette dinamiche concorrenziali.

Con lettera istituzionale pervenuta il 2 ottobre, il Ministro Urso, nel ringraziare FIPE e Confcommercio per il contributo fornito, ha riferito che **vi è stata una riformulazione del testo**, affermando che le imprese dell'artigianato alimentare non saranno incluse nella semplificazione, così da salvaguardare la parità di trattamento tra gli operatori commerciali.

DdL disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

La Federazione ha presidiato i lavori presso il Senato in ordine al Disegno di legge recante: "*Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane*".

Durante l'esame parlamentare era stato presentato un emendamento che prevedeva l'estensione della possibilità per i panifici di consentire ai clienti di consumare all'interno dei locali i prodotti alimentari acquistati, di fatto trasformandosi in attività di ristorazione. Il testo, invece, prevedeva l'abolizione delle limitazioni poste dalla normativa vigente riguardanti l'esclusione del servizio assistito di somministrazione, il necessario utilizzo dei locali e degli arredi dell'azienda e l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie. **A seguito dell'intervento della Federazione, l'emendamento in questione è stato riformulato**, e non presenta più i profili di criticità sopra brevemente illustrati.

DdL Celiachia

È in corso di esame presso la Camera dei Deputati il Disegno di legge recante "*Norme in materia di protezione dei soggetti malati di celiachia, e disposizioni per la prevenzione e l'informazione in merito alla malattia celiaca*".

Il testo del Disegno di legge, all'art. 4, prevede l'obbligo per tutti gli esercenti del settore HORECA di garantire un'offerta di prodotti privi di glutine, sia dolci sia salati.

La Federazione ha avviato un'interlocuzione con la Senatrice Murelli – prima firmataria del DdL – segnalandole che l'obbligo in questione sarebbe di difficile attuazione, considerando che la preparazione di piatti *gluten free* richiede la messa in atto di procedure per garantire l'assenza di contaminazione e che non tutti gli esercizi dispongono di mezzi e spazi adeguati ad attuare dette procedure e quindi per fornire garanzie sulla sicurezza dei pasti offerti. La Senatrice, accogliendo le nostre istanze, ha fatto sua una proposta emendativa della Federazione che prevede l'eliminazione dal testo di tale obbligo, prevedendo, conseguentemente, l'istituzione di un fondo – con limite di spesa di 20 milioni di euro – finalizzato alla **previsione di un credito d'imposta in favore degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che acquistino prodotti *gluten free* da inserire nella propria offerta commerciale.**

Inoltre, condividendo l'opportunità di stimolare il settore della ristorazione ad implementare l'offerta di piatti senza glutine, la Federazione, il 12 ottobre, ha incontrato l'Associazione Italiana Celiachia, avviando una collaborazione con l'obiettivo di realizzare eventuali azioni progettuali sull'argomento nel 2024.

Proroga della disciplina di esenzione autorizzatoria de hors e i lavori per una riforma strutturale

Con la Legge Annuale per il Mercato e la Concorrenza, in accoglimento delle istanze federali, è stata prevista **un'ulteriore proroga – fino al 31 dicembre 2024 – della normativa di semplificazione autorizzatoria in materia di de hors**, che era stata da ultimo prorogata fino al 31 dicembre 2023 ai sensi del D.L. Milleproroghe.

In virtù di tale disciplina, la posa in opera temporanea su vie, piazze, strade e altri spazi di interesse culturale o paesaggistico di strutture amovibili quali de hors, pedane, tavoli, sedute di arredo, ombrelloni, purché funzionali all'attività di somministrazione di bevande e alimenti, fino al 31 dicembre 2024 sarà consentita ai Pubblici Esercizi senza l'obbligo di dotarsi delle autorizzazioni culturali e paesaggistiche.

Sebbene, il valore di tale disposizione sia fuori discussione, va sottolineato che si tratta di una disciplina transitoria che, come tale, è destinata a essere superata. Anche per questa ragione la Federazione negli scorsi mesi ha lavorato su più fronti "istituzionali" con gli obiettivi, da un lato, di preservare l'operatività del regime di semplificazione attualmente vigente di cui sopra, e, dall'altro, di porre le basi per una riforma strutturale della cornice normativa di riferimento nell'ottica di consentire un cambiamento di paradigma – più volte già evocato – da pura occupazione del suolo pubblico a una vera e propria riprogettazione urbana degli spazi esterni.

A tale ultimo proposito, lo scorso 20 novembre è stata assegnata all'esame della X Commissione Attività produttive della Camera una proposta di legge – alla cui stesura ha collaborato la Federazione – che reca una delega al Governo per il riordino della cornice normativa relativa alla concessione di spazi e aree pubbliche alle imprese di pubblico esercizio per la posa di de hors e strutture simili, tenendo conto, tra l'altro, delle esigenze di carattere economico e di programmazione degli investimenti proprie delle categorie imprenditoriali, ferma restando la salvaguardia della sicurezza, dell'ordine pubblico e del decoro urbano. La Federazione proseguirà a monitorare il Disegno di legge.

Inoltre, per gestire più agevolmente le segnalazioni relative al tema, FIPE ha avviato lo sportello sos.dehors@fipe.it.

Home restaurant

Sono proseguiti i lavori di presidio e di confronto istituzionale della Federazione in ordine al tema degli *home restaurant*.

A seguito di diverse segnalazioni pervenute dalle associazioni aderenti - secondo cui una serie amministrazioni comunali non saprebbero come inquadrare l'attività di *home restaurant* - **la Federazione ha avviato un'interlocuzione con ANCI**, con l'obiettivo di sensibilizzare le autorità comunali in ordine al dato di fatto che, in assenza di una specifica disciplina adottata a livello nazionale o locale, le attività di *home restaurant* sono da considerare alla stregua di un tradizionale esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, dovendo quindi essere soggette alla medesima normativa commerciale, fiscale, igienico-sanitaria e di pubblica sicurezza.

Nel contempo, nei primi mesi dell'anno, è stato costituito un gruppo di lavoro ristretto presso la Commissione Sviluppo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome con il mandato di elaborare un testo normativo sul tema in oggetto. La Federazione è stata coinvolta nei lavori e diverse istanze federali sono state recepite nel testo che lo scorso luglio la Conferenza delle Regioni ha approvato (di cui non è stata data ancora alcuna pubblicità legale) e che è stato poi trasmesso alle Istituzioni Governative al fine della successiva emanazione di un atto avente forza di legge.

Con lo scopo di fornire agli associati una breve disamina delle recenti evoluzioni e di creare un momento di confronto sul tema, il 27 luglio la Federazione ha organizzato un incontro in videoconferenza molto partecipato dalle Associazioni Territoriali che è stata l'occasione per riassumere lo scenario normativo e il posizionamento della Federazione.

Turismo

Nel corso dell'anno sono stati molteplici gli interventi federali volti ad affrontare il tema dell'inquadramento delle imprese della ristorazione e dell'intrattenimento all'interno del comparto turistico: un punto molto caro alla Federazione e sul quale è stata riscontrata piena collaborazione e comprensione da parte del **Ministero del Turismo che, anche su impulso della FIPE, ha manifestato la volontà di istituire un tavolo con le principali associazioni datoriali rappresentative del settore per continuare il confronto sulle tematiche più significative che riguardano il comparto turistico.**

Come da sempre sostenuto dalla Federazione, sono diversi gli elementi che certificano il ruolo cardine che i Pubblici Esercizi rivestono nell'offerta turistica italiana, qualificando e valorizzando le mete turistiche del territorio nazionale e determinandone l'attrattività (anche) internazionale. Tuttavia, in molti casi le aziende della ristorazione non sono state ricomprese tra i beneficiari delle misure che l'ordinamento ha previsto in favore delle imprese turistiche. Ciò ha comportato un duplice svantaggio: il primo è rappresentato dal non poter contare su incentivi importanti per effettuare investimenti che consentano anche alla ristorazione di agganciare le transizioni (energetica, digitale, ambientale) che stanno oggi ridisegnando i modelli organizzativi e di business dei sistemi produttivi; il secondo è costituito dalle asimmetrie concorrenziali generate dagli incentivi di cui godono imprese che tra le loro attività svolgono anche quella di ristorazione.

Grazie al lavoro della Federazione, in alcuni interventi adottati nel corso del 2023, in parziale discontinuità con quanto previsto con riferimento ad altre disposizioni a sostegno della filiera turistica adottate nel passato, tra i soggetti beneficiari sono stati individuati espressamente anche le imprese della ristorazione. È questo il caso dei bandi relativi all'attuazione del "Fondo per il turismo sostenibile" (art. 1, commi 611 e 612 della L. n. 197/2022 "Legge di Bilancio 2023") nonché del fondo per le imprese turistiche danneggiate nel corso della recente alluvione in Emilia Romagna, previsto dall'art. 17 del D.L. n. 61/2023, c.d. "Alluvioni".

Aree di servizio autostradali

La Federazione ha costantemente presidiato i lavori volti all'aggiornamento del Decreto interministeriale n. 8394 del 7 agosto 2015 recante "*Piano di ristrutturazione delle aree di servizio sulla rete autostradale*", confrontandosi proficuamente con tutte le autorità istituzionali coinvolte, ivi compresi il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, l'Autorità di Regolazione dei Trasporti e la Conferenza delle Regioni e delle Province autonome.

Molte delle istanze della Federazione sono state recepite in un testo che è ora all'attenzione delle Autorità competenti, prima della definitiva emanazione e pubblicazione che dovrebbe avvenire nel corso del 2024.

Audizioni

Audizione presso la Camera dei Deputati sullo schema di Codice dei contratti pubblici

Il 30 gennaio, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, in qualità di Vice Presidente vicario di Confcommercio, ha partecipato all'audizione presso l'VIII Commissione (Ambiente, Territorio e Lavori Pubblici) della Camera dei Deputati avente ad oggetto lo schema di decreto legislativo recante il Codice dei contratti pubblici (AG19).

Sono state portate in audizione alcune istanze fondamentali per la ristorazione collettiva, tra cui quelle:

- di dare precedenza, nella competizione tra gli operatori, alla componente qualitativa dei cibi attraverso un vincolo che associ il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a quello del prezzo o costo fisso;



- di spostare il confronto concorrenziale sui profili tecnico-qualitativi, escludendo dai documenti di gara tutte le attività non direttamente connesse alla produzione e alla somministrazione dei pasti come, ad esempio, il rifacimento delle mense o altri interventi infrastrutturali;
- di promuovere l'adozione di "contratti-tipo" sia per la ristorazione scolastica, che quella ospedaliera e socio assistenziale, in grado di uniformare le scelte compiute dalle Amministrazioni e definire in modo univoco i criteri qualitativi contenuti nell'art. 130 lett. a) – c) dello schema in esame presso le aule parlamentari.

Audizione presso il Senato sullo "Schema del Piano strategico di sviluppo del turismo per il periodo 2023 -2027" Atto del Governo n. 39

L' 8 maggio 2023, la Federazione, rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi ha partecipato all'audizione presso la IX Commissione - Industria, Commercio, Turismo, agricoltura e produzione agroalimentare del Senato avente ad oggetto lo "Schema del Piano strategico di sviluppo del turismo per il periodo 2023-2027" (AG39). Pur condividendo i pilastri strategici individuati nel Piano, la Federazione ha sottolineato l'importanza di valorizzare anche il comparto dei Pubblici Esercizi, che rappresenta uno degli assi indispensabili dell'offerta turistica. Per questa ragione, tra l'altro, ha chiesto con forza di **includere gli operatori della ristorazione tra i soggetti beneficiari delle politiche di sviluppo e sostegno del turismo.**



Audizione presso il Senato sul DdL "Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2022" e audizione presso AGCOM – diritti d'autore

Il 19 settembre la Federazione ha partecipato all'audizione presso la IX Commissione (Industria, Commercio, Turismo, Agricoltura e Produzione agroalimentare) del Senato avente ad oggetto il Disegno di Legge "Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2022".

Nel corso dell'audizione, dopo aver descritto le gravose disfunzioni attualmente presenti nel settore dell'intermediazione dei diritti d'autore (in gran parte

prodotti a seguito della liberalizzazione del settore stesso), sono state avanzate delle proposte di correttivi da apportare alla normativa attualmente vigente. In particolare, è stata evidenziata la necessità di un intervento normativo che imponga la definizione di criteri oggettivi che consentano una rilevazione oggettiva delle quote relative a ciascuno organismo di gestione collettiva, in modo da creare i presupposti materiali per una negoziazione in buona fede delle condizioni di licenza dei repertori rispettivamente gestiti.

Il medesimo tema era stato affrontato anche in sede di audizione presso l'AGCOM il 20 giugno nell'ambito della consultazione pubblica sullo schema di regolamento recante attuazione delle disposizioni di cui al D.Lgs n. 177/2021 in materia di diritti d'autore e diritti connessi.

Grazie alla forte azione politica della Federazione, nel corso dell'esame parlamentare della Legge Annuale per il mercato e la concorrenza **è stata approvata una proposta emendativa** – veicolata e supportata dalla FIPE - che conferisce ad AGCOM il compito di definire i criteri per la determinazione della rappresentatività delle *collecting*, sulla cui base occorrerà commisurare le condizioni economiche per il legittimo utilizzo delle opere tutelate.

La disposizione prevede che la concessione delle licenze in materia di diritto d'autore avvenga a condizioni economiche ragionevoli e proporzionate al valore economico dell'utilizzo dei diritti negoziati e alla rappresentatività di ciascun organismo di gestione collettiva e che sia un Regolamento dell'AGCOM a definire i criteri per la determinazione della rappresentatività dei predetti organismi.

Si tratta di un importante approdo che interviene dopo molteplici segnalazioni, tra l'altro, alle Autorità di Vigilanza del settore, anche per denunciare l'aggressività di alcune richieste pervenute agli associati, con pretese economiche che – secondo la Federazione - non trovano riscontro oggettivo nella parametrizzazione degli effettivi utilizzi degli iscritti a LEA (vale a dire *collecting* – competitor di SIAE - alla quale *Soundreef* ha assegnato l'intermediazione dei diritti dei suoi iscritti sul territorio italiano).

La Federazione ha attivato un indirizzo mail musica@fipe.it appositamente dedicato alla gestione delle segnalazioni in materia.



Audizione presso la Camera dei deputati sul DdL di conversione del D.L. n. 124/2023 c.d. "D.L. Sud"

Il 3 ottobre la Federazione ha partecipato all'audizione presso la V Commissione (Bilancio, Tesoro e Programmazione) della Camera dei Deputati avente ad oggetto il Disegno di Legge di conversione del D.L. n. 124/2023 c.d. "D.L. Sud".

Dopo aver ricordato che la ristorazione rappresenta uno dei maggiori propulsori di crescita per l'economia del Mezzogiorno, **sono state avanzate alcune richieste a tutela del settore**, tra cui quelle concernenti:

- investimenti strutturali che incentivino il rinnovamento delle aziende e supportino la loro produttività;
- interventi volti alla destagionalizzazione del settore turistico;
- la disciplina del decreto flussi, in relazione a cui è stato chiesto di riservare al settore dei Pubblici Esercizi specifiche quote d'ingresso di lavoratori extra-UE.



Audizione presso la Camera sul DdL *Made in Italy*

Il 24 ottobre la Federazione ha partecipato al ciclo di audizioni presso la X Commissione (Attività produttive, Commercio e Turismo) della Camera dei Deputati nell'ambito dell'esame in sede referente del disegno di legge recante disposizioni organiche per la valorizzazione, la promozione e la tutela del *Made in Italy*.

In quella sede è stato posto l'accento su due disposizioni di particolare rilievo per il settore, in quanto aventi ad oggetto la certificazione di qualità della ristorazione italiana all'estero e l'istituzione di un Fondo per la promozione della cucina italiana all'estero. Nell'ambito dell'esame parlamentare entrambe le norme sono state modificate in accoglimento delle istanze della Federazione.

Per quel che concerne la certificazione, nel testo originario la ristorazione italiana all'estero veniva in sostanza derubricata a semplice terminale delle produzioni agroalimentari nazionali facendo intendere che l'unico elemento da valutare per qualificare un ristorante come "italiano" dovesse essere l'utilizzo o meno di qualche prodotto alimentare italiano. Nel testo riformulato viene invece fornito il giusto peso anche ad ulteriori elementi, come il rispetto della tradizione gastronomica italiana e la conoscenza della cucina italiana da parte del personale impiegato nell'attività di ristorazione.



Quanto al suindicato Fondo, secondo la versione originaria della norma, esso sarebbe stato destinato esclusivamente alla promozione del consumo all'estero di prodotti nazionali di qualità, mentre nella versione poi approvata in legge si prevede che sia destinato anche ad agevolare gli investimenti sulla formazione del personale, con il fine di accrescere la conoscenza della cucina e della cultura enogastronomica italiane, anche attraverso l'espletazione di scambi culturali. In sostanza, **FIPE ha sostenuto con forza che per promuovere la cucina italiana all'estero** – che costituisce il fine dichiarato della disposizione in commento – non è sufficiente agevolare l'utilizzo all'estero di "prodotti italiani", ma **è altresì necessario investire sulla conoscenza della ristorazione autenticamente italiana da parte degli operatori che manipolano e somministrano tali prodotti all'estero.**

Tavoli istituzionali

Tavolo presso il MIMIT

Sono proseguiti i lavori del "Tavolo di confronto tecnico stabile sull'evoluzione del sistema della distribuzione e del commercio" convocato dal Ministero delle Imprese e del *Made in Italy*, al quale partecipa anche la Federazione, avente l'obiettivo di **agevolare l'interlocuzione tra le Associazioni di categoria, gli enti territoriali e il Ministero, sui temi di stretta attualità** di volta in volta individuati.

Nelle riunioni tenutesi nei primi mesi del 2023 si è trattato dei lavori di recepimento della Direttiva 2019/2161 (protezione dei consumatori), conclusi con l'adozione del D.Lgs n. 26/2023.

Tra le disposizioni di maggior interesse per la categoria dei Pubblici Esercizi contenute nell'indicato provvedimento – e oggetto di discussione del tavolo – si segnalano:

- l'introduzione di una nuova disciplina sugli annunci di riduzione di prezzo – applicabile a partire dal 1° luglio 2023 – che, nei limiti stabiliti, impone l'indicazione del prezzo più basso applicato nei trenta giorni precedenti. La norma, tuttavia, non si applica alle campagne promozionali concernenti prodotti agricoli e alimentari deperibili;
- l'introduzione di una regolamentazione in materia di recensioni volta a:
 - includere tra le pratiche commerciali ingannevoli per omissione di informazione rilevante, la mancata informazione da parte dei professionisti che forniscono l'accesso alle recensioni di indicare se e in che modo garantiscono che tali recensioni provengono da soggetti che abbiano effettivamente acquistato il prodotto (o fruito del servizio);
 - includere tra le pratiche commerciali in ogni caso ingannevoli: (i) la mancata adozione di misure ragionevoli e proporzionate per verificare

l'autenticità di recensioni presentate come inviate da consumatori che abbiano effettivamente utilizzato o acquistato il prodotto (o fruito del servizio); (ii) l'invio, anche tramite soggetti terzi, di recensioni false o falsi apprezzamenti al fine di promuovere i prodotti.

Tavolo sprechi alimentari presso il MASAF

Sono proseguiti i lavori del *"Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare"* – di cui FIPE è membro attivo – sede nella quale si è discusso, tra l'altro, dell'attuazione del *"Fondo per la sperimentazione del reddito alimentare"* di cui all'art. 1, comma 434 della L. n. 197/202: una misura che prevede lo stanziamento di 1,5 milioni di euro per l'anno 2023 e di 2 milioni di euro a partire dal 2024 per finanziare l'erogazione, a soggetti in condizioni di povertà assoluta, di pacchi alimentari realizzati con l'inventario della distribuzione alimentare, da prenotare mediante un'applicazione e ritirare presso un centro di distribuzione o ricevere presso il proprio domicilio nel caso di soggetti appartenenti a categorie fragili. Successivamente, è stato adottato il Decreto n. 78 del 26 maggio 2023 – ora al vaglio degli organi competenti – che stabilisce i presupposti per la sperimentazione triennale del Reddito alimentare, e che istituisce un gruppo di lavoro finalizzato al monitoraggio dell'attuazione dell'intervento in parola, al quale parteciperà anche un rappresentante della Federazione.

Tavolo mala movida Ministero Interno

Lo scorso 21 luglio si è tenuta la prima riunione del *Tavolo di confronto istituzionale sulla c.d. "mala movida"* presso il Ministero dell'Interno, sede nella quale la Federazione ha sottolineato che da sempre ha prestato grande attenzione ai temi concernenti il consumo responsabile di bevande alcoliche e superalcoliche, il decoro e la qualità dello spazio urbano, la sicurezza e la convivenza civile, cercando di stimolare riflessioni e occasioni di confronto – anche istituzionale – su tali profili (es. il progetto *"Bevi Responsabilmente"*).

Nel merito FIPE ha sottolineato che **i Pubblici Esercizi sono a tutti gli effetti presidi di legalità**. Gli episodi di mala movida che di frequente caratterizzano gran parte dei centri urbani della nostra nazione – spesso generati o alimentati da un consumo irresponsabile di bevande alcoliche – si verificano quando il consumo avviene sul suolo pubblico e non invece negli spazi gestiti dai Pubblici Esercizi.

Avverso i predetti fenomeni di mala movida occorrerebbe contrastare più efficacemente l'abusivismo commerciale, la diffusione di alcol a basso costo, e in generale il consumo di bevande alcoliche in strada.

Tavolo tecnico presso AGCOM Regolamento (UE) 2019/1150 (Regolamento Platform to Business)

Nell'ambito dei lavori del *Tavolo tecnico*, presso AGCOM, per l'*adeguata ed efficace applicazione del Regolamento (UE) 2019/1150 (Regolamento Platform to Business)* la Federazione ha fornito all'Autorità la massima disponibilità a collaborare per l'espletazione di iniziative di comunicazione e sensibilizzazione degli utenti commerciali e dei titolari di siti web aziendali, volte a rafforzare la conoscenza delle garanzie fornite dal Regolamento citato.

Diritto d'autore e diritti connessi

FIPE/SIAE– Nuovo accordo concertini

il 20 novembre FIPE e SIAE hanno sottoscritto il nuovo accordo sugli intrattenimenti senza ballo nei Pubblici Esercizi, che avrà validità a partire dal 1° gennaio 2024. Tale accordo semplificherà le attuali procedure sul calcolo del compenso, introducendo un sistema di tariffazione forfettaria degli intrattenimenti organizzati nei Pubblici Esercizi, basato su parametri oggettivi e di semplice applicazione. Gli esercenti potranno autodeterminare il compenso dovuto in base alle loro dichiarazioni di volume d'affari e alle dimensioni del locale. SIAE avrà il compito di effettuare successivamente le verifiche opportune.

Le regole introdotte rappresentano un vero e proprio cambio di paradigma, con la consapevolezza che una maggiore responsabilizzazione dei Pubblici Esercizi e la semplificazione dei criteri di calcolo dei compensi rappresentino un vantaggio tanto per il settore, quanto per i titolari dei diritti d'autore.

Entrambe le parti hanno inoltre condiviso l'impegno di mettere in atto tutte le necessarie azioni per contrastare e sconfiggere gli eventi musicali abusivi, una pratica dannosa non solo per gli autori che detengono i diritti, ma anche per le migliaia di imprese che da sempre rispettano in modo rigoroso la normativa del settore.

Sono previste **tariffe agevolate per gli associati**.

FIPE/collecting degli artisti – Diritti Connessi

Nel mese di novembre sono state concluse le trattative con le *collecting* degli artisti (NUOVO IMAIE e ITSRIGHT) per la definizione di nuovi accordi riguardanti i diritti connessi spettanti agli artisti, interpreti ed esecutori, che consentiranno a tali soggetti, in conformità alle nuove disposizioni di legge, di percepire direttamente – e non più tramite SCF – la quota di diritti connessi su musica d'ambiente e trattenimenti spettanti per legge. Analogo accordo è stato sottoscritto da SILB-FIPE per lo scorporo dei compensi dovuti agli artisti per la diffusione di fonogrammi in intrattenimenti con ballo, e da SIB-FIPE per gli stabilimenti balneari.

I compensi dovuti saranno pari al 50% delle tariffe concordate con SCF. È prevista l'invarianza totale per gli esercenti sia dei costi globali dei diritti connessi, sia degli adempimenti richiesti. La raccolta dei compensi artisti e di quelli relativi ai produttori continuerà ad essere effettuata da SIAE con le stesse modalità degli anni scorsi.

Diritti d'autore: criteri di commisurazione della rappresentatività delle collecting

Prosegue l'attività di interlocuzione istituzionale della Federazione in ordine alla necessità di definire oggettivi criteri di commisurazione dei repertori musicali amministrati dalle diverse *collecting*. Su iniziativa della Federazione, la IX Commissione del Senato ha accolto l'inserimento nel testo della legge Concorrenza di una norma che, modificando l'art. 180 della Legge sul diritto d'autore, affida all'AGCOM il compito di emanare un Regolamento con il quale verranno fissati i criteri oggettivi per la misurazione della rappresentatività degli organismi di intermediazione dei diritti d'autore.

La Legge è stata definitivamente approvata il 19 dicembre. **La Federazione ritiene che questo Regolamento sarà di grande aiuto nel contenere le richieste economiche delle nuove *collecting* che operano sul mercato dei diritti d'autore.**

Attività sindacale

CCNL: attività di rinnovo

FIPE ha avviato il negoziato per il rinnovo del CCNL firmato l'8 febbraio 2018 che, come è noto, è scaduto il 31 dicembre 2021.

Il 20 aprile, la Delegazione di parte datoriale ha tenuto una riunione plenaria con le parti sindacali, in cui è stato illustrato e consegnato un programma contenente riflessioni e proposte per il rinnovo del CCNL. In particolar modo, i campi d'azione proposti riguardano: inquadramento e professionalità; organizzazione del lavoro; livelli di contrattazione e produttività; bilateralità; cambi di gestione e cambi di appalto e costo del lavoro.

Nei mesi successivi si sono tenuti **otto incontri tecnici per approfondire diversi temi**, sia di natura normativa che economica. In particolar modo, le tematiche discusse sono state quelle relative all'inquadramento, al contrasto alla violenza, alle molestie sessuali, ai congedi parentale e alla genitorialità.

Nell'ultimo incontro, avvenuto il 31 ottobre in modalità plenaria, **la parte datoriale ha riconfermato la volontà assoluta di arrivare, se possibile, al rinnovo del CCNL**



anche in tempi brevi; infatti, nel corso della riunione, sono state avanzate diverse proposte, in materia di: scatti di anzianità; permessi retribuiti (ROL); classificazione e violenza di genere e le molestie; apprendisti e contratti a termine; malattia; formule di conciliazione vita/lavoro nell'organizzazione del lavoro; interventi welfare e adeguamento trattenuta pasto.

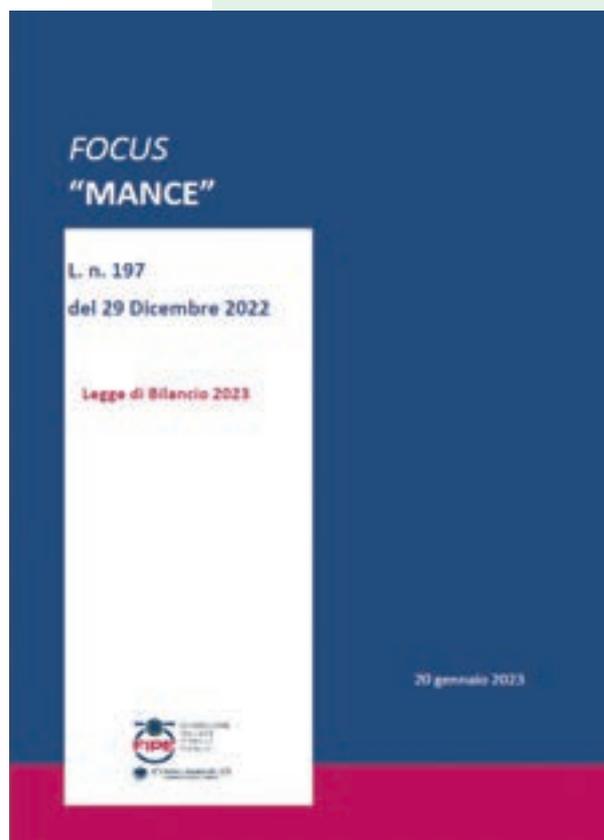
Tuttavia, le controparti sindacali, nel corso della riunione plenaria, hanno dichiarato l'impossibilità di poter continuare la contrattazione, provocando, di conseguenza, la rottura della trattativa.

Mance: focus sulle novità normative

La Federazione ha realizzato, nel mese di gennaio, un focus in materia di "mance", al fine di fornire **un primo strumento interpretativo** in materia a seguito delle novità introdotte da parte della Legge di Bilancio 2023.

La normativa in questione ha, infatti, innovato in maniera sostanziale la disciplina delle mance, prevedendo una nuova e apposita regolamentazione delle stesse riguardo la loro imposizione fiscale, dedicata nello specifico alle aziende del settore di Pubblico Esercizio; proprio per queste ragioni, si è rivelato necessario pubblicare uno strumento che potesse aiutare i nostri associati a comprendere al meglio tale disciplina.

Il *focus* non ha solo avuto la finalità di fornire una prima disamina dei diversi profili abbracciati dalla normativa in questione, ma anche l'obiettivo di evidenziare gli aspetti da approfondire inevitabilmente conseguenti ad una disciplina del tutto nuova rispetto a quella previgente.



Protocolli e accordi

Protocollo d'intesa FIPE-ALMA

È stata rinnovata a febbraio la collaborazione tra FIPE e ALMA - la scuola internazionale di cucina italiana, per **diffondere congiuntamente la cultura e professionalità nel mondo della cucina e dell'ospitalità italiana**, con azioni promozionali, formative e di scambio tra cui carrer service di Alma dedicati alle aziende FIPE o gli eventi della Federazione quali i Talent Day.

ALMA ha, inoltre, messo a disposizione di FIPE il proprio servizio di *recruitment* "ALMA link" per eventuali ricerche di personale.

Protocollo d'Intesa FIPE – ANCL (Associazione Nazionale dei Consulenti del Lavoro)

Il 20 settembre, la Federazione ha sottoscritto un protocollo d'intesa con l'Associazione Nazionale dei Consulenti del Lavoro (ANCL), l'Associazione rappresentativa dei Consulenti del Lavoro organizzata sul piano nazionale e che articola la propria rappresentanza territoriale attraverso 16 Consigli Regionali e 94 Unioni Provinciali.

Il protocollo, avente durata biennale, è finalizzato a **promuovere attività congiunte per lo studio e l'approfondimento in materia di gestione del rapporto di lavoro nel settore dei Pubblici Esercizi**, mettendo al centro di tali iniziative il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro FIPE.

Il protocollo ha, inoltre, la specifica finalità di favorire il reciproco coinvolgimento delle rispettive articolazioni territoriali che saranno messe in comunicazione attraverso i rispettivi organi direttivi nazionali.

I contenuti di tale protocollo si pongono in continuità con le iniziative che la Federazione ha messo in campo per diffondere non solo una cultura della legalità nella gestione del rapporto di lavoro, ma anche di uniforme applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro maggiormente applicato in Italia nel comparto dei Pubblici Esercizi, così da scongiurare i fenomeni più deteriori di concorrenza sleale tra le imprese.

Accordo FIPE-Intesa Sanpaolo

Il Governo Italiano, con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, è intervenuto con importanti stanziamenti di risorse aventi l'obiettivo di determinare un cambio di paradigma dell'intero sistema economico nazionale.

Il contesto economico, inoltre, è stato influenzato da fattori geo-politici internazionali che hanno avuto anche pesanti ripercussioni nella quotidiana attività delle imprese, con significativi impatti a partire dall'aumento dei costi dell'approvvigionamento energetico.

Partendo da queste premesse, la Federazione ha definito un accordo di collaborazione con Intesa Sanpaolo articolato nelle seguenti linee di intervento al fine di favorire:

- 1. L'utilizzo dei fondi del PNRR e ulteriori incentivi europei attraverso la piattaforma digitale "Incent Now"
- 2. Iniziative di sostegno per le imprese ai bandi del PNRR
- 3. Webinar e incontri di divulgazione
- 4. Sostegno finanziario alle imprese per affrontare l'incremento dei costi energetici
- 5. Finanziamenti per il rafforzamento della attività, per la nuova imprenditoria, per l'imprenditoria femminile e "Resto al Sud"
- 6. Strumenti evoluti di incasso per le imprese
- 7. Transizione sostenibile: *Sustainability Loan* e *Plafond Circular Economy*
- 8. Sostegno alla crescita e digitalizzazione – "Motore Italia Digitale"
- 9. Il noleggio beni strumentali di Intesa Sanpaolo *Rent For You*
- 10. Tutela e protezione del *business* delle imprese.

Accordo per la mitigazione dei costi di accettazione degli strumenti di pagamento elettronici

La legge di bilancio 2023 ha istituito un tavolo fra le categorie maggiormente rappresentative che effettuano l'attività di vendita di prodotti e di prestazione di servizi e quelle che prestano e gestiscono servizi e circuiti di pagamento finalizzato a mitigare i costi delle transazioni elettroniche di valore fino a 30 euro a carico degli esercenti attività di impresa, arti e professioni che presentino ricavi e compensi relativi all'anno di imposta precedente di ammontare non superiore a 400.000 euro.

Il tavolo, a cui ha partecipato attivamente FIPE, insieme a ABI, APSP, Confartigianato, Cna, Confcommercio e Confesercenti, ha elaborato, dopo un lungo lavoro, un protocollo d'intesa che è stato siglato il 27 luglio presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Su tale accordo l'Autorità garante per la concorrenza e il mercato (AGCM) ha espresso parere favorevole. L'accordo è stato volto alla **promozione della digitalizzazione, della modernizzazione e della concorrenza dei servizi di pagamento** non solo attraverso la riduzione dei costi delle commissioni in particolare per i pagamenti fino a 30 euro e soprattutto per le piccole imprese, ma anche per mezzo di una maggiore comprensibilità e comparabilità delle proposte commerciali degli intermediari.

Il protocollo è stato il punto di arrivo di un confronto serrato e testimonia lo sforzo comune tra Organizzazioni d'impresa, sistema bancario e circuiti per rendere più efficiente il sistema dei pagamenti digitali semplificando adempimenti e costi a carico delle imprese.

I punti salienti del protocollo sono due:

- **1.** lancio di proposte commerciali da parte dei soggetti abilitati all'accettazione dei pagamenti con carta presso gli esercenti volte a ridurre l'impatto delle transazioni fino a 30 euro con particolare riguardo a quelle inferiori ai 10 euro;
- **2.** adozione di uno schema, allegato al protocollo, da parte dei soggetti abilitati all'accettazione dei pagamenti con carta presso gli esercenti che permette l'immediata comparabilità delle proposte commerciali e la massima trasparenza sulle condizioni applicate al termine dell'iniziativa commerciale.

Le iniziative commerciali della durata non inferiore a nove mesi avranno la massima pubblicità sui siti dei soggetti abilitati e verranno raccolte ai fini della necessaria attività di monitoraggio da un soggetto terzo in corso di individuazione.

FIPE si è impegnata, insieme alle altre Associazioni datoriali, a dare la massima divulgazione ai contenuti dell'accordo per evitare che la presenza di asimmetrie informative possa ridurre i benefici attesi di un accordo che sebbene volontario risponde al dettato di un provvedimento di legge.

Come ben esplicitato nel protocollo, è rimasta sottesa l'urgenza di un intervento pubblico per l'aggiornamento della normativa di settore in materia di trasparenza che assicuri la necessaria comprensione e comparabilità dei costi a carico degli operatori economici che ricevono pagamenti tramite carte.

Nelle more di questo intervento, l'intero sistema associativo è stato chiamato a monitorare l'applicazione dei contenuti del presente protocollo per verificare se l'obiettivo di mitigazione dei costi dei pagamenti elettronici, in particolare per i micro-pagamenti, potrà dirsi effettivamente realizzato.

03

EUROPA

L'attività di rappresentanza della Federazione si estende oltre i confini nazionali. D'altro canto, l'azione normativa dell'Unione Europea si ripercuote sulla regolamentazione del settore economico rappresentato, imponendo agli operatori vincoli e prescrizioni, non di rado anche molto stringenti per le imprese. È questo il caso delle normative in materia di imballaggi, sprechi alimentari o mercato del lavoro.

A ciò si aggiunga l'esigenza di monitorare il contesto socio-economico e normativo delle altre realtà europee, al fine di analizzare le diverse implicazioni che le scelte politiche intraprese all'estero potrebbero avere nel nostro Paese. Grazie a questa collaborazione con Hotrec la Federazione può interagire e dialogare con partner preziosi per osservare l'evoluzione degli atti normativi europei ed intervenire in tale contesto promuovendo proposte di interesse per le imprese rappresentate, nonché partecipare a consultazioni pubbliche ed audizioni ed elaborare proposte emendative dei progetti di legge della Commissione Europea al fine di raggiungere importanti risultati a difesa degli interessi dei propri associati.

Hotrec

FIPE aderisce a livello internazionale ad Hotrec, l'Associazione ombrello che rappresenta la voce del settore dell'ospitalità in Europa cui aderiscono 46 Associazioni nazionali di 36 paesi, in rappresentanza di oltre due milioni di imprese, con un fatturato di 607 milioni di euro e dodici milioni di lavoratori.

La Federazione garantisce attivamente la sua presenza all'interno di Hotrec partecipando in prima linea alle decisioni relative all'attività dell'associazione di categoria europea, anche grazie alla presenza di un rappresentante della Federazione, in qualità di membro del *Financial Board* e un rappresentante nel *Sectoral Social Dialogue Committee*.

In occasione della 86^a Assemblea di Hotrec tenutasi a Tenerife, FIPE è stata rappresentata dal Consigliere Antonio Flamini (membro del *Financial Board* di Hotrec).

Nel secondo appuntamento annuale dell'Assemblea Hotrec, a Bruxelles, la Federazione è stata rappresentata dal Consigliere Antonio Flamini, dal Direttore Generale Roberto Calugi e Andrea Chiriatti (Area Sindacale).

Gruppi di lavoro di Hotrec

I gruppi di lavoro di Hotrec svolgono un ruolo di primaria importanza, concentrandosi su temi specifici. Ciascun gruppo si riunisce almeno due volte all'anno e si dedica a un particolare ambito, sfruttando l'esperienza di più rappresentanti dei membri di Hotrec.

FIPE partecipa al "*Restaurants, Bars and Late Night Entertainment Working Group*", che si riunisce due volte all'anno per fare il punto sullo stato del settore, fungendo da forum in cui i membri possono impegnarsi in discussioni e condividere le *best practice* su diverse aree politiche che incidono sul settore, come cibo, circolarità, politica, nutrizione, alcol e bevande. Tra i temi di rilievo affrontati nel corso delle due riunioni del gruppo di lavoro, tenutesi il 23 marzo ed il 17 ottobre, vi sono stati il Regolamento europeo

sugli imballaggi e la direttiva concernente gli sprechi alimentari.

La Federazione partecipa, inoltre, alle riunioni periodiche del "*Social Affairs Working Group*" che tratta le tematiche relative al diritto del lavoro e alle politiche sociali europee. In particolare, le riunioni si sono svolte il 14 marzo, il 12 settembre e il 14 novembre. Le riunioni in questione sono state preparatorie delle riunioni plenarie avute con l'organizzazione sindacale dei lavoratori europea (EFFAT) del 18 settembre e del 20 e 21 novembre. Tra le tematiche trattate: il mercato del lavoro, lo sviluppo delle competenze nel settore (il 2023 è stato l'anno europeo delle competenze), il *mismatch* tra domanda e offerta di lavoro, le molestie e le violenze sui luoghi di lavoro, il lavoro stagionale e il lavoro tramite piattaforma. I tre incontri con il sindacato europeo si sono svolte con la partecipazione e il coordinamento della Commissione Europea, proprio nell'ambito dello *European Sectoral Social Dialogue*.

2023 – CALENDAR

JANUARY

Thursday 12 January
Workshop on Packaging & Packaging Waste
Regulation's proposal

FEBRUARY

Tuesday 14 February
Sustainability Working Group

MARCH

Thursday 9 March
Short-term Rentals Working Group

Tuesday 14 March
Social Affairs Working Group

Monday 20 March
Sectoral Social Dialogue Working Group

Thursday 23 March
Restaurants, bars, cafés and late-nights
Working Group

APRIL

Thursday 20 April
Distribution Working Group

Wednesday 26 - Friday 28 April
HOTREC General Assembly in Tenerife, Spain

SEPTEMBER

Tuesday 12 September
Social Affairs Working Group

Monday 18 September
Sectoral Social Dialogue Working Group

Thursday 21 September
Short-term Rentals Working Group

OCTOBER

Wednesday 4 October
Sustainability Working Group

Tuesday 17 October
Restaurants, bars, cafés and late-nights
Working Group

Wednesday 25 -Friday 27 October
HOTREC General Assembly in Brussels,
Belgium

NOVEMBER

Tuesday 14 November
Social Affairs Working Group

Tuesday 21 November
Sectoral Social Dialogue Plenary

Thursday 23 November
Distribution Working Group

Wednesday 29 November
European Hospitality Day

Normativa Europea

Proposta di Regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggi

Nel 2022 la Commissione Europea ha pubblicato una proposta di Regolamento in materia di imballaggi, che prevede anche alcune disposizioni impattanti sul settore dei Pubblici Esercizi. Nel testo originario si prevedeva che:

- a partire dal 1° gennaio 2030, non potranno essere immessi sul mercato gli imballaggi monouso (in plastica e in altri materiali) utilizzati per alimenti e bevande riempiti e consumati all'interno dei locali del settore HORECA (es. vassoi, piatti, bicchieri, scatole);
- a partire dalla data in cui acquisteranno efficacia le disposizioni del Regolamento, non potranno essere immessi sul mercato gli imballaggi monouso (in plastica e in altri materiali) utilizzati nel settore HORECA per condimenti, conserve, salse, creme per caffè, zucchero, esclusi gli imballaggi forniti nell'ambito del take away.

Vengono inoltre previsti una serie di obiettivi - a medio e lungo raggio - di utilizzo di imballaggi riutilizzabili per il settore HORECA:

- le bevande fredde e calde riempite presso il punto vendita per l'asporto dovranno essere rese disponibili in imballaggi riutilizzabili all'interno di un sistema per il riutilizzo, nella misura del 20% del totale, a decorrere dal 1° gennaio 2030, e dell'80%, a partire dal 1° gennaio 2040;
- gli alimenti pronti per l'asporto dovranno essere resi disponibili in imballaggi riutilizzabili all'interno di un sistema per il riutilizzo, nella misura del 10% del totale, a decorrere dal 1° gennaio 2030, e del 40%, a partire dal 1° gennaio 2040.

La Federazione, in coordinamento con Hotrec, **sta interloquendo con le Istituzioni europee con l'obiettivo di evitare di imporre inutili oneri aggiuntivi alle imprese, sottolineando, tra l'altro, il ruolo cruciale che in molti casi gli imballaggi monouso svolgono per garantire la sicurezza alimentare dei consumatori.**

Nel corso dei mesi scorsi, anche tramite il coordinamento Hotrec, sono state inoltrati diversi posizionamenti contenenti preoccupazioni e perplessità della Federazione rispetto agli emendamenti di volta in volta presentati.

Ad inizio dell'anno 2023, FIPE ha trasmesso il proprio *position paper* alla Commissione Europea nell'ambito della consultazione pubblica indetta dalla predetta Istituzione europea, evidenziando le criticità per le imprese rappresentate. Anche il Governo italiano (attraverso la nota stampa del Ministro Gilberto Pichetto Fratin) ha espresso forti perplessità circa la proposta di Regolamento UE in parola.

La Federazione è quindi stata attiva nel dialogo con le maggiori istituzioni dell'UE le quali, si ricorda, cercheranno di raggiungere una posizione definitiva prima delle elezioni europee del giugno 2024.

Packaging fit for purpose - Tailored solutions to safeguard products and prevent waste"

La Federazione ha inoltre preso parte a numerosi eventi sul tema degli imballaggi, come quello del 6 giugno, a Bruxelles, presso il Parlamento Europeo, "Packaging fit for purpose - Tailored solutions to safeguard products and prevent waste", organizzato dalla Rappresentanza Permanente dell'Italia presso l'Unione Europea in collaborazione con le delegazioni italiane di tutti i Gruppi politici dell'Eurocamera.

Il Direttore Generale Roberto Calugi, in rappresentanza della Federazione, è pertanto intervenuto sul tema del riciclo degli imballaggi monouso come fattore di crescita economica, ma anche maggiore igiene e sicurezza per i consumatori.



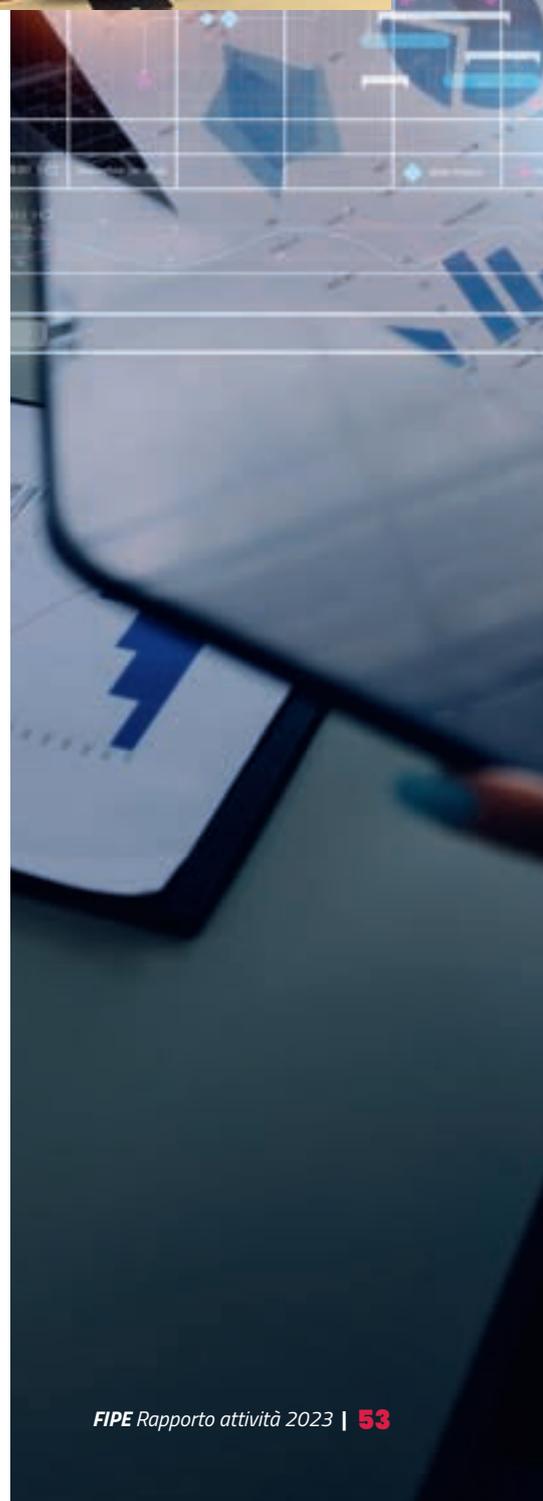
Google - riorganizzazione della pagina dei risultati di ricerca

A partire da maggio 2023, è in vigore in tutta l'Unione Europea il *Digital Markets Act* (DMA), ossia il regolamento volto a garantire un mercato unico competitivo per i servizi digitali e, in particolare, i mercati delle piattaforme equi e contendibili.

La Commissione ha previsto tale disciplina in considerazione del fatto che alcune piattaforme online si sono affermate come elementi strutturali dell'economia digitale, fungendo da cd. "gatekeeper", ossia soggetti che hanno un impatto significativo sul mercato interno, in quanto importanti punti di accesso dei clienti e detengono, attualmente o in un futuro prossimo, una posizione consolidata e duratura nelle loro operazioni. Il provvedimento normativo prevede quindi per tali soggetti, tra cui figura *Google*, una serie di obblighi e divieti.

Va segnalato, in particolare, l'articolo 6, paragrafo 5 del DMA, il quale prevede che "Il *gatekeeper* non tratta in modo più favorevole, per quanto riguarda il posizionamento e la relativa indicizzazione e scansione, i servizi e i prodotti offerti dal *gatekeeper* stesso rispetto a servizi o prodotti analoghi di terzi. Il *gatekeeper* applica condizioni trasparenti, eque e non discriminatorie a tale classificazione"

La Federazione – in coordinamento con Hotrec – sta quindi presidiando il tema, con l'obiettivo di **verificare le modalità con le quali tali piattaforme si stanno adeguando a detta normativa, con riferimento ai profili di possibile interesse per i Pubblici Esercizi** (es. posizionamento delle imprese di ristorazione nei risultati di ricerca di *Google*).





FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



04

AL FIANCO DI TERRITORI E SINDACATI

Vista la sempre più crescente esigenza di comunicare i valori di FIPE sul territorio, la Federazione prosegue il lavoro per migliorare la propria capacità di servizio nel progettare e implementare azioni in grado di supportare concretamente le Associazioni Territoriali nel dialogo con le imprese e lo sviluppo della base associativa.

Infatti nel corso dell'anno FIPE ha avviato una serie di iniziative volte a promuovere i valori legati ai Pubblici Esercizi sia a livello locale che nazionale. Accanto ai progetti di sistema come quelli relativi al consumo responsabile delle bevande alcoliche e al dialogo fra mondo del lavoro ed enti scolastici, che hanno promosso sul territorio importanti momenti di riflessione ed incontro con istituzioni locali e stakeholder. La Federazione ha promosso e sviluppato strumenti da mettere a disposizione degli Associati per valorizzare la collaborazione virtuosa tra le competenze verticali e la rappresentanza territoriale al fine di essere compatti, trasparenti, competenti e credibili nei confronti delle istituzioni su problemi di interesse prioritario, quale l'istanza delle imprese associate.

A tal fine la Federazione ha sviluppato progetti da mettere a disposizione dei suoi associati strumenti per ottimizzare e implementare con continuità e determinazione le proprie risorse.

PROGETTI

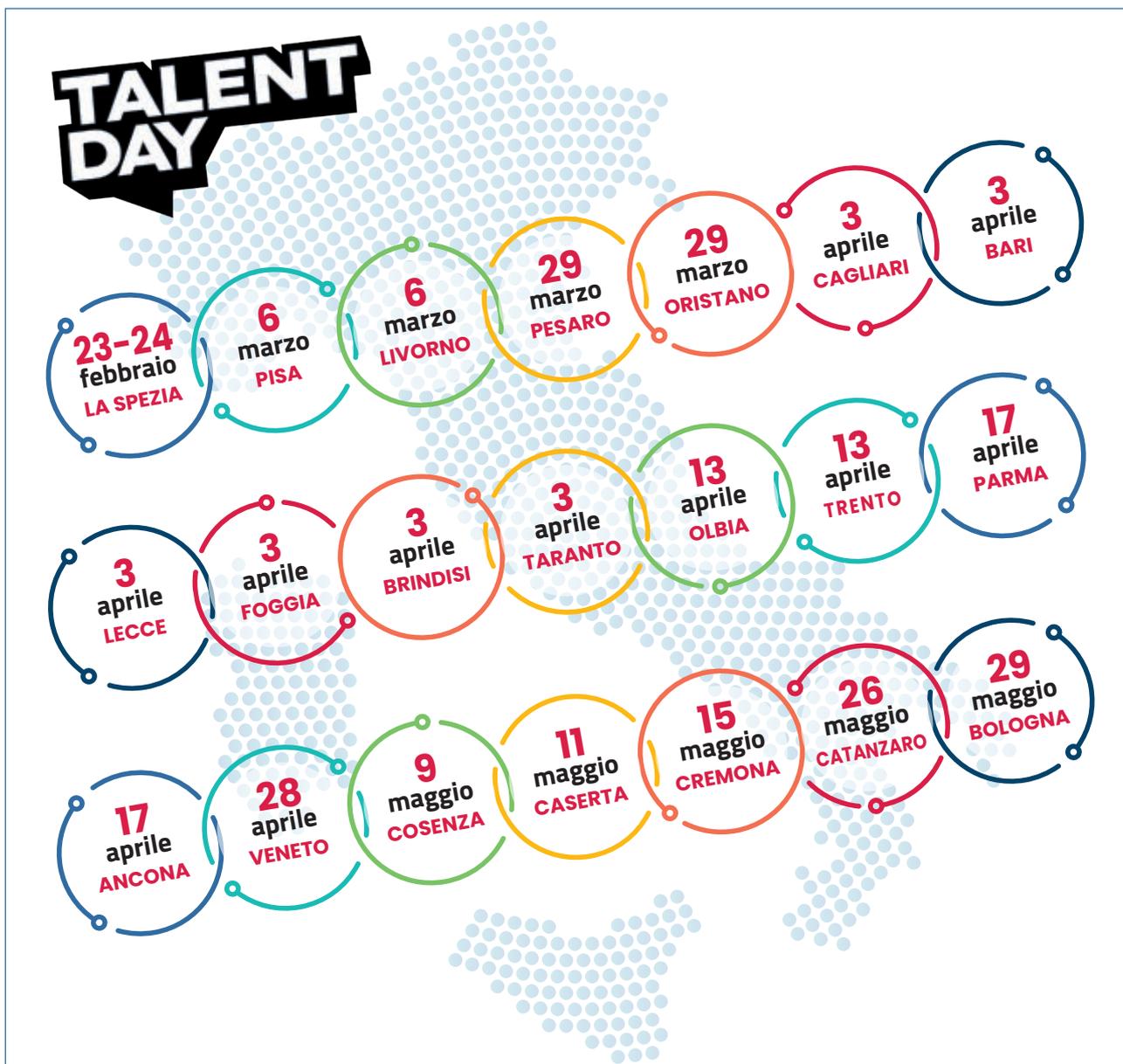
Talent Day territoriali

Il "lavoro", il grande tema dell'attrattività del settore e del *mismatch* tra domanda e offerta di lavoro hanno continuato ad essere al centro delle sfide che i Pubblici Esercizi hanno affrontato e dovranno affrontare nell'immediato futuro.

La mancanza di personale in generale e in particolare di personale qualificato non è solo una conseguenza dei due anni di pandemia ma un vero e proprio dilemma conseguente ai *trend* che riguardano l'intero mercato del lavoro, non solo quello dei Pubblici Esercizi e non solo l'Italia.

La Federazione dopo aver promosso il *roadshow* FIFE Talent Day nel corso del 2022 che ha registrato 20 eventi sul territorio nazionale con oltre 600 aziende coinvolte e 3500 candidati circa, ha promosso il *roadshow* anche nel 2023, attraverso la seconda edizione del Talent Day delle FIFE territoriali.

L'iniziativa è stata finalizzata a **costruire un "mercato del lavoro dei Pubblici Esercizi" che superi l'informalità del semplice "passa parola"** e metta insieme: scuole professionali, ITS, intermediari del mercato del lavoro e in generale tutti gli attori in grado di costruire una vera "Rete per il Lavoro" nei Pubblici Esercizi. A partire da febbraio, sono stati realizzati più di 20 Talent Day, alcuni realizzati, fra l'altro, in località non coinvolte nell'edizione precedente.



Come per l'anno precedente, anche l'edizione 2023 è stata inaugurata da un video, girato all'interno del ristorante fiorentino "La leggenda dei frati", che ha visto, fra gli altri, la partecipazione dell'attore Paolo Cioni.

Il video promozionale è stato, inoltre, accompagnato da "video-pillole", firmate da Nina Palmieri (giornalista de "Le Iene"), in modalità "fuori-onda", avendo modo di poter conoscere tutti i membri della "brigata" capitanata dagli chef Filippo Saporito e Ombretta Giovannini, sciogliendo tutti i dubbi legati alle professioni nel mondo della ristorazione e mostrando il lato "umano" di coloro che lavorano nel settore.

Job&Workers

È stato presentato il 30 maggio, nella sede di Confcommercio Cesena, Job&Workers, il portale online per incrociare domanda e offerta di lavoro nel settore dell'HORECA. La piattaforma, ideata e promossa da FIPE e Confcommercio Cesena, è stata sviluppata con il contributo tecnologico di InfoJobs, leader

nazionale per i servizi di ricerca di lavoro online.

Un ulteriore segnale concreto dell'impegno di FIPE per arginare la carenza di personale nel settore della ristorazione e dei Pubblici Esercizi volto a rappresentare il raggiungimento della più alta aspirazione per cui il *roadshow* dei Talent Day è stato creato: far sì che da semplici eventi ricorrenti si passasse a qualcosa di più strutturale e permanente.



TALENT DAY



Inquadra il QRCode
e guarda i video

Bevi Responsabilmente

In attuazione del protocollo, siglato nel 2021 tra l'Associazione Nazionale dei Magistrati (ANM) e la Federazione, anche per il 2023 ha proseguito con l'organizzazione del *roadshow* del progetto "Bevi Responsabilmente".

Tale progetto, volto a promuovere incontri sul territorio, destinati agli imprenditori associati e agli studenti di Re.Na.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri), nella convinzione che adeguate competenze, un'attività di formazione e sensibilizzazione, costituiscano elementi indispensabili per "creare cultura" e arginare il fenomeno della "mala movida", ha previsto il coinvolgimento, tra gli altri, di rappresentanti delle Associazioni Territoriali, della Magistratura, delle istituzioni locali.

Formazione e informazione: questi i punti cardine lungo i quali si è snodata l'iniziativa che si è posta come obiettivo quello di **contrastare il fenomeno dilagante della movida selvaggia promuovendo stili di vita responsabili** e sensibilizzando, soprattutto i più giovani, a una maggiore consapevolezza sui rischi derivanti dall'abuso di alcol, perché il consumo moderato e responsabile è del tutto compatibile con il divertimento e la vita sociale di ognuno.

Durante gli incontri, le Associazioni hanno presentato, inoltre, le otto regole per contrastare l'abuso di alcol proposte da FIPE. Una vera guida operativa

che coinvolge imprese, istituzioni e cittadini per contrastare i rischi che derivano dall'incontrollato consumo di bevande alcoliche:

- 1. vietare la vendita di bevande alcoliche di sera
- 2. vietare, di sera, il consumo di bevande alcoliche in strada
- 3. favorire il consumo di bevande alcoliche all'interno dei locali e dei dehors
- 4. utilizzare prodotti di qualità
- 5. eliminare sconti e promozioni sulla somministrazione di bevande alcoliche
- 6. formare il personale sul consumo responsabile
- 7. contrastare ogni forma di abusivismo
- 8. promuovere l'abbinamento tra cibo e il consumo di bevande alcoliche.

Otto principi per contrastare l'abuso di alcol che, quasi sempre, è alla base della mala movida. Principi che vogliono essere la risposta a comportamenti sbagliati, alla cultura dello "sballo del *binge drinking*", alle violazioni delle regole e degli orari, al consumo incontrollato più attento al prezzo che alla qualità, all'eccessiva facilità di accesso all'alcol.

Nell'ambito del progetto, FIPE, non si è rivolta solo agli imprenditori ma anche ai consumatori, infatti attraverso una campagna di comunicazione social ha proposto sette passi per una "buona movida" affinché venga promosso un divertimento sano e consapevole.

Il progetto "Bevi Responsabilmente" ha riscosso non solo grande interesse da parte dei territori, ma ha anche ricevuto il patrocinio della Conferenza delle Regioni.



BEVI RESPONSABILMENTE



Inquadra
il QRCode
e guarda
il video



La Notte Bianca della legalità

La Federazione, inoltre, rinnovando il suo impegno contro la mala movida, ha preso parte, il 27 maggio, alla "Notte Bianca della Legalità" organizzata dall'Associazione Nazionale Magistrati.

Durante l'evento FIPE ha tenuto un *workshop* dal titolo "**Se bevi... fallo responsabilmente**", davanti a una platea di 60 studenti delle scuole superiori, al fine di promuovere il consumo consapevole delle bevande alcoliche e analizzare i rischi per la salute individuale e collettiva derivanti dall'abuso delle stesse.



Progetto di certificazione competenze in PCTO, in collaborazione con Unioncamere e Re.Na.I.A.: seconda edizione

FIPE e UNIONCAMERE, in collaborazione con Re.Na.I.A., hanno deciso di riproporre, per il 2023, il progetto di certificazione delle competenze in PCTO, applicato per la prima volta durante la fase di stage dell'estate scorsa.

L'obiettivo del progetto è stato quello di fornire agli studenti delle scuole alberghiere frequentanti il terzo ed il quarto anno, all'esito dei PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) della durata di almeno quattro settimane, una certificazione che attesti le competenze acquisite nel corso di tali percorsi.

In pratica, l'impresa che ospita lo studente, compila la scheda di osservazione (competenze osservate) necessaria per accedere alla certificazione. Attraverso una piattaforma nazionale gestita da Unioncamere le esperienze formative vengono gestite e monitorate. Si crea il dossier dello studente e si svolgono le prove di valutazione per il rilascio della certificazione (*open badge*). Una commissione nominata dalla CCIAA rilascia la certificazione.

È stata realizzata una formazione per *tutor* scolastici e *tutor* aziendali e sono stati attivati 67 Tavoli territoriali composti da rappresentante CCIAA, scuole e Associazioni Territoriali per monitorare l'andamento del progetto nei singoli territori, creare una rete e porre in atto eventuali azioni correttive.

Dall'11 al 18 dicembre è stata organizzata la prima "settimana nazionale per la certificazione delle competenze"; per il settore Turismo, degli oltre **2000 studenti** coinvolti hanno concluso l'esperienza più di 200 e sono stati certificati 176 ragazzi.

Il 18 dicembre si è tenuto un Convegno in forma ibrida presso la sede di Unioncamere a Roma, per condividere le esperienze realizzate fino ad ora, i dati sulle certificazioni rilasciate e le testimonianze dei protagonisti (studenti e imprese) del PCTO. Al Convegno sono intervenuti i *partner* del progetto, in particolare Re.Na.I.A, M2A, Re.N.Is.A e TAM, insieme a FIPE, Federalberghi, Federmeccanica e Confindustria Moda. E', inoltre, intervenuto il dirigente del Ministero dell'Istruzione e del Merito Gianluca Lombardo, mostrando soddisfazione per i numeri emersi che dimostrano che la certificazione delle competenze piace ai ragazzi e dà un valore aggiunto al percorso intrapreso.



Progetto ITS

La Federazione, in vista della programmazione didattica 2024/2025, ha avviato un progetto volto alla definizione di *standard* professionali sia per la sala che per la cucina, tanto degli ITS del Turismo quanto degli IFTS del Turismo.

Questa iniziativa è stata svolta in linea non solo con **l'impegno costante della Federazione nel facilitare l'incontro fra domanda e offerta di lavoro nel settore dei Pubblici Esercizi**, ma anche con l'oggetto dell'accordo siglato tra la FIPE e la Rete ITS Turismo, dove è stato specificato che «le parti svilupperanno attività congiunte, finalizzate a implementare programmi di studio diretti all'acquisizione di particolari competenze e professionalità specifiche nonché individuare e definire figure professionali e corsi specifici dedicati al settore».

Nel progetto, sono stati coinvolti non solo gli ITS della rete del Turismo, con cui la Federazione ha sottoscritto un apposito protocollo il 21 dicembre 2022, ma anche il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE.

Durante l'anno, si sono tenuti diversi incontri, che hanno portato alla delineazione di specifiche competenze in linea con le esigenze imprenditoriali, tanto per i percorsi ITS che IFTS, e su cui si incentrerà l'anno accademico 2024/2025.

In occasione dell'incontro del 12 dicembre, è stato condiviso un percorso comune, che culminerà nella realizzazione di un momento pubblico nel 2024, ove verranno presentati i risultati delle attività 2023 per delineare le competenze professionali specifiche e soddisfare le esigenze del settore dei Pubblici Esercizi.

Al di là dell'impegno nella creazione di figure professionali, la Federazione ha anche realizzato un piano di comunicazione, al fine di diffondere il progetto in modo capillare ed efficace, non solo nei confronti degli imprenditori, ma anche nei confronti dei giovani.



Iniziativa del Ministero delle Imprese e del Made in Italy per la valorizzazione della ristorazione italiana

La Federazione ha partecipato attivamente al tavolo, avviato dal Ministero delle Imprese e del *Made in Italy*, che ha coinvolto le principali Associazioni del comparto della ristorazione e delle famiglie per lo sviluppo di una nuova iniziativa per la valorizzazione della ristorazione ed a sostegno delle famiglie e per rafforzare il rapporto di fiducia tra imprenditori e famiglie per tornare a frequentare i locali della ristorazione durante tutto l'anno, non solo durante la stagione turistica e il *weekend*.

L'iniziativa si è prefissata l'obiettivo di valorizzare la ristorazione italiana, con particolare riguardo ai piatti realizzati con i prodotti del territorio e, al contempo, di promuovere il turismo locale e regionale, incentivando la frequentazione dei Pubblici Esercizi della ristorazione da parte dei nuclei familiari con bambini. **L'iniziativa, prevede una adesione su base volontaristica ed è pensata appunto per valorizzare il concetto di accessibilità ai servizi di ristorazione da parte delle famiglie**, specie quelle numerose che possono essere potenzialmente scoraggiate dal consumare pasti fuori casa poiché al crescere del nucleo familiare, aumenta la spesa per consumare pasti fuori dalle mura domestiche.

Il progetto, che verrà avviato nel 2024, prevederà l'inserimento all'interno del menù dei ristoranti aderenti delle pietanze dedicate a minori fino a 10 anni ad un prezzo massimo 10 euro, o sottoforma di menù ovvero di unica portata, realizzati anche con prodotti stagionali e del territorio.

App Sprecometro

Dopo aver contribuito all'attività di *Waste Watcher International*, FIPE ha aderito all'iniziativa "Sprecometro", un'app ideata e sviluppata dall'Osservatorio *Waste Watcher International* su cibo e sostenibilità, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e *Last Minute Market* (un'impresa sociale *spin off* accademico dell'Alma Mater) per la Campagna Spreco Zero come strumento dedicato ad ingaggiare direttamente persone e gruppi.

Lo strumento è volto a generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare le scelte individuali e collettive verso la riduzione dello spreco alimentare, l'adozione di diete sane, l'uso sostenibile delle risorse naturali: suolo, acqua, energia.



Il contributo di FIPE è stato quello di inserire nell'app "Sprecometro" un'apposita sezione dedicata al consumo alimentare fuori casa con l'obiettivo di avere un quadro completo dello spreco alimentare lungo tutte le occasioni di consumo di ogni persona. Lo spreco registrato in grammi, sarà convertito anche in impronta idrica e carbonica con le relative elaborazioni grafiche temporali, per valutarne i relativi impatti ambientali.

Piano formativo "COM.A.N.D.A." Avviso 2/22 Fondo For.Te.



La ristorazione è stata investita da cambiamenti nell'offerta del servizio, dovuti anche alla pandemia e FIPE, nell'ottica di realizzare azioni di valorizzazione e crescita del capitale umano ha promosso e supportato la presentazione di un piano formativo destinato principalmente a implementare le competenze del personale di sala.

Il Piano Settoriale presentato nell'ambito dell'Avviso 2/22 del Fondo For.te. dal titolo "COMANDA - COMpetenze Aggiornate Nella Digitalizzazione dell'Accoglienza", ha coinvolto sei regioni: Umbria, Emilia-Romagna, Sardegna, Toscana, Trentino Alto Adige e Veneto.

Tra le tematiche affrontate: digitalizzazione del sistema, innovazione, qualità del servizio e soddisfazione del cliente, transizione ecologica; strategie di vendita; *social media marketing*.

Il piano, sviluppato in 1652 ore, è stato rivolto ad almeno 40 aziende, coinvolgendo 180 dipendenti è partito ad agosto e si concluderà a maggio 2025.

A dicembre è stato, inoltre, costituito un Comitato di monitoraggio composto di tre parti sindacali e tre datoriali che valuterà periodicamente l'andamento del Piano suggerendo eventuali azioni correttive.



Iniziative e strumenti per territori e sindacati

Cruscotto FIPE-Infocamere

Al fine di supportare le Associazioni Territoriali nell'accesso alle informazioni sulla struttura economica e imprenditoriale delle imprese della ristorazione attive sui propri territori, la Federazione ha realizzato in collaborazione con Infocamere una *dashboard* accessibile tramite *login* autenticata.

Il 13 febbraio in occasione del meeting dei Direttori e Segretari FIPE, è stato presentato il **cruscotto per rilevare le caratteristiche della struttura economica e produttiva delle imprese operanti nei servizi di ristorazione** (divisione Ateco 56). Uno strumento di analisi con la visualizzazione di statistiche e dati di sintesi navigabili in maniera visuale mediante *dashboard* interattive realizzata su base nazionale e basata su dati relativi alla numerosità di imprese e dei bilanci aziendali contenuti negli archivi amministrativi delle Camere di Commercio ed elaborati da InfoCamere.

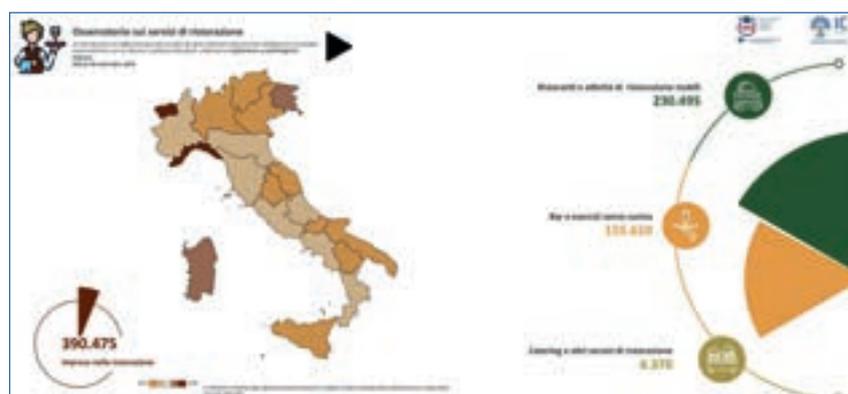
Attraverso un sistema di navigazione interattivo è possibile acquisire le informazioni relative alla demografia delle imprese che rientrano nei codici Ateco della ristorazione arrivando fino al livello di disaggregazione provinciale.

Il campo di osservazione è costituito dalle informazioni ufficiali sulla struttura produttiva ed economica delle imprese operanti in tale settore e basata su dati trimestrali disponibili a partire dal quarto trimestre 2019.

Il Cruscotto è articolato in aree tematiche:

- Struttura produttiva (analisi di *stock*)
- Demografia d'impresa (analisi di flussi)
- Profili degli imprenditori e tipologia d'impresa
- Tassi di sopravvivenza delle imprese
- *Performance* economico-finanziarie
- Tabelle di sintesi
- Glossario e nota metodologica

L'analisi permette di effettuare un confronto tra le seguenti aree geografiche: provincia, regione e totale Italia. L'accesso alla *dashboard* è possibile previa autenticazione con *username* dedicata. Nella *dashboard* interattiva, oltre alla rappresentazione visuale dei dati, sono presenti tavole di sintesi dei fenomeni rappresentati.



Promozione Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto da FIPE

La Federazione sta mettendo in campo, ormai da diverso tempo, una serie di iniziative promozionali finalizzate alla diffusione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto l'8 febbraio 2018 per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, contrassegnato dal codice contratto H05Y.

Nell'ambito di queste azioni, la Federazione ha realizzato un video dedicato alle Associazioni Territoriali per ricordare la possibilità di poter consultare in modo gratuito (*open-access*) il CCNL FIPE, sul sito della Federazione invitandole ad indicare, sui loro siti internet, il *link* che possa reindirizzare alla pagina *web* FIPE per la consultazione.

La consultazione ed accessibilità del CCNL FIPE rappresenta un elemento imprescindibile per chi lo applica nella sua impresa; in particolar modo, è essenziale che vi sia uno strumento facile e immediato che permetta di visionare il nostro CCNL. Ciò anche in virtù delle novità del Decreto Trasparenza, che impone ai datori di lavoro di assolvere all'obbligo di dare evidenza pubblica al contratto collettivo applicato.

Con un semplice *link*, quindi, le Associazioni Territoriali potranno favorire ancor di più il rapporto con gli imprenditori del proprio territorio, fornendo loro uno strumento essenziale per la gestione dei rapporti con i dipendenti.

Il video, in una sola settimana è stata visto da più di 37.000 persone con un tasso di *click* alla pagina *web* del CCNL del 34%.

37.000
VISUALIZZAZIONI
IN UNA SETTIMANA



34%
TASSO DI CLICK
ALLA PAGINA WEB
DEL CCNL



INDICARE IL CODICE ALFANUMERICO H05Y

H05Y

Inquadra il QRCode e guarda il video

Rassegna giurisprudenziale sul lavoro nei Pubblici Esercizi

Dal mese di settembre, la Federazione ha avviato una rassegna periodica delle principali sentenze d'interesse per il settore, con riferimento al contenzioso lavoristico, che riguarda l'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto dalla Federazione.

L'idea è nata dall'esigenza di fornire uno strumento che potesse fornire le più recenti interpretazioni giurisprudenziali (sia di merito che di legittimità) riguardanti aree tematiche di particolare interesse per il settore.

Le pubblicazioni hanno seguito una logica "tematica" e hanno ripercorso le casistiche di principale interesse per gli associati. In particolar modo, le pronunce giurisprudenziali che sono oggetto di analisi riguardano casi verificati a partire dal 2020.

La rassegna è stata realizzata in maniera tale da consentire una lettura agile, non avendo la pretesa di rappresentare un commentario alle sentenze citate, ma piuttosto di voler **offrire agli associati uno strumento che raccolga casi di specifico interesse** che riguardano i principali istituti normativi e contrattuali che attengono al rapporto di lavoro nei Pubblici Esercizi.

Le tre rassegne pubblicate nell'anno 2023, hanno interessato le seguenti tematiche:

- classificazione e inquadramento;
- licenziamento e dimissioni;
- permessi e congedi della Legge n. 104/1992 e del Testo Unico sulla Genitorialità.

La rassegna giurisprudenziale proseguirà anche nel 2024.



Percorso formativo sul management della ristorazione

La Federazione ha avviato un dialogo con la SDA Bocconi per la realizzazione di un corso di formazione per le imprese associate, con l'obiettivo di formare general manager del settore della ristorazione.

Pertanto FIPE ha costituito, un gruppo di lavoro con alcuni rappresentanti delle Associazioni Territoriali per individuare target e temi prioritari per le imprese della ristorazione.

Dalle riunioni a cui hanno preso parte le Associazioni di Roma, Milano, Verona, Venezia, Bologna, Ancona, Torino, Ferrara, Firenze e Arezzo è emerso, accanto alla consapevolezza della sfida della creazione di un percorso di formazione per la ristorazione, l'interesse per lo sviluppo di un siffatto percorso da rivolgere ad imprenditori, familiari di imprenditori e persone con pregressa attività imprenditoriale in settori diversi che vogliono affacciarsi al mondo della ristorazione.





Gruppo delle scuole di Alta Formazione della ristorazione di FIPE

La formazione nel settore della ristorazione e in generale dei Pubblici Esercizi è stata considerata da sempre uno degli aspetti fondamentali per lo sviluppo e la crescita qualitativa delle aziende che operano nel settore, in quanto l'elevato apporto di capitale umano richiesto dalle imprese non sempre riesce a trovare risposte adeguate e tempestive sia in termini qualitativi che quantitativi.

Per la Federazione, è essenziale che, l'offerta formativa di alto livello del settore debba essere coordinata unendo le migliori energie ed esperienze delle maggiori scuole professionali della ristorazione e pertanto FIPE sta lavorando per costruire una rete efficace tra tutti i soggetti che operano nel settore, in particolare le scuole di ristorazione e sala e costituire un Gruppo in seno a FIPE che possa mettere a fattore comune, pur nel rispetto delle autonomie di ciascuna scuola, tutte le esperienze già in atto, cercando di dare un respiro più ampio a tutte quelle attività di istruzione e formazione per i Pubblici Esercizi attraverso un coordinamento nazionale.

A tal fine la Federazione ha raccolto le principali scuole quali ALMA, Intrecci, l'Accademia Niko Romito, Incibum, Planet One, oltre alcune scuole del sistema associativo quali l'Università dei sapori di Perugia, l'Accademia del Gusto di Bergamo, l'Università del Gusto di Vicenza e il Capac di Milano per individuare azioni comuni.

Nei diversi momenti di confronto sono stati definiti alcuni obiettivi, tra i quali:

- Favorire un sistema di maggiore accessibilità alla formazione nelle scuole
- Favorire la messa in campo di agevolazioni per studenti e/o famiglie
- Individuare agevolazioni fiscali/contributive per le imprese
- Individuare sistemi di certificazione delle competenze

La Federazione sta completando il dialogo con le scuole del settore per addivenire alla costituzione del Gruppo nel 2024.

Coordinamento Ristoranti italiani all'estero

La ristorazione italiana è da sempre un fiore all'occhiello del Paese, anche all'estero. Il suo ruolo di vetrina è assolutamente essenziale per la promozione del nostro stile di vita e dei prodotti di eccellenza che rendono possibile la realizzazione dei piatti che il mondo ci invidia.



I ristoranti italiani, sono ambasciatori del nostro stile di vita nel mondo, sono senza alcun dubbio agenzie culturali che costituiscono uno straordinario veicolo di conoscenza e promozione delle nostre eccellenze, un valore aggiunto per due filiere fondamentali per l'economia italiana, quella turistica e quella agro alimentare. Non è un caso, infatti, che nella classifica delle cose che i turisti apprezzano di più del nostro Paese al primo posto c'è proprio la ristorazione, con un indice di gradimento superiore perfino a quello registrato nei confronti del nostro patrimonio artistico.

La ristorazione rappresenta una delle eccellenze del *Made in Italy* soprattutto dal punto di vista dei valori economici: un vero e proprio *soft power* per il nostro Paese. Un marchio, quello del *Made in Italy* e della cucina italiana, che è garanzia di qualità, e necessita di un'opportuna tutela.

Pertanto **la Federazione ha avviato i lavori per la costituzione di un coordinamento dei ristoranti italiani all'estero per dare voce alle imprese italiane nel mondo**, al fine di rappresentare e portare le loro istanze davanti alle istituzioni nazionali tutelando e valorizzando il patrimonio culturale ed economico generato dagli autentici ristoranti di cucina italiana all'estero.

Alle riunioni del gruppo costitutivo hanno preso parte ristoratori italiani in Germania, Danimarca, Svezia, Inghilterra e Spagna.

Sin dalle prime riunioni sono emerse le priorità del coordinamento, tra cui svolgono un ruolo cruciale: la necessità di definire la cucina italiana, l'importanza della formazione del personale, il contrasto all'*Italian Sounding* e la sostenibilità.

Dall'occupazione di suolo al progetto di spazio pubblico

Il seminario di luglio 2022 sul tema dei dehors ha generato un diffuso interesse sul territorio verso un modo nuovo di guardare all'occupazione di suolo pubblico da parte dei Pubblici Esercizi. Dopo gli eventi del 2022 a Trento e Torino, la Federazione si è messa disposizione delle Associazioni Territoriali per promuovere anche nel loro territorio il confronto con le Amministrazioni del territorio, Soprintendenze incluse, per definire un nuovo modello che superi il concetto dell'"occupazione di suolo" per accogliere quello di una (migliore) "progettazione dello spazio" pubblico.

Hanno aderito al progetto le Associazioni di Cesena, con un evento il 12 febbraio, e Ferrara, con un evento il 13 marzo.



Entrambi gli appuntamenti hanno rappresentato un importante momento di confronto tra le imprese del comparto dei Pubblici Esercizi ed istituzioni locali per ripensare lo spazio pubblico alla luce dei profondi cambiamenti introdotti dalla pandemia

Norma UNI sui locali storici

La Federazione è da tempo impegnata ad individuare specifiche azioni a sostegno del patrimonio imprenditoriale e culturale costituito dai locali storici, infatti sin dal 2021 si è fatta promotrice e ha contribuito attivamente, insieme a "Gli Storici" – Associazione Caffè e ristoranti Storici d'Italia, MISE (ora MIMIT), Confcommercio, Uniter e l'Associazione Consumatori, al lungo percorso di stesura di una norma di certificazione dei locali storici (UNI 11891), che per la prima volta fornisce parametri univoci per tutte le Regioni d'Italia per la definizione di questi locali al fine di far fronte alla disomogeneità della normativa regionale e comunale sul tema.

Pertanto, al fine di valorizzare l'impegno delle imprese associate nel mantenere nel tempo la loro "storicità", FIPE ha avviato un progetto pilota di certificazione dei c.d. "Locali Storici", per permettere gratuitamente a 20 imprese aderenti al sistema FIPE - Confcommercio, ed in possesso dei requisiti necessari, di certificarsi come "Locale Storico", grazie a UNITER, attraverso una apposita procedura digitale.



Le 20 imprese associate che hanno aderito al progetto pilota erano in possesso dei seguenti requisiti minimi e non esaustivi:

- aver svolto la propria attività in maniera continuativa da almeno 70 anni, con impegno di proseguirla nel tempo;
- aver mantenuto, anche in parte, l'arredo originario;
- nei locali storici devono essere presenti arredi originali d'epoca, di notevole pregio architettonico che costituiscono un elemento di qualificazione della città;
- *devono essere conservate finiture, proprie ed* originarie, interne ed esterne (pavimenti, infissi, intonaci, vetrine, insegne, targhe, ecc.) e devono essere presenti strumenti ed attrezzature di particolare valore culturale e sin dall'ingresso, si deve percepire la storia dello stesso (fatto salvo il rispetto della normativa in tema di sicurezza del lavoro e igiene alimentare);
- gli arredi, anche se non originali, possono essere integrati nel tempo con mobili e arredi che riprendono comunque lo stile originario, mantenendo l'identità e la coerenza storica del locale.

A dicembre sono stati emessi i primi due certificati di Locale Storico ai sensi della norma UNI 11891



Nell'ambito della promozione della Norma di certificazione dei Locali Storici, il 17 maggio presso il Senato si è tenuto un incontro tra la Federazione, rappresentata dal Vice Presidente vicario Aldo Cursano ed il Direttore Generale Roberto Calugi, ed il vicepresidente del Senato Gian Marco Centinaio per discutere del disegno di legge, da lui proposto, contenente norme per tutelare, promuovere e valorizzare i locali storici d'Italia, individuandoli attraverso la certificazione UNI 11891.

FIPE per l'Emilia Romagna

FIPE, a seguito della calamità naturale che ha duramente colpito alcuni territori dell'Emilia Romagna e che ha portato conseguenze gravissime per la popolazione, ha promosso una campagna *social* a supporto della regione e della sua popolazione alluvionata, attraverso un video volto a valorizzare le bellezze e le eccellenze di una regione ricca di cultura, attrazioni e buon cibo.

Finalità del video è stata quella di promuovere il turismo e la ricettività di una Regione nota per la sua accoglienza e l'altissima offerta tra ristoranti, discoteche e stabilimenti balneari per la stagione estiva. La Federazione ha ritenuto che una delle principali leve di ripresa economica per la Regione Emilia-Romagna fosse quella del turismo.

La campagna è stata promossa sui principali canali *social* della Federazione (Facebook e Instagram) ed ha registrato più di un milione di visualizzazioni e +500K *click* e interazioni.



Rapporti e prodotti editoriali

Rapporto Ristorazione

Il 4 aprile è stato presentato il Rapporto annuale della Ristorazione di FIPE, dal quale emerge che il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei Pubblici Esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di quattro punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente).

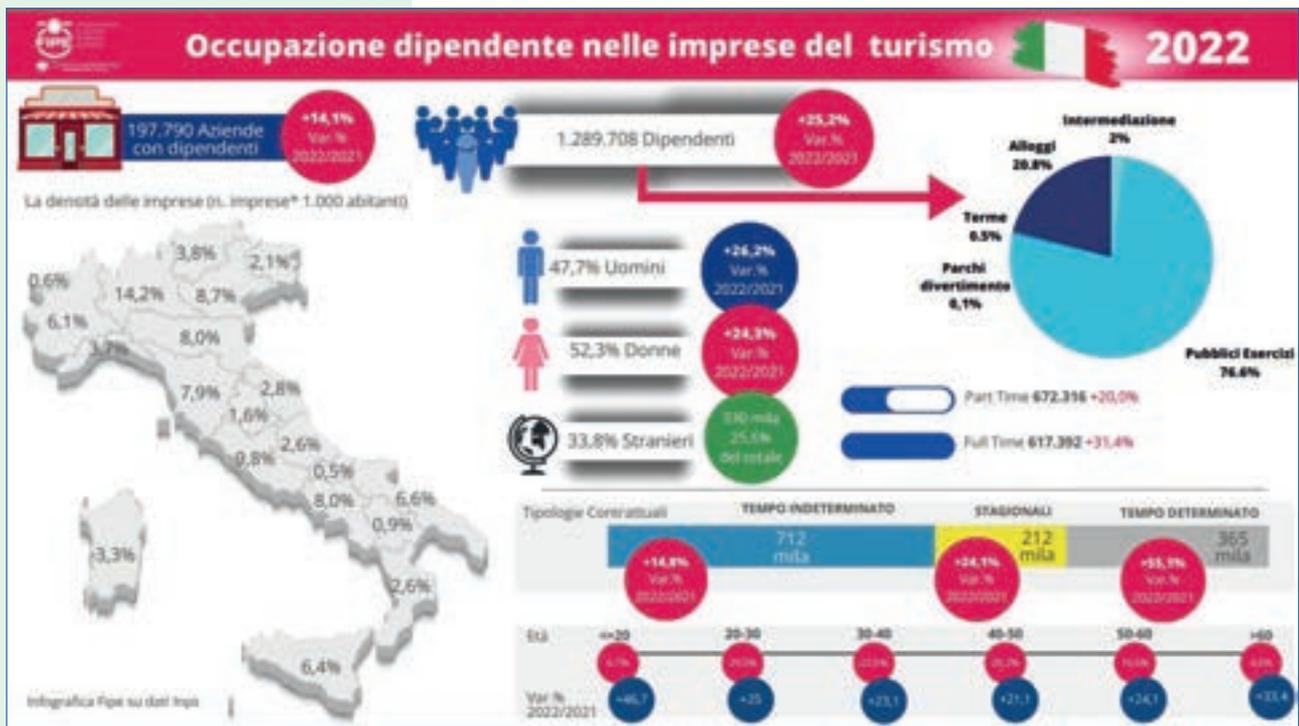
Sono questi alcuni dei dati più significativi che sono emersi dal Rapporto annuale della Ristorazione curato da FIPE. Lo studio ha scattato una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.

L'evento è stato anche l'occasione per lanciare ufficialmente la Giornata della Ristorazione italiana del 28 aprile 2023.



Rapporto sull'occupazione dipendente nel turismo

La Federazione ha elaborato, per conto dell'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo, il Rapporto sull'occupazione dipendente nel turismo, giunto alla quindicesima edizione. I dati riferiti all'anno 2022 sono uno strumento prezioso per monitorare la dinamica dell'occupazione del settore dopo i due difficili anni della pandemia. Il rapporto consente di "misurare" le caratteristiche dell'occupazione in termini di tipologia contrattuale, orario di lavoro, genere ed età dei dipendenti. Un *focus* è dedicato anche alle retribuzioni.



L'analisi, articolata in cinque comparti: servizi ricettivi (alberghi e campeggi); Pubblici Esercizi (bar, ristoranti, mense, discoteche e stabilimenti balneari); intermediazione (agenzie di viaggi); stabilimenti termali e parchi divertimento, si compone di 3 capitoli finalizzati a dare una rappresentazione completa del settore secondo tre dimensioni: nazionale, di comparto, territoriale.

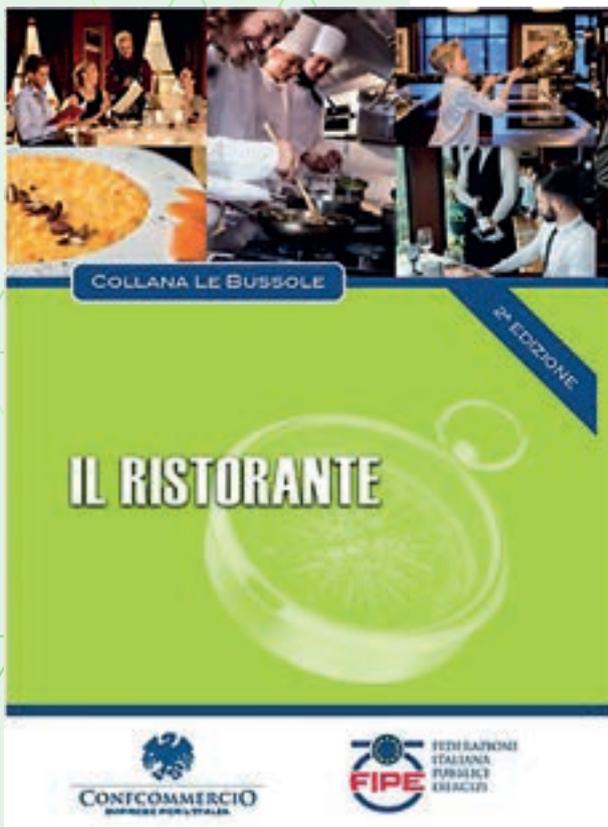
Il rapporto è stato inviato alle Associazioni Territoriali, ai Ministri di riferimento (Turismo, Lavoro e Ministero delle Imprese e del Made in Italy) e ai componenti delle Commissioni Lavoro di Camera e Senato.

Bussola "il Ristorante"

È stata pubblicata la seconda edizione del manuale di *business* della collana Le Bussole dedicato alla ristorazione. Il nuovo Manuale è profondamente cambiato in molte parti a partire dal nome declinato in "Il Ristorante". Non si tratta di un semplice cambiamento di forma ma di contenuto con l'obiettivo di rendere ancora più chiaro che viene approfondito un segmento preciso del variegato ed ampio mondo della ristorazione.

La nuova Bussola cerca di interpretare la profonda discontinuità generata dalla crisi pandemica sia sul versante dei trend della domanda che in quello dei modelli organizzativi delle imprese. Il manuale è stato presentato al sistema in occasione della Conferenza di Sistema di Confcommercio a Villasimius.

La nuova Bussola ha cercato di interpretare la profonda discontinuità generata dalla crisi pandemica sia sul versante dei trend della domanda che in quello dei modelli organizzativi delle imprese.



05

APPUNTAMENTI FIPE

FIPE persegue senza sosta il proprio impegno di promuovere attivamente numerosi eventi dedicati al mondo della ristorazione, così provato da quanto accaduto negli anni appena trascorsi. Un esempio ne è la promozione della prima Giornata della Ristorazione.

Notevole è il riconoscimento che il lavoro svolto dai Pubblici Esercizi rappresenta un valore indiscutibile non solo a livello economico ma anche in un'ottica socio-culturale che contribuisce a un'immagine positiva del nostro Paese nel mondo.

Da sempre FIPE è protagonista dei principali eventi che coinvolgono il settore e partecipa alle manifestazioni organizzate dagli associati per accrescere la reputation dell'intero comparto.

Importante è anche la partecipazione della Federazione alla principali fiere di settore che rappresentano storicamente uno strumento importantissimo per accedere a nuovi mercati di sbocco, per conoscere in anteprima l'evoluzione, i cambiamenti della domanda e dell'offerta di mercato, le nuove tendenze che anticipano il mutamento degli stili di vita, è dunque uno dei canali più efficaci di promozione e al tempo stesso di contatto con il mercato di riferimento.



Giornata della Ristorazione

Per la Cultura della
Ospitalità italiana



Inquadra il QRCode
e guarda il video

28 aprile 2023



Giornata della Ristorazione



LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE



Giornata della Ristorazione Per la Cultura della Ospitalità italiana

FIPE ha promosso "La Giornata della Ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana", un'iniziativa ideata per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione italiana. Il filo conduttore di questa prima edizione è stato il pane, elemento centrale nella quotidianità della cultura gastronomica italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, dei valori di ospitalità, convivialità e condivisione. Il pane rappresenta la forza popolare della cucina italiana, che ha espresso e esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi.

Ogni ristorante che ha aderito alla Giornata ha proposto una ricetta a base di pane, con la quale ha reso la propria interpretazione del tema dell'ospitalità.

La Giornata della Ristorazione ha rappresentato prima di tutto **una fondamentale occasione sociale per rifondare il senso di comunità del Paese**. L'evento ha voluto riunire – sotto il comune denominatore del valore dell'ospitalità – Chef e Ristoratori a tutti i livelli. Ristoranti, Trattorie, Osterie, Pizzerie, Taverne sono stati gli attori protagonisti di questo evento. Vere e proprie agenzie culturali del territorio dove rieducare le persone a vivere assieme.

I numeri della Giornata della Ristorazione



85

Associazioni coinvolte



oltre

5.000

attività di Pubblico Esercizio, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie

500



i ristoranti italiani all'estero che hanno dato la loro adesione alla manifestazione



1

evento Nazionale a Roma presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy

30

eventi dislocati sul territorio che si sono svolti tra la giornata del 27 e 28 aprile

(conferenze stampa, tavole rotonde Talk, showcooking)

più di

1.368

ricette a base di pane



La prima edizione della Giornata della Ristorazione si è tenuta il 28 aprile con i **patrocinii del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo, ed ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica.**

Hanno preso parte all'iniziativa in qualità di *partner* alcuni dei principali marchi del *Made in Italy*, che hanno deciso di aderire all'iniziativa nella convinzione della centralità della ristorazione nel panorama economico, culturale e sociale italiano.

FIPE, inoltre, insieme a Caritas e Intesa Sanpaolo, in occasione di questa giornata di festa per la ristorazione italiana, ha promosso una raccolta fondi attraverso la piattaforma di crowdfunding di Intesa Sanpaolo "*Forfunding*", e gli ATM della banca: sono stati raccolti 85.000 euro, comprensivi del contributo FIPE di euro 30.000, da destinare alla Caritas Italiana a sostegno di progetti finalizzati a contrastare la povertà alimentare che nel 2021 ha interessato ben l'8,4% del totale delle famiglie italiane. Tra le famiglie con problemi di povertà alimentare ve ne sono alcune in gravi situazioni, che dichiarano di non avere soldi in alcuni periodi dell'anno per comprare cibo. Queste sono oltre 1 milione.

€ 85.000
RACCOLTI DALLA
PIATTAFORMA DI
CROWDFUNDING

DESTINATI ALLA
CARITAS
ITALIANA



La Giornata della Ristorazione nella comunicazione

Nella sola giornata del 28 aprile 2023

+25

servizi dedicati
dai TG delle
principali reti



+10

citazioni radio



+700

articoli dedicati dalla stampa
e dalle agenzie alla GdR23

+1.000

menzioni social tra
stories e post
Instagram e Facebook



ASSEMBLEA FIPE 2023



**LA RISTORAZIONE
NELLA COMUNICAZIONE**
VALORI, PREGIUDIZI E STRUMENTALIZZAZIONI

**ASSEMBLEA
ANNUALE**

ROMA
15 NOVEMBRE
2023

RISTORAZIONE
INTRATTENIMENTO
TURISMO

15 novembre 2023



Inquadra il QRCode
e guarda il video



Assemblea FIPE 2023



Assemblea FIPE 2023

La ristorazione nella comunicazione: Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni

“La ristorazione nella comunicazione” è stato il tema dell’Assemblea Pubblica 2023 di FIPE che si è svolta il 15 novembre a Roma.

La ristorazione è fra i settori più comunicati, ma anche più fraintesi, con conseguenze molto concrete: il *mismatch* tra domanda e offerta di lavoro nel settore è sempre più profondo (soprattutto in sala).

Pertanto, il mondo della ristorazione rappresentato da FIPE, raccontato e chiacchierato come pochi altri, ha deciso di concentrarsi sul tema della comunicazione e delle sue conseguenze, vista la crescente difficoltà del settore a comunicare ed essere comunicato nella maniera più adeguata, con significative conseguenze che spesso si ripercuotono sul piano reputazionale.

L’evento, che si è aperto con i saluti di Carlo Sangalli, Presidente di Confcommercio-Imprese per l’Italia, è proseguito con la relazione di Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE e con una tavola rotonda, moderata dal giornalista Rai Federico Ruffo, a cui hanno preso parte Davide Oldani, Chef e titolare del Ristorante D’O; Carlo Gorla, Direttore Sviluppo Programmi Informazione di Mediaset; Davide Paolini, Collaboratore de Il Sole 24 Ore; Ida Germano, titolare dell’Osteria del Cavolo; Veronica Ruggeri, Conduttrice TV; Giuseppe Di Piazza, Caporedattore Cronaca di Roma del Corriere della Sera, e Marco Mensurati, Direttore del Gambero Rosso. Le conclusioni sono state affidate ai Ministri Francesco Lollobrigida, Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, e Adolfo Urso, Imprese e *Made in Italy*.

Il dibattito ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione. Come ha sottolineato nella sua relazione il Presidente di FIPE, Lino Enrico Stoppani, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. *toastgate*, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione.

L’Assemblea ha avuto dunque l’obiettivo di mettere in luce la **necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione**, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi.



Eventi

10ª giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, il 2 febbraio è intervenuto in occasione della campagna Spreco Zero 2023 di *Last Minute Market* organizzata a Roma nell'ambito della 10ª giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare sottolineando come lo spreco di cibo è certamente, un tema di responsabilità sociale del comparto, tuttavia è cruciale analizzare anche il comportamento del consumatore, dentro e fuori casa. È necessario, quindi, rafforzare e sostenere campagne informative che raggiungano il consumatore per guidarlo consapevolmente nella scelta dei prodotti, guardando non solo alle offerte, ma anche alla sostenibilità e alla qualità del cibo che viene acquistato. Il Presidente ha concluso ricordando la necessità del contributo di tutti: imprese, consumatori, esperti della salute, per raggiungere l'obiettivo di preservare il valore del cibo lungo tutta la filiera, ridurre lo spreco alimentare e giungere a modelli di consumo e produzione sostenibili.



21° Convegno in memoria di Marco Biagi

Il 16 marzo a Roma, presso la Sala del Parlamento del CNEL, FIPE rappresentata dal Presidente Lino Enrico Stoppani è intervenuta al 21° Convegno in memoria di Marco Biagi, intitolato "Progettare per modernizzare".

Durante il convegno si sono svolte riflessioni riguardo il progetto di modernizzazione del mercato del lavoro, concepito da parte del Professor Biagi, verificando ciò che oggi, dopo vent'anni, rimane di quell'impianto normativo originario, fino a valutarne, se possibile, l'attualità in un contesto sociale ed economico che vive nuove e profonde trasformazioni.

L'evento, organizzato da ADAPT, in collaborazione con l'Associazione "Amici di Marco Biagi", è stato moderato dal Presidente ADAPT, Emmanuele Massagli.

Nel corso del suo intervento, il Presidente Stoppani ha sottolineato, in particolar modo, come nello scenario attuale del mercato del lavoro, un ruolo fondamentale debba essere giocato da parte della contrattazione collettiva, tramite la valorizzazione del suo ruolo sociale e politico e l'impegno delle parti sociali a trovare soluzioni efficaci e sostenibili con lo scenario economico e lavorativo attuale.



Hanno, inoltre, preso parte al convegno: Silvia Spattini (Direttrice ADAPT), Ilaria Armaroli (Senior ADAPT Research Fellow), Diletta Porcheddu (ADAPT Research Fellow), Tiziano Treu (Presidente del CNEL), Maurizio Sacconi (Presidente Associazione Amici di Marco Biagi), Luigi Sbarra (Segretario Generale CISL).

Forum sul lavoro nella società attiva



Il 13 maggio a Pollenzo nel corso del "Forum sul lavoro nella società attiva" organizzato e promosso da JobsLab Synergie – il laboratorio per le politiche del lavoro e le relazioni industriali guidato da Giuseppe Garesio, la Federazione, rappresentata dal Presidente Lino Enrico Stoppani, è intervenuta alla tavola rotonda "Le politiche proattive per il lavoro" introdotta dal già Ministro del Lavoro Maurizio Sacconi e conclusa dal Ministro del Lavoro, Marina Elvira Calderone.

Il biologico nella ristorazione



Il 26 maggio si è svolta una tavola rotonda organizzata da FIPE in collaborazione con ISMEA e AssoBio per discutere di approvvigionamenti di materie prime biologiche nella ristorazione.

L'evento, intitolato "Il biologico nella ristorazione commerciale", a cui ha preso parte anche il MASAF, ha avuto la finalità di delineare lo scenario evolutivo, performance, ruolo e spazi di mercato.

Durante la giornata è stata inoltre presentata l'indagine realizzata da Fuoricass@ srl per conto di Ismea che ha messo in evidenza una discreta attenzione della ristorazione verso le produzioni biologiche con alcune particolari differenziazioni tra ristoranti e bar. E' emersa la crescita della presenza di etichette di vino bio non solo nei ristoranti ma anche nei locali serali specializzati in aperitivi. Ortaggi, uova, succhi, olio sono gli altri prodotti bio che si sono fatti strada nelle cucine dei ristoranti e nelle frigo-vetrine dei bar con l'obiettivo principale di dare più scelta al cliente e di qualificare gli esercizi.

L'iniziativa che ha avuto una forte risonanza sui media è rientrata nella strategia di posizionamento della Federazione sui temi della sostenibilità.

World Aperitivo Day®



FIPE ha partecipato come sponsor attivo al World Aperitivo Day®, la giornata internazionale dedicata all'Aperitivo, celebrata il 26 maggio in tutto il mondo attraverso iniziative che mettono in pratica i principi

descritti nel Manifesto dell'Aperitivo: un documento in dieci punti che ha raccolto le regole da rispettare per valorizzare al meglio la tradizione tipicamente italiana.

La Federazione è stata inoltre rappresentata alla conferenza stampa di apertura dell'evento rappresentata dal Vice Presidente vicario Aldo Cursano ricordando l'impegno e la determinazione della FIPE per supportare e tutelare bar e ristoranti, luoghi che, soprattutto nel post-pandemia, hanno dimostrato la loro importanza, offrendo un ambiente sicuro e accogliente per riaccendere il senso di comunità che tanto desideravamo rivivere.

FIPE, tramite le Associazioni Territoriali ha promosso il World Aperitivo Day® presso i propri associati, affinché la ricorrenza diventi un hub privilegiato in cui conoscere i nuovi prodotti e le tendenze del mercato, raccontare le varietà regionali dell'Aperitivo e offrire importanti opportunità di promozione del patrimonio eno-gastronomico italiano attraverso una rete che include tutti i più significativi protagonisti di settore, dalle associazioni di rappresentanza alle Istituzioni, passando per grandi aziende del comparto agro-alimentare.

Il World Aperitivo Day® ha visto la partecipazione di 30 Associazioni attraverso i loro associati sparsi in 69 città d'Italia. Dopo la Lombardia è stato il Veneto la regione con maggiori adesioni. Seguono l'Emilia Romagna e il Lazio.

AFIDOP e FIPE al Masaf per sostenere la giusta valorizzazione dei formaggi dop nella ristorazione italiana

FIPE e AFIDOP- Associazione dei Formaggi Italiani DOP, il 25 settembre, hanno condiviso a Roma presso Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida, la necessità di valorizzare meglio i formaggi DOP Italiani nei menù di tutto il Paese.

L'incontro ha segnato l'avvio di una collaborazione, quella tra FIPE e AFIDOP, che ha come scopo quello di agire concretamente attraverso la stesura di un pacchetto di Linee Guida per promuovere al meglio le produzioni certificate all'interno dei menù dei Pubblici Esercizi e incentivarne la conoscenza e il consumo. Uno strumento a sostegno degli operatori che lavorano nella ristorazione. La corretta valorizzazione delle denominazioni DOP e IGP costituisce, infatti, non solo un obbligo di legge, ma prima di tutto un mezzo di promozione dei territori, delle loro produzioni, oltreché delle scelte di qualità degli operatori che le adottano nei loro piatti e menù.

**WORLD
APERITIVO
26.05 DAY**

**30 ASSOCIAZIONI
PARTECIPANTI**

**69
CITTÀ
D'ITALIA**



3ª edizione del Convegno “Oltre i gesti”

Il 9 ottobre, a Pietrasanta, FIPE ha partecipato alla terza edizione di “Oltre i gesti”, un forum di confronto sulla ristorazione organizzato da Amodo, la rete dei ristoranti etici, con il supporto della rivista “Sala & Cucina”.

Nel corso dell’evento, si sono tenute quattro tavole rotonde – una sulla sala, una sulla cucina, una sulla formazione e una sul personale - a cui hanno partecipato professionisti di consolidata esperienza. Da queste tavole rotonde è emerso l’obiettivo di progettare documenti propositivi da divulgare ai soggetti, istituzionali e professionali, contenenti proposte per guardare avanti: al futuro prossimo di questo settore.

La Federazione, in particolar modo, ha preso parte ad una tavola rotonda, intitolata “Il personale: problema o opportunità?”.

Presentazione team di Bocuse d’Or Italy Academy

Il 16 ottobre a Milano la Federazione ha preso parte alla presentazione ufficiale del *team* di *Bocuse d’Or Italia*, rappresentata dalla Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici Valentina Picca Bianchi, per sostenere i valori della cucina italiana e supportare il *Team* Italiano nel percorso per giungere alle finali continentali del “*Bocuse d’or*”, che si terranno in Norvegia il 19 e 20 marzo 2024 e le successive finali di Lione nel 2025.

Il “*Bocuse d’Or*” è uno dei più prestigiosi concorsi di cucina al mondo, che mette alla prova le abilità dei migliori giovani chef internazionali, i quali si sfidano per conquistare il Premio “*Bocuse d’Or*”, importante riconoscimento che simboleggia l’eccellenza nella cucina. Già nel 2021 la Federazione ha supportato la FIC – Federazione Italiana Cuochi nella partecipazione alla 34ª edizione del “*Bocuse d’Or*” permettendo al team italiano di arrivare al decimo posto nella prestigiosa finale tenutasi a Lione il 26 e 27 settembre 2021.

Guida Osterie d’Italia Slow Food

La Federazione da tempo ha avviato una collaborazione con Slow Food, nell’intento di rafforzare il percorso di consolidamento di un *network* imprenditoriale finalizzato a diffondere i valori delle tradizioni locali quali diverse espressioni di un’unica cultura, quella italiana.

Nell’ambito di questa collaborazione, FIPE quest’anno è stato uno tra i prestigiosi *partner* della Guida Slow Food “Osterie d’Italia 2024”.





In occasione della presentazione della Guida, che si è svolta a Milano il 23 ottobre, la Federazione ha consegnato il premio per la "Miglior interpretazione della cucina regionale", che rispecchia l'impegno della Federazione nella promozione delle specificità territoriali della ristorazione, testimoniando al meglio l'autenticità della cucina italiana: una cucina genuina, diretta e in grado di valorizzare sia i prodotti che il territorio.

La Federazione ha inoltre consegnato il premio "Menzione speciale FIPE" assegnato ad una delle 360 imprese associate al sistema FIPE- Confcommercio censite da Slow Food nella Guida 2024.

VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo



FIPE, è stata invitata a partecipare alla Farnesina alla presentazione della VIII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, dal titolo: "A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto", che si è tenuta dal 13 al 19 novembre presso la rete diplomatico-consolare all'estero. La presentazione si è svolta il 10 novembre 2023 alla presenza del Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri, Antonio Tajani e del Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e Forestali, Francesco Lollobrigida.

Stati generali del lavoro



Il 16 novembre, FIPE, rappresentata dal Presidente Lino Enrico Stoppani, ha partecipato alla tavola rotonda organizzata dal Gruppo parlamentare di Fratelli d'Italia sui temi del "Futuro del Lavoro".

Nel corso della tavola rotonda, intitolata "Dal reddito al lavoro, equamente retribuito", sono stati trattati i temi del rilancio della contrattazione collettiva, del salario minimo e del futuro del mercato del lavoro e sono intervenuti gli Onorevoli: Andrea Volpe, Lorenzo Malagola, Walter Rizzetto e Marta Schifone; il Ministro del lavoro Marina Elvira Calderone, il segretario generale della CISL Luigi Sbarra e il già Ministro del lavoro Cesare Damiano; ha moderato il Caporedattore Economia del TG1 Marco Valerio Lo Prete.

70° anniversario dell'ANCL (Associazione Nazionale Consulenti del Lavoro)

La Federazione ha partecipato agli appuntamenti nazionali tenuti da parte dell'ANCL (Associazione Nazionale dei Consulenti del Lavoro): in particolare,



il 17 novembre è stata invitata a partecipare al 70° Anniversario ANCL e al Convegno dei Centri Studi ANCL, tenuto presso Monticelli Brusati in Franciacorta (BS), un evento che ha ospitato dirigenti da tutta Italia e i Centri Studi presenti sul territorio nazionale.

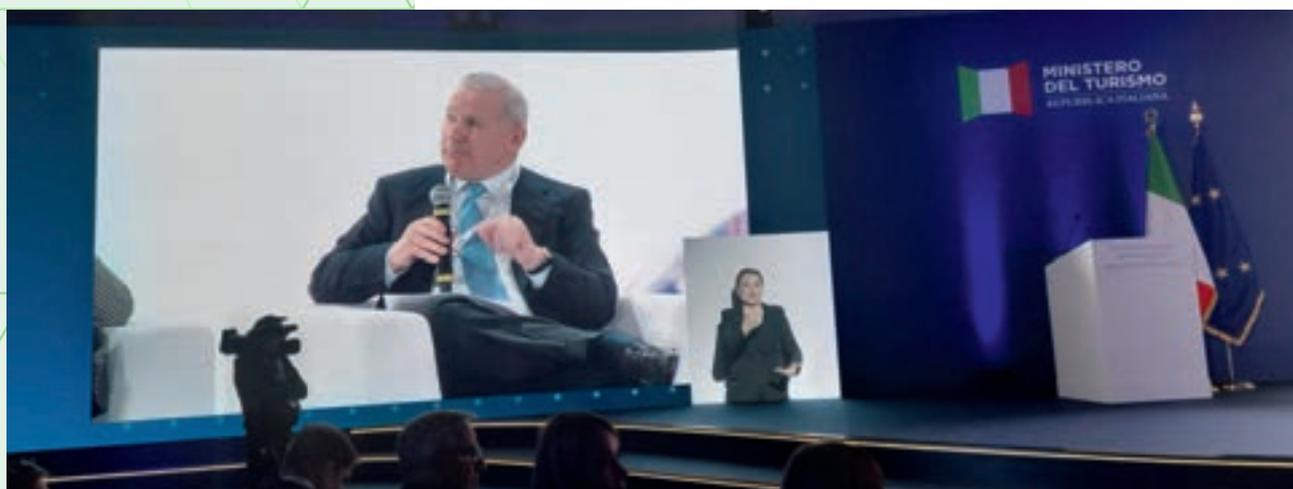
Nel corso dell'evento, si sono tenute tre tavole rotonde, durante le quali sono state affrontate, con la presenza di altre parti sociali ed istituzionali, una serie di materie e tematiche particolarmente rilevanti ed attuali. FIPE ha preso parte alla tavola rotonda, dal titolo: "Questione salariale: tra giusta retribuzione, costo del lavoro e produttività".

Forum internazionale del Turismo

FIPE, ha partecipato nei giorni del 24 e del 25 novembre a Baveno (sul Lago Maggiore) al primo "Forum internazionale del Turismo". Un appuntamento, organizzato dal Ministero del Turismo e fortemente voluto dal Ministro Daniela Santanchè, per porre l'accento sulle potenzialità e trasversalità di un comparto che rappresenta, direttamente e indirettamente, il 13% del PIL nazionale.

Si sono alternati, nella due giorni dedicata al turismo, moderate dai giornalisti Nicola Porro e Pietro Senaldi, il Ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, il Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare Francesco Lollobrigida, il Ministro delle Imprese e del *Made in Italy* Adolfo Urso, il Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Antonio Tajani, il Ministro dell'Economia e delle Finanze Giancarlo Giorgetti, il Ministro dello Sport e i Giovani Andrea Abodi, il Ministro delle Disabilità Alessandra Locatelli e il Ministro dell'Università e della Ricerca Anna Maria Bernini.

La Federazione è stata uno dei protagonisti nel *panel* "Qualità" che ha visto la partecipazione del Ministro Urso.



Shape Next Summit: the Next Frontiers of Food, Food Retail, Food Tech

Il 28 novembre a Milano, la Federazione ha partecipato all'*Appetite for Disruption*: il secondo appuntamento di riferimento sul mondo dell'innovazione nel *Food*, *Food Retail* e *Food Tech* più importante dell'anno, dedicato a far incontrare i Leader di settore, nazionali e internazionali, per condividere esperienze e scenari di sviluppo, discutere le tematiche strategiche chiave per la crescita dell'industria, in Italia e all'estero: dall'innovazione tecnologica, digitale e di *business*, alla sostenibilità e al tema *People*.



Meeting dei Direttori

La Federazione ha organizzato due giornate dedicate al confronto con i Direttori/segretari del sistema FIPE per affrontare le principali tematiche del comparto dei Pubblici Esercizi.

La prima giornata si è tenuta il 13 febbraio, ed è stata articolata in due diverse sessioni di lavoro. La prima, dedicata alla prima edizione della "Giornata della Ristorazione" promossa ed ideata da FIPE e la seconda dedicata alla presentazione del Cruscotto FIPE-Infocamere sull'osservatorio delle imprese della ristorazione e sulle recenti novità in materia di "mance" che riguardano direttamente la Federazione.

Il secondo appuntamento si è tenuto il 30 novembre ed è stato articolato in cinque *panel*: 1) CCNL FIPE: approfondimento e aggiornamento sullo stato di avanzamento del rinnovo; 2) iniziative in materia di mercato del lavoro e formazione: Talent Day e alternanza scuola lavoro; 3) Iniziativa per la valorizzazione della ristorazione italiana: aggiornamento sullo stato di avanzamento del progetto realizzato in collaborazione con il Ministero delle Imprese e del *Made in Italy*; 4) Buoni Pasto: attuazione della gara Consip BP10 ed evoluzione del mercato privato; 5) Giornata della Ristorazione 2024: presentazione della seconda edizione del progetto.



Fiere

SIGEP

FIPE ha partecipato al SIGEP 2023 – 44° Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè - che si è svolto presso la Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio.

L'edizione del 2023 è stata particolarmente attesa perché è stato il primo vero appuntamento dopo gli anni della pandemia e dopo le prove di ripartenza dell'edizione 2022 che si svolse insolitamente nel mese di marzo.

Con la sua partecipazione FIPE ha voluto garantire la presenza istituzionale del mondo del fuoricasa che opera principalmente nei settori della caffetteria, pasticceria e gelateria attraverso anche alcuni contributi di approfondimento e riflessione sulla congiuntura e sulle performance delle imprese.

A tal fine, nello spazio dedicato agli incontri (*Vision Plaza*) si sono svolte due tavole rotonde.



Le sfide del bar del futuro: qualità, professionalità e innovazione

Gli orari di apertura delle attività che devono fare i conti con l'impiego ottimale delle risorse umane e con la difficoltà a reperirle, gli aumenti straordinari dei costi che devono misurarsi con l'aggiustamento dei listini, i bisogni del consumatore tra ricerca di sicurezza, *smart working* e nuova socialità, sono tutti fenomeni che impongono al mondo del bar un ripensamento del modello di offerta incardinato sulla sostenibilità economica del *business*. Non sfugge, infatti, che nel corso degli ultimi anni il numero di bar in Italia sia andato progressivamente calando. L'incontro ha voluto alimentare, attraverso la testimonianza di esperti e imprenditori, un serio dibattito su temi che assumono oggi una rilevanza strategica per lo sviluppo del bar.



Locali storici: regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese

In questi anni regioni e comuni hanno tentato, ciascuna a modo proprio, di individuare i locali storici e più in generale le botteghe storiche. Il risultato è quello di una babele di regolamenti in cui un locale è storico se ha 40 anni di attività in una regione o città mentre lo è se ne ha 60 o 70 in una diversa regione o città. Con questi presupposti è difficile, anzi impossibile, impostare politiche di valorizzazione e di incentivazione a livello nazionale in grado di tutelare questo grande patrimonio nazionale. Nasce da qui il progetto FIPE di definire una norma che individui i locali storici con criteri validi su tutto il territorio nazionale.

L'incontro ha avuto l'obiettivo di fare il punto sulle prospettive di questa norma e sulle misure di sostegno alle imprese che verranno sviluppate nei prossimi mesi.



FareTurismo



Il 22 marzo, la Federazione ha preso parte a FareTurismo: la Fiera nazionale sull'orientamento alla formazione e al lavoro nel turismo per studenti, diplomati, laureati, docenti e operatori, tenuta presso l'Università Europea di Roma.

In questa occasione, si sono tenute sei tavole rotonde, durante le quali sono state affrontate, con la presenza di diversi rappresentanti del settore del turismo, una serie di tematiche particolarmente rilevanti ed attuali.

FIPE ha preso parte a due *panel*: "L'innovazione del sistema di istruzione e formazione negli istituti alberghieri e tecnici per il turismo" e "Il sistema formativo dell'istruzione tecnica, professionale e tecnica superiore nel turismo e le competenze richieste dal mondo del lavoro".

TTG Rimini



Dal 9 all'11 ottobre 2023 si è tenuta a Rimini, presso il quartiere fieristico, la 60° edizione del TTG *Travel Experience*, la manifestazione italiana di riferimento per la promozione del turismo mondiale, dove sono presenti gli operatori internazionali e i *key player* delle principali aziende del comparto: enti del turismo, *tour operator*, agenzie di viaggi, compagnie aeree, trasporti, strutture ricettive, servizi per il turismo, tecnologia e soluzioni innovative.

Il TTG viene definito come laboratorio di idee per operatori turistici di tutto il mondo, fonte di informazione in cui intercettare nuove tendenze e innovazioni, format turistici e ispirazioni dei consumatori.

Considerando, quindi, che il turismo enogastronomico in Italia porta nelle casse del nostro Paese circa 230Mln l'anno e che FIPE rappresenta l'Associazione *leader* nel comparto della ristorazione, nonché di turismo ed intrattenimento, tramite l'operato di Fuoric@, (la propria società di servizi interamente controllata), la Federazione ha voluto fare la sua parte e ha deciso di partecipare ed essere presente in un proprio spazio condiviso con Confturismo, all'interno della Hall sud, proprio davanti all'entrata principale della Fiera.

Con la sua presenza, FIPE ha sottolineato il profondo legame che c'è tra turismo e ristorazione, nonché di quale valore e importanza specifica abbiano i Pubblici Esercizi hanno all'interno del comparto stesso del turismo e di come si mettano a disposizione di esso, creando un valore aggiunto per l'Italia.

HOST

FIPE ha partecipato a Host, la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza, giunta alla 43^a edizione, luogo privilegiato per conoscere i nuovi prodotti e le tendenze del mercato, che si è tenuta a Milano dal 13 al 17 ottobre. Un hub internazionale attivo tutto l'anno che mette in contatto i professionisti, monitora costantemente tutte le filiere del comparto e gli stili di consumo, presenta approfondimenti su tematiche di attualità, *best practice*, scenari internazionali, produce news e osservatori globali, organizza webinar ed eventi in tutto il mondo.

FIPE, sempre attenta al ruolo dell'innovazione, ha colto l'opportunità di Host per dedicare i cinque giorni della manifestazione a tre temi di particolare rilevanza del settore: innovazione, sostenibilità e competenze.

In uno spazio di 300 mq. con un *layout* che punta a valorizzare immagine e attività della Federazione sono stati organizzati dibattiti, incontri, interviste durante i quali sono state approfondite le principali questioni che caratterizzano oggi l'agenda di un Pubblico Esercizio.

Le giornate sono state arricchite da una serie di tavole rotonde ed incontri a cui sono state invitate importanti aziende della filiera, qualificati esperti ed imprenditori del settore per affrontare tematiche di grande attualità come innovazione e digitalizzazione, evoluzione dei format, risparmio energetico, sviluppo delle competenze.

Lo spazio FIPE ha dato evidenza alle diverse componenti del sistema, tra queste ANBC, SILB, AGRIM, EGP, ANGEM, SIB e "Gli Storici", ed è stata anche la vetrina delle tante iniziative sviluppate in questi anni sulle quali si continuerà ad investire in futuro.



I talk di FIPE ad Host



Rilanciamo il bar

Negli ultimi 10 anni il numero delle imprese con il codice di attività che contraddistingue il bar è diminuito di 20 mila unità. Da una parte ci può essere un fenomeno di trasmigrazione delle imprese verso codici di attività che guardano al più ampio mondo della ristorazione come effetto di un arricchimento dell'offerta ma dall'altro c'è sicuramente la cessazione di un certo numero di attività. D'altra parte il tasso di sopravvivenza di queste imprese continua a rimanere basso: dopo cinque anni solo un'impresa su due resta sul mercato.

Questi numeri fanno da sfondo ad un profondo cambiamento del mercato caratterizzato da una competizione sempre più spinta e dalla ricerca di nuovi equilibri tra l'aumento dei costi e il fabbisogno delle entrate necessarie a coprirli assicurando anche adeguati margini di profitto. Il bar si trova davanti alla scelta di definire il livello di servizio che va assicurato al cliente in coerenza con la struttura organizzativa di ciascuna azienda ed il livello dei prezzi praticati.

Digitalizzazione e risparmio energetico: come cambia la cucina del ristorante

La crisi energetica ha messo in evidenza la forte esposizione delle imprese di ristorazione alle fluttuazioni del mercato del gas e dell'elettricità. Nel giro di pochi mesi le bollette sono più che raddoppiate pur in presenza di volumi di attività che restavano ampiamente al di sotto dei livelli pre-pandemia.

In questo contesto le aziende hanno preso contromisure di risparmio secondo una logica emergenziale nell'auspicio di essere dinanzi ad un fenomeno contingente. Sebbene i picchi degli aumenti sembrano oggi un ricordo lontano, il quadro geopolitico ci dice che nulla sarà più come prima. Sotto questo profilo anche per le imprese della ristorazione si pone la necessità di guardare ad un progetto di transizione energetica al centro del quale c'è l'obiettivo del risparmio. Attrezzature e apparecchi che consumano meno energia e monitoraggio dei consumi sono due cardini di un nuovo approccio al modo di produrre ed erogare il servizio. Ma la transizione energetica non emerge da sola, c'è anche una transizione digitale che avanza incorporando innovazione nelle macchine per renderle più facilmente controllabili ed efficienti. Di questi cambiamenti si è parlato con aziende *leader* nel mercato delle attrezzature, con esperti di risparmio energetico e, naturalmente, con ristoratori.



Food delivery, prenotazioni on-line, recensioni, no show: nuove regole su trasparenza e responsabilità

L'innovazione digitale è sempre più presente nelle relazioni tra consumatori e imprese di ristorazione. Prenotazioni, recensioni, *delivery*, menù digitali, pagamenti e molto altro sono i cardini di un profondo cambiamento che negli anni della pandemia ha subito una forte accelerazione.

La crescente importanza delle piattaforme richiede un quadro di regole che definisca in modo chiaro i confini tra diritti e doveri di ciascuno con l'obiettivo di evitare che si generi una "terra di mezzo" in cui le responsabilità degli attori del mercato svaniscono. Su questo è intervenuta la UE con il Regolamento 2019/1150 in materia di Platform to Business che deve ancora fare passi importanti in Italia come è documentato dall'attività di monitoraggio dell'AGCOM. La tavola rotonda è stata l'occasione per fare il punto sui trend di mercato e sullo stato di trasparenza del sistema.

Persone vs robot? Il futuro del lavoro nella ristorazione

L'emergenza del personale che ha caratterizzato gli anni post pandemia e che ancora oggi non sembra rientrata, ha spinto qualche imprenditore a individuare nella robotizzazione dei processi la soluzione al problema.

Al di là dell'impatto reale che lo sviluppo della robotica potrà avere in un settore ad alto contenuto di servizio e di relazione quale è la ristorazione, l'incontro si è posto l'obiettivo di arricchire il dibattito sul futuro del lavoro in questo settore rispondendo a domande sulle competenze, sull'organizzazione degli orari, sui livelli retributivi, sui processi di formazione e inserimento nel mondo del lavoro.



La sfida digitale per bar e ristoranti: come cambia la gestione delle imprese

La transizione digitale che attraversa le aziende della ristorazione sia nella componente B2C che B2B ha effetti rilevanti nella gestione stessa delle aziende perché impatta direttamente sulle *operations*. Approvvigionamento (*agente/market place*), prenotazione e ordinazione (*off line/on line*), servizio (uomo/macchina), pagamenti (contante/digitale), sono solo alcuni dei processi nei quali la digitalizzazione ha generato profondi cambiamenti.

Anche nella fase di produzione l'innovazione digitale è presente sostituendo in alcune fasi il controllo dell'uomo con quello della macchina.

Questi processi sono destinati ad espandersi e a consolidarsi nei prossimi anni o resteranno confinati in un'area di nicchia del mercato? La ristorazione ha bisogno di fare innovazione tecnologica o è semplicemente una moda destinata ad essere superata?

A queste e ad altre domande si è provato a rispondere portando le testimonianze di qualificati imprenditori del settore che più della teoria amano la pratica.

Eventi dal mondo FIPE

Il valore delle imprese balneari in Italia. Servizi, investimenti e modelli di gestione

Il 22 febbraio presso il Senato si è tenuto il convegno, organizzato dal SIB – FIPE e da FIPE, “I modelli gestionali delle imprese balneari” che ha visto la presenza dei Vice Presidenti del Senato Gian Marco Centanio e Maurizio Gasparri, del Ministro per gli Affari Europei, il Sud, le Politiche di Coesione e il PNRR Raffaele Fitto e del Ministro per la Protezione civile e per le Politiche del mare Sebastiano Musumeci.

L'appuntamento è stato volto a contribuire ad accrescere la conoscenza del sistema balneare italiano sia in relazione ai modelli gestionali delle imprese che all'integrazione tra destinazione turistica e sistema imprenditoriale.

Il fulcro dell'evento ha ruotato intorno alla presentazione “Gestione e valorizzazione del demanio costiero: i modelli gestionali”, realizzato da Nomisma per conto del SIB-FIPE e FIPE, che ha messo in luce una serie di cambiamenti strutturali dell'economia balneare sia sotto il profilo della domanda che dell'offerta. Dall'indagine condotta da Nomisma su un campione di circa 500 imprese balneari dislocate lungo l'intera costa italiana è emersa una realtà complessa in cui gli operatori balneari adottano comportamenti tipici di un'articolata gestione imprenditoriale.

Servizi, investimenti, lavoro ma anche caratteristiche dell'imprenditoria del settore sono soltanto alcuni dei temi messi sotto osservazione dall'indagine con l'obiettivo di far emergere la dinamicità del settore ed i valori di un sistema di imprese che mette al centro il lavoro e la relazione virtuosa con il territorio.

Identità Sostenibile – Modelli di sviluppo per un'impresa responsabile

Lavoro, sostenibilità, formazione e legalità. Sono queste le direttrici emerse il 29 marzo durante l'Assemblea annuale di ANBC-FIPE (Associazione Nazionale Banqueting e Catering), dal titolo “Identità Sostenibile – Modelli di sviluppo per un'impresa responsabile”.



L'Assemblea ha rappresentato un'occasione di confronto tra esponenti del settore e rappresentanti istituzionali sulle grandi sfide che interessano un comparto che occupa quasi 14.000 persone a tempo indeterminato, arrivando a oltre 100.000 addetti durante i picchi e l'alta stagione.

Tra le sfide più importanti emerse in occasione dell'Assemblea c'è quella del rinnovo del contratto di lavoro: un vero e proprio banco di prova per il consolidamento dell'identità non solo del settore, ma anche – e soprattutto – dell'Associazione al fine di rappresentare legittimamente le istanze dei suoi associati. Nelle trattative, ancora nelle fasi iniziali, ANBC punterà all'istituzione di un *addendum* specifico che riconosca le specificità del comparto.

Nel corso dell'iniziativa, grande attenzione è stata posta anche al tema della formazione, cruciale per il banqueting e catering così come per l'intero segmento della ristorazione. Soprattutto, è stato acceso un faro sull'importanza di programmi formativi con lo scopo di garantire una maggiore professionalizzazione degli addetti: un aspetto fondamentale per la valorizzazione e il rispetto delle persone occupate nel settore, accanto all'utilizzo di contratti di lavoro conformi e nel rispetto della legalità, come sempre promosso da ANBC-FIPE.

Dove c'è musica c'è SILB

Artisti e imprenditori del mondo del divertimento si sono incontrati a Rimini alla Fiera MIR in un appuntamento organizzato dal SILB-FIPE che rappresenta discoteche, sale da ballo e tutto il settore dell'intrattenimento italiano. Perché i generi musicali sono tanti, ma dove c'è musica, ci sono sempre gli associati SILB- FIPE

Il convegno "Dove c'è musica c'è SILB" ha rappresentato un primo passo per valutare se discoteche, *dj*, orchestre ed etichette indipendenti, possano trovare un dialogo armonioso per costruire uniti un futuro comune.

Sostenibilità e nuovi modelli di consumo: come cambia il mondo dell'accoglienza

La sfida della sostenibilità è oggi più che mai al centro dell'agenda dei Pubblici Esercizi che, in un momento storico che ne ha messo in discussione i vecchi modelli, si trovano davanti a nuove sfide destinate a rinnovare le intere filiere coinvolte. Sono stati questi i temi al centro della tavola rotonda dal titolo "Sostenibilità e nuovi modelli di consumo: come cambia il mondo dell'accoglienza", promossa da FIPE e Confcommercio Trentino.



L'evento si è svolto venerdì 26 maggio nell'ambito del Festival dell'Economia di Trento, organizzato dal Gruppo 24 Ore e da Trentino Marketing.

All'iniziativa sono intervenuti, oltre al Direttore Generale di FIPE Roberto Calugi, Cristian Biasoni, Amministratore Delegato di Chef Express e Presidente AIGRIM-FIPE; Dominga Cotarella, CEO di Famiglia Cotarella; Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia. Il dibattito è stato coordinato da Sebastiano Barisoni, Vicedirettore esecutivo di Radio 24.

Siticibo – la ristorazione collettiva contro gli sprechi alimentari

Il 29 maggio si è tenuto un tavolo di confronto per sviluppare il sistema di raccolta e lotta allo spreco alimentare. In questa direzione va il programma di Banco Alimentare, a partire da la prima applicazione della Legge 155/2003, cosiddetta "del Buon Samaritano", quale soluzione giuridica a un'impellenza etico-sociale che fino ad allora non si era potuta affrontare: l'elevato spreco di alimenti nelle mense scolastiche e nella ristorazione collettiva, che contrastava con l'allungarsi delle file fuori dalle mense per poveri.

All'evento ha partecipato il Presidente di ANGEM-FIPE che attraverso la sua presenza ha rafforzato ancora di più il legame della ristorazione collettiva con il Banco Alimentare, auspicando inoltre che dalle istituzioni possano arrivare misure concrete per sostenere un settore che ricopre una funzione sociale estremamente importante.

AIGRIM DAY 2023 – Ristorazione e People nei centri commerciali

La ristorazione commerciale è uno dei traini dei consumi: lo testimoniano i centri commerciali, il *travel retail*, i centri urbani. Ma il momento complesso e l'attenzione alle persone devono essere sempre crescenti: recruiting, crescita, formazione questi sono stati alcuni elementi chiave di cui si è discusso il 14 novembre a Milano all'AIGRIM Day 2023.

All'evento ha preso parte la Federazione, rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi, che ha discusso e commentato i temi della giornata, tra cui la presentazione dei primi dati dell'Osservatorio creato da AIGRIM-FIPE e CNCC (Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali) con Deloitte ed i *leader* del settore.



IX Congresso Internazionale sulla Nightlife



Al IX Congresso Internazionale sulla *Nightlife* è intervenuto Maurizio Pasca, Presidente SILB-FIPE, che dinanzi a una platea cosmopolita di professionisti del settore ed imprenditori ha presentato le attività e gli *asset* che l'Associazione ha messo in campo negli ultimi 12 mesi tra cui: l'attività di rappresentanza con le istituzioni per ostacolare l'abusivismo e garantire un divertimento sicuro, Discotaxi 23 per una maggiore sicurezza sulle strade, #SicurezzaVera, il protocollo d'intesa siglato con FIPE, Gruppo Donne Imprenditrici di FIPE e la Polizia di Stato e *Ask for Angela*, un progetto internazionale per la sicurezza delle donne nelle discoteche.

Forum FIPE Sardegna



Il 18 dicembre a Cagliari si è tenuto il Forum FIPE Sardegna. L'iniziativa è stata volta a presentare una fotografia del comparto a chiusura dell'anno 2023 per analizzare le principali problematiche che impattano nella quotidianità del lavoro e trovare soluzioni per la crescita economica e sociale.

Bar e ristoranti rappresentano oltre 13.000 imprese, danno lavoro circa 22.000 persone e contribuiscono al 6% del PIL regionale. Costituiscono inoltre naturale sbocco delle eccellenze agroalimentari e sono primi promotori dell'enogastronomia isolana di qualità.

Queste positive peculiarità sono minacciate e limitate dalle difficoltà che questa grande ed importante famiglia affronta quotidianamente: trasporti e mobilità, ricerca di personale, formazione professionale, contrattazione collettiva, sviluppo turistico.

Gli imprenditori sardi del comparto sono stati invitati a partecipare per dare voce alle proprie necessità e idee in vista di un giusto sviluppo economico e sociale

Grandi temi presenti e futuri della cucina del Friuli Venezia Giulia

Save The Date
I GRANDI TEMI PRESENTI E FUTURI DELLA CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

25 GENNAIO 2025 - ORE 14.50 | TEATRO SAN GIORGIO UDINE

PROGRAMMA

INDIRIZZI DI SALUTO
Giovanni Da Pozzo - Vice Presidente Nazionale Confcommercio e Presidente Regionale Confcommercio FVG

"A TU PER TU CON I RISTORATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA"

INTERVENGONO:
Davide Rampello - Docente alla Università IULM di Milano, Past President della Triennale di Milano
Lino Stoppani - Presidente Nazionale FIPE Confcommercio
Roberto Calugi - Direttore Generale FIPE Confcommercio

MODERATORE
Walter Filippini - Vice Presidente Confcommercio Udine e autore di studi e libri di enogastronomia

... A SEGUIRE SHOWCOOKING CON DEGUSTAZIONE

R.S.V.P. sindacale@ascom.ud.it entro il 20 gennaio fino ad esaurimento posti disponibili

La Federazione, rappresentata dal Presidente Lino Enrico Stoppani e dal Direttore Generale Roberto Calugi, ha preso parte alla Tavola Rotonda "I grandi temi presenti e futuri della cucina del Friuli Venezia Giulia": un evento che ha visto un'ampia partecipazione dei Pubblici Esercizi locali, ed è stata l'occasione per approfondire, insieme ad altri relatori, il futuro della enogastronomia regionale, anche alla luce dei recenti trascorsi difficili a causa della pandemia, per costruire la stagione del rilancio della ristorazione anche nel Friuli Venezia Giulia.

06

GRUPPI FEDERALI

L'imprenditoria femminile e giovanile sono due declinazioni di un unico, fondamentale impegno professionale. Il Gruppo Donne Imprenditrici e il Gruppo Giovani Imprenditori sono estremamente attivi nell'organizzare numerose iniziative che promuovono una professionalità sempre più vivace e inclusiva. Entrambi i Gruppi hanno lo scopo di concorrere alla crescita organizzativa ed alla efficacia propositiva della Federazione la quale, a sua volta, ha il compito e l'opportunità di valorizzarne gli apporti specifici.

Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

Gli appuntamenti del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE

Nel 2023 il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE ha organizzato 3 riunioni del Consiglio Direttivo: il 31 gennaio in videoconferenza, il 23 giugno a Trento ed il 15 novembre a Roma.

Alle riunioni del Consiglio Direttivo del Gruppo hanno preso parte non solo i consiglieri, ma anche gli altri rappresentanti del gruppo al fine di fare *networking* e rafforzare la penetrazione territoriale del gruppo.

Il 14 dicembre si è tenuta l'Assemblea del Gruppo, in occasione del quale è stato approvato il nuovo Regolamento: uno strumento di grande importanza in quanto al suo interno sono contenute le norme che regolano la "vita" del Gruppo ed il funzionamento degli Organi; la revisione del Regolamento stesso rappresenta un momento fondamentale per la politica del Gruppo soprattutto in vista delle elezioni del 2024.

I Giovani Imprenditori FIPE sono, inoltre, stati invitati anche agli appuntamenti annuali del Gruppo Giovani di Confcommercio: ShareIt, il *meeting* che riunisce le competenze del Sistema Confcommercio, di professionisti del mondo dell'economia e della imprenditoria italiana, intorno ad alcuni temi chiave, e il XIII Forum Nazionale dei Giovani Imprenditori di Confcommercio, a Bari, uno degli appuntamenti confederali più importanti per l'imprenditoria giovanile.

Gruppo Giovani Imprenditori a Slow Wine Fair

Nell'ambito della collaborazione della Federazione con Slow Food Italia, il 27 febbraio a Bologna in occasione della seconda edizione della Slow Wine Fair (26-28 febbraio), la manifestazione internazionale dedicata al vino *buono, pulito e giusto*, Matteo Musacci, Vice Presidente della Federazione e Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori, ha consegnato uno dei riconoscimenti assegnati nell'ambito del Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow.

Nella stessa giornata, inoltre, 15 giovani imprenditori di FIPE, provenienti da un ampio spettro di regioni (dal nord al sud, dal Veneto alla Campania), sono stati accompagnati da uno dei vice curatori della guida Slow Wine in un *walk around* nei padiglioni, per scoprire la produzione di alcune cantine italiane ed estere di particolare interesse.





Elezioni del Gruppo Giovani Imprenditori Confcommercio

Il 31 maggio, a Roma, presso la sala Orlando, si sono tenute le elezioni del Gruppo Giovani Imprenditori di Confcommercio. Matteo Musacci, Vice Presidente nazionale e Presidente Gruppo Giovani Imprenditori FIPE, è stato eletto Presidente del Gruppo Confederale per acclamazione e su proposta del Presidente Confcommercio Carlo Sangalli.

Inoltre in seno al Consiglio Direttivo del Gruppo Giovani Imprenditori Confcommercio sono presenti 7 Giovani Imprenditori FIPE: Emanuel Baldo (Verona), Elena Bordin (Venezia), Carlo Giorgio Comino (Cuneo), Giampiero Di Biase (Pescara), Sabrina Lisbona (Nord Sardegna), Martina Riolino (La Spezia) e Alessandro Villa (Piacenza)



Ricognizione territoriale

In vista delle elezioni del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE, che si terranno nel 2024, è stata avviata una ricognizione territoriale al fine di consolidare e rafforzare il Gruppo per rappresentare tutte le Associazioni Territoriali e rendere il Gruppo quanto più rappresentativo delle realtà e delle esigenze locali dell'imprenditoria giovanile.

All'esito della ricognizione numerose sono state le conferme ma anche nuovi innesti.

Le Associazioni rappresentate in seno al Gruppo Giovani Imprenditori nel 2023 sono: Agrigento, Aosta, Arezzo e Firenze, Bari, Bologna, Bolzano, Brindisi, Campania, Catania, Cesena, Cosenza, Cremona, Cuneo, Ferrara, Foggia, Genova, Gorizia, Imperia, La Spezia, L'Aquila, Lazio Nord, Lecce, Livorno, Matera, Messina, Milano, Modena, Monfalcone, Nord Sardegna, Padova, Palermo, Parma, Pescara, Piacenza, Pisa, Pordenone, Potenza, Prato e Pistoia, Ravenna, Reggio Emilia, Roma, Savona, Sondrio, Teramo, Torino, Trento, Treviso, Udine, Umbria, Varese, Venezia, Vercelli, Verona, Vicenza.





Gruppo Donne Imprenditrici FIFE

Gli appuntamenti del Gruppo Donne Imprenditrici FIFE

Il 2023 è stato un anno ricco di appuntamenti per il Gruppo Donne Imprenditrici.

I Consigli Direttivi del Gruppo si sono tenuti il 9 maggio ed il 4 luglio, mentre l'Assemblea pubblica annuale del Gruppo, dal titolo "IA + E = INTELLIGENZA ARTIFICIALE EMOZIONALE" si è tenuta a Napoli il 6 dicembre presso la Confcommercio Campania.



Il tema portante dell'Assemblea è stato quello relativo all'intelligenza artificiale emozionale nei Pubblici Esercizi, che ha aperto le porte a una nuova era di accoglienza autentica e di esperienza personalizzata. Secondo quanto dichiarato dalla Presidente Valentina Picca Bianchi: "L'Intelligenza Artificiale Emozionale, nello specifico, prende il meglio che c'è dalla tecnologia, da un lato, e dall'innata sensibilità del genere femminile, dall'altro. In questo modo le nostre attività farebbero un salto di qualità sotto il profilo dell'inclusività, non lasciando nessuno indietro e mettendo al primo posto il benessere e la soddisfazione del cliente". Intelligenza artificiale emozionale dunque quale strumento che promuove un ambiente più accogliente, favorisce l'impresa femminile, ottimizza i processi e le procedure, creando un luogo in linea con le esigenze e le aspettative dei clienti e, soprattutto, rendendo più sostenibile il lavoro.



Nel 2023 sono inoltre stati costituiti il Gruppo regionale Donne Campania, Presidente Marcella Mantovani ed il Gruppo donne provinciale di Vercelli, Presidente Donatella Bertolone.

#sicurezzaVera e contrasto alla violenza di genere

Nel 2023 è proseguita la campagna di comunicazione di #sicurezzaVera che ha fatto tappa a Trieste, Ancona, Catania, Pistoia e Prato, Viterbo e Napoli.



Fondamentale la fase 2 del progetto, relativa alla formazione realizzata sia attraverso il sito di sicurezzavera ma anche con incontri in presenza coadiuvati dai funzionari territoriali della Polizia. Incontri formativi in presenza sono stati già realizzati a La Spezia, Rimini, Vercelli, Ancona e a Macerata con un appuntamento specifico per i locali da ballo.

Particolare attenzione merita Trento che con quattro appuntamenti ha diffuso l'iniziativa a tutte le valli con momenti di formazione/informazione specifici. Tra le azioni per dare attuazione al protocollo #sicurezzaVera, la provincia di Trento insieme alla questura, al comune e alle associazioni di categoria, hanno previsto la produzione e distribuzione presso tutti i Pubblici Esercizi della provincia di un fascicolo contenente le principali informazioni utili per sensibilizzare i clienti e fornire il miglior supporto alle forze di Polizia.

Inoltre il 19 ottobre, presso la sede della Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, è stato rinnovato il protocollo sottoscritto dalla Federazione, dal Gruppo Donne e dalla Direzione centrale Anticrimine, con il nuovo Direttore Centrale - Alessandro Giuliano. Obiettivo principale è proseguire nella diffusione di #sicurezzaVera tra gli imprenditori associati FIPE, gli associati EGP-FIPE e SILB-FIPE, con i quali è stato esteso il protocollo rispettivamente a novembre 2022 e ad aprile 2023.

Grazie al protocollo con la Polizia di Stato esteso a EGP-FIPE, #sicurezzaVera è stato inaugurato a febbraio anche all'interno del *workshop* itinerante "Innamorati di te" del Gruppo Codere a Mortara (Pavia) e a seguire a maggio a Salerno, e a ottobre a Parma.

Inoltre, nell'ambito della collaborazione con Re.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri), è stato presentato un percorso per il secondo biennio degli istituti enogastronomici e per l'ospitalità alberghiera da far rientrare nell'ambito delle ore di educazione civica. In particolare si ritiene quanto mai utile diffondere #sicurezzaVera nelle scuole:

- ponendosi come strumento di coscienza che permetta di combattere la logica di prevaricazione e soffocamento delle differenze che è alla base delle violenze;
- consentendo di decostruire stereotipi e ruoli fissi ponendo un primo tassello per una società più inclusiva.

Io parlo con il dito

Il 28 marzo è stato firmato l'accordo tra FIPE, il Gruppo Donne e l'Associazione ClinicaMENTE, per la diffusione dell'iniziativa "Io parlo con il dito". Si tratta di una semplice tovaglietta americana, ideata dall'Associazione clinicaMENTE, in grado di aiutare le persone affette da disturbi specifici del linguaggio a comunicare quando si trovano in un ristorante o in un bar.

La tovaglietta "Io parlo con il dito" si ispira ai principi della Comunicazione Aumentativa Alternativa (CAA), un'area della pratica clinica rivolta a tutti coloro che presentano delle disabilità comunicative del linguaggio, sia permanenti sia temporanee.



Dopo la fase sperimentale realizzata a Milano con il supporto dell'EPAM e Confcommercio Milano, l'iniziativa è stata lanciata su tutto il territorio nazionale durante una conferenza stampa che si è tenuta il 16 ottobre presso la fiera Host a Milano, per sensibilizzare e informare i Pubblici Esercizi e le Associazioni ad aderire al progetto sociale e a loro volta promuoverlo.



“Start WE up – Accendiamo l’imprenditoria femminile”

Il Gruppo Donne Imprenditrici della Federazione e in particolare la Presidente Valentina Picca Bianchi, hanno partecipato alla realizzazione del Manifesto “Start WE up – Accendiamo l’imprenditoria femminile”, risultato di un lungo e proficuo confronto con numerose Associazioni di imprese, professioniste, economiste, accademiche, esperte di politiche di genere, comunicatrici e politiche.

Il documento, che verrà presentato a Bruxelles a gennaio 2024, riassume un insieme di proposte e idee per rilanciare una forza produttiva ancora in larga misura inespresa e potenzialmente trainante come quella dell’imprenditoria femminile.



WOMEN EMPOWERMENT E IMPRESA

07

WEBINAR



01



Certificazione delle competenze in PCTO. Settore Turismo

Il 16 febbraio si è svolto il webinar “Certificazione delle competenze in PCTO. Settore Turismo” organizzato da FIPE, in collaborazione con Re.Na.I.A, Unioncamere e Federalberghi.

Il webinar ha permesso di riepilogare lo stato di avanzamento del progetto di certificazione delle competenze, già avviato nel 2022, e di discutere dei primi risultati raggiunti.

La sperimentazione, a febbraio, ha visto l’adesione di 60 Istituti professionali iscritti alla rete Re.Na.I.A. e localizzati in 41 province, nonché un ampio coinvolgimento da parte di studenti ed imprese che aderiscono a FIPE.

Nel corso del webinar sono state condivise azioni volte a presentare il progetto di certificazione di competenze a nuovi Istituti per l’ospitalità e l’enogastronomia, al fine di ampliare la rete dei soggetti coinvolti.



02



Buoni Pasto: cosa è cambiato

Il 28 febbraio si è svolto un webinar sui Buoni Pasto attraverso il quale, fornendo una panoramica sulle azioni federali, sono stati chiariti gli sviluppi normativi relativi alla regolamentazione delle gare pubbliche per l’affidamento del servizio sostitutivo di mensa tramite Buoni Pasto (dalla normativa transitoria prevista nel D.L. Aiuti – e prorogata con il D.L. “Milleproroghe”- a quella contenuta nel nuovo Codice dei contratti pubblici).

Sono state inoltre fornite informazioni sulla gara CONSIP “BP10” del valore di oltre 1 miliardo di euro anche con l’obiettivo di definire le iniziative utili a monitorare il corretto funzionamento dell’attività di convenzionamento degli esercizi da parte delle società aggiudicatrici dei lotti e si sono aperte alcune riflessioni in ordine al mercato privato, che necessita ancora di correttivi.

03

Le persone e il lavoro al centro dei Pubblici Esercizi: trend e prospettive



Il 3 marzo la Federazione ha organizzato il webinar “Le persone e il lavoro al centro dei Pubblici Esercizi: trend e prospettive”.

Qualità del lavoro e lavoro qualificato, formazione e scuole, agenzie per il lavoro e ovviamente imprese. Il puzzle del lavoro nei pubblici esercizi va ricomposto mettendo insieme tutti i suoi attori, guardando ai nuovi trend ma partendo dal senso del lavoro. Perché scegliere d'intraprendere un percorso professionale e di vita nella ristorazione? Quali sono i canali di orientamento e quali gli strumenti da utilizzare per essere informati consapevolmente su cosa vuol dire lavorare in un pubblico esercizio? In vista della nuova edizione del FIPE Talent Day, un confronto sul presente e sul futuro del lavoro nel settore.

04

Avviso 1/23 – Politiche attive - Fondo For.te.



Il 21 aprile si è tenuto presso la nuova sede del Fondo For.te. un webinar rivolto alle Associazioni e alle grandi imprese del sistema, per presentare l'Avviso 1/23 – Politiche attive, finalizzato a promuovere la formazione di lavoratori disoccupati e inoccupati per il loro inserimento al termine dei percorsi formativi erogati.

Come noto, il nostro settore lamenta la scarsità di manodopera e soprattutto di manodopera qualificata. Alla scarsità di candidati, soprattutto per i profili di sala e cucina, si aggiunge inoltre l'inadeguatezza delle competenze richieste dall'impresa e tutto questo impatta anche su aspetti del business delle imprese in termini di riduzione dei ricavi e di mancato ampliamento delle attività.

Grazie a questo Avviso le aziende aderenti a For.te. che vogliono assumere personale avranno l'opportunità di ottenere un finanziamento per formare il personale prima ancora dell'assunzione.

Il finanziamento del Piano è subordinato all'assunzione di almeno l'80% dei partecipanti effettivi e formati, di cui almeno il 40% con contratto a tempo indeterminato.



28 GIUGNO ORE 15.00
**Ecceденze alimentari nella ristorazione:
 cosa c'è da sapere**

05



**Ecceденze alimentari
 nella ristorazione:
 cosa c'è da sapere**

Il 28 giugno la Federazione ha organizzato il webinar "Ecceденze alimentari nella ristorazione: cosa c'è da sapere" volto a mettere in luce gli incentivi fiscali previsti in favore dei Pubblici Esercizi che donano le ecceденze alimentari; tra i relatori vi era anche l'On. Maria Chiara Gadda, Vice Presidente XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e prima firmataria della Legge n. 166/2016 c.d. "antispreco".

A seguito del webinar gli uffici hanno realizzato una scheda tecnica con specifica evidenza degli adempimenti richiesti per beneficiare delle suddette agevolazioni

**L'ACQUACOLTURA
 SOSTENIBILE**

**Ristorazione e acquacoltura:
 mercato, qualità, salute**



ISNART, Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, in collaborazione con FIPE, organizza un momento info-formativo sulle opportunità dell'acquacoltura sostenibile per il mondo della ristorazione. L'evento, che si svolge nell'ambito di un'iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) e Unioncamere, permetterà di inquadrare le evoluzioni della produzione ittica da acquacoltura, evidenziando i vantaggi della creazione di una filiera corta a beneficio del settore della ristorazione che può ricevere un prodotto di alta qualità, sostenibile, fresco e controllato fin dalla nascita, a garanzia della sicurezza dei propri clienti e della tenuta degli standard della propria offerta gastronomica.

Si ringrazia l'API, Associazione Piscicoltori Italiani per la partecipazione.

Webinar

10 luglio 2023 - Ore 10:30

06



**Ristorazione e
 acquacoltura:
 mercato, qualità, salute**

FIPE e ISNART hanno organizzato, il 10 luglio un momento info-formativo sulle opportunità dell'acquacoltura sostenibile per il mondo della ristorazione.

Il webinar si è svolto nell'ambito di un'iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e Unioncamere, e ha permesso di inquadrare le evoluzioni della produzione ittica da acquacoltura, evidenziando i vantaggi della creazione di una filiera corta a beneficio del settore della ristorazione per ricevere un prodotto di alta qualità, sostenibile, fresco e controllato fin dalla nascita, a garanzia della sicurezza dei propri clienti e della tenuta degli standard della propria offerta gastronomica.

07



Certificazione delle competenze in alternanza scuola-lavoro



Con l'obiettivo di organizzare un breve momento di formazione, utile anche a condividere valutazioni, esperienze e domande che valorizzino il fondamentale ruolo del tutor aziendale nell'affiancamento al tutor scolastico per garantire PCTO di qualità, il 27 luglio, la Federazione, nell'ambito del progetto di "Certificazione delle competenze in PCTO Turismo", ha organizzato un webinar che ha affrontato diverse tematiche, dall'importanza per le imprese della certificazione delle competenze degli studenti maturate in contesti aziendali alla coprogettazione di un PCTO: come si costruiscono le competenze in un contesto lavorativo ma anche la formazione sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e l'accoglienza, l'inserimento e l'affiancamento allo studente e la collaborazione con il tutor scolastico presentando casi pratici di realizzazione del progetto in contesti aziendali.

08



Perché le mance convengono ad imprese e lavoratori. Tutte le novità e il racconto dei protagonisti



Il 13 Dicembre, la Federazione ha tenuto un webinar intitolato "Perché le mance convengono ad imprese e lavoratori. Tutte le novità e il racconto dei protagonisti".

Le mance sono state del tutto riformate dalla legge di Bilancio 2022 e per questo la Federazione ha voluto raccontare le migliori esperienze maturate nei 12 mesi di nuova "vita" normativa di uno strumento che dopo la riforma, ha presentato vantaggi per imprese e lavoratori.

Nel corso di questo evento, sono state spiegate, in primo luogo, le disposizioni riguardanti il regime fiscale ad hoc previsto per le mance, anche alla luce delle ultime indicazioni fornite dalle circolari dell'Agenzia delle Entrate. Successivamente, hanno preso parola alcune imprese del settore, illustrando le rispettive modalità di gestione delle mance nelle diverse realtà aziendali.



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



08

COMUNICAZIONE



2022
1.600.000

+6%
utenti

2023
1.701.000

2022
1.401.000

+33%
sessioni

2023
2.080.000

2022
4.213.000

+12%
visualizzazioni
pagina

2023
4.803.000

2022
2:11

Tempo di
permanenza
medio

2023
2:13



Follower

2022
3.405



2023
3.402

2022
3.056



2023
3.567

2022
1.271



2023
1.795

Comunicazioni ai Soci

2022
192



CIRCOLARI

2023
181

Comunicati stampa

2022
91

Numero
di
comunicati

2023
83

2022
1.752

Uscite
stampa

2023
2.090

2022
2.231

Uscite
stampa
online

2023
2.403

2022
632

Uscite
tv

2023
741

2022
301

Uscite
radio

2023
278

2022
-

Conferenze
stampa

2023
5



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



09

**MIXER
GLI ARTICOLI
DEL PRESIDENTE**



SPRECO: TRA BUON PROPOSITI E CATTIVI COMPORAMENTI

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

Il 16 ottobre si è svolta la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, con l'obiettivo di progettare e promuovere un **mondo sostenibile in cui tutti possono avere regolare accesso al cibo**. Il tema è indifferibile, ma con scarsa incisività nelle soluzioni: al volontariato viene affidato il compito di assistere gli indigenti, mentre il resto della popolazione è indifferente al problema, soprattutto nelle sue scelte quotidiane. **Al riguardo, si sperava che Expo Milano 2015 innescasse un cambiamento culturale profondo, capace di generare azioni durevoli negli anni**: una risposta efficace al monito di Papa Francesco contro il 'paradosso dell'abbondanza', che divide il mondo in chi spreca risorse, da una parte, e chi muore di fame e sete, dall'altra.

Tuttavia, ancora oggi, l'Osservatorio Waste Watcher International, che studia i dati sullo spreco alimentare nel mondo, rilascia dati di persistente gravità del fenomeno, che è andato peggiorando per i cambiamenti climatici e gli effetti delle guerre, rendendo difficile il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda ONU, **tra cui, entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite**.

I dati italiani non confortano, visto **che il cibo sprecato in Italia è cresciuto a 9,2 miliardi di euro** (674 grammi pro capite ogni settimana, 80 grammi in più rispetto alla precedente rilevazione). **Inoltre, siamo al primo posto nell'UE nella assai poco edificante classifica per il consumo idrico per la produzione alimentare** (con 11,9 miliardi di metri cubi di acqua destinati all'agricoltura e alla zootecnia), consumando da soli il 10% del fabbisogno idrico di tutto il continente africano. **I buoni propositi, quindi, devono trasformarsi in coerenti e responsabili comportamenti**, riprendendo i valori della *Carta di Milano*, eredità

valoriale di Expo, che ribadisce il patrimonio di valori etici, sociali, culturali, storici e ambientali condensati nel cibo e promuove azioni virtuose di consumatori, produttori e distributori.

Le idee sono numerose, tutte attuabili, **a partire dalle proposte alle scuole**, con il rafforzamento dei programmi di sensibilizzazione che correggano i comportamenti dei consumatori, **l'adozione di tecniche di packaging dei prodotti** che ne allungino la durata, **la gestione delle informazioni sull'etichetta**, soprattutto quelle riguardanti la *shelf-life* dei prodotti, e **la diffusione di confezioni ridotte**, che evitino gli sprechi. Sulle abitudini fuoricasa **la ristorazione ha un ruolo preciso e dirette responsabilità**, sulle quali oggi non è ammesso nessun disimpegno. Infatti, se proprio **sul riuso e la valorizzazione degli avanzi o delle parti meno nobili dei prodotti** è stato costruito lo straordinario patrimonio di ricette della cucina italiana, altra strada va ancora intrapresa sulle **tecniche di porzionamento, di rotazione e di conservazione dei prodotti**, superando anche gli anacronistici pregiudizi sulla surgelazione e congelazione, testimoniati dal mantenimento dell'obbligo dell'asterisco sui prodotti abbattuti.

Fipec-Confcommercio sullo spreco ha promosso il **'Rimpiattino'**, la versione italiana della *doggy-bag*, che non è la soluzione al problema, ma rappresenta comunque un necessario segnale di sensibilizzazione in grado di contrastare le resistenze culturali o gli imbarazzi individuali. L'unica vergogna è, infatti, girarsi dall'altra parte, perché **se sostenere con i propri (cattivi) comportamenti il 'paradosso dell'abbondanza' non è mai stato etico, oggi non è più nemmeno, e in alcun modo, sostenibile**.



LA CURA DEI TALENTI CONTRO IL DISAGIO GIOVANILE

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

L'evasione a Natale di 7 ragazzi dal carcere minorile Cesare Beccaria ha riproposto drammaticamente il tema delle devianze giovanili, sulle quali non si riesce a incidere, vista la crescita dei reati minorili, moltiplicatosi in una spirale perversa acuita da pandemia e lockdown.

Se si trattava di un tema difficile prima, ora il **disagio giovanile appare un fenomeno esplosivo**, che fa certamente discutere, dove ognuno ha la sua ricetta e spesso anche la presunzione nel giudicare, trascurando magari l'approfondimento delle ragioni e la ricerca di soluzioni.

La preoccupazione per la componente più bella e fragile della nostra società (gli adolescenti) non può, però, essere né fine a se stessa (sono loro il futuro della società), né tantomeno deresponsabilizzata: **evidentemente trasferiamo in troppi casi esempi poco edificanti, che producono fragilità caratteriali, disagi e disturbi comportamentali**, che spesso degenerano negli eccessi che le cronache nere riportano.

Ancora più rilevante è **l'incapacità a trasferire loro gli strumenti intellettuali, spirituali e valoriali adeguati ad affrontare un mondo** in rapido cambiamento, in termini di stimoli, scelte e conoscenze.

Don Claudio Burgio, cappellano del Beccaria, sostiene che il disagio non si risolve **"se non si dà ai giovani la prospettiva di potersi costruire il futuro che a loro piace e interessa"** e che questa prospettiva si alimenta investendo sugli **educatori**, non necessariamente scolastici, che sappiano **interpretare e coltivare i talenti** costruendo un **ambiente formativo adatto ai ragazzi**, dove i giovani imparino a investire su loro stessi, ricercando una strada diversa dal malaffare o dal carcere, dove si rafforza solo la loro identità criminale.

Le professioni manuali sono da sempre uno straordinario antidoto allo smarrimento e un meraviglioso metodo di trasmissione maestro-allievo. Basti pensare nel mondo della ristorazione a un grande Maestro della cucina italiana, **Gualtiero Marchesi**, che si merita questo titolo non soltanto per le tantissime lezioni che ha lasciato al settore, ma anche perché ha cresciuto alcuni tra i nostri più cristallini talenti.

Proprio Marchesi, nel **Decalogo** pubblicato per Expo, sosteneva: "Cuoco è un mestiere o, meglio ancora, è un servizio", a rammentare la componente valoriale implicata nel mestiere.

Volendo poi cambiare settore, ma non prospettiva, esemplare è la storia raccontata nel film **Alta Moda** di Sylvie Ohayon, nel quale la responsabile della sartoria Christian Dior recupera una giovanissima ladra, che l'aveva derubata in metropolitana, facendola entrare come stagista nel suo atelier e incoraggiandola verso il mestiere di sarta.

Di fronte, poi, alle perplessità della giovane sulla differenza tra la sua modesta retribuzione e il prezzo degli abiti che confezionava, gli ha insegnato **la differenza tra il prezzo e il valore**, dove il valore sta nella gratificazione personale che il risultato del lavoro offre, nella soddisfazione di saper fare, nell'apprezzamento che riceve dal cliente, nel vedere realizzati i propri sogni, nell'apprendere, conoscere ed insegnare un mestiere, nell'insieme, cioè, di **componenti immateriali che aggiungono valore e senso alle cose** che si fanno.

Tra **rimproveri costruttivi, incoraggiamenti e insegnamenti professionali**, ma soprattutto ricevendo rispetto e attenzione, l'allieva arriva a sostituire chi l'aveva formata, in un passaggio che così non diventa scontro, ma vero incontro tra generazioni, grazie al senso di **responsabilità che le generazioni più vecchie devono avere nei confronti dei giovani, che vanno ascoltati, compresi, aiutati e motivati a innamorarsi della vita**, a trovare la loro strada e a capire l'importanza del sacrificio.

Alda Merini, nella sua poesia *Terra d'Amore*, recitava: **"Io non ho bisogno di denaro. Ho bisogno di sentimenti e di parole sapientemente scelte"**. E se portare i ragazzi all'indipendenza economica e all'emancipazione esistenziale è fondamentale per farne degli adulti responsabili, sono i sentimenti e le parole che fanno la differenza. **Questo deve tenere presente chi anagraficamente è più avanti**: richiamare con sterile nostalgia il passato non serve a niente e giudicare, criticare, accusare serve ancora meno; **è l'amore che i ragazzi devono sentire per responsabilizzarsi e crescere, altrimenti vanificano e bruciano il talento.**

Il **Decalogo del Maestro Marchesi**, infatti, così concludeva: "Uno dei compiti che fanno onore al buon cuoco, è quello di divulgare e incrementare la cultura gastronomica, **per un verso insegnando a mangiar bene e [...] istruendo i giovani e passando il testimone a chi lo merita"**.



UNA GIORNATA PER LA RISTORAZIONE NON BASTA, MA SERVE

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

Le giornate celebrative generalmente si propongono per due ragioni: per ricordare o per valorizzare. 'La Giornata della Ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana', che FIPE-Confindustria ha programmato per il prossimo 28 aprile, si pone ambiziosamente e con grande entusiasmo entrambi questi obiettivi.

Da una parte, questa ricorrenza vuole essere un vero e proprio invito a non dimenticare: un appello innanzitutto rivolto alle istituzioni e alla politica a ricordare, non tanto le ferite e i danni registrati dal settore nel corso della crisi pandemica, quanto piuttosto i valori che questo comparto rappresenta per il nostro Paese, sia in termini economici (numero di imprese, addetti, fatturato), ma anche in termini di filiera e promozione del Made In Italy.

La ristorazione è componente altamente identitaria dei territori e rappresenta un momento di socialità e aggregazione con implicazioni culturali di ampia portata e quotidiana ricaduta. Questo le attribuisce non solo dignità nel mercato, ma anche una strategica funzione comunicativa dell'italianità, in Italia e nel mondo.

Tuttavia, c'è anche dell'altro da 'non dimenticare': è importante trovare un momento di condivisione dove riflettere sul percorso travagliato che la Ristorazione ha affrontato in questi anni difficili, pagando per colpe sue e non sue, rimanendo a singhiozzo chiusa o costretta a regime ridotto con regole fantasiose per lunghi periodi, poi giudicata attività 'non essenziale', finendo per non avere sostegni adeguati ad un rilancio orientato ad una reale riqualificazione della produttività e dell'attrattività settoriale.

Ricordare tutto questo non significa indulgere nella commemorazione (anche se di chiusure se ne sono verificate tante, troppe, nel mercato), ma deve piuttosto portare con più determinazione al secondo obiettivo della

Giornata: la valorizzazione del settore, laddove la parola già coglie il vero punto di partenza dell'iniziativa, i 'Valori', appunto.

La Giornata dedicata alla Ristorazione italiana, inoltre, non vuole dimenticare gli ultimi, coloro ai quali il cibo manca, con una bella collaborazione tra FIPE e Caritas che rispecchia la generosità di un settore che popola le strade e le piazze delle città e difficilmente nega un aiuto a chi sulla strada ha bisogno.

Ma non solo: la Giornata della Ristorazione si ispira infatti alla 'Carta dei Valori della Ristorazione Italiana', manifesto che FIPE ha voluto scrivere nel 2021, in un momento buio per le sue imprese, sintetizzando i punti fermi della visione del nostro settore e del nostro Paese che fossero

in grado di rischiarare il futuro. In questi mesi, la Carta è stata firmata e sostenuta da istituzioni, imprenditori, opinion leader, ristoratori, cittadini, esplicitando le implicazioni sociali, culturali, antropologiche, identitarie di un settore concretissimo, ma ricco di idee e simboli.

Proprio ad un simbolo sarà dedicata questa prima edizione della Giornata della Ristorazione: il pane, elemento centrale e quotidiano

“PROPRIO AD UN SIMBOLO
SARÀ DEDICATA QUESTA PRIMA
EDIZIONE DELLA GIORNATA DELLA
RISTORAZIONE: IL PANE, ELEMENTO
CENTRALE E QUOTIDIANO DELLA
TRADIZIONE GASTRONOMICA DEL
PAESE E DELLA CULTURA
POPOLARE”

della tradizione gastronomica del Paese e della cultura popolare, espressione, nelle sue innumerevoli qualità, della varietà dei territori che compongono lo Stivale e capace di tradurre nella semplicità innovazioni ed evoluzioni tecniche e sociali. E fortemente simbolico è anche il coinvolgimento delle più alte istituzioni del Paese con l'intento di dare a questa iniziativa l'attitudine festosa di un momento di condivisione, ma anche la solennità di una celebrazione ufficiale capace di attivare le migliori energie del Paese. Perché forse una Giornata da sola non basta per raddrizzare le cose, ma forse serve a raddrizzare lo sguardo sul nostro lavoro di ogni giorno.



IL PROBLEMA DEL LAVORO SONO LE SOLUZIONI

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

“L'insostenibilità c'è dove c'è poca propensione a risolvere i problemi”, ha scritto recentemente su Il Sole 24 Ore fa Antonio Santini, 3 stelle Michelin e Vice Presidente di FIPE-Confcommercio. Ed è proprio con le lenti della sostenibilità (economica, sociale e umana) che si dovrebbe guardare al tema dei temi per le imprese oggi: **il lavoro**.

Mentre una **trasversale e profonda carenza di manodopera investe il mercato, molti grandi Contratti Collettivi Nazionali sopravvivono a se stessi ormai scaduti**, non trovando compimento nel loro naturale rinnovo per la mancanza di risorse economiche e del coraggio a trovare moderne soluzioni a vecchi problemi.

Lo stallo negoziale appesantisce poi la contrapposizione **tra la tutela di diritti acquisiti** sostenuta dalle Organizzazioni Sindacali e **l'urgente esigenza di aumentare la produttività**, sostenuta dalla Parte Datoriale, che la ritiene l'unica speranza anche per più generose politiche retributive.

Nel frattempo, però, è cambiato il mondo. **I temi della conciliazione vita privata/lavoro, la formazione e l'aggiornamento professionale, gli investimenti sul welfare, sono fattori sempre più rilevanti** nelle scelte di imprese e lavoratori, forse di **rilevanza maggiore rispetto persino alla storica questione salariale**.

La più grande istituzione bancaria in Italia ha lanciato la **'settimana corta'** (4 giorni al costo di 5), che sembra essere la nuova frontiera dell'organizzazione del lavoro. Ma il rischio è sotto gli occhi di tutti perché **il mondo delle imprese va ineluttabilmente dividendosi in due grandi categorie: quelle ad alto valore aggiunto, che potranno permettersi questa nuova modalità** anche per la possibilità che hanno di trasferire i maggiori oneri a valle, e **quelle, come i Pubblici Esercizi invece, con**

attività a forte assorbimento di manodopera e conseguente alta incidenza del costo del lavoro, con (mediamente) basse marginalità, **che rischiamo di finire ai margini del mercato** ingigantendo gli attuali problemi di attrattività del settore.

Qui riemerge il ruolo della Contrattazione Collettiva che, nello sforzo di trovare un punto di equilibrio tra le parti, può e deve aprire a soluzioni che rendano sostenibili, da tutti i punti di vista, i cambiamenti epocali in atto.

Proprio 20 anni, con la Legge a lui intitolata, **Marco Biagi ha ispirato il superamento del dilemma 'stabilità contro precarietà', operando per una flessibilità normata** per contrastare lavoro sommerso o non-lavoro, all'interno di un adeguato controllo sociale. **L'omicidio del giuslavorista ha rallentato questo percorso di ricerca di un efficiente denominatore comune tra le esigenze dei lavoratori e le aspettative delle imprese**.

E, ancora oggi, **i contratti di lavoro stentano a rigenerarsi, nell'aspettativa di qualcosa che non c'è più oppure nell'attesa di qualcosa che non c'è ancora**, facendo però poco per ricercarlo, e non solo per convenienza, comodità o tatticismo negoziale.

Talvolta, infatti, l'ostacolo maggiore è proprio la creatività, non come libera espressione di invenzione artistica, ma come capacità credibile di costruire soluzioni innovative e adeguate, ai tempi, agli animi e ai costumi.

Così c'è bisogno di ripensare il lavoro, basandolo su obiettivi, mansioni e responsabilità capaci di aumentare il benessere individuale, il valore imprenditoriale e le modalità di collaborazione. Per farlo, serve il coraggio di pensare in modo diverso, partendo dai fondamentali: per dirla con le parole di Santini, **“amore e passione per questo mestiere ...”**. Senza, anche al CCNL più solido, mancano le ali per andare lontano.



NUOVE GENERAZIONI, NUOVE ASPIRAZIONI, NUOVE OCCASIONI

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

Nelle scorse settimane su Tik Tok – social network noto per l'ampia popolarità tra le giovanissime generazioni – ha impazzato il trend #quitmyjob, tradotto in italiano: "lascio il mio lavoro" o "mi licenzio". In pratica, "lasciare il lavoro" diventa motivo d'orgoglio, al punto da condividerlo pubblicamente, come affermazione personale e pericolosa dimostrazione della propria realizzazione.

Ovviamente il sottinteso di questo fenomeno è che il lavoro che si lascia non appartiene realmente, non è allineato con i propri valori e le proprie aspettative e risulta essere una gabbia (più o meno dorata) di occasioni mancate. Si tratta di un cambiamento di prospettiva che, probabilmente in corso da diversi anni, è letteralmente esploso nel post emergenza pandemica.

Il lavoro non è più fonte di soddisfazione anche per le possibilità (economiche e di inserimento sociale) a cui dà accesso, ma diventa in sé un ostacolo quando non si realizza una congruenza tra quotidianità lavorativa e valori personali.

Il fenomeno ha purtroppo registrato derive poco edificanti, animate da motivazioni dettate dalla malavoglia volte ad alimentare pretese irragionevoli verso i datori di lavoro, utilizzando il cambiamento culturale come scusa di scarso impegno nella vita.

Se si cerca tuttavia di guardare al di là dei (seppur fastidiosi) casi pretestuosi, questo diffuso bisogno di riconoscersi nel proprio lavoro è un'esigenza che va presa in considerazione seriamente. In particolare, bisogna farsene carico partendo dal punto di vista di imprenditori di un settore che ha sofferto più di altri in questi anni di una penuria di personale e da una dequalificazione delle competenze disponibili.

Etichettare le istanze delle nuove generazioni come un capriccio rischia non tanto di dare ragione ad un aforisma assegnato alla sapienza cinese che recita che "in tempo di guerra i giovani uccidono i vecchi, men-

tre in tempo di pace sono i vecchi ad uccidere i giovani", ma di posticipare ulteriormente quell'esigenza di migliorare attrattività e competitività del settore, che ha disperatamente bisogno di moderno appeal proprio sui giovanissimi e di nuove competenze per interpretare diversi e crescenti ruoli in un mercato in movimento.

Se, come emerge dal Rapporto Ristorazione 2022 di FIPE, conforta che lo scorso anno l'occupazione del settore sia tornata quasi ai livelli del 2019, è difficile non osservare che quasi un'impresa del settore su due ha effettuato almeno una ricerca di personale nel 2022 e due su tre hanno incontrato difficoltà di reperimento (8 su dieci nel caso dei bar).

Questo periodo storico di rottura sarebbe il momento giusto per il settore dei PE di fare quel salto di qualità da tempo auspicato, in tema di innovazione, marketing e gestione, raccogliendo trend, come lavoro da remoto, digitalizzazione, sostenibilità ambientale, che sono fondamentali per i consumatori, ma altrettanto per intercettare le sensibilità dei nuovi lavoratori.

Il mondo della ristorazione certo non sembra toccato dalle recenti polemiche sul divieto in Italia dell'uso di chat GPT (il programma di intelligenza artificiale che consente di creare contenuti di testo evoluti), perché – fortunatamente – mangiare e bere rimane ancora un'esperienza fisica.

Tuttavia, il nostro settore ha bisogno a tutti i costi di un nuovo racconto e di un linguaggio vicino e capace di comunicare con i più giovani, dando loro anche migliori prospettive. Questo racconto non potrà mai venir riprodotto dall'intelligenza artificiale, ma va costruito ogni giorno, quasi artigianalmente, con intelligenza reale dei tanti operatori del settore che oggi più che mai sono chiamati a trasmettere con rinnovata passione la bellezza di questo mestiere tradizionale, in costante cambiamento, così sfidante, così pieno di futuro.



‘LE LACRIME, SALE DELLA VITA’

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

Lo sport offre spesso splendidi esempi, non necessariamente di natura sportiva, **che confermano la sua grande funzione sociale**, nonostante frequenti e poco edificanti casi generati dagli eccessi.

Uno degli ultimi commoventi esempi arriva dal giovane calciatore della Juventus Nicolò Fagioli – e, detto da un accanito milanista, è tutto dire – **sorpreso dalle telecamere a piangere in panchina**, sostituito dal suo allenatore per un rinvio sbagliato che aveva liberato l'attaccante avversario, scelta tecnica che evidentemente non considerava l'effetto psicologico della decisione.

Quelle lacrime con la testa tra le mani, diffuse da tutte le televisioni, **hanno avuto un valore prezioso e insegnato cose importanti**, soprattutto ai giovani, **perché hanno preso in contropiede la concezione moderna dell'uomo, con i falsi miti della perfezione, invincibilità o ricchezza**, che ci costringono a nascondere le nostre fragilità ed emozioni, trasferendo apparenze spesso lontane dalle situazioni e dalla realtà vera delle cose.

Con le sue lacrime, invece, Fagioli ha insegnato che la vita è fatta di alti e bassi, di successi e di sconfitte, e che le lacrime non esprimono una debolezza, ma un segno distintivo delle persone che hanno passione, umanità e sensibilità, utili anche per liberare nuove energie.

“Le lacrime sono il sangue dell'anima” ci ha insegnato S. Agostino, **nelle quali trovare consolazione quando intrise di speranza o fiducia**, che servono per superare la disperazione che le ha generate, confermando che piangere fa parte della natura e della storia dell'uomo.

E il mito dell'uomo forte e di successo offre discutibili negativi esempi su molti giovani, spesso in sofferenza emotiva, che genera pessimismo o depressione e la sbagliata convinzione che non si possa fare nulla per migliorare le cose, che porta poi all'incapacità di reagire o di chiedere solo aiuto, con tanti

ragazzi che vivono, isolati, drammi spaventosi sui quali la cronaca nera spesso interviene.

Le lacrime di Fagioli insegnano, invece, che tutte le persone, anche i campioni dello sport, commettono errori e vivono sofferenze, dalle quali, però, bisogna saper ricavare occasioni di crescita umana, rafforzando caratteri e capacità di gestione delle emozioni.

Steve Jobs, il cofondatore di Apple e uno dei geniali precursori della rivoluzione digitale, è stato un grande imprenditore di successo, ma **il suo percorso è stato segnato anche da numerosi fallimenti**, che ne hanno rafforzato il cammino umano e professionale, con le rovinose cadute che gli hanno dato ispirazione per contornare meglio il suo straordinario progetto imprenditoriale.

Va anche ricordato che la cultura anglosassone **considera i fallimenti parte integrante di ogni sfida**, e, se non proprio necessari, certamente utili per migliorare e, in questa visione delle cose, **c'è sempre l'occasione del riscatto**, posizione ben sintetizzata nel motto *“fail fast, fail often, learn faster”* (fallisci veloce, fallisci spesso, impara velocemente), **a differenza della nostra cultura che considera il fallimento come una condanna che segna la vita e i destini degli interessati**.

Gli imprenditori del nostro settore, quello dei **Pubblici Esercizi, hanno avuto tante ragioni per piangere negli ultimi anni, ma proprio su queste difficoltà sono state costruite splendide storie di vita e di lavoro** che costituiscono riferimenti edificanti per la rigenerazione continua del settore, celebrate nella recente 'Giornata della Ristorazione per la cultura dell'ospitalità'.

“Chi nun sape chiagnere, nun sape rirere” dice un detto napoletano, città che nel calcio oggi ha tanto da insegnare. **Le lacrime, cioè, non sono solo il ‘sangue dell'anima’, ma anche il ‘sale della vita’** (e del fare impresa), **perché aiutano a comprendere meglio l'esperienza e la sofferenza, dando sapore e gusto alla nostra esistenza, consentendoci di crescere**.



“LA NOBILTÀ DEL LAVORO”

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

● LUGLIO-AGOSTO 2023

Nel 1901 è stato istituito in Italia l'Ordine al “Merito del Lavoro”, che ha l'obiettivo di certificare la “nobiltà” degli imprenditori, con l'assegnazione ogni anno, a soli 25 soggetti, dell'onorificenza di Cavaliere del Lavoro.

Personalmente ho sempre seguito con attenzione e ammirazione questo riconoscimento, e le storie che fa emergere, non solo perché familiarmente e sindacalmente interessato, ma soprattutto perché queste storie sono esempi trascinanti per i grandi meriti imprenditoriali che il Cavaliato premia.

Dietro queste grandi storie di successo, tuttavia, non c'è la fortuna come qualcuno a volte sbrigativamente inquadra il percorso di questi valorosi imprenditori, ma un condensato di valori -professionali, morali e umani- sui quali sono stati costruiti progetti d'impresa diventati modelli di eccellenza, che onorano il Paese, producono e distribuiscono ricchezza e benessere, diventano esempi virtuosi per tutti per le capacità, la dedizione, l'impegno e l'ambizione che li valorizza.

Nelle loro testimonianze, anziché celebrare orgogliosamente i loro risultati, richiamano piuttosto i capisaldi sui quali hanno costruito la loro storia imprenditoriale: la famiglia che li ha educati al senso del dovere e al costante impegno, gli edificanti insegnamenti dei sacrifici e delle fatiche dei loro inizi, il ruolo formativo della scuola e della volontà, con la curiosità, di voler sempre imparare, i tanti maestri di vita e di lavoro dai quali hanno soprattutto ereditato le virtù, verso i quali rivolgono la loro riconoscenza. Il prestigioso riconoscimento diventa per loro motivo di inserimento in un prestigioso Albo d'onore, ma anche l'occasione di condividere un successo, non per raccogliere elogi, ma per seminare passioni, motivazioni e ambizioni, anche giusto agonismo imprenditoriale, sui quali far germogliare i talenti di cui ogni persona è dotata.

Le carriere degli insigniti dell'onorificenza sono tra loro molto diverse e, a volte, magari iniziate con qualche vantaggio competitivo collegato al posizionamento sociale

della famiglia, ma vi è sempre un unico comun denominatore: il lavoro.

Se tutto questo resiste da oltre un secolo, e ancora con un certo fascino, fa però particolarmente impressione parlarne oggi, in un momento storico in cui “il lavoro” - quando c'è - è diventato per molti non un'opportunità, ma “un problema” nella propria vita, da considerare con quella disaffezione che ha prodotto recentemente il fenomeno delle “grandi dimissioni” tra le nuove generazioni. Qualcuno ha parlato di “intossicazione da lavoro”, maturata dagli italiani nel periodo del boom economico, e che oggi suscita tanta diffidenza e reticenza tra i ragazzi nei confronti dell'impegno quotidiano che un'occupazione stabile comporta.

Nel frattempo, oggi in Italia un'azienda su due non trova i profili che servono, mentre il Paese occupa il 3° posto in Europa per la disoccupazione giovanile, ha il primato (con la Romania) dei NEET -Not in Education, Employment or Training-, e un tasso di dispersione scolastica esplicita del 12%, che diventa del 30% considerando gli studenti che arrivano al diploma senza le conoscenze minime del loro piano di studi.

E' evidente che non basta costruire modelli di lavoro con migliore equilibri di vita, ma è necessario rivedere il senso del lavoro dentro la propria vita, perché ci “si intossica” per forza di un impegno che non ha senso, prospettive e la capacità di intravederle per sé e per la propria comunità.

All'ultimo Festival dell'Economia di Trento il Ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara ha richiamato la necessità di “riportare in classe il valore e la cultura del lavoro”, anche migliorando l'opportunità della “Alternanza Scuola/Lavoro”.

Insieme a questo, nell'epoca della comunicazione, si potrebbero forse utilizzare proprio le storie dei Cavalieri del Lavoro, fatte di passione, che genera conoscenze e competenze che alimentano poi l'intraprendenza e rendono il proprio impegno quotidiano una missione più grande di noi.



“CCNL, ANTICO O MODERNO?”

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

● SETTEMBRE

Quando si parla di Contratti collettivi nazionali del lavoro – in un acronimo: CCNL –, spesso si fa riferimento alla complessità dei loro rinnovi, alle discussioni tra le parti sociali, alle implicazioni normative e alle procedure di attuazione.

E la sensazione è che quello dei contratti sia un tema ‘novecentesco’, sempre più lontano dalle urgenze che la modernità impone, in un burrascoso XXI° secolo che accompagna ogni segnale incoraggiante con difficoltà inaudite.

Basti pensare a quest'estate, con grandi numeri su arrivi e presenze nel Turismo, accompagnati però da emergenza climatica e sociale, con estremi fenomeni meteorologici al Centro-Nord e il Sud Italia in fiamme, insieme ad una persistente spinta inflattiva che erode il potere d'acquisto, mentre le politiche monetarie attuate per attenuarla hanno portato i tassi d'interesse quasi a doppia cifra.

Eppure, proprio la contrattazione collettiva potrebbe essere uno strumento potente per affrontare le criticità del contesto, da due punti di vista.

Il primo: in tempi di incertezza, la contrattazione rappresenta un importante presidio di legalità, utile anche a contrastare dumping contrattuale e l'ideologia del ‘salario minimo’. Dall'altro punto di vista, la contrattazione – esigendo un confronto e un dialogo tra punti di vista diversi – ha la possibilità di creare nuove soluzioni, nel momento in cui si cessa di cercare qualcosa che non c'è più (ricchezza in abbondanza da distribuire), ma ci si apre all'idea di costruire soluzioni sostenibili, che peschino in un incremento della produttività generatrice di nuova ricchezza.

Andrebbe ricercata, insomma, la creatività che Marco Biagi incoraggiava, intesa come volontà e capacità di costruire soluzioni adeguate ai tempi, in grado di aumentare il benessere individuale e crescere valore imprenditoriale. Resta il fatto che, per quanto la necessità stimoli l'ingegno, la coperta oggi è desolatamente corta e trovare l'equilibrio per rinnovare i CCNL, compreso quello firmato da FIPE scaduto il 31/12/2021, non è assolutamente facile.

Infatti, se si tira ‘la coperta’ dalla parte dei lavoratori, alzan-

do i salari, si scoprono le fragilità delle imprese, soprattutto quelle con bassa redditività e ancora in convalescenza per i traumi Covid come quelle di Pubblico Esercizio, oltre che generare nuova inflazione da costo.

Se la ‘coperta’ scivola, invece, dal lato delle imprese, rinviando o castigando i rinnovi contrattuali, si rischia di generare tensione sociale, inasprire il conflitto sindacale, ingigantire i problemi di attrattività del lavoro, alimentando malcontento nelle aziende e dando spazio ai sostenitori del ‘salario minimo’ per legge.

Ma se non si trova la giusta misura, purtroppo, il pericolo è quello di derubricare la contrattazione collettiva ad un'epoca che non esiste più, perdendo una grande occasione per affrontare in modo efficace i complessi problemi che l'attualità impone.

Per andare oltre l'attuale stallo sui rinnovi contrattuali, diventa decisivo anche il ruolo dello Stato, che dovrebbe attuare incentivanti e mirati interventi, sul cuneo fiscale e contributivo, sulla detassazione degli aumenti salariali, sullo sviluppo del welfare privato, provando, cioè, ad anticipare risorse ai lavoratori e mediando le posizioni delle Parti Sociali.

È chiaro che il livello del debito pubblico, appesantito in questa fase da costi maggiori per la lievitazione dei tassi di interesse, non offre grandi spazi di manovra, ma i sacrifici in questa direzione enterebbero di diritto tra le voci del cosiddetto ‘debito buono’ di draghiana memoria.

Queste riflessioni avvengono, tra l'altro, in un'epoca in cui c'è sia generale scarsa attrattività del lavoro, che forte carenza di manodopera, che hanno molte cause, tra cui la profonda crisi demografica e l'atteggiamento delle nuove generazioni, che rivendicano condizioni lavorative non per forza ‘migliori’, ma certamente più allineate con i propri valori e con la qualità della vita.

Questa posizione porta i giovani ad agire secondo driver di scelta che hanno più a che fare con la gratificazione interiore che con lo stipendio e, quindi, il prossimo CCNL, per avere un valore nel presente e nel futuro, non potrà sfuggire anche a questa domanda che viene dai più giovani.



“LA GRANDE BELLEZZA ... TAGLIATA A METÀ”

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

Tra le cose che recentemente hanno infastidito tutti, vanno messe le polemiche sui cosiddetti **‘scontrinari gonfiati’**, con le maldestre furberie di alcuni operatori che hanno applicato maggiorazioni rispetto al prezzo base di alcuni articoli somministrati, con 2 euro di supplemento per un piattino per la condivisione o per il taglio a metà di un toast e altri casi simili.

Sono polemiche certamente dannose per il settore, e anche per l'immagine del nostro Paese, sulle quali FIPE-Confindustria non ha inizialmente deciso di commentare, non perché condividesse le critiche, ma perché aveva ritenuto più opportuno **non amplificare episodi che riteniamo non rappresentare e tantomeno caratterizzare il mondo dei Pubblici Esercizi.**

Lasciate decantare le polemiche, tuttavia, è utile interrogarsi sugli episodi e le reazioni scatenate. Emerge innanzitutto un **profondo rammarico verso i colleghi interessati** dagli episodi, perché in un'epoca in cui è **giustamente pretesa trasparenza** e ci si confronta con un consumatore tanto attento quanto dotato di mezzi di diffusione di ogni informazione, **comportarsi nei modi denunciati non è soltanto sbagliato, ma anche poco intelligente. Il sospetto, e il timore, è che questi atteggiamenti poco lungimiranti siano sintomi della miopia del ‘profitto immediato’** che non dà speranze ad imprenditori incapaci di coltivare il vero patrimonio di qualsiasi azienda, costituito dalla propria clientela.

In questo caso, **le note difficoltà dei Pubblici Esercizi italiani**, che faticosamente provano a risalire la china in cui la pandemia prima, e l'inflazione dopo, li ha sprofondati, erodendo o addirittura cancellando i margini operativi, **non sono una scusa.**

In fondo, **un semplice sforzo di trasparenza** (precisando nei listini le maggiorazioni richieste) e, ancor più, davanti ad una contrazione dei margini, **un ripensamento dei propri prezzi non metterebbe in discussione la serietà dell'imprenditore.** Anche perché, non lo dimentichiamo, bar e ristoranti si chiamano **‘pubblici esercizi’ e nel nome c'è più di una professione, c'è una missione: quella del servizio come vocazione.** Questo non signifi-

ca che il servizio non vada remunerato, ma dare alla “cortesia” un prezzo non fa onore alla categoria.

D'altro canto, però, **il livello di indignazione di chi ha riportato o commentato le notizie, appare portatore di un italianissimo e peculiare pregiudizio.** Tutti sanno che se si chiede qualcosa in più, normalmente si paga anche qualcosa in più, in ogni attività.

Tuttavia questo basilare concetto economico non vale per i Pubblici Esercizi, per i quali prezzo e valore non devono non si sa come andare di pari passo. Storicamente in Italia siamo stati abituati a mangiare bene fuori casa a prezzi inimmaginabili per la stessa qualità all'estero, per cui ogni servizio aggiuntivo deve essere preteso come cortesia. **Senza nessun sforzo, cioè, per comprendere che quella cortesia ha comunque un costo aggiuntivo per l'Esercente, ma però con la mano pronta ad usare la social vox per scatenare un uragano di diffamazione.**

Allora, questi episodi sono diventati in poco tempo l'emblema della sciattezza, del pressapochismo o dell'egoismo che danneggiano l'immagine del Paese.

Se il mondo, però, è ancora innamorato del nostro Paese, e lo testimoniano altre cronache estive che riportano le immagini del jet set internazionale gaudente e felice nei locali delle nostre più rinomate città, oppure la classifica del *Bloom Consulting Country Brand 2022-23* che vede l'Italia al 2° posto dopo la Spagna, **qualche merito va dato anche alle oltre 300 mila imprese di Pubblico Esercizio** -e al loro milione circa di collaboratori- **che accolgono con professionalità, rispetto e gentilezza i turisti stranieri e che grazie anche a loro, vi ritornano tantissimi e felici ogni anno.**

“L'Italia è un dono degli Dei. Da amare, da rispettare, da onorare” recita un recente tweet del gladiatore Russell Crowe, **alta considerazione che gli italiani dovrebbero imparare a fare propria.**

La **‘Grande Bellezza’** italiana, infatti, **non ha bisogno di sparate, ma di cure, manutenzioni, investimenti e maggiore rispetto per chi lavora**, sapendo accettare, circoscrivere, giudicare e criticare correttamente anche questi fastidiosi errori.



MESTIERI A RISCHIO DI ESTINZIONE

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

L'antropologo David Graeber lo chiamava il **'senso del lavoro'**: il significato soggettivo che ciascuno dà del proprio impegno professionale quotidiano.

L'evolversi di questa percezione, negli ultimi anni, complice la pandemia ma non solo, ha portato sempre più persone a personalizzare tutto secondo le preferenze individuali e, quindi, a voler decidere come e quando lavorare, con quali modalità e a quali condizioni economiche.

La conseguenza psicologica, ma – inevitabilmente – anche sociale ed economica, è **tuttavia che, se queste aspettative vengono disattese, si tende a considerare il proprio lavoro inutile**, con i disvalori che ne conseguono e che si traducono in una mancanza di impegno, mettendo in difficoltà il sistema produttivo e l'economia dei servizi.

Ecco allora che **alcuni lavori non sono più accettati e tantomeno ambiti**, con il risultato che certe figure professionali sono più rare delle specie in via di estinzione e, quando si trovano, rischiano di non avere alcuna passione, e dunque valore aggiunto, in quello che fanno.

Recentemente, ci è capitato di **rappresentare al Ministro dell'Economia e delle Finanze Giancarlo Giorgetti, le difficoltà** sconcertanti di molte imprese del settore dei pubblici esercizi nel trovare (e trattenerne) personale se non qualificato, quantomeno interessato. **Il Ministro conveniva che certi mestieri richiedono un supplemento di sacrificio**, in particolare per i più giovani, e immaginava la possibilità di **una fiscalità perequativa** in grado di compensare economicamente le rinunce che certi lavori comportano.

Caso emblematico in tal senso sono gli **infermieri** negli ospedali, ma pensiamo anche a chi, ad esempio, **lavora in una dispersa area di servizio autostradale** e che riserva, a chi si ferma anche di notte e nei festivi, un sorriso e un servizio accogliente. **Proprio quello che era capitato qualche settimana prima, a notte inoltrata, allo stesso**

Ministro, che ha commentato raccontandolo: "li avrei abbracciati".

La sua era l'espressione di rara sensibilità di un uomo delle Istituzioni verso persone, sempre meno, che svolgono **un'attività per cui non servono anni di studio o certificazioni**, lavori per i quali la società non riserva un plauso e una menzione particolare e **che non vengono remunerati in base alla gentilezza, grazie alla capacità di mantenere un 'senso del lavoro' pieno di dignità**, ma che fanno la differenza.

Lo Stato Italiano, con un debito pubblico oltre il 140%, **non ha oggi le risorse necessarie per un radicale intervento sul Cuneo fiscale e contributivo**, ma un'operazione mirata a sostenere alcuni mestieri di sacrificio personale importante, in termini di orari o logistica e bassa percezione reputazionale, **darebbe certo un segnale anche etico**, investendo sulla dignità di ogni lavoro.

Il sistema, certamente oneroso ma tecnicamente semplice, **consisterebbe nella previsione di una fiscalità premiante** per le attività che richiedono sforzi fisici, turni castigati nei giorni di festa e/o nelle notti, sacrifici o rinunce personali, **utile non solo per dare valore a questi mestieri, ma anche per evitare che vengano ulteriormente abbandonati**, rischiando di far venir meno servizi essenziali per la Società.

Non abbiamo tante alternative se non vogliamo fermare l'emorragia che colpisce i nostri mestieri: o si investe nella tecnologia digitale, ma certe mansioni non si possono (ancora) meccanizzare, oppure vanno offerte nuove prospettive, anche economiche, a chi opera nei delicati e importanti comparti di servizio alle persone.

Le buone politiche del lavoro devono servire anche a questo: a riequilibrare offerta e domanda ma anche a creare nuova consapevolezza, se non per compensare i sacrifici, quantomeno per **premiare le scelte meno scontate e un 'senso del lavoro'** che contrasta l'impoverimento del tessuto sociale del Paese.



FUORI CASA E COMUNICAZIONE: RACCONTARE IL VALORE E I VALORI

LINO ENRICO STOPPANI, presidente FIPE

● DICEMBRE-GENNAIO

Recente è lo scalpore suscitato dallo spot di **Esse-
lunga**, diventato in poche ore anche un caso politi-
co per la scelta di raccontare una famiglia separata
nella pubblicità, con un tumulto di sentimenti (e comen-
ti) provocati dalla storia di un'innocente bugia di una
bambina, che prova a ricucire con una pesca il rapporto
tra i suoi genitori separati. La pubblicità (ristornando pe-
raltro al marchio committente una visibilità straordinaria)
ha animato la discussione pubblica probabilmente più
di quello che avrebbe fatto un tradizionale disegno di
legge.

Anche la rappresentanza sindacale non sfugge alla re-
gola dei tempi moderni, che assegna alla comunicazio-
ne la possibilità di dettare l'agenda politica, con la conse-
guenza per cui non basta solo fare, ma bisogna anche
saperlo raccontare efficacemente.

Se la rappresentanza, quindi, necessita da sempre di una
adeguata rappresentazione (attraverso cerimonie, sim-
boli e narrativa), oggi ha bisogno anche di un'adeguata
strategia di comunicazione, che si ponga alcuni obiettivi
chiari. Il primo è certamente quello di **informare del la-
voro che viene svolto** nell'interesse della categoria; il se-
condo è quello di **rendere partecipi i diversi soggetti a
cui la comunicazione è destinata** – imprenditori associa-
ti, istituzioni, opinione pubblica, media – di valori, risultati,
iniziative o esigenze. Infine, il terzo obiettivo di una comu-
nicazione sindacale moderna è quello di **tenere traccia di
un'identità contribuendo a costruirne l'evoluzione**.

'Non comunicare' non è infatti un'opzione possibile, lad-
dove anche i silenzi sono una scelta e i vuoti rischiano di
essere colmati da strumenti di comunicazione che danno
spazio a tutti e a tutto, fake-news comprese.

Ciò vale tanto più per la ristorazione: **difficile trovare un
settore più 'comunicato' del nostro**. I quotidiani più im-
portanti hanno inserti dedicati all'enogastronomia, or-
ganizzano veri e propri eventi di approfondimento dei
temi di interesse del comparto; le stesse televisioni hanno
numerose trasmissioni dedicate alla ristorazione e non
si contano i canali tematici, le case editrici specializzate,

le guide e le riviste. E, soprattutto, sono i consumatori –
nell'epoca dei social network – ad aver reso 'il cibo' e i lo-
cali oggetti privilegiati di foto, commenti, racconti.

È normale se consideriamo l'importanza del mercato di
cui si parla e la pervasività quotidiana sulla vita delle per-
sone del consumo enogastronomico fuori casa.

Spesso però lo storytelling sulla ristorazione si ferma
spesso solo al primo livello di spettacolarizzazione, ac-
cendendo i riflettori sulla parte più 'narcisistica' di im-
prenditori e consumatori, o facendo prevalere gli aspetti
sensazionalistici sul merito, con una distorsione della
realtà che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un
mondo complesso e articolato, che sulla reputazione co-
struisce la propria esistenza.

Sono rimasti a proposito emblematici le polemiche estive
sui cosiddetti 'scontrini gonfiati', il racconto dei mestieri
del settore classificati come 'lavoretti' e, tornando all'e-
mergenza Covid, l'etichetta affibbiata ai Pubblici Esercizi
quali 'attività non essenziali' e, quindi, sacrificabili rispet-
to alla causa sanitaria di contrasto ai contagi. Fortunata-
mente, la comunicazione può anche essere d'aiuto.

In una recente intervista il bravo attore **Pierfrancesco Fa-
vino**, invitato a commentare la sua interpretazione del **Co-
mandante Todaro**, uomo di istituzioni e di generosità che
con il suo sommergibile affonda navi nemiche, salvo poi
recuperare e salvare i naufraghi, osserva che questo tipo
di comportamento rientra pienamente nello spirito degli
'italiani', "popolo aperto e accogliente che mette al primo
posto la vita umana". E Favino aggiunge in conclusione
che "mentre i politici parlavano di blocco navale, i risto-
ratori di Lampedusa cucinavano per sfamare i profughi".
Questo è un assist che viene da un mondo diverso dal
nostro ma fa ampio onore alla categoria, ricordandone
il radicato valore sociale e tradizionalmente solidale. Pro-
prio il riconoscimento 'fuori campo' deve però essere
anche interpretato come uno stimolo a giocare meglio
nel nostro campo, rafforzando la nostra comunicazione
per raccontarci meglio: non meglio di quello che siamo,
ma dando miglior luce a quello che già facciamo.



10

IL SISTEMA

IL SISTEMA



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



20

Unioni Regionali

89

Organizzazioni Territoriali

1.079

delegazioni sub-provinciali

Associazioni di categoria

AIGRIM

Associazione delle Imprese di Turismo, Ristorazione e Servizi Pubblici

ANBC

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari



ANSEB

ASSOCIAZIONE NAZIONALE RISTORATORI FERROVIARI

EGP
Associazione Italiana Escenti Giocchi Pubblici

GLI STORICI
Caffè e Ristoranti Storici d'Italia

LE SOSTE

SIB
SINDACATO ITALIANO BALNEARI

SILB
FIPE

11

ORGANI

PRESIDENTE



LINO ENRICO STOPPANI
Presidente FIPE

GIUNTA DI PRESIDENZA



ALDO MARIO CURSANO
Vice Presidente Vicario
FIPE Toscana



CRISTIAN BIASONI
Vice Presidente FIPE
AIGRIM-FIPE



MATTEO MUSACCI
Vice Presidente FIPE
Gruppo Giovani
Imprenditori



MAURIZIO PASCA
Vice Presidente FIPE
SILB-FIPE



ANTONIO SANTINI
Vice Presidente FIPE



**MASSIMILIANO
SANTORO**
Vice Presidente FIPE

Giunta di presidenza



PAOLO ARTELIO
FIPE Verona



**ANTONIO
CAPACCHIONE**
SIB-FIPE



GIOVANNI CICERI
FIPE Como



RODOLFO CITTERIO
EPAM Milano



ELIO DAZZO
FIPE Venezia



GIANCARLO DEIDDA
Fuoricas@



**GRAZIANO
DOMINIDIATO**
FIPE Valle D'Aosta



SERGIO PAOLANTONI
FIPE Roma



**VALENTINA PICCA
BIANCHI**
Gruppo Donne Imprenditrici
invitata permanente

COMITATO DIRETTIVO



PAOLO ARTELIO
FIPE Verona



LAURA BARBIERI
FIPE Cosenza



GIORGIO BELTRAMI
FIPE Bergamo



ALBERTO BERTOLOTTI
Confcommercio Sud
Sardegna



UGO BERTOLOTTI
FIPE Parma



CRISTIAN BIASONI
Vice Presidente FIPE
AIGRIM-FIPE



GAETANO CALLÀ
FIPE Rimini



EMMANUELE CANGIANELLI
EGP- FIPE



ANTONIO CAPACCHIONE
SIB-FIPE



PAOLO CAPURRO
ANBC-FIPE



ROBERTO CARBONETTI
FIPE Piacenza



MARCO CATERISANO
FIPE Lecco



ALESSANDRO CAVO
FIPE Liguria



MORENO CEDRONI
FIPE Marche Centrali



DELIA CICCARELLI
Mc Donald's
in carica dal 29/03/2023



GIOVANNI CICERI
FIPE Como

Comitato Direttivo



RODOLFO CITTERIO
EPAM Milano



**GABRIELLA AGNESE
CUCCHIARA**
FIPE Agrigento



ALDO MARIO CURSANO
Vice Presidente Vicario
FIPE Toscana



ANTONIO DALLA MORA
FIPE Udine



ELIO DAZZO
FIPE Venezia



GIANCARLO DEIDDA
Fuoricas@



**GRAZIANO
DOMINIDIATO**
FIPE Valle D'Aosta



CARLO DURANTE
FIPE Molise



GIORDANO FERRARESE
FIPE Varese



ANTONIO FLAMINI
SILB - FIPE



CINZIA GIANNINOTO
Flunch



FIERO INNOCENZI
Gestione
Servizi Integrati S.r.l.



**GEORGIOS
KARACHALIOS**
Mc Donald's
in carica fino al 29/03/2023



MARIO MACCARONE
FIPE L'Aquila



ANGELO MALOSSO
FIPE Cesena



**ALESSANDRO
MAUTINO**
EPAT Torino



MATTEO MUSACCI
 Vice Presidente FIPE
 Gruppo Giovani
 Imprenditori



DAVIDE OLDANI
 Le Soste-FIPE



MATTEO ORLANDINI
 ANSEB-FIPE



**RICCARDO
PADOVANO LACCHÈ**
 FIPE Pescara



**VINCENZO MARIO
PALMIERI**
 A.N.R.F.-FIPE



SERGIO PAOLANTONI
 FIPE Roma



MAURIZIO PASCA
 Vice Presidente FIPE
 SILB-FIPE



ILARIO PEROTTO
 FIPE



NICOLA PERTUSO
 FIPE Bari



**VALENTINA
PICCA BIANCHI**
 Gruppo Donne Imprenditrici



CARMELO PICCIOTTO
 Confcommercio Messina



MANFRED PINZGER
 FIPE Bolzano

Comitato Direttivo



GIORGIO QUARTO
My Chef Ristorazione



**GIUSEPPE
SANTANTONIO**
FIPE Matera



ANTONIO SANTINI
Vice Presidente FIPE



**MASSIMILIANO
SANTORO**
Vice Presidente FIPE



MASSIMO SARTORETTI
FIPE Alto Piemonte



CARLO SCARSCIOTTI
Angem -FIPE



FLAVIO SIMONE
Atlantic - Esselunga



MARCO STABILE
FIPE Firenze



ALESSANDRO TROLESE
FIPE Pisa



ERMINIO ALAJMO
Appa Padova
invitato permanente



MARCO FONTANARI
FIPE Trento
invitato permanente



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



Riunioni degli Organi

2 Assemblee

Roma 14/11/2023
Roma 15/11/2023

2 Presidenze

Milano 24/01/2023
Milano 05/06/2023

3 Giunte di Presidenza

Roma 22/02/2023
Roma 13/04/2023
Roma 19/09/2023

4 Comitati Direttivi

Roma 22/02/2023
Cesena 13/06/2023
Roma 25/07/2023
Milano 13/10/2023

Riunioni gruppi federali

1 Gruppo Giovani Imprenditori Assemblee

3 Gruppo Giovani Imprenditori Consigli Direttivi

1 Gruppo Donne Imprenditrici Assemblee

2 Gruppo Donne Imprenditrici Consigli Direttivi

Europa

2 Assemblee Hotrec

6 Working Group Hotrec

2 Sectorial Social Dialogue

Audizioni

7 Audizioni



12

STAFF



ROBERTO CALUGI
Direttore Generale



MARZIA RISA
Responsabile segreteria di
presidenza e direzione



BARBARA FALCONE
Addetta alla segreteria



GIUSEPPE AMBROSIO
Addetto alla segreteria

CENTRO STUDI E POLITICHE PER LO SVILUPPO



LUCIANO SBRAGA
Vice Direttore Generale,
Direttore Area



GIULIA ROMANA ERBA
Specialista ricerche e
indagini



FULVIA PICCININNO
Eventi e progetti di Sistema

AREA LEGISLATIVA LEGALE E TRIBUTARIA



**GIULIA REBECCA
GIULIANI**
Responsabile Area



FRANCESCO REBUFFAT
Addetto Area



SIMONE CERULLO
Addetto Area

DIREZIONE GENERALE

RELAZIONI SINDACALI, PREVIDENZIALI E FORMAZIONE



SILVIO MORETTI
Senior Consultant



MARIA CRISTINA PANTANELLI
Responsabile formazione



ANDREA CHIRIATTI
Responsabile lavoro



FRANCESCO FERRAUTO
Addetto Area

COMUNICAZIONE E MARKETING



GIANLUCA GIORDANO
Responsabile Area



MARCO MORANDOTTI
Addetto Area



RENATA ROMAGNOLI
Addetta Area

ORGANIZZAZIONE



CLAUDIA BERTI
Referente Area



SARA CIMINI
Responsabile Area



MARZIA BROCCOLUCCI
Addetta Area



ROBERTO CALUGI
Amministratore Delegato



LUIGI GOFFREDO
Addetto Area



SIMONE ORLANDO
Addetto Area

AMMINISTRAZIONE

FUORICAS@



SOCIO FONDATORE



PIAZZA G. G. BELLÌ, 2
00153 ROMA
T. +39 06.58.39.21
info@fipe.it

www.fipe.it