la Rassegna.it
Fondata nel 1906

2 Aprile 2014

Bar, aggiornato il listino delle consumazioni

A disposizione degli esercenti il nuovo cartello. Inseriti caffè marocchino e al ginseng. Beltrami: «I gestori stanno facendo grossi sforzi per contenere i prezzi». «Ad incidere è soprattutto il servizio, ma è anche ciò che valorizza l'offerta»

Dopo quattro anni dall'ultima revisione, arriva il nuovo "Cartello prezzi dei bar" per la città e la provincia. Il listino, redatto dall'Ascom, è a colori, elegante, ben visibile e riporta le voci delle varie consumazioni con gli spazi dove l'esercente può indicare il prezzo praticato al pubblico. L'elenco è stato aggiornato anche per rispondere ai nuovi trend di consumo: «Abbiamo scelto di inserire quest'anno anche il caffè d'orzo, quello al ginseng e il caffè marocchino, sempre più richiesti nei nostri locali», sottolinea Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar e Pasticcerie Ascom. Lo stampato può essere ritirato già in questi giorni all'ufficio soci dell'Associazione di via Borgo Palazzo 137 e delle sedi periferiche di Albino, Calusco d'Adda, Clusone, Lovere, Osio Sotto, Romano di Lombardia, Sarnico, Trescore Balneario e Zogno. Rispetto ad anni fa quando il prezzo delle consumazioni al banco era fissato per tutti, negli ultimi anni la politica dei prezzi dei pubblici esercizi è andata differenziandosi così come gli standard dell'offerta dei locali. «Il costante aumento del costo delle materie prime e la pressione fiscale hanno ridotto ulteriormente i nostri utili – continua il presidente di categoria -. Da quattro anni manteniamo i prezzi con grosse difficoltà perché i costi di gestione siano lievitati. Storicamente il prezzo

del caffè è sempre andato a braccetto con quello del quotidiano, ma è già da anni che lo manteniamo decisamente al di sotto, visto che i giornali ormai sono arrivati ad 1,30 euro. La politica di attenzione al cliente e ai prezzi per sostenere i consumi ci accompagna sin dall'introduzione dell'euro – ricorda -, quando il caffè è passato dalle vecchie 1.700 lire ad 80-88 centesimi per almeno altri cinque anni, salvo arrivare a 90 centesimi nel 2007 e ad 1 euro nel 2010».

Il caffè, che rappresenta la consumazione di gran lunga più richiesta, vede il suo prezzo oscillare anche a seconda della componente servizio che rappresenta la voce più rilevante dei costi sostenuti dall'esercente. «Oggi è il servizio l'elemento che contraddistingue l'offerta del bar – spiega Beltrami -. La somministrazione di alimenti e bevande non è infatti una vendita ma una prestazione. Una materia prima di ottima qualità e un personale qualificato meritano e giustificano anche prezzi superiori». Stretti tra spese sempre più alte la tentazione per molti pubblici esercizi è quella di tagliare i costi ma «si tratta di un grave errore – avverte -. In questo momento di difficoltà la qualità del servizio è fondamentale, rappresenta la differenza tra chi resiste e chi non ce la fa. Se si crolla ora, se si abbassa la qualità del servizio, poi sarà difficile far tornare il locale in auge».

Per confrontarsi sulle problematiche della categoria il Gruppo Bar Ascom ha organizzato una serie di incontri sul territorio. Il primo appuntamento per gli esercenti dell'Alto Sebino è fissato il 14 aprile alle 15.30 nella Sala degli Affreschi dell'Accademia Tadini di Lovere in piazza Garibaldi, 5.