la Rassegna.it
Fondata nel 1906

31 Ottobre 2012

Beltrami: “Momento drammatico per i pubblici esercizi”

“In questo periodo tante attività stanno chiudendo con passivi importanti. Si tratta spesso di attività recenti che ad un anno o poco più dall’apertura non sono riuscite certo a coprire gli ingenti investimenti fatti", è il quadro tracciato dal presidente provinciale della Fipe-Pubblici esercizi dell’Ascom, Giorgio Beltrami.

“In questo periodo tante attività stanno chiudendo con passivi importanti, che purtroppo trasformano l’abbassamento delle serrande in veri e propri drammi familiari. Si tratta spesso di attività recenti che ad un anno o poco più dall’apertura non sono riuscite certo a coprire gli ingenti investimenti fatti – spiega amareggiato il presidente provinciale della Fipe-Pubblici esercizi dell’Ascom, Giorgio Beltrami -. E purtroppo il quadro, considerate le previsioni tutt’altro che rosee, non può che peggiorare da qui alla fine dell’anno, visto anche che pensare ad una ripresa dei consumi ai livelli del 2007 è pura utopia. Le imprese storiche stanno a malapena sul mercato e sono tante quelle nuove che aprono mettendo a repentaglio anche i risparmi di una vita. Il mercato risente dell’effetto liberalizzazioni che in trent’anni ha fatto crescere del 50 per cento il numero delle imprese”.

Non esiste bar che non risenta della crisi, dalla caffetteria al lunch-bar al locale serale: “I prezzi sono bloccati e da anni si è perso il “treno” del quotidiano: il caffè costa 1 euro, mentre ormai i giornali costano 1,20- 1,50 euro, eppure la terza settimana tanti rinunciano anche alla tazzina al bancone. I tagli più evidenti riguardano la pausa pranzo: chi riesce a mantenere il numero di pasti del 2010 – e sono davvero poche le imprese che ce la fanno – registra comunque una riduzione del fatturato visto che tutti hanno tagliato il budget del pranzo fuori casa. I locali serali devono continuare ad innovarsi e ricercare una formula vincente che resista al mutare della moda o della tendenza del momento”. Quanto all’occupazione, anche a Bergamo crescono gli stranieri: “Sono ormai davvero pochi gli italiani che desiderano fare questo mestiere che è ormai sempre più considerato un lavoretto stagionale o temporaneo per chi va a scuola o un ripiego in attesa di migliore occupazione. Non manca fortunatamente chi sceglie di diventare barman e frequenta i nostri corsi professionali all’Accademia del Gusto, ma ultimamente sono sempre più gli stranieri”. Al di là dei numeri, la passione non può non accompagnare un lavoro a stretto contatto con il pubblico: “Il bar funziona – al di là delle statistiche e delle previsioni – quando crea relazioni, quando davanti al bancone si conoscono due perfetti sconosciuti che iniziano a fare due chiacchiere e quando nel nostro locale si danno appuntamento ragazzi, mamme, colleghi e amici”.