

Publici esercizi, avvio positivo per il 2023. A Bergamo 5149 imprese



[contact-form][contact-field label="Nome" type="name" required="true" /][contact-field label="Email" type="email" required="true" /][contact-field label="Sito web" type="url" /][contact-field label="Messaggio" type="textarea" /][contact-form]

Nel Rapporto Ristorazione 2023 Fipe la fotografia del settore. Ascom aderisce alla Giornata della ristorazione il 28 aprile

Sono 5149 le imprese della ristorazione a Bergamo, che occupano in bar, ristoranti e pubblici esercizi 23.722 addetti. Il dato, presentato oggi da Fipe-Federazione Italiana Pubblici esercizi unitamente al Rapporto sulla ristorazione e al lancio della prima giornata della ristorazione, vede la nostra provincia al terzo posto in Lombardia per numero di imprese, dopo Milano e Brescia. Resta negativo (in linea con il resto d'Italia) il saldo tra nuove iscrizioni e cessazioni nel 2022: nella nostra provincia si evidenzia uno scarto di 165 unità tra le 183 nuove iscrizioni e le 348 cessazioni. I consumi fuori casa delle famiglie a livello regionale nel 2022 valgono 14 miliardi 690 milioni di euro (a livello nazionale sfiorano gli 82 miliardi di euro, un dato in quasi recupero pre-Covid, quando la quota era 85, 5 miliardi).

Il 2022 è stato in generale l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono ancora in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confindustria, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul

futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

Alla presentazione dello studio sul settore è seguita quella della giornata della ristorazione, istituita il 28 aprile, per puntare i riflettori sul comparto. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, con un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. L'evento vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. L'iniziativa ha ricevuto la medaglia del Presidente della Repubblica come premio di rappresentanza per l'alto valore.

“Sarà un momento di approfondimento e studio per tutto il comparto, un'occasione per mettere in comune le esperienze presenti e analizzare la situazione attuale, ma anche per guardare al nostro futuro. In questi giorni abbiamo invitato i ristoranti a sottoporre i clienti a un sondaggio per capire e approfondire quale siano visti dalla clientela i punti di forza e debolezza del settore. Perché serve anche mettersi in discussione e alla prova— commenta **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo-. S e la ristorazione, dopo tre anni da dimenticare, sta vivendo un momento positivo con un ritorno della clientela, le problematiche del settore restano quelle di sempre e sono anzi acuite dalla crisi generale. Il problema del personale e delle competenze emerge in tutta la sua urgenza. Occorre rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità”.

La giornata della ristorazione: appuntamento il 28 aprile

Iniziativa solidale a favore della Caritas. Ricetta nei locali a base di pane, simbolo della convivialità e della condivisione e solidarietà

Ascom Confcommercio Bergamo aderisce alla prima “Giornata nazionale della ristorazione” (www.giornatadellaristorazione.com) promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in programma venerdì 28 aprile. L'iniziativa vede uniti i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero (finora hanno aderito oltre 5mila ristoranti in Italia e 500 all'estero e 85 associazioni territoriali) per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. L'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

Il piatto da realizzare quest'anno avrà come tema il “Pane”, simbolo del convivio, dalla forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali. Ciascun ristorante potrà realizzare una ricetta personale che esalti l'alimento-base per antonomasia. Ascom Confcommercio Bergamo organizzerà uno o più eventi a livello locale per sostenere l'iniziativa e celebrare, grazie alla capitale della Cultura 2023, l'alto livello dell'accoglienza e della ristorazione bergamasca. L'iniziativa prevede la donazione di 1 euro per ogni piatto a base di pane consumato. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding “ForFunding”. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di Intesa Sanpaolo.

Sono 30 i locali bergamaschi che hanno aderito finora all'iniziativa