CNA Agroalimentare a Cosmofood 2022, fiera della Ristorazione

Lettera ai Colleghi/e

da parte di

Mirco Froncolati, *Presidente CNA Ristorazione Veneto*

Catia Olivetto, *Presidente CNA Dolciari e Panificatori Veneto*

–

A due anni e mezzo dal primo lockdown, le conseguenze sul tessuto sociale ed economico del Triveneto sono tutt'altro che superate. La pandemia ha messo in evidenza i **sacrifici** che il lavoro nel nostro settore richiede. Dopo mesi di chiusura, molte delle nostre **maestranze** hanno cambiato mestiere, o per mantenere **ritmi di vita** migliori senza sacrifici o perché costretti a trovarsi un altro lavoro per continuare a mantenere la famiglia. **La manodopera specializzata non si trova**: i camerieri e i cuochi scelgono di lavorare altrove.

Sul fronte del **caro-bollette**, sappiamo che nei primi nove mesi del 2022 i costi energetici da noi sostenuti sono in molti casi triplicati rispetto al 2021. Tante volte **CNA ha denunciato** che nelle fasce di consumo più basse, dove ci posizioniamo anche noi, si annidano i costi più elevati per unità energetica consumata, addirittura **quattro volte di più** rispetto alle grandi imprese in Italia o alle piccole imprese all'estero; adesso a questi costi si sommano le **speculazioni**.

Le soluzioni? **Come CNA siamo impegnati ad accompagnare i nostri associati in questo periodo di cambiamenti**: quello della ristorazione, intesa in senso ampio, è un comparto costituito da **1,5 milioni** di imprese, con oltre **4 milioni** di addetti. Da sola la filiera agroalimentare rappresenta il **9 per cento** del PIL. La forza è nei numeri: **più ci uniamo, più la nostra voce, come Associazione di categoria CNA, arriverà forte e chiara al Governo e a tutti i decisori politici**.

Gli strumenti che abbiamo già messo in campo, oltre alla **rappresentanza** degli interessi dei ristoratori e dei dolciari alle Istituzioni, sono, sul fronte energetico, il Consorzio Ape CNA, un **gruppo d'acquisto per l'energia**, che permette di risparmiare fino al 30% sulle bollette, scegliendo il fornitore migliore da una posizione di maggior potere contrattuale; poi ancora la diffusione di iniziative come le **comunità energetiche**, importanti occasioni di autoproduzione e risparmio energetico per aziende e privati che vogliano unirsi per condividere energia.

Sul fronte della carenza di personale la soluzione potrebbe stare nella **flessibilità** e nell'**innovazione**. Come Imprenditori possiamo provare a cambiare le nostre impostazioni: orari flessibili, un giorno di riposo settimanale in più, qualche pomeriggio di chiusura per poi magari, nel nostro specifico settore, lavorare ad immersione nel fine settimana. Si tratta di provare a cercare il delicato **equilibrio** per offrire ai nostri collaboratori una migliore qualità del rapporto vita-lavoro cosicché non si sentano obbligati a scegliere tra questa professione e la famiglia. Un **nuovo modello** che va condiviso con le **parti sociali**, anche per perseguire una maggior sostenibilità nel lavoro, tra gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Siamo sempre aperti al dialogo con gli Associati, vi invitiamo pertanto ad unirvi a noi ed aiutarci a portare al Tavolo Ristorazione, con il Governo, le proposte per il nostro comparto. Quelle presentate di recente sono: la necessaria

riduzione del cuneo fiscale, la reintroduzione dei voucher ed aiuti per affrontare in modo strutturale i maggiori costi legati all'elettricità. Dobbiamo cambiare anche visione, mostrare maggiore **accoglienza verso collaboratori e clienti**, e questo percorso nuovo richiede riflessioni e investimenti, come ad esempio il Bilancio Sostenibile che diventerà un valore per le nostre aziende ma che richiede già da ora un cambio di mentalità, investimenti in termini di denaro, di professionalità e di tempo. Ma questa è la strada perché difficilmente si tornerà indietro.

In conclusione, secondo noi, dobbiamo fare ogni sforzo per **difendere e diffondere il patrimonio culturale enogastronomico italiano**, costituito da piccoli ristoranti, trattorie, pasticcerie, agriturismi, spesso a conduzione familiare. Rischiamo di veder polarizzata l'offerta enogastronomica tra due competitor: il **fast-food** a basso costo e il **ristorante stellato** di alta gamma con prezzi non sempre accessibili alla clientela media. Tutto quello che è successo da due anni a questa parte, e a maggior ragione quello che sta succedendo oggi, va a favorire la **concentrazione del settore**, già in atto da molto tempo, indebolendo la **tradizione produttiva** e qualitativa delle piccole imprese meno strutturate dal punto di vista patrimoniale o con minore facilità di accesso al credito per arginare le eventuali necessità del periodo. **Dobbiamo e vogliamo far comprendere che un determinato servizio e una determinata qualità devono avere come corrispettivo un giusto prezzo** che permetta ai ristoratori di poter investire in strutture, in attrezzature, e anche nella possibilità di offrire prospettive di carriera al personale, capitale umano preziosissimo.

Cosmofood, Vicenza 8 novembre 2022

Catia e **Mirco**