Eletti il Presidente della Ristorazione e la Presidente dei Dolciari e Panificatori di CNA Veneto

Ieri, lunedì 12 luglio 2021, presso la sede di CNA Veneto a Marghera, Venezia, si è tenuto il **Consiglio Regionale Elettivo dell'Unione Agroalimentare** e dei Mestieri in essa presenti. Ha preceduto l'elezione dei presidenti di mestiere un ***dibattito*** tra i vari delegati delle province del Veneto, in parte presenti in sede, in parte collegati in modalità digitale.

La categoria, in questi sedici mesi di pandemia, **è stata tra le più colpite**, e quella di ieri è stata l'**occasione** per fare il punto della situazione: ***per condividere esperienze diverse*** (differente la situazione di un proprietario di un bar/ristorante e di un proprietario di un forno), ***per mettere sul piatto i problemi che affliggono il comparto*** (non ultima la difficoltà nel trovare il personale) ***e quelle che sono le priorità*** da seguire nell'arco dei prossimi mesi. Tra le altre azioni da mettere in campo, sarà importante concentrare gli sforzi per *dare una nuova dignità alla figura del cameriere e degli addetti alla cucina*, nei bar e nei ristoranti; ci sarà bisogno di *unire le forze* tra le tante PMI e i tanti artigiani *per non farsi sottrarre dalla grande distribuzione e dalle multinazionali le qualità proprie delle piccole imprese*, in primis la *predisposizione naturale alla sostenibilità*.

I nuovi presidenti regionali

L'assemblea ha eletto all'unanimità **Catia Olivetto**, titolare della Pasticceria Ducale di Ponte della Priula, **Presidente CNA Dolciari e Panificatori Veneto**. L'assemblea, poi, ha eletto **Mirco Froncolati**, già Portavoce Ho.Re.Ca. CNA Veneto, oltre

che titolare del ristorante Gimmi di Schio (VI) e della Gimmi Banqueting e Events, **Presidente CNA Ristorazione Veneto** e **Presidente Coordinatore** [Unione CNA Agroalimentare Veneto](#).

Catia Olivetto, **Presidente CNA Dolciari e Panificatori Veneto**

Le dichiarazioni del Presidente Mirco Froncolati

«Il nostro è uno dei comparti più colpiti dalla crisi pandemica, e certamente come associazione dovremo lavorare per ridare alle imprese strumenti adeguati con cui affrontare una ripartenza complessa. A rendere scivolosa la strada ci sono delle difficoltà che da emergenze si stanno trasformando in problemi strutturali. Penso in primis alla grande mortalità delle attività di settore, dovuta a volte a un approccio alla professione senza un'adeguata dose di preparazione, che trasforma la sana concorrenza in una guerra di prezzi al ribasso che danneggia tutti. Ma la vera eredità del Covid con cui stiamo facendo i conti è la perdita di attrattività nei confronti del personale. Fatichiamo a garantire stipendi adeguati e possibilità di carriera al nostro staff a causa di strumenti contrattuali poco flessibili, e quindi sono pochi quelli disposti a investire il loro futuro con noi. La ricetta per un vero rilancio? Oltre a un riassetto della contrattualistica, una diffusione di una differente cultura delle nostre professioni, per gli imprenditori ma soprattutto per i clienti: entrambi devono capire che esiste un giusto corrispettivo proporzionale alla qualità del servizio, ed è dall'incontro perfetto di queste differenti esigenze che tutti ci guadagnano». *Fonte: [cnavenetovest.it](#)*.

Mirco Froncolati, **Presidente CNA Ristorazione Veneto**