

Covid, ristoratori preoccupati: "non passiamo l'inverno, tra disdette, chiusure e caro bollette"

Attualità - 20 gennaio 2022 - 15:52



Gaetano Callà di Fipe Confcommercio Rimini rilancia l'allarme per il mondo della ristorazione a causa dei rincari delle materie prime e delle bollette di luce e gas. *"Non basterà di sicuro aumentare di qualche euro caffè e primi piatti per poter superare questa crisi. Gli ultimi dati in nostro possesso parlano di spese energetiche al raddoppio per alcune tipologie di pubblici esercizi, in altri casi anche triplicate, come si è visto dalle prime bollette invernali che stanno arrivando alle nostre imprese. Un impatto enorme sui costi, con i bar in cima a questa pessima classifica seguiti a ruota dai ristoranti"*, evidenzia Callà, che aggiunge: *"Il prezzo della farina è triplicato, la pasta secca è aumentata dell'80%. Questo combinato disposto di mancanza di clientela, con ristoranti da 100 posti che lavorano solo con un paio di tavoli, e rincaro spropositato dei costi non ci permetterà di passare l'inverno"*. Il ristoratore evidenzia l'insostenibilità degli aumenti per le piccole imprese dei pubblici esercizi, aumenti che provocheranno anche inflazione, indebolendo la dinamica dei consumi. Nuovo appello dunque al governo affinché siano varate misure strutturali, affrontando i temi della riduzione della dipendenza dalle forniture estere e della riforma della bolletta elettrica, con il nodo, da sciogliere, degli oneri generali di sistema. A complicare infine la vita dei ristoratori anche l'attuale situazione della pandemia: contagi che costringono titolari e personale a casa, ma anche gli stessi clienti; lo stop agli eventi fieristici e le tante disdette piovute tra Natale e Capodanno, nel momento in cui la quarta ondata colpiva duro.