

Il rapporto**Bar, ristoranti, pizzerie
record di 22 mila imprese
“Chi improvvisa, chiude”****100 mila****DIPENDENTI**

Sono centomila gli addetti del mondo della ristorazione. Di questi i dipendenti sono 68 mila. Il tipo di contratto è nella maggior parte dei casi dipendente

1500**NUOVI ESERCIZI**

Accanto a un totale di 1500 esercizi che hanno aperto in un anno ce ne sono 700 che hanno chiuso per sempre.

**I dati Fipe: nella Capitale
il 7% delle attività nazionali
In cinque anni su 100 locali
ne restano aperti solo trenta
Tanti i lavoratori stranieri**

Bar, ristoranti, *take away*, un business in crescita ma che lascia ogni anno a terra anche “morti e feriti”. È la fotografia scattata dalla Fipe, durante l'assemblea annuale dell'associazione dei pubblici esercizi.

I numeri sono in crescita: a Roma a preparare cappuccini, amatriciana e pizza a taglio ci pensano 22 mila imprese. Il che vuol dire il 7% del totale in Italia. Il 38,8 per cento sono ristoranti, il 38,2 bar o esercizi simili senza cucina, il 12,4%, gelaterie e pasticcerie (4,1%). «I numeri confermano un trend positivo - spiega Giancarlo Deidda, commissario Fipe Roma - sotto il profilo dell'occupazione il nostro settore si conferma tra i pochi in grado di creare e alimentare nuovi posti di lavoro. Un'altra importante evidenza è che, anche in riferimento al territorio laziale e in linea con i dati nazionali, restiamo la componente principale della filiera agroalimentare nella creazione di valore e di occupazione».

Ma il motivo del boom di aperture e inaugurazioni ha molto a che fare anche con la crisi. Frutto di quel “quasi quasi apro un locale” vi sto che il futuro è in cer-

to, il lavoro non c'è o si è perduto. «Ma questo è un settore dove non ci si può improvvisare», racconta Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio studi della Fipe. E conti alla mano, accanto a un totale di 1500 nuovi esercizi commerciali aperti nell'ultimo anno, ci sono 700 che hanno chiuso per sempre. «Il turnover nel settore è altissimo - continua Sbraga - E il mercato sempre più competitivo e affollato. Per rimanere in piedi in una città come Roma, dove ogni tre metri c'è un bar o un'enoteca serve competenza e non approssimazione. Se non sei bravo non reggi. E a cinque anni su 100 locali ne restano aperti solo 30. Ovvero, il 70 per cento chiude la saracinesca. Ed è un problema: vuol dire investimenti andati in fumo, fornitori non pagati, dipendenti in mezzo alla strada. Dipendenti che mediamente nelle aziende romane non superano le nove persone. Questo però si traduce in oltre 100 mila addetti nei locali romani. Di questi oltre 68 mila sono dipendenti: impiegati per la maggior parte in ristoranti (55,6%) o bar (27,1%). Il tipo di contratto, nella gran parte dei casi è a tempo indeterminato (82,9%). E sono per lo più giovani, tra i 20 e i 30 anni (32,7%). E nella capitale la quota di lavoratori stranieri (34,6%) supera la media nazionale. - **alessandra paolini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

