

Negozi, una piccola rivoluzione

L'edizione 2011 dell'indagine Fimaa sul listino prezzi rivela: norma favorisce panetterie, gastronomie e pizzerie prima solo d'asporto. Ora c'è più concorrenza

■ C'è del nuovo in Brianza nel settore degli esercizi pubblici, commerciali e artigianali. Novità «fotografate» dall'edizione 2011 del listino prezzi delle aziende, elaborato dalla Federazione italiana mediatori d'agenti d'affari. La rilevazione condotta dagli operatori della Fimaa ha preso in esame 24 capoluoghi di provincia di 16 regioni. Un lavoro che ha permesso di verificare come siano in crescita le attività legate alla cosiddetta somministrazione non assistita. Un fenomeno che, anche a Monza, si è consolidato negli ultimi tempi. In pratica, hanno subito una trasformazione le attività che prima erano solo d'asporto. Ora, invece, nelle panetterie, nelle pizzerie e gastronomie d'asporto, si possono pure consumare le specialità preparate dai gestori degli stessi esercizi. Questi ultimi hanno adeguato i propri locali per ricevere la clientela. Ma non ci deve essere somministrazione. Il cliente, dunque, prima si portava il cibo a casa. Ora, invece, va al banco a prendere la specialità scelta e può mangiarla sul posto. Ma non c'è servizio, non c'è coperto. La novità è stata favorita da una modifica alla normativa regionale. «Il cambiamento - sottolinea il monzese **Giovanni Larini**, responsabile del progetto Fimaa a livello nazionale - è stato decisamente rilevante. Le gastronomie, che prima servivano i bar, ora possono vendere direttamente i propri prodotti. Stesso discorso per le panetterie. Questa è stata un'innovazione forte che, naturalmente, ha aumentato la concorrenza». La battaglia per conquistare nuovi clienti viene combattuta sul fronte dei prezzi: per un

pranzo durante la pausa di mezzogiorno, mediamente, si spendono dagli 8 ai 10 euro. È cresciuto il numero dei concorrenti sulla piazza, ma non il numero dei clienti da invogliare e da attirare nel proprio locale. Negli ultimi anni, oltretutto, è stato notevolmente semplificato l'accesso all'attività di barista e ristoratore. In precedenza, in ambito nazionale, c'era un numero chiuso di licenze. La liberalizzazione del settore, innescata nel 1998 dal decreto Bersani, si è progressivamente accentuata, anche per l'adeguamento alle normative europee. Ora, è sufficiente presentare domanda al Comune che, in un paio di mesi, può dare il via libera. Il locale dovrà comunque avere determinate caratteristiche, legate alla posizione, al rispetto dei requisiti igienico-sanitari, alla distanza da ospedali e chiese? «Il Comune - aggiunge **Larini** - sulla base appunto di alcuni parametri, concede l'autorizzazione all'attività di somministrazione di cibi e bevande».

Sergio Gianni



GIOVANNI LARINI Responsabile del progetto Fimaa a livello nazionale

Ristorazione Aprire un bar non è più un affare

■ Istruzioni per l'avvio di un'attività nel settore della ristorazione. Nel senso che, in questo momento e in questo comparto, non sempre può essere un buon affare aprire un bar. Anzi. Soprattutto a Monza, città già sufficientemente attrezzata sotto questo profilo. Le possibilità, per chi sia tentato da un'attività da gestire autonomamente, sono del resto aumentate dopo la liberalizzazione. I Comuni, dopo aver fatto inizialmente resistenza, hanno ceduto, anche dietro la spinta delle norme europee. Ma l'ipotesi va considerata attentamente. «Alla fine - commenta **Giovanni Larini** - si tratta di valutare bene la convenienza economica dell'intera operazione. A Monza, i bar già esistenti assolvono pienamente il fabbisogno. Un bar non crea nuovi clienti. C'è il rischio di farsi la guerra per sottrarsi i clienti. È molto meglio rilevare un bar già aperto. Per i ristoranti, invece, la questione è diversa: un bravo cuoco può attirare clienti anche da fuori». Alcune iniziative di questo tipo, d'altra parte, non hanno avuto esito positivo: c'è stato chi, non avendo totalizzato nei primi 6-8 mesi il numero previsto di clienti, si è trovato costretto a vendere l'attività. In questo campo, comunque, ad avviare l'attività sono spesso cittadini d'origine cinese. Due anni, a Monza, c'era stata appunto una massiccia richiesta di aperture di bar da parte di cittadini cinesi. Ma la domanda iniziale non si è infine concretizzata, anche per la difficoltà di inserimento in un mercato già fortemente presidiato. In città, ad ogni modo, le vie di maggior interesse commerciale sono ovviamente sempre quelle del centro: tutta via Italia e i tratti delle vie Vittorio Emanuele e Carlo Alberto più vicine all'Arengario. Anche qui il «salotto» buono (e caro) si è ristretto: sono diminuiti sia i negozi che assicurano la buonuscita, sia la consistenza stessa della buonuscita. Quest'ultima è la cifra che definisce il valore della posizione commerciale. Costituisce una forma di risarcimento per la cessazione dell'attività, che il conduttore chiede a coloro che sono interessati a occupare lo spazio commerciale. Ha sempre comunque riguardato un numero ristretto di negozi, situati nelle zone più «appetibili» delle città. In via Vittorio Emanuele e in via Carlo Alberto, secondo il listino prezzi Fimaa, la buonuscita è compresa tra i 10.000/20.000 e i 200.000 euro. La somma da sborsare è invece compresa tra i 100.000 e i 400.000 euro in via Italia. In questo caso, l'affitto annuo per metro quadro va dai 550 ai 1.000 euro. Gli affitti, rispetto al 2010, sono rimasti stabili.