

L'esperto **Un bar che cinque anni fa valeva 450mila euro ora ne vale 300**

■ Istruzioni per l'uso per l'eventuale apertura di un bar a Monza. Un'attività che presenta diverse incognite. Soprattutto perché la concorrenza è cresciuta, mentre i clienti sono rimasti i soliti. «Ci sarebbero - spiega **Giovanni Larini**, responsabile Fimaa a livello nazionale del listino prezzi delle aziende 2010 - un paio di precauzioni da adottare: va considerata la posizione del bar e bisogna verificare il numero degli scontrini emessi nell'arco di una giornata dai bar della zona. Il nuovo locale non produce nuovi clienti. I clienti verranno sottratti agli altri bar». Diverso è il discorso per i ristoranti che, se in grado di proporre un'offerta qualificata, possono attrarre clientela da fuori città. Come dire che, in generale, anche nel comparto dei pubblici esercizi si sta sentendo il peso della crisi. Le

prime avvisaglie si erano già manifestate nel 2003. Solo un anno prima, comunque, c'era stato un «boom» per l'arrotondamento dei prezzi legato all'adozione dell'euro. Nel 2008, la crisi finanziaria arrivata dall'America ha peggiorato la situazione. La concorrenza è diventata più aggressiva anche per la trasformazione della cosiddetta somministrazione non assistita. A proporre un pranzo veloce a mezzogiorno, ora, ci sono pure gastronomie, panetterie e pizzerie prima solo d'asporto. «Gli esercizi pubblici - prosegue **Larini** - hanno avuto momenti migliori negli anni Ottanta e Novanta. C'era maggiore disponibilità economica e un numero chiuso di esercizi. Ora, i guadagni si sono ridotti, mentre gli affitti sono aumentati. L'impegno è sempre gravoso: con la liberalizzazione degli orari,

quasi tutti lavorano 7 giorni su 7». Cinque anni fa, in città, un bar con un incasso annuo di 300.000 euro, poteva valere circa 450.000 euro. Ora il valore è sceso a 300-330.000 euro. Per un ristorante con un incasso di 600.000 euro, il valore è passato da 500-550.000 a circa 400.000 euro. Il discorso cambia per le attività commerciali. Qui, esiste la buonuscita (vedi **grafico** in alto a destra) forma di risarcimento per la cessazione dell'attività, chiesta dal conduttore al subentrante. A Monza riguarda una parte sempre più ristretta del centro. «In questo settore - conclude **Larini** - chi subentra non dà continuità all'azienda, ma ne crea una nuova. Gli esercizi pubblici hanno invece una loro solidità, data dall'avviamento e dalla fidelizzazione della clientela».

Ser. Gian.