



FIPE CHIEDE UN UNICO UNICO MINISTERO PER I PUBBLICI ESERCIZI

18 giugno 2020

Provvedimenti emergenziali ma anche indicazioni strutturali per rilanciare il settore, come riunire in un unico Ministero tutte le competenze che riguardano i pubblici esercizi. E' quanto ha chiesto la Fipe agli Stati Generali dell'Economia a Villa Pamphilj. La Federazione ha sollecitato **provvedimenti capaci di tamponare i problemi economico-finanziari** impedendo la chiusura di molte aziende e **altri di natura strutturale e di visione** per rilanciare il comparto. Tra i primi il rafforzamento del sostegno alle imprese, in modo particolare degli indennizzi per le ingenti perdite di fatturato, della liquidità e delle competenze professionali da preservare con tutti gli strumenti di protezione sociale disponibili. I provvedimenti strutturali e di visione strategica del settore riguardano, invece, l'attivazione di politiche governative sulla ristorazione e la filiera agroalimentare capaci di dare dignità istituzionale al settore.

“Oggi - spiega ancora la Federazione dei pubblici esercizi - **le competenze sulla ristorazione sono frammentate su tre Ministeri**, Sviluppo Economico, Agricoltura e Turismo, che hanno altre priorità settoriali con i danni che da tempo Fipe denuncia: asimmetria di regole, concorrenza sleale, dequalificazione e despecializzazione professionale, sviluppo delle malattie cibo-alcol correlate (alcolismo, obesità, intolleranze e allergie alimentari), mala movida e infiltrazioni malavitose". "C'è bisogno di una regia unica che sappia migliorare il settore nell'interesse anche del Paese, favorendo la sua trasformazione digitale, investendo sul suo capitale umano, rafforzando l'identità con elementi strategici per la filiera agroalimentare e turistica, rivedendo il sistema delle regole uniche per tutto il settore. Il settore è disciplinato da una legge che ha trent'anni, quando esistevano un altro mercato e altri modelli di consumo. La domanda è cambiata, i modelli di consumo si sono evoluti, il Paese ha bisogno anche di una ristorazione forte per il suo rilancio".