

■ POTENZA Raccolti pareri e indicazioni su come affrontare la nuova fase Ristoranti, prove di ripartenza

Sopralluogo di una delegazione Confcommercio in un campione di locali

POTENZA - «Dopo 41 giorni in rosso, 46 in arancione, 70 in giallo, con una media (2020) di 16 colori cambiati in continuazione, i ristoratori lucani in questa prima settimana di riapertura (con servizio all'aperto) sono alle prese con "prove di ripartenza" dando segnali di ottimismo alla clientela che nonostante le condizioni climatiche (temperature specie serali tutt'altro che tardo-primaverili) hanno risposto bene». E' questa la situazione che Confcommercio Potenza ha registrato attraverso un giro tra un campione di ristoranti del capoluogo. Una delegazione della confederazione guidata dal vice presidente provinciale vicario Angelo Lovallo ha voluto incontrare i titolari delle attività di ristorazione per raccogliere impressioni, umori, pareri ed indicazioni su come affrontare la nuova fase sicuramente diversa e più impegnativa di giugno con la ripresa dei servizi all'interno (1 giugno) e l'eliminazione del coprifuoco (21 giugno). «Ho trovato una classe di ristoratori pronti e con idee chiare, consapevoli - dice Lovallo - che

insieme alla rinnovata voglia delle persone di mangiare fuori casa stanno cambiando le esigenze dei clienti attenti non solo alle condizioni di sicurezza».

Per le 2.845 attività di ristorazione iscritte alla Camera di Commercio Basilicata la perdita di fatturato è stata pesante mentre i ristoranti di carattere nazionale e regionale hanno coperto tra il 5 e il 15% delle perdite. «In tutti i titolari - sottolinea Lovallo - prevale l'impegno a riprendere la clientela tradizionale ed affezionata e a conquistare nuovi target e l'ottimismo di potercela fare». Il cluster delle imprese «resilienti ed innovative» - dice Lovallo - pur rappresentando ancora una minoranza è significativa per la nostra realtà di commercio. Si tratta di imprese che hanno attivato moltissime innovazioni per sopperire agli effetti della pandemia (oltre 6 innovazioni sulle 13 innovazioni proposte): hanno offerto nuovi servizi, hanno ampliato i metodi di fornitura e consegna, hanno introdotto innovazione digitale, non hanno annullato i piani di investimento previsti.



Il giro nei ristoranti promosso da Confcommercio

