

Riduzioni di orario e chiusure in novembre, mese in 'calo'. Il caro-bollette pesa sulle attività

In particolare, su quelle energivore come lavanderie, ristoranti, bar, fornai, pasticceri



10 Novembre 2022 In questi duri tempi di 'caro bollette' un cartello esposto in città sulla vetrina di un'attività avvisa la clientela che gli orari di apertura sono ridotti. Il motivo? Molto semplice: "a causa dei costi energetici".

Anche a Ravenna, come in tutta Italia, è tutto un parlare di soluzioni per contenere le spese, per quanto possibile ovviamente. «Sugli orari, qualcuno starà molto più attendo del solito, soprattutto chi ha frigoriferi o macchinari vari e aveva consumi alti anche prima dei rincari – afferma Mauro Tagiuri, presidente di Confesercenti Ravenna –. Al momento però non ci risultano scelte di riduzione di orari di giorno, salvo forse qualche bar che ha deciso di aprire alle 9, ma in tal caso potrebbero influire anche motivazioni legate al personale. Al contrario, la scelta di diminuire l'accensione notturna delle vetrine credo che coinvolgerà un po' tutti. Pensare a una città un po' aperta e un po' chiusa, in cui il consumatore dovrà fare lo 'slalom' degli orari, mi sembra qualcosa di inaccettabile che impoverirebbe la città, togliendole vitalità».

Tagiuri rassicura che questo tipo di decisione non sarà mai presa dai negozi di abbigliamento. Però non nasconde la grande preoccupazione di fornai, pasticceri, baristi e altre categorie più esposte che non si limitano alla sola illuminazione e al riscaldamento nel loro lavoro, e che a parità di incassi, si trovano ad avere a che fare con costi più che raddoppiati.

«Purtroppo, il 'caro bollette' è una realtà – commenta Mauro Mambelli presidente di Ascom-Confcommercio – e tra colleghi è inevitabile confrontarsi. Se si continua così, il sentore è che presto vedremo vere e proprie chiusure e non solo riduzione di orari e di produzioni. Pesano i rincari di luce, gas ed energia elettrica ma anche quelli di gran parte delle materie prime.

Visto che è difficile immaginare un ritorno alla normalità in tempi brevi, la speranza è che qualche aiuto arrivi dal nuovo governo che ha messo proprio questo tema tra le priorità in agenda».

Mambelli confessa poi che chiuderà una settimana in novembre, una decisione mai presa prima, e che molti altri colleghi seguiranno il suo esempio nel periodo dell'anno in cui il calo di attività è più fisiologico.

«Da sempre si va al ristorante per essere coccolati – ricorda Mambelli –, quindi riduzioni di orari o diminuzioni eccessive del riscaldamento non sono pensabili. Si risparmia quanto possibile. Si tende per esempio a prediligere preparazioni che richiedono cotture meno dispendiose, a moderare la potenza delle

luci nel quotidiano, a razionalizzare l'uso dei frigoriferi spegnendo quelli non necessari, a staccare la spina della macchina del caffè o del ghiaccio di notte. Così è difficile continuare perché stiamo rosicchiando i risparmi per pagare dipendenti e fornitori. Non bisogna dimenticare, fra l'altro, che non abbiamo alle spalle anni fiorenti ma quelli flosci della pandemia».

r.b. □