ASSOHORECA

NEWSLETTER 1/2022

ASSOHORECA

Sabato 14 Maggio 2022
Incontro con i soci
presso
NH Hotel di Orio al Serio

A seguire

CENA SOCIALE presso
Il ristorante DA VITTORIO***

ASSOHORECA

PROGRAMMA

SABATO 14/05/2022

- 09:15 | Saluto Presidente e consiglio direttivo ed apertura lavori con iniziale presentazione dati di settore
- 09:30 | SEMINARI tenuti da esperti di settore
  - M.O.C.A.
  - FINANZA AGEVOLATA E CONTRIBUTI PUBBLICI e/o MADE IN + IMPORT/EXPORT
- 11:00 | Coffee Break
- 11:15 | PRESENTAZIONE SELEZIONE CONVENZIONI
- 13:00 | Pausa pranzo
- 14:30 | ATTIVITA SOCIALI
  - Assemblea soci (revisione bilanci ed elezione cariche sociali)
  - Aggiornamento attività (ISTAT, Istituzionali, ecc.)
  - **confronto soci su attività da intraprendere > "cosa deve fare AssoHoReCa in favore dei suoi associati nel biennio 2022-2023"?**
- Ore 17:30 Fine lavori
- 20:00 | CENA SOCIALE PRESSO DA VITTORIO ***

ASSOHORECA

Com'è possibile accedere ai fondi messi a disposizione dal PNRR non solo per restare competitivi sul mercato ma anche per incrementare il business aziendale? Scopritelo iscrivendovi a PNRR e PMI: istruzioni per l'uso, evento digitale de Il Sole 24 Ore e Confindustria rivolto alle piccole e medie imprese italiane e ai consulenti con focus su transizione digitale, sostenibilità e imprenditoria femminile.

TEMI

- I vantaggi della Digital Transformation per le PMI e come attuarla
- La rivoluzione verde e il passaggio alle fonti rinnovabili: l'impatto per le imprese
- Le opportunità per l'imprenditoria femminile
- Le risorse a disposizione e dove trovare i bandi: l'importanza dell'informazione e della progettualità
- I contratti di filiera
- Le prospettive per il 2023: nuove gare e nuovi bandi
- Come il sistema camerale aiuterà le imprese

Link per registrarsi e partecipare:

PNRR e PMI: istruzioni per l'uso | 16 maggio 2022 | Il Sole 24 Ore

ASSOHORECA

L'evoluzione digitale del mondo horeca investe anche la relazione distributore-gestore. Crescono gli strumenti a supporto della vendita. Ma sull'e-commerce i grossisti restano tiepidi

Anche se con l'emergenza sanitaria la digitalizzazione di bar e ristoranti è cresciuta, questo aspetto è ancora poco sviluppato nel settore. Non per nulla, nella relazione tra grossisti e gestori la figura dell'agente rimane centrale: ecco perché i distributori puntano su soluzioni digitali in grado di supportare la forza vendita nel rapporto con i clienti, rendendone più efficace e veloce il lavoro, oltre che sulla comunicazione online, per esempio attraverso il sito o i cataloghi digitali. Non sembra invece esserci spazio per i progetti di e-commerce.

https://www.bargiornale.it/gestione/dai-grossisti-piu-soluzioni-digitali-a-supporto-di-agenti-e-clienti/

ASSOHORECA

Italia a Tavola

La ristorazione non è appetibile per lavorare? “Servirebbe un Masterchef dei camerieri”

L'ironica (ma non troppo) proposta di Gabriele Cartasegna, direttore del Capac, racconta di una carenza che ha un ruolo centrale nell'assenza di personale: la comunicazione. “La cultura di una professione si fa anche raccontandola al meglio. La ristorazione ha un problema con questo aspetto”, ha aggiunto

Clicca qui e continua a leggere

Il Sole 24 Ore Martedì 3 Maggio 2022 – N.120

La pandemia dimezza i ricavi di hotel e ristoranti

Pubblici esercizi

Nel 2020 il fatturato è calato del 45% mentre il valore aggiunto segna un -53,6%

A Nord-Ovest la flessione più grave, nel Sud e nel Nord-Est mancati incassi al 42%

Enrico Netti

Un taglio netto del 44,9% rispetto al 2019, annata record per il turismo. A tanto ammonta la perdita di fatturato per hotel e ristoranti mentre il valore della produzione si è ridotto del 40% e il valore aggiunto ha subito una flessione del 53,6%. Per finire il personale segna una flessione del 12,5%. Questi i dati che emergono dall'Osservatorio sui bilanci 2020 delle srl realizzata dal Consiglio e la Fondazione nazionale dei Commercialisti scandagliando i bilanci di un campione di poco più di 46mila aziende del settore. Se si guarda alla media delle srl nazionali nello stesso anno il fatturato ha visto un calo dell'8,5%.

Secondo i commercialisti questa fotografia non fa che confermare la dura situazione in cui si dibatteva l'industria dell'ospitalità mentre i ristori varati dal Governo hanno avuto un effetto limitato perché non sono stati in grado di contenere il calo del valore della produzione né l'abbandono degli addetti che molto spesso hanno scelto di lavorare in altri settori.

Scorrendo i dati emergono i profondi contraccolpi che hanno scosso il comparto alberghiero dopo un 2019 da record. Il settore ha visto un arretramento dei ricavi del 52,3% e la perdita di oltre un quinto del personale. Le cose sono andate relativamente meglio nei segmento dei pubblici esercizi dove è stato perso il 39% del fatturato e l'8,5% degli addetti.

Le conseguenze più dure si sono abbattute sugli hotel (-55,7%) e su altre strutture ricettive compresi gli alloggi per le vacanze (-29%). Male per ristoranti e attività di ristorazione mobile (-39,9%), bar e simili (-38,3%) e catering (-36,7%) mentre il comparto delle aree di campeggio (-28,8%) registrano il calo più contenuto.

I NUMERI

-12,5%

Personale in calo
Secondo l'Osservatorio dei Commercialisti è stato perso un posto di lavoro su 8 nel 2020.

120

Giorni di chiusura totale
Nel 2020 il mondo dei pubblici esercizi ha perso un terzo dei giorni di attività, con perdite per oltre 35 miliardi

«Nessuna meraviglia di fronte a questi dati perché purtroppo la storia si è ripetuta anche nel 2021 - commenta Marina Lalli, presidente Federturismo -. In questi anni l'industria dell'ospitalità ha lavorato poco e male perché mancava il coraggio di viaggiare, il contagio spaventava e l'attività si è concentrata solo nei mesi estivi con la clientela italiana, pochi turisti europei e senza gli ospiti altospendenti che arrivano dall'Asia e dal Nord America. Così nel 2021 gli effetti della crisi si sono aggravati».

Come se non bastasse nel 2020 bar, ristoranti, pizzerie e pub hanno lavorato con il motore al minino. «Il mondo della ristorazione nel 2020 ha avuto circa 120 giorni di chiusure totali - ricorda Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio studi Fipe -. Le perdite hanno superato i 35 miliardi mentre i ristori sono stati intorno ai 2,5-3 miliardi». Come dire difficile sopravvivere in queste condizioni. Per quanto riguarda la distribuzione sul territorio la situazione più grave, con un -46% di calo dei ricavi, si è registrata nel Nord-Ovest mentre il Sud e il Nord-Est hanno visto i mancati incassi intorno al 42%. Tra le regioni maglia nera ci sono quelle con città d'arte e una forte vocazione alle attività congressuali mentre sono state meno penalizzate quelle deputate alle vacanze estive come, per esempio, Marche, Abruzzo e Calabria. Nelle due isole maggiori perdite rilevanti: -47% in Sardegna e -41% in Sicilia.

enrico.netti@ilsole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA