

# Nota per la Stampa

Genova, 20 novembre 2008

## **FIPE: "I PUBBLICI ESERCIZI VOGLIONO CAMBIARE"**

Buoni pasto, formazione di personale qualificato nella ristorazione, sistema dei controlli e inquinamento acustico. Sono questi gli ingredienti nel piatto che **Fipe, la federazione leader del settore dei pubblici esercizi**, presenterà in occasione di **PiùMenu'Expo** che si terrà dal 23 al 25 novembre presso la Fiera di Genova. La seconda giornata di Più Menu Expo sarà fortemente caratterizzata da eventi Fipe. Gli esperti del settore si confronteranno in tre convegni i cui contenuti sono i temi centrali di una buona ristorazione da offrire al consumatore. Lunedì mattina, alle 9,30, presso la Sala E, l'attenzione si concentrerà su **"La formazione delle risorse umane per un servizio di qualità. Case history nella ristorazione"**. È infatti da una buona formazione che nasce il primo riguardo verso la clientela. Il personale qualificato e pronto a raccogliere le esigenze dei consumatori è la ricetta migliore per migliorare i livelli di qualità del settore. La mattinata proseguirà con un **"Forum sul Buono Pasto"**: una tavola rotonda a cui siederanno ospiti di riguardo e nuovi invitati. Rappresentanti dei consumatori, quelli degli esercenti, delle società emittitrici di buoni pasto, dei datori di lavoro e dei fornitori specializzati di servizio si ritroveranno a discutere sull'evoluzione e sulle criticità dei tagliandi da usare per la pausa pranzo. Saranno forniti anche esempi alternativi rispetto all'attuale sistema dei buoni pasto a cui guardare con attenzione per cercare di superare le storture della filiera e rilanciare i consumi. Il mercato, che oggi vale 2,5 miliardi, dopo un primo tentativo di regolamentazione sta rientrando in crisi creata dalle esose commissioni chieste ai ristoratori che assottigliano sempre di più il valore nominale del ticket con un danno soprattutto per i lavoratori e gli esercenti. Sarà quindi affrontato il tema dell'innalzamento del valore esentasse, affinché il buono pasto possa arrivare a toccare i dieci euro a tagliando.

La giornata di Fipe si concluderà poi con il convegno **"Diritti e doveri di controllori e controllati"**, una sessione dedicata agli operatori della ristorazione e al loro delicatissimo rapporto con gli innumerevoli rappresentanti delle forze dell'ordine (dai Nas alla Guardia di Finanza, passando per vigili e ispettori di vario genere). Subissati dai controlli a raffica non organizzati, i gestori dei pubblici esercizi sono sempre più assillati e preoccupati di dover far fronte a visite di controllo, distogliendo l'attenzione dal lavoro e dal cliente. Nel convegno si cercherà di conciliare appunto i diritti e i doveri dei controllori e dei controllati. Il martedì 25 novembre, Fipe affronterà un altro tema caldo del settore, quello della **movida** notturna nella città, rispetto alla quale alcune amministrazioni comunali stanno assumendo comportamenti di intolleranza pesanti e inaccettabili sia dai consumatori che dagli esercenti.

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

00153 ROMA – Piazza G.G. Belli 2

Tel. (06) 58.39.21 Fax (06) 58.18.682

E-mail: [stampa@fipe.it](mailto:stampa@fipe.it)

Web: [www.fipe.it](http://www.fipe.it)